Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3644)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Canon Fronsac”

PDO-FR-A0924-AM01 – 10.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Canon Fronsac”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Conseil des vins de Fronsac [Rada ds. Win Fronsac]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie zadeklarowały, że złożony wniosek spełnia wymogi rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę ChNP „Canon Fronsac” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu. W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Obszar geograficzny*

Obszar geograficzny został zaktualizowany na podstawie oficjalnego kodu geograficznego INSEE z 2024 r.

Zmiana ta dotyczy punktu „Wyznaczony obszar geograficzny" jednolitego dokumentu.

2. *Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa został zaktualizowany na podstawie oficjalnego kodu geograficznego INSEE z 2024 r.

Zmiana ta dotyczy punktu „Wymogi dodatkowe" jednolitego dokumentu.

3. *Odmiany winorośli*

Cot N (lub Malbec), którą początkowo włączono do wykazu odmian drugorzędnych, stała się główną odmianą winorośli.

Celem tej zmiany jest dostosowanie produktów do zmiany klimatu. Odmiana Malbec doskonale nadaje się do podwyższonych temperatur obserwowanych w departamencie Gironde. Ta późna odmiana dojrzewa lepiej pod koniec sezonu i pomaga zrównoważyć odmianę Merlot, której zawartość alkoholu wzrasta wraz ze zmianą klimatu.

Coroczne degustacje potwierdzają, że zmiana ta nie modyfikuje w istotny sposób właściwości organoleptycznych produktów.

Zmiana dotyczy punktu „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

4. *Sposób prowadzenia winorośli*

Dodano wymóg usuwania martwych winorośli z działek.

Zmieniono opis obszaru, który można poddać chemicznemu odchwaszczaniu. Jest on obecnie wyrażony jako 30 cm po obu stronach rzędu winorośli.

Dodano wymóg obliczania wskaźnika częstotliwości zabiegów.

Zmiany te dotyczą wyzwań społecznych i środowiskowych. Umożliwiają one pełne wykorzystanie praktyk przyjaznych dla środowiska stosowanych przez podmioty gospodarcze.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

5. *Mieszanie*

Zmieniono tekst dotyczący mieszania, aby usunąć powtórzenie. Zmiana ta ma na celu ułatwienie zrozumienia specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Normy analityczne*

Normy analityczne dotyczące win pakowanych (kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki) skreślono w celu zastosowania norm określonych w przepisach europejskich.

Zmiana ta dotyczy punktu „Opis wina lub win" jednolitego dokumentu.

7. *Dojrzewanie*

Okres dojrzewania skrócono o 2,5 miesiąca i trwa on do dnia 1 czerwca roku następującego po roku zbiorów.

Celem tej zmiany jest produkcja bardziej owocowych win. Umożliwi to również zaopatrzenie rynku w okresie letnim oraz zróżnicowanie asortymentu win poprzez oferowanie win cuvée dojrzewających w beczkach przez co najmniej jeden rok oraz win owocowych dojrzewających w kadziach. W ten sposób wina można dostarczać dużym detalistom i zaspokajać rosnący popyt ze strony turystów w regionie.

Coroczne degustacje potwierdzają, że zmiana ta ma minimalny wpływ na właściwości organoleptyczne produktów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Data wprowadzenia do obrotu w celu sprzedaży konsumentom*

Po zakończeniu okresu dojrzewania wina są wprowadzane do obrotu w celu sprzedaży konsumentom od 30 czerwca roku następującego po roku zbioru.

Zmiana ta jest następstwem skrócenia okresu dojrzewania i nie ma wpływu na produkt.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Data wprowadzenia do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów*

Usunięto te zasadę ze specyfikacji, aby umożliwić obrót winami między wszystkimi podmiotami gospodarczymi i wyeliminować wszelkie ryzyko nieuczciwej konkurencji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Związek*

Dodano zdanie zgodnie ze zmianą przepisów dotyczących mieszania i wprowadzeniem Cot N jako głównej odmiany winorośli.

Zmieniono również długość okresu dojrzewania.

Te zmiany dotyczą punktu „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

11. *Środki przejściowe*

Środki przejściowe, które wygasły – dotyczące odmian winorośli i metod uprawy – zostały skreślone.

