C/2025/3644

2.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3644)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Canon Fronsac»

PDO-FR-A0924-AM01 — 10.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Canon Fronsac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Conseil des vins de Fronsac

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al presente disciplinare sono modifiche ordinarie, in conformità della definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Canon Fronsac» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non include un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure dei prodotti o della categoria di prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Le autorità francesi ritengono pertanto che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Zona geografica*

La zona geografica è stata aggiornata sulla base del codice geografico ufficiale INSEE 2024.

Questa modifica interessa il documento unico al punto «Zona geografica delimitata».

2. *Zona di prossimità immediata*

La zona di prossimità immediata è stata aggiornata sulla base del codice geografico ufficiale INSEE 2024.

Questa modifica interessa il documento unico al punto «Condizioni supplementari».

3. *Tipo di vitigni*

Il Cot N (o Malbec), inizialmente presente nell'elenco delle varietà accessorie, è divenuto vitigno principale.

Questa modifica intende adeguare i prodotti ai cambiamenti climatici. Il Malbec è perfettamente adatto all'aumento delle temperature osservate nella Gironda. Questa varietà tardiva beneficia degli autunni inoltrati più favorevoli alla sua maturazione e consente di controbilanciare il Merlot il cui il potenziale alcolico aumenta con i cambiamenti climatici.

Alcune degustazioni annuali hanno consentito di verificare che tale variazione non altera in maniera sostanziale le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

Questa modifica interessa il documento unico al punto «Legame con la zona geografica».

4. *Metodo di coltivazione*

È stato aggiunto l'obbligo di estirpare i ceppi morti dalle parcelle.

È stata modificata l'indicazione sulla superficie che può essere diserbata chimicamente. Ora è definita pari a 30 cm su entrambi i lati del filare di viti.

È stato aggiunto un obbligo di calcolo dell'IFT.

Queste modifiche consentono di far fronte alle sfide sociali e ambientali, oltre a valorizzare le pratiche ambientali virtuose attuate dagli operatori.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

5. *Assemblaggio*

Le indicazioni relative all'assemblaggio sono modificate per eliminare una ripetizione. La modifica intende migliorare la comprensione del disciplinare di produzione.

Questa modifica non incide sul documento unico.

6. *Norme analitiche*

Le norme analitiche per i vini confezionati (tenore di acidità volatile e di anidride solforosa totale) sono state eliminate al fine di applicare le norme previste dalla normativa europea.

Questa modifica interessa il documento unico al punto «Descrizione del vino (dei vini)».

7. *Affinamento*

Il periodo di affinamento è stato ridotto di 2,5 mesi, per passare al 1º giugno dell'anno che segue la raccolta.

La modifica mira a produrre vini più fruttati. Questi vini consentiranno inoltre di rifornire il mercato durante il periodo estivo e di diversificare l'offerta proponendo partite (*cuvée*) invecchiate in botti di legno per uno o più anni e vini fruttati affinati in tini. In tal modo i vini potranno rifornire la grande distribuzione e soddisfare la crescente domanda turistica nella regione.

Le degustazioni annuali hanno consentito di verificare che tale cambiamento ha un impatto minimo sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti.

Questa modifica non incide sul documento unico.

8. *Data di immissione in commercio*

Al termine del periodo di affinamento i vini sono immessi in commercio a partire dal 30 giugno dell'anno successivo a quello della raccolta.

La modifica fa seguito alla riduzione del periodo di affinamento e non ha alcun impatto sul prodotto.

Questa modifica non incide sul documento unico.

9. *Data di circolazione tra depositari autorizzati*

Tale disposizione è stata rimossa dal disciplinare per consentire la circolazione dei vini tra tutti gli operatori ed eliminare qualsiasi rischio di concorrenza sleale.

Questa modifica non incide sul documento unico.

10. *Legame*

È stata aggiunta una frase in linea con la modifica delle norme in materia di assemblaggio e il passaggio del Cot N a vitigno principale.

È stato inoltre modificato il periodo di affinamento.

Queste modifiche interessano il documento unico al punto «Legame con la zona geografica».

11. *Misure transitorie*

Sono state rimosse le misure transitorie scadute, relative al tipo di vitigni e ai metodi di coltivazione.

