C/2025/3644

2.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3644)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Canon Fronsac»

PDO-FR-A0924-AM01 — 10.4.2025

1. **Nome do produto**

«Canon Fronsac»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Conseil des vins de Fronsac (Comissão vitivinícola de Fronsac)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do Regulamento (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Canon Fronsac» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, na medida em que não implica:

a) Uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Um risco de quebra da relação com a área geográfica;

c) Novas restrições à comercialização do produto. Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Área geográfica*

A área geográfica é atualizada com base no *Code officiel géographique* de 2024 do INSEE.

A alteração diz respeito à rubrica «Área geográfica delimitada» do documento único.

2. *Área de proximidade imediata*

A área de proximidade imediata é atualizada com base no *Code officiel géographique* de 2024 do INSEE.

A alteração diz respeito à rubrica «Outras condições» do documento único.

3. *Variedades de videira*

Cot N (ou *malbec*), inicialmente incluída na lista de castas secundárias, torna-se uma casta principal.

O objetivo desta alteração é adaptar os produtos às alterações climáticas. A casta *malbec* adapta-se perfeitamente ao aumento das temperaturas observado no departamento de Gironde. Esta casta de maturação tardia amadurece melhor no outono e contribui para contrabalançar a casta *merlot*, cujo título alcoométrico tem vindo a aumentar devido às alterações climáticas.

As provas anuais confirmaram que esta alteração não muda substancialmente as características organoléticas dos produtos.

Esta alteração diz respeito à rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

4. *Sistemas de condução*

Adita-se a obrigação de retirar os pés mortos das parcelas.

Altera-se a descrição da área que pode ser submetida a monda química. A área passa a definir-se com base em 30 cm de cada lado da fila de videira.

Adita-se um requisito de cálculo do índice de frequência dos tratamentos.

Estas alterações dão resposta aos desafios sociais e ambientais. Permitem tirar pleno partido das práticas respeitadoras do ambiente aplicadas pelos operadores.

Não afetam o documento único.

5. *Lotação*

O texto relativo à lotação é alterado para suprimir uma repetição. Esta alteração visa facilitar a compreensão do caderno de especificações.

Não afeta o documento único.

6. *Normas analíticas*

Suprimem-se as normas analíticas para os vinhos embalados (acidez volátil e teor de dióxido de enxofre total), a fim de aplicar as normas estabelecidas na legislação europeia.

Esta alteração diz respeito à rubrica «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

7. *Envelhecimento*

O período de envelhecimento é reduzido em 2,5 meses, até 1 de junho do ano seguinte ao da colheita.

O objetivo desta alteração é sublinhar o caráter frutado dos vinhos. Esta redução permitirá também abastecer o mercado durante o período de verão e diversificar a gama de vinhos, através da oferta de vinhos de base envelhecidos em barrica durante um ano ou mais e de vinhos frutados envelhecidos em cubas. Deste modo, os vinhos podem ser fornecidos aos grandes retalhistas e satisfazer a crescente procura turística na região.

As provas anuais confirmaram que esta alteração tem um impacto mínimo nas características organoléticas dos produtos.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Data de colocação no mercado dos vinhos destinados ao consumo*

Os vinhos são colocados no mercado a partir de 30 de junho do ano seguinte ao da colheita, após o período de estágio.

Esta alteração surge na sequência da redução da duração do período de envelhecimento e não tem impacto no produto.

Não afeta o documento único.

9. *Data de circulação entre armazenistas autorizados*

Esta regra é suprimida do caderno de especificações, a fim de permitir a circulação de vinhos entre todos os operadores e eliminar qualquer risco de concorrência desleal.

A alteração não afeta o documento único.

10. *Relação*

Adita-se uma frase em consonância com a alteração das regras relativas à lotação e o aditamento da *cot* N como casta principal.

A duração do período de envelhecimento é igualmente alterada.

Estas alterações dizem respeito à rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

11. *Medidas transitórias*

Suprimem-se as medidas transitórias que tinham caducado, relativas a variedades de videira e a métodos de condução.

A alteração visa facilitar a leitura do caderno de especificações.

Estas alterações não afetam o documento único.

12. *Referências*

Atualizam-se os contactos do INAO.

Alteram-se as modalidades de controlo do caderno de especificações.