Zmiana ta ma na celu zwiększenie czytelności specyfikacji produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

12. *Odniesienia*

Zaktualizowano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Zmieniono zasady kontroli specyfikacji produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Canon Fronsac

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Są to niemusujące czerwone wina wytrawne. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie może przekraczać 13,5 %. Zawartość kwasu jabłkowego we wszystkich partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego nie przekracza 0,30 grama na litr. Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) we wszystkich partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego nie przekracza 3 gramów na litr. We wszystkich partiach wina wprowadzonego do obrotu (luzem) kwasowość lotna nie przekracza 13,26 miliekwiwalentu na litr, lub 0,79 grama na litr wyrażonych jako kwas octowy (0,65 grama na litr wyrażonego jako H_2SO_4). Zawartość dwutlenku siarki we wszystkich partiach wina wprowadzanego do obrotu (luzem) nie przekracza lub jest równa 140 mg na litr. Kwasowość ogólna to kwasowość określona w przepisach UE. Wino produkuje się z wykorzystaniem odmiany Merlot N, często z dodatkiem odmian Cabernet Franc N i Cabernet Sauvignon N, które zapewniają świeżość i budują strukturę, zwiększając potencjał dojrzewania i złożoność aromatyczną win. Malbec jest czwartą najczęściej sadzoną odmianą, za odmianami Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon. Również dobrze rozwija się na glebach wapiennych, gliniastych lub gliniasto-wapiennych. Wraz z odmianami Merlot i Cabernet nadaje winom bardziej taninowego charakteru, z aromatami małych czarnych owoców i lukrecji. Dzięki tym odmianom winorośli uzyskuje się wino o intensywnej czerwonej barwie z fioletowymi lub rubinowymi refleksami i intensywnym bukietem, często charakteryzującym się nutami czerwonych owoców (jeżyny, wiśni, czarnej porzeczki). Podczas dojrzewania mogą one ewoluować w złożony bukiet, czasami z nutami trufli, w innych przypadkach z nutami dziczyzny lub pikantnymi nutami, w zależności od rodzaju gleby. Pozostałe wartości analityczne są domyślnie zgodne z przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania przy progu stężenia wynoszącym 15 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie może przekraczać 13,5 %. Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów ustanowionych w przepisach UE oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Metoda uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2 metry, zaś odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.

Cięcie przeprowadza się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (faza 9 skali Lorenza), stosując następujące techniki: pojedyncze lub podwójne cięcie systemem Guyota, cięcie krótkie (kordonowe lub wachlarzowe) lub cięcie długie z pozostawieniem maksymalnie 12 oczek na łozie. W każdym razie nakładanie się na siebie długich łóz jest zabronione.

Nawadnianie w okresie wegetacji winorośli dopuszcza się jedynie w sytuacji, gdy utrzymująca się susza zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny winorośli i prawidłowe przebarwianie jagód.

5.2. *Maksymalna wydajność*

65 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i dojrzewanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 20 lutego 2024 r.: Fronsac i Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Opis związku lub związków**