La modifica intende semplificare la lettura del disciplinare di produzione.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

12. *Riferimenti*

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

È stata modificata la disposizione relativa al controllo del disciplinare.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Canon Fronsac

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Il vino è rosso, fermo e secco. I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %. In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %. Ciascun lotto di vino commercializzato (sfuso o confezionato) presenta un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,30 g/l. Ciascun lotto di vino commercializzato (sfuso o confezionato) presenta un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) inferiore o pari a 3 g/l. Ciascun lotto di vino commercializzato (sfuso) presenta un tenore di acidità volatile inferiore o pari a 13,26 milliequivalenti per litro, ossia 0,79 g/l espresso in acido acetico (0,65 g/l espresso in H2SO4), e un tenore di anidride solforosa totale inferiore o pari a 140 mg/l. Il tenore di acidità totale è quello previsto dalla normativa europea. Il vino è prodotto con il vitigno Merlot N, spesso associato ai vitigni Cabernet Franc N e Cabernet Sauvignon N che conferiscono freschezza e struttura, accrescendo così il potenziale di invecchiamento e la complessità aromatica di tali vini. La Malbec è la quarta varietà piantata dopo Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Si esprime molto bene anche nei suoli calcarei, argilloso-ghiaiosi o argilloso-calcarei. Insieme al Merlot e ai Cabernet, conferisce al vino una più ampia struttura tannica, con aromi di piccoli frutti neri e liquirizia. Questi vitigni sono all'origine di un vino dal colore rosso carico, con riflessi porpora o rubino, intenso all'olfatto, spesso caratterizzato da note aromatiche di frutti rossi (more, ciliegie, ribes nero), che con l'invecchiamento possono evolversi in un bouquet complesso con sentori di tartufo, selvatici o speziati, a seconda del tipo di terreno. Salvo diversa indicazione, gli altri valori analitici sono conformi a quanto stabilito dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Le tecniche sottrattive di arricchimento sono consentite entro il limite di un tasso di concentrazione del 15 %. In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal Code rural et de la pêche maritime (codice rurale e della pesca marittima).

Pratica colturale

La densità minima d'impianto della vigna è di 5 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2 metri e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

La potatura va effettuata entro la fase foglie distese (fase 9 di Lorenz) con le tecniche seguenti: potatura a Guyot semplice o doppio, potatura corta (o a speroni) a cordone o a palmetta oppure potatura con il mantenimento di tralci (o capi a frutto) con un massimo di 12 gemme franche per ceppo. In ogni caso, è vietata la sovrapposizione dei capi a frutto (tralci).

Durante il periodo vegetativo della vite, l'irrigazione può essere autorizzata solo in caso di siccità persistente e tale da compromettere il corretto sviluppo fisiologico della pianta e la buona maturazione dell'uva.

5.2. *Rese massime*

65 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Gironda in base al codice ufficiale geografico del 20 febbraio 2024: Fronsac e Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Descrizione del legame/dei legami**

