C/2025/3644

2.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3644)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Canon Fronsac”

PDO-FR-A0924-AM01 – 10.4.2025

1. **Produktens namn**

”Canon Fronsac”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Conseil des vins de Fronsac (Fronsacs vinråd)

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av produktspecifikationen utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Canon Fronsac” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Geografiskt område*

Det geografiska området har uppdaterats på grundval av den franska nationella statistikbyråns officiella geografiska kodex 2024.

Ändringen påverkar avsnittet ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet.

2. *Omedelbart närområde*

Det omedelbara närområdet har uppdaterats på grundval av den franska nationella statistikbyråns officiella geografiska kodex 2024.

Ändringen påverkar avsnittet ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Druvsorter*

Cot N (eller malbec), som ursprungligen togs upp i förteckningen över sekundära druvsorter, har blivit en huvudsaklig druvsort.

Syftet med denna ändring är att anpassa druvorna till klimatförändringarna. Druvsorten malbec är perfekt anpassad till temperaturökningen i Gironde. Denna druvsort mognar senare under säsongen och blir en motvikt till merlot, vars alkoholhalt har ökat med klimatförändringarna.

Årliga provsmakningar har bekräftat att denna ändring inte väsentligt förändrar produkternas organoleptiska egenskaper.

Denna ändring påverkar avsnittet ”Beskrivning av samband” i det sammanfattande dokumentet.

4. *Metod för beskärning och uppbindning*

Ett krav på att döda vinstockar ska avlägsnas från skiftena har lagts till.

Beskrivning av det område som kan genomgå kemisk ogräsbekämpning har ändrats. Den uttrycks nu som 30 cm på vardera sidan av raden av vinstockar.

Ett krav på att beräkna index för behandlingsfrekvens har lagts till.

Dessa förändringar kommer till rätta med samhälls- och miljöutmaningar. Ändringarna gör det möjligt att dra full fördel av de miljövänliga metoder som aktörerna infört.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Blandning*

Texten om blandning har ändrats för att ta bort en upprepning. Denna ändring syftar till att göra produktspecifikationen lättare att förstå.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Analytiska standarder*

Analytiska standarder för förpackade viner (flyktiga syror och den totala halten svaveldioxid) har strukits för att tillämpa de normer som fastställs i EU-lagstiftningen.

Ändringen påverkar avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

7. *Lagring*

Lagringsperioden har förkortats med 2,5 månader och varar fram till den första juni året efter skörden.

Syftet med denna ändring är att framställa fruktigare viner. Detta kommer också att göra det möjligt att tillhandahålla marknaden med vin under sommaren och diversifiera utbudet genom att erbjuda cuvéeviner som lagrats på fat i minst ett år och fruktiga viner som lagrats på tank. På så sätt kan vinerna levereras till stora återförsäljare och tillgodose den växande efterfrågan från turister i regionen.

Årliga provsmakningar har bekräftat att denna ändring har minimal inverkan på produkternas organoleptiska egenskaper.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Datum för utsläppande på marknaden för slutkonsumenter*

Vid slutet av lagringsperioden släpps vinerna ut på marknaden för slutkonsumenter från och med den 30 juni året efter skördeåret.

Denna ändring följer på den förkortade lagringstiden och påverkar inte produkten.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Datum för förflyttning mellan godkända upplagshavare*

Denna regel har tagits bort från produktspecifikationen för att viner ska kunna cirkulera mellan alla aktörer och för att undanröja alla risker för illojal konkurrens.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Samband*

En mening har lagts till i linje med ändringen av reglerna för blandning och med tillägget av cot N som en huvudsaklig druvsort.

Lagringsperioden har också ändrats.

Ändringarna påverkar avsnittet ”Beskrivning av samband” i det sammanfattande dokumentet.

11. *Övergångsbestämmelser*

De övergångsbestämmelser som hade löpt ut – gällande druvsorter och metod för beskärning och uppbindning – har strukits.