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem: obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Canon Fronsac", położony na prawym brzegu rzeki Dordogne u zbiegu z rzeką Isle, leży w południowo-zachodniej części obszaru geograficznego chronionej nazwy pochodzenia „Fronsac" w gminach Saint-Michel-de-Fronsac i Fronsac. Obszar ten znajduje się w północno-wschodniej części departamentu Gironde, oddzielonej od Libourne na wschodzie przez dolinę rzeki Isle. Departament Gironde, położony na brzegu Oceanu Atlantyckiego, cechuje się umiarkowanym klimatem oceanicznym charakteryzującym się łagodnymi różnicami temperatury sprzyjającymi uprawie winorośli. Dość strome wzgórza i bliskość dwóch rzek – Dordogne i Isle – przyczyniają się do ochrony winorośli przed przymrozkami i gromadzeniem się zimnego powietrza. Klimat morski jest nieprzewidywalny, co w niektórych latach prowadzi do okresów deszczu i niskiego ciśnienia jesienią lub, odwrotnie, do gorących i bardzo słonecznych późnych sezonów. Ta zmienność prowadzi do zauważalnego zróżnicowania poszczególnych roczników. Dość strome wzgórza i bliskość dwóch rzek – Dordogne i Isle – przyczyniają się do ochrony winorośli przed przymrozkami i gromadzeniem się zimnego powietrza. Krajobraz charakteryzuje się skalnymi wzniesieniami górującymi nad rzeką Dordogne. Są to m.in. wzniesienie Tertre de Canon o wysokości 61 metrów, na którym znajduje się wspaniałe *châteaux* z daleko rozpościerającymi się widokami na dolinę rzeki Dordogne. Krajobraz jest typowy dla krajobrazów winiarskich w Libourne, na które składają się małe wzgórza i doliny z winnicami, a zbocza są otoczone zalesionym nawisem nad rzeką Dordogne. Wśród winnic rozsiane są wioski z domami o ścianach z wapienia i dachach krytych dachówką oraz kościoły wybudowane w XI, XII i XIII wieku. Działki przeznaczone do zbioru winogron stanowią część ściśle wyznaczonego obszaru, który wyklucza obszary aluwialne w dolinie w dolnym biegu rzeki Dordogne, co oznacza, że winorośl jest uprawiana wyłącznie na zboczach wzgórz. Od podstawy do szczytu płaskowyżu występują następujące po sobie utwory trzeciorzędowe: – wychodnie „molasse du Fronsadais" w dolinie Dordogne, charakteryzujące się piaskiem o różnej ziarnistości i czasami połączone z piaskiem lub gliną piaszczystą; – wapień „Castillon" tworzący nawis, pokryty głównie drzewami, który rozciąga się przez całą długość płaskowyżu wzdłuż rzeki Dordogne; – „Calcaire à Astéries" [wapień rozgwiazdowy] o bardzo zróżnicowanym charakterze, o różnej zwartości, skamieniały lub w warstwach wymieszanych z piaskiem gliniasto-wapiennym i pokryty cienkim piaszczysto-gliniastym lub żwirowym koluwium. Winnice Canon Fronsac znajdują się na zboczach molasowych, gdzie powstały wapienne gleby brunatne, a zdecydowana większość winnic znajduje się na płaskowyżu leżącym na warstwie wapienia „Calcaire à Astéries", gdzie powstały gleby gliniasto-wapienne lub gliniaste.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem: podczas rzymskiej okupacji Galii w okresie *Pax Romana* Rzymianie jako pierwsi zbudowali rosnącą reputację regionu Fronsac, którego historia jest ściśle związana z pojawieniem się chronionej nazwy pochodzenia „Canon Fronsac". Rzymianie uważali za dobre winorośle tylko te, które były rozmieszczone w wielopoziomowych rzędach na zboczu wzgórza. W XVII wieku kardynał Richelieu utorował drogę ku renomie, jaką wina Fronsac zaczęły cieszyć się w wyższych sferach arystokracji. Po nabyciu gruntów Fronsac w 1633 r. przekazał je dzieciom swojej młodszej siostry. W XVIII wieku Księstwo Fronsac odziedziczył Louis-François Armand du Plessis, marszałek książę de Richeliu, znany jako „Fronsac" i będący stryjecznym prawnukiem kardynała Richelieu. Marszałek, znany ze swojego libertyńskiego stylu życia i będący przyjacielem Casanovy, zrobił więcej dla renomy win Fronsac niż jakikolwiek inny mąż stanu. Podczas dworskich przyjęć, które wydawał w swojej rezydencji – pawilonie w stylu włoskim – zabiegał o to, by wina te trafiły na dworski stół w Wersalu. W rezultacie wina Fronsac i Canon Fronsac stały się szczytem mody w Paryżu i mówiono o nich, że są „ulubionymi ziółkami (*tisane*) Richelieu". Decydujący o jakości winnic Canon Fronsac moment nastąpił jednak pod koniec XVIII wieku, kiedy to kupcy z Libourne (Fontemoing, Boyer i Lafon) zakupili posiadłości na przedmiotowym obszarze, a pochodzące z nich wina zyskały większą renomę i wyższe ceny. Kupcy ci zrewolucjonizowali uprawę winorośli, sadząc starannie wybrane odmiany zamiast starych przypadkowych winorośli i leżakując wina. W ten sposób zdaniem profesora Henri'ego Enjalberta Canon Fronsac stał się „historyczną kolebką wielkich win Libournais" (H. Enjalbert, *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* [*Wielkie wina z Saint-Emilion, Pomerol i Fronsac*], 1983). Nazwa „Canon Fronsac", którą uproszczono w 1964 r., została początkowo uznana dekretem z dnia 1 lipca 1939 r. jako „Côtes de Canon Fronsac". Od kilkudziesięciu lat obszar rolny przypisany tej nazwie jest w całości przeznaczony pod uprawę winorośli. Podobnie jak w przypadku wszystkich win

Libournais produkcją wciąż zajmują się przedsiębiorstwa rodzinne, prowadzące około 50 winnic o średniej powierzchni sześciu hektarów. W 2010 r. winnice objęte chronioną nazwą pochodzenia „Canon Fronsac" zajmowały 270 hektarów, przy średniej rocznej produkcji wynoszącej 11 000 hektolitrów.