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame: la zona geografica della denominazione di origine controllata «Canon-Fronsac», situata sulla riva destra della Dordogna nell'area di confluenza con l'Isle, è inclusa nella parte sud-occidentale della zona geografica della denominazione di origine controllata «Fronsac» nei comuni di Saint-Michel-de-Fronsac e Fronsac. Tale denominazione è situata nel nord-est del dipartimento della Gironda, separata da Libourne, a est, dalla valle dell'Isle. In modo analogo a tutto il litorale atlantico della Gironda, il clima è di tipo temperato oceanico, con escursioni termiche moderate che favoriscono la viticoltura. I pendii piuttosto ripidi e la vicinanza dei due fiumi, Dordogna e Isle, contribuiscono a proteggere le viti dalle gelate e dall'accumulo di aria fredda. Il clima oceanico imprevedibile, che in certi anni può tradursi in depressioni autunnali piovose oppure, al contrario, in autunni inoltrati caldi e molto soleggiati, è all'origine di un marcato effetto sulle annate. I pendii piuttosto ripidi e la vicinanza dei due fiumi, Dordogna e Isle, contribuiscono a proteggere le viti dalle gelate e dall'accumulo di aria fredda. Il paesaggio è caratterizzato da promontori rocciosi che dominano la Dordogna con un'altezza massima di 61 metri al Tertre de Canon, dove sono stati costruiti magnifici castelli che godono di una vista a perdita d'occhio sulla valle della Dordogna. Il paesaggio presenta le caratteristiche tipiche dell'area viticola di Libourne, formata da promontori e combe, pendii messi in risalto da una falesia ricoperta di alberi, a strapiombo sulla Dordogna e coperti di vigneti, punteggiati di borghi in pietra calcarea con tetti di tegole e chiese costruite nell'XI, XII e XIII secolo. Le parcelle destinate alla vendemmia fanno parte di una zona delimitata con precisione che esclude le aree alluvionali della bassa valle della Dordogna al fine di includere esclusivamente le viti sui pendii. Dalla base alle alture dell'altopiano, si incontrano in successione formazioni dell'era Terziaria: - le molasse del Fronsadais che affiorano nella valle della Dordogna, costituite da sabbia più o meno grossolana, talvolta accompagnata da arenaria o da argilla sabbiosa; - il calcare di Castillon che forma una falesia generalmente ricoperta di alberi che affiora sul fianco degli altopiani che costeggiano la Dordogna; - il calcare ricco di fossili di stelle marine («*calcaire à Astéries*»), di natura molto variabile, più o meno compatto, fossilifero o in strati alternati di argilla e sabbie calcaree, ricoperto da colluvium sabbioso-argillosi o ghiaiosi di ridotto spessore. I vigneti di Canon Fronsac si trovano sui versanti molassici, dove si sono formati suoli bruni calcarei, e nella stragrande maggioranza dei casi sull'altopiano di «*calcaire à Astéries*», dove si sono formati terreni argilloso-calcarei o argilloso-sabbiosi.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame: durante l'occupazione romana della Gallia ai tempi della Pax romana, i romani furono i primi a consolidare la giovanissima reputazione della regione di Fronsac, la cui storia è strettamente legata alla nascita della denominazione di origine controllata «Canon-Fronsac». Essi consideravano di pregio solo le viti coltivate sui pendii collinari. Nel XVII secolo l'arrivo del cardinale di Richelieu prepara i vini di Fronsac alla fama che conosceranno nell'alta società aristocratica. Compra i terreni di Fronsac nel 1633 e li lascia in eredità ai figli della sua sorella più giovane. Nel XVIII secolo Louis-François Armand du Plessis, soprannominato «Fronsac», figlio del pronipote del cardinale di Richelieu e del maresciallo duca di Richelieu, eredita il ducato di Fronsac. Questo «maresciallo libertino», amico di Casanova, fece per la reputazione dei vini di Fronsac più di qualsiasi altro uomo di Stato. In occasione delle feste galanti che organizzò nella sua dimora, una «*folie*» in stile italiano, promosse il consumo di questi vini alla corte di Versailles. In questo modo i vini di Fronsac e Canon-Fronsac diventeranno molto di tendenza a Parigi, tanto che, a quanto si dice, erano la «tisana preferita di Richelieu». Tuttavia, il culmine dell'impegno riguardo alla qualità dei vigneti di Canon-Fronsac è raggiunto alla fine del XVIII secolo quando alcuni commercianti dell'area di Libourne (Fontemoing, Boyer e Lafon) acquistano tenute i cui vini acquisiscono notorietà e raggiungono prezzi elevati. Queste persone rivoluzionano la viticoltura piantando vitigni scelti con cura al posto delle vecchie viti non selezionate e facendo invecchiare i vini. Così, secondo il professor Henri Enjalbert, Canon-Fronsac è divenuto: «la culla storica dei grandi vini dell'area di Libourne» (Enjalbert, H. – «Les Grands

Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac» – 1983). La denominazione «Canon-Fronsac», il cui nome è stato semplificato nel 1964, è inizialmente riconosciuta con decreto del 1º luglio 1939 come «Côtes de Canon Fronsac». Da alcuni decenni la superficie agricola di questa denominazione è destinata alla monocoltura della vite. In modo analogo a tutta l'area di Libourne, la produzione rimane a carattere familiare e le circa 50 tenute viticole hanno una superficie media di sei ettari. Nel 2010, i vigneti della denominazione di origine controllata «Canon-Fronsac» coprivano 270 ettari per una produzione media annua di 11 000 ettolitri.