Denna ändring syftar till att göra produktspecifikationen lättare att läsa.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Hänvisningar*

Kontaktuppgifterna för *Institut national de la qualité et de l'origine* (Frankrikes institut för ursprung och kvalitet) har uppdaterats.

Bestämmelserna för kontroll av produktspecifikationen har ändrats.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Canon Fronsac

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinet är ett stilla, torrt rött vin. Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent. Efter berikning får vinernas totala alkoholhalt inte överstiga 13,5 volymprocent. Allt vin som saluförs (otappat eller tappat) har en halt av äppelsyra på högst 0,30 gram per liter. Allt vin som saluförs (otappat eller tappat) har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter. Allt vin som saluförs (otappat) har en halt av flyktiga syror på högst 13,26 milliekvivalenter per liter, eller 0,79 g per liter uttryckt i ättiksyra (0,65 g per liter uttryckt i H_2SO_4). Allt vin som saluförs (otappat) har en halt av svaveldioxid på högst 140 mg per liter. Den totala syrahalten är den som fastställs i EU-lagstiftningen. Vinet framställs av druvsorten merlot N, ofta tillsammans med druvsorterna cabernet franc N och cabernet sauvignon N, som ger friskhet och struktur och ökar vinernas lagringspotential och aromatiska komplexitet. Druvsorten malbec är den fjärde mest planterade druvsorten efter merlot, cabernet franc och cabernet sauvignon. Även den trivs i kalkhaltiga jordar, lergrusjordar eller kalkhaltiga lerjordar. Tillsammans med merlot, cabernet franc och cabernet sauvignon ger den vinet ett större tannindjup, med aromer av små mörka bär och lakrits. Dessa druvsorter ger ett vin med en intensiv röd färg med lila eller rubinröda skiftningar och en kraftig doft som ofta kännetecknas av aromatiska toner av röda bär (björnbär, körsbär, svartvinbär). Under lagringen kan dessa utvecklas till en komplex bouquet, ibland med tryffeltoner, andra gånger med toner av vilt eller kryddiga toner, beroende på jordmånens beskaffenhet. De övriga analytiska värdena överensstämmer som standard med EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Oenologiska metoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Subtraktiva berikningsmetoder är endast tillåtna inom en koncentrationsgräns på 15 %. Efter berikning får vinernas totala alkoholhalt inte överstiga 13,5 volymprocent. Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s lagstiftning och i *Code rural et de la pêche maritime* (den franska lagen om jordbruk och fiske).

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 stockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2 meter, och avståndet mellan vinstockar i samma rad måste vara minst 0,80 meter.

Beskärning görs senast när bladen är utslagna (Lorenz-stadium 9) och med följande tekniker: Enkel eller dubbel guyotbeskärning, kortskottsbeskärning (kordong- eller éventailbeskärning) eller långskottsbeskärning med högst tolv knoppar per stock. Långskotten (långa grenar) får aldrig röra varandra.

Bevattning under vinrankans växtperiod är bara tillåten vid varaktig torka och när torkan påverkar vinrankans fysiologiska utveckling och druvans mognad.

5.2 *Högsta avkastning*

65 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas, vinifieras, bereds och lagras inom följande kommuner i departementet Gironde på grundval av den officiella geografiska kodexen av den 20 februari 2024: Fronsac och Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Druvsorter**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Carmenère N