Winnice produkują czerwone wina niemusujące z wykorzystaniem odmiany Merlot N, która sprawdza się na zboczach gliniasto-wapiennych, gdzie dobrze dojrzewa. Odmiana ta jest często łączona z odmianami Cabernet Franc N i Cabernet Sauvignon N, które zapewniają świeżość i budują strukturę, zwiększając potencjał dojrzewania i aromatyczną złożoność tych win. Malbec jest czwartą najczęściej sadzoną odmianą, za odmianami Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon. Również dobrze rozwija się na glebach wapiennych, gliniastych lub gliniasto-wapiennych. Wraz z odmianami Merlot i Cabernet nadaje winom bardziej taninowego charakteru, z aromatami małych czarnych owoców i lukrecji. Dzięki tym odmianom winorośli powstają wina o intensywnej czerwonej barwie z fioletowymi lub rubinowymi refleksami oraz silnym aromacie charakteryzującym się często nutami czerwonych owoców (jeżyny, wiśni, czarnej porzeczki). Podczas dojrzewania mogą one ewoluować w złożony bukiet, czasami z nutami trufli, w innych przypadkach z nutami dziczyzny lub pikantnymi nutami, w zależności od rodzaju gleby. Wymienione wyżej odmiany winorośli można uzupełnić starymi odmianami Bordeaux Carmenère N i Petit Verdot N (każda do maksymalnie 10 %). Od bardzo dawnych czasów obszar Canon, położony na zboczach, małych wzgórzach i w skalnych dolinach, cechujący się określoną hydrografią (obecność wód gruntowych), nasłonecznionymi stokami wzgórz, klimatem i łatwo dostępnymi portami, wyróżniał się jako obszar uprawy winorośli. Został on wyznaczony po raz pierwszy wyrokiem z dnia 19 maja 1928 r., a w postępowaniu odwoławczym wyrokiem sądu w Bordeaux z dnia 11 lipca 1932 r., przyznającym właścicielom gruntów w tym wybranym miejscu prawo do dodania nazwy „Canon" do nazwy „Côtes de Fronsac". Wyrok ten określa obszar poprzez jego zewnętrzne granice w części gminy Saint-Michel-de-Fronsac i części gminy Fronsac. Obszar działek przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą „Canon Fronsac" obejmuje działki położone na płaskowyżach wapiennych, których przepuszczalność umożliwia łatwe odwadnianie, lub na zboczach molasowych, które ułatwiają przepływ wody. Ponadto wyłączone są działki położone na współczesnych złożach aluwialnych (tzw. *palus*) przy rzece, o których mowa w wyroku sądu w Bordeaux z 1932 r. Wyznaczone działki zapewniają optymalny rozwój lokalnych odmian winorośli, w szczególności Merlot N. Odmiany te zostały wyselekcjonowane ze względu na ich właściwości sprzyjające trwałości i zdolności dojrzewania. Aby zachować cechy gleb, które są podstawowym czynnikiem, nie można dokonywać żadnych istotnych zmian ukształtowaniu terenu ani naturalnej sekwencji poziomów gleby na działkach przeznaczonych do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Canon Fronsac". Te wyznaczone działki zapewniają optymalny rozwój lokalnych odmian winorośli wyselekcjonowanych na przestrzeni czasu. Od pierwszego pojawienia się winorośli na zboczach Canon ludzie powoli przystosowywali uprawę do określonego terenu i klimatu. Od XVII i XVIII wieku stosuje się żerdzie tzw. *échalas*, a następnie palikowanie, a metodę przycinania dostosowano tak, aby zapewnić właściwe rozłożenie kiści i powierzchnię liści wystarczającą do prawidłowej fotosyntezy i osiągnięcia optymalnej dojrzałości. Już wtedy brano pod uwagę gęstość nasadzeń, aby uniknąć zbyt dużej liczby roślin na winnicę. Jednocześnie wiedza specjalistyczna w zakresie dojrzewania wina stopniowo rosła, w miarę jak plantatorzy winorośli nieustannie dążyli doskonalenia swoich praktyk – dzięki wyjątkowemu terroir wytwarzają oni wina, które mogą dojrzewać przez bardzo długi czas. Wina dojrzewają przez kilka miesięcy, co jest niezbędne do ich stabilizacji i osiągnięcia kombinacji tanin i antocyjanów, która sprawia, że wina są bardzo krągłe i zapewnia ich optymalny rozwój przed wprowadzeniem do obrotu. Region ten, który jest częścią krajobrazu Libourne, stał się bardzo znany dwa stulecia temu, co pokazało opracowanie Charlesa Cocksa i Edouarda Féret „*Les vins de Bordeaux* [*Wina z Bordeaux*] (1868), w którym można przeczytać, że „[…] piękne zbocze wzgórza Canon daje cieliste, wyraziste, ciepłe i aromatyczne wino charakteryzujące się subtelnością i elegancją oraz i cieszące się powszechną renomą". Obecnie nazwa „Canon Fronsac" zachowuje swoją historyczną renomę wśród wielkich win Bordeaux dzięki ścisłemu rozgraniczeniu działek i praktykom wynikającym ze starodawnych i przyjaznych dla środowiska tradycji.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Bordeaux" lub „Grand Vin de Bordeaux". Nazwę większej jednostki geograficznej należy drukować czcionką o wysokości lub szerokości nie większej niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji, rozwoju i dojrzewania win, obejmuje obszar następujących gmin departamentu Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 20 lutego 2024 r.: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière i Villegouge.

Link do specyfikacji produktu

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