I vigneti producono vini rossi fermi con il vitigno Merlot N, particolarmente adatto ai pendii argilloso-calcarei su cui raggiunge un'elevata maturazione, e spesso associato ai vitigni Cabernet Franc N e Cabernet-Sauvignon N che conferiscono freschezza e struttura, accrescendo così il potenziale di invecchiamento e la complessità aromatica di tali vini. La Malbec è la quarta varietà piantata dopo Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Si esprime molto bene anche nei suoli calcarei, argilloso-ghiaiosi o argilloso-calcarei. Insieme al Merlot e ai Cabernet, conferisce al vino una più ampia struttura tannica, con aromi di piccoli frutti neri e liquirizia. Questi vitigni sono all'origine di vini dal colore rosso carico, con riflessi porpora o rubino, intensi all'olfatto, spesso caratterizzati da note aromatiche di frutti rossi (more, ciliegie, ribes nero), che con l'invecchiamento possono evolvere in un bouquet complesso con sentori di tartufo, selvatici o speziati, a seconda del tipo di terreno. La Carmenère N e la Petit Verdot N (entro il limite del 10 % ciascuno), antiche varietà bordolesi, possono completare l'assortimento varietale. Il territorio di Canon, caratterizzato da pendii, promontori e avvallamenti rocciosi nonché dall'idrografia (presenza di acqua sotterranea), dal soleggiamento dei pendii, dal clima e dai porti particolarmente accessibili, si è distinto sin dai tempi antichi come zona d'elezione per la viticoltura. La sua delimitazione è stata effettuata per la prima volta con sentenza del 19 maggio 1928 e, in appello, con pronuncia della Corte di Bordeaux dell'11 luglio 1932, che conferisce il diritto di aggiungere a «Côtes de Fronsac» la denominazione «Canon» ai proprietari dei terreni situati in tale luogo privilegiato. Nella medesima sentenza, la zona è definita dai suoi confini estremi su una parte del comune di Saint-Michel-de-Fronsac e una parte del comune di Fronsac. La superficie parcellare di produzione della denominazione «Canon-Fronsac» delimita le parcelle situate sugli altipiani calcarei, la cui permeabilità consente un facile drenaggio, oppure sui versanti molassici, la cui pendenza facilita il deflusso dell'acqua. Sono inoltre escluse le parcelle situate su terreni alluvionali moderni (*palus*) in riva al fiume, come già indicato nella sentenza della Corte di Bordeaux del 1932. Tali parcelle delimitate consentono l'espressione ottimale dei vitigni locali, in particolare del Merlot N, selezionati nel corso della storia per la loro attitudine alla conservazione e all'invecchiamento. Al fine di preservare le caratteristiche dei terreni che costituiscono un fattore fondamentale, è vietata qualsiasi modifica sostanziale della morfologia dei rilievi e della sequenza pedologica naturale delle parcelle destinate alla produzione della denominazione «Canon Fronsac». Queste parcelle delimitate consentono l'espressione ottimale dei vitigni locali selezionati nel corso della storia. Fin dall'inizio dei primi vigneti sui pendii di Canon, l'essere umano ha saputo adattare gradualmente la coltura alle specificità di questo territorio e questo clima. A partire dal XVII e XVIII secolo, sono stati utilizzati i pali di sostegno e successivamente il palizzamento ed è stato adattato il metodo di potatura per garantire una buona ripartizione della vendemmia nonché una superficie fogliare sufficiente alla fotosintesi per una maturazione ottimale. La densità d'impianto era già presa in considerazione all'epoca onde evitare un carico eccessivo per ceppo nella coltivazione della vite. Allo stesso tempo, le competenze in materia di affinamento del vino aumentano progressivamente grazie al costante desiderio di miglioramento da parte dei viticoltori di Canon Fronsac che, grazie a questo eccezionale territorio, producono vini in grado di invecchiare molto a lungo. I vini sono affinati per diversi mesi in quanto tale periodo è necessario per la loro stabilizzazione, la combinazione dei tannini con gli antociani, che li rende particolarmente rotondi, e la loro migliore espressione prima dell'immissione in commercio. Questa regione, con paesaggi tipici dell'area di Libourne, ha acquisito una notevole fama due secoli fa, come si evince dall'opera di Cocks e Féret «Les vins de Bordeaux» (1868), in cui si legge «[...] il bel pendio di Canon produce un vino corposo, vigoroso, caldo, profumato, dotato di finezza, di eleganza e di una reputazione universale». Oggi la denominazione «Canon-Fronsac» consolida la sua antica reputazione tra i grandi vini di Bordeaux grazie alla rigorosa delimitazione delle parcelle e a pratiche derivanti da metodi tradizionali e rispettose dell'ambiente.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux». Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Gironda sulla base del codice geografico ufficiale del 20 febbraio 2024: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière e Villegouge.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b0eb7c82-3441-4923-952b-3e6b78a45ded