Estas alterações não afetam o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Canon Fronsac

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

São vinhos tintos secos e tranquilos. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %. Os vinhos não devem exceder, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13,5 %. Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem ter um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,30 gramas por litro. Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem apresentar um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual a 3 gramas por litro. Cada lote de vinho comercializado a granel apresenta uma acidez volátil não superior a 13,26 miliequivalentes por litro ou 0,79 gramas por litro, expressa em ácido acético (0,65 gramas por litro, expressa em H_2SO_4). Cada lote de vinho comercializado a granel apresenta um teor de dióxido de enxofre total inferior ou igual a 140 mg por litro. A acidez total é a prevista na legislação da UE. O vinho é produzido com a casta *merlot* N, frequentemente acompanhada das castas *cabernet-franc* N e *cabernet-sauvignon* N, que proporcionam frescura e estrutura, aumentando o potencial de envelhecimento dos vinhos e a sua complexidade aromática. A casta *malbec* é a quarta mais plantada, a seguir a *merlot*, *cabernet-franc* e *cabernet-sauvignon*. Também aprecia os solos calcários, argilo-pedregosos ou argilo-calcários. Juntamente com as castas *merlot* e *cabernet*, confere ao vinho maior amplitude de taninos, com aromas de pequenos frutos negros e alcaçuz. Estas castas dão origem a um vinho de cor vermelha intensa, com reflexos púrpura ou rubi e um nariz potente, frequentemente marcado por notas aromáticas de frutos vermelhos (amora, cereja, groselha-negra). Durante o envelhecimento, estas características podem evoluir para um *bouquet* complexo, por vezes com notas de trufas, outras vezes com notas de caça ou especiadas, consoante o tipo de solo. Os outros valores analíticos correspondem, por defeito, aos previstos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: –

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): –

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

São autorizadas as técnicas de enriquecimento subtrativo até uma concentração de 15 %. Os vinhos não devem exceder, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13,5 %. Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

Método de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima na plantação de 5 000 pés por hectare. A distância entre duas filas de videira não pode ser superior a 2 metros e a distância entre duas videiras consecutivas da mesma fila não pode ser inferior a 0,80 metros.

A poda é efetuada o mais tardar na fase de folhas abertas (fase 9 de Lorenz), segundo as técnicas seguintes: poda Guyot simples ou dupla, poda curta (talão) (poda em cordão ou palmeta) ou poda longa (vara), com um máximo de 12 olhos francos por pé. É proibida a sobreposição de varas longas (hastes).

A rega só é autorizada, durante o período vegetativo da vinha, em caso de seca persistente e se esta for prejudicial ao bom desenvolvimento fisiológico da videira e à boa maturação das uvas.

5.2. *Rendimentos máximos*

65 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Gironde, com base no *Code officiel géographique* de 20 de fevereiro de 2024: Fronsac e Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Carmenère N

Cot N – *malbec*

Merlot N

Petit-verdot N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação: a área geográfica da denominação de origem protegida «Canon Fronsac», situada na margem direita do rio Dordonha, onde este conflui com o Isle, situa-se a sudoeste da área geográfica da denominação de origem protegida «Fronsac», nos municípios de Saint-Michel--de-Fronsac e Fronsac. Esta designação aplica-se ao nordeste do departamento de Gironde, separado de Libourne, a leste, pelo vale do Isle. Tal como na generalidade da região da Gironda, na costa atlântica, o clima é temperado oceânico, com variações moderadas de temperatura favoráveis ao cultivo da vinha. As encostas bastante acentuadas e a proximidade dos dois rios, Dordonha e Isle, contribuem para proteger as vinhas contra as geadas e a acumulação de ar frio. O clima oceânico imprevisível, com outonos chuvosos e baixas pressões, ou – pelo contrário – outonos quentes e muito soalheiros, está na origem de um marcado «efeito *vintage*». As encostas bastante acentuadas e a proximidade dos dois rios, Dordonha e Isle, contribuem para proteger as vinhas contra as geadas e a acumulação de ar frio. A paisagem é marcada por elevações rochosas acima do Dordonha, que incluem o cume do *tertre* de Canon, a 61 metros, no qual assentam magníficas explorações com vistas de grande alcance sobre o vale de Dordonha. A paisagem é típica das áreas vitícolas de Libourne, sendo constituída por pequenas colinas e vales, com encostas delimitadas por uma saliência arborizada sobre o rio Dordonha e cobertas por vinhas. As vinhas são pontuadas por aldeias com casas de calcário cobertas com telha e igrejas românicas, algumas das quais datam dos séculos XI e XII. As parcelas destinadas à vindima fazem parte de uma área delimitada com precisão, que exclui as zonas aluviais do fundo do vale do Dordonha, o que significa que as vinhas só são cultivadas nas encostas. Desde a base até aos pontos mais altos do planalto, há uma sucessão de formações terciárias: afloramentos de molassos de «fronsadais» no vale do Dordonha, caracterizados por areias de rugosidade variável e, por vezes, acompanhadas de arenito ou argila arenosa; solo calcário de «Castillon» que forma uma saliência, maioritariamente coberta por árvores, que acompanha o planalto em toda a sua extensão ao longo do Dordonha; calcário de astérias, de natureza muito variada, de compacidade variável, fossilífera ou em camadas misturadas com areia argilosa e calcária e cobertas por coluviões de argila arenosa fina ou cascalho. As vinhas de Canon Fronsac situam-se nas vertentes molássicas, onde se formaram solos pardos calcários, e maioritariamente no planalto, num leito de «Calcaire à Astéries», onde se formaram solos argilo-calcários ou argilo-arenosos.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação: No âmbito da ocupação romana da Gália durante a *Pax Romana*, os romanos foram os primeiros a estabelecer a reputação, ainda incipiente, da região da Fronsac, cuja história está estreitamente ligada ao aparecimento da denominação de origem protegida «Canon Fronsac». Os romanos só consideravam boas vinhas as dispostas em filas escalonadas na encosta. No século XVII, a chegada ao poder do cardeal de Richelieu abriu caminho à notoriedade de que os vinhos de Fronsac viriam a usufruir na alta sociedade aristocrática. Depois de adquirir os terrenos de Fronsac em 1633, legou-os aos filhos da sua irmã mais nova. No século XVIII, Louis-François Armand du Plessis, conhecido por «Fronsac», que era marechal-duque de Richelieu e sobrinho-bisneto do cardeal de Richelieu, herdou o ducado de Fronsac. O marechal, amigo de Casanova e conhecido pela sua vida libertina, fez mais pela reputação dos vinhos Fronsac do que qualquer outro estadista. Durante as festas galantes que organizava na sua residência — um palácio de diversão em estilo italiano — defendia o consumo destes vinhos na corte de Versalhes. Consequentemente, os vinhos Fronsac e Canon Fronsac tornar-se-iam a grande moda em Paris, dizendo-se que eram «as tisanas preferidas de Richelieu». No entanto, o momento decisivo para a qualidade das vinhas de Canon Fronsac surgiu no final do século XVIII, quando certos comerciantes de Libourne (Fontemoing, Boyer e Lafon) adquiriram propriedades cujos vinhos viriam a adquirir maior reputação e obter preços mais elevados. Estas pessoas revolucionaram a viticultura através da plantação de castas cuidadosamente escolhidas, em vez de vinhas aleatórias antigas, bem como do envelhecimento dos vinhos. Assim, segundo o professor Henri

Enjalbert, Canon Fronsac tornou-se «o berço histórico dos grandes vinhos de Libourne» [Enjalbert, H. – *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* (Os grandes vinhos de Saint-Emilion, Pomerol e Fronsac) – 1983]. A denominação «Canon Fronsac», simplificada em 1964, foi inicialmente reconhecida por decreto de 1 de julho de 1939 como «Côtes de Canon Fronsac». Há várias décadas que a superfície agrícola desta denominação é totalmente dedicada ao cultivo da vinha. Tal como acontece com todos os vinhos de Libourne, a produção continua a ser familiar, assentando em cerca de 50 explorações vitícolas com uma superfície média de seis hectares. Em 2010, as vinhas da denominação de origem protegida «Canon Fronsac» abrangiam 270 hectares, com uma produção média anual de 11 000 hectolitros.

As vinhas produzem vinhos tintos tranquilos com a casta *merlot* N, adequada às vertentes argilo-calcárias, onde amadurece bem. Esta casta é frequentemente combinada com as castas *cabernet-franc* N e *cabernet-sauvignon* N, que proporcionam frescura e estrutura, aumentando o potencial de envelhecimento destes vinhos e a sua complexidade aromática. A casta *malbec* é a quarta mais plantada, a seguir a *merlot*, *cabernet-franc* e *cabernet-sauvignon*. Também aprecia os solos calcários, argilo-pedregosos ou argilo-calcários. Juntamente com as castas *merlot* e *cabernet*, confere ao vinho maior amplitude de taninos, com aromas de pequenos frutos negros e alcaçuz. Estas castas dão origem a vinhos de cor vermelha intensa, com reflexos púrpura ou rubi e um aroma potente, frequentemente marcado por notas aromáticas de frutos vermelhos (amora, cereja, groselha-negra). Durante o envelhecimento, estas características podem evoluir para um *bouquet* complexo, por vezes com notas de trufas, outras vezes com notas de caça ou especiadas, consoante o tipo de solo. As castas bordelesas antigas *carmenère* N e *petit-verdot* N (até um máximo de 10 %) podem complementar as castas acima referidas. Desde muito cedo, a área de Canon, caracterizada por vertentes, pequenas colinas, vales rochosos, hidrografia específica (presença de águas subterrâneas), encostas soalheiras, clima específico e portos facilmente acessíveis, destacou-se como zona vitícola preferencial. Foi delimitada pela primeira vez por um acórdão de 19 de maio de 1928 e, após recurso, por um acórdão do Tribunal de Bordéus de 11 de julho de 1932, que confere aos proprietários fundiários, nesta localização preferencial, o direito de acrescentar a denominação «Canon» à denominação «Côtes de Fronsac». Este acórdão define a área de acordo com os seus limites exteriores em parte do município de Saint-Michel-de-Fronsac e em parte do município de Fronsac. A superfície parcelar designada para a produção de vinho com a denominação «Canon Fronsac» inclui as parcelas situadas em planaltos calcários, cuja permeabilidade permite uma drenagem fácil, ou em encostas molássicas, que facilitam a circulação de água. Além disso, excluem-se as parcelas localizadas em depósitos aluviais modernos (designados por *palus*) junto ao rio, tal como referido no acórdão do Tribunal de Bordéus de 1932. Estas parcelas delimitadas asseguram o desenvolvimento ótimo das castas locais, nomeadamente *merlot* N, que foram selecionadas ao longo do tempo pelas suas qualidades em termos de conservação e envelhecimento. A fim de preservar as características dos solos, que constituem um fator fundamental, não podem ser introduzidas alterações substanciais na forma ou contornos da paisagem nem na sequência pedológica natural das parcelas destinadas à produção de vinhos com a denominação de origem protegida «Canon Fronsac». Estas parcelas delimitadas asseguram o desenvolvimento ótimo das castas locais selecionadas ao longo do tempo. Desde o aparecimento das primeiras vinhas nas encostas de Canon, as pessoas têm vindo a adaptar lentamente o cultivo ao *terroir* e ao clima específico. Desde os séculos XVII e XVIII, utilizam-se *échalas* (postes de apoio), a par de condução em espaldeira, tendo o método de poda sido adaptado para assegurar uma boa distribuição dos cachos e uma superfície foliar suficiente para permitir a fotossíntese e otimizar a maturação. Nessa altura, a densidade de plantação já era tida em conta para evitar um número excessivo de pés por vinha. Ao mesmo tempo, o saber relacionado com o envelhecimento do vinho tem vindo a aumentar progressivamente devido ao desejo constante de melhorar por parte dos viticultores que, graças ao *terroir* excecional, produzem vinhos que podem ser envelhecidos por períodos muito longos. Os vinhos são envelhecidos durante vários meses, o que é necessário para os estabilizar e alcançar a combinação de taninos e antocianinas que lhes confere um amplo caráter redondo e assegura um desenvolvimento ótimo antes de serem colocados no mercado. Esta região, que faz parte da paisagem de Libourne, tornou-se muito conhecida há dois séculos, como demonstra a obra de Cocks e Féret intitulada *Les vins de Bordeaux* (Os vinhos de Bordéus) (1868), que refere que «[… A bela encosta de Canon produz um vinho encorpado, firme, quente e perfumado, com fineza, elegância e notoriedade universal». Hoje em dia, a denominação «Canon Fronsac» mantém a sua reputação histórica entre os grandes vinhos de Bordéus, graças a uma delimitação rigorosa das parcelas e a práticas derivadas de tradições antigas e respeitadoras do ambiente.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada: «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux». As dimensões dos carateres impressos do nome desta unidade geográfica mais alargada não podem exceder, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Gironde, com base no *Code officiel géographique* de 20 de fevereiro de 2024: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière e Villegouge.

Hiperligação para o caderno de especificações

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