Cot N – malbec

Merlot N

Petit verdot N

8. **Beskrivning av samband**

a) Beskrivning av naturliga faktorer som bidrar till sambandet: Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Canon Fronsac”, som ligger på floden Dordognes högra strand där den möter floden Isle, ligger i den sydvästra delen av det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fronsac” i kommunerna Saint-Michel-de-Fronsac och Fronsac. Det området ligger i nordöstra delen av departementet Gironde, i öst åtskilt från Libourne av Isledalen. Precis som i hela Gironde, som ligger vid Atlanten, är klimatet ett tempererat kustklimat med måttliga temperaturväxlingar, vilket är gynnsamt för vinodling. De tämligen branta kullarna och närheten till de två floderna, Dordogne och Isle, bidrar till att skydda vinstockarna mot frost och ansamling av kall luft. Kustklimatet är oförutsägbart och leder vissa år till regniga höstar med lågtryck eller tvärtom, till varma och mycket soliga höstar vilket ger upphov till tydliga variationer mellan årgångarna. De tämligen branta kullarna och närheten till de två floderna, Dordogne och Isle, bidrar till att skydda vinstockarna mot frost och ansamling av kall luft. Landskapet präglas av steniga höjder med utsikt över Dordogne. Hit hör den 61 meter höga höjden Tertre de Canon med sitt magnifika slott på toppen och vittgående utsikt över Dordogne-dalen. Landskapet är typiskt för vinodlingslandskapen i Libourne och består av kullar och dalar, där sluttningarna kantas av skogsbevuxna överhäng. Det ligger ovanför Dordogne och är täckt av vinodlingar. Mellan vinodlingarna ligger byar med kalkstenshus och tegeltak, och kyrkor byggda på 1000-, 1100- och 1200-talen. De skiften som är avsedda för druvskörd utgör en del av ett exakt avgränsat område som inte innefattar de alluviala områdena i nedre Dordognedalen. Vinstockar odlas alltså endast på sluttningarna. Från foten till platåns höjder finns en rad tertiära formationer: – Utlöpare av *molasse du Fronsadais* i Dordognedalen, som kännetecknas av sand av varierande grovlek och som ibland åtföljs av sandsten eller sandig lera. – *Castillon*-kalksten bildar ett överhäng, främst täckt av träd, som sträcker sig längs hela platån längs Dordogne. – *Calcaire à Astéries* (sjöstjärnekalksten), mycket varierad till sin natur, med varierande kompakthet, fossilerad eller i hyllor blandad med lera och kalkstenssand och täckt med tunn sandig lera eller kolluvialt grus. Canon Fronsacs vingårdar ligger på sluttningar bestående av jordmånen *molasses du Fronsadais*, där kalkhaltiga brunjordar har bildats. Den största delen av platån ligger på en bädd av *Calcaire à Astéries*, där kalkhaltiga lerjordar eller ler- och sandjordar har bildats.

b) Beskrivning av mänskliga faktorer som bidrar till sambandet: Under den romerska ockupationen av Gallien under *Pax Romana* var romarna de första som lade grunden för Fronsacregionens anseende, vars historia är nära kopplad till framväxten av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Canon Fronsac”. Romarna betraktade endast vinstockarna som var planterade i rader på sluttningen som bra vinstockar. På 1600-talet banade kardinal Richelieus ankomst vägen för det goda rykte som Fronsac-vinerna kom att åtnjuta i det högre aristokratiska sällskapslivet. Efter att ha förvärvat ägorna i Fronsac 1633 gav han dem till sin yngre systers barn. På 1700-talet ärvde Louis-François Armand du Plessis, kallad ”Fronsac” – kardinal Richelieus systersons sonson, marskalk och hertig av Richelieu – hertigdömet Fronsac. Hertigen av Richelieu, känd som libertin och vän med Casanova, gjorde mer för Fronsac-vinernas anseende än någon annan statsman. Under de kurtisfester som han höll i sin bostad – ett nöjespalats i italiensk stil – verkade han för att vinerna skulle användas vid hovet i Versailles. Detta ledde till att vinerna Fronsac och Canon Fronsac blev högsta mode Paris, och de sades vara ”Richelieus föredragna *tisane* (örtte)”. Kvaliteten på vingårdarna i Canon Fronsac befästes dock i slutet av 1700-talet då köpmän från Libourne (Fontemoing, Boyer och Lafon) köpte egendomar vars viner fick högt anseende och inbringade höga priser. De revolutionerade vinodlingen genom att plantera noggrant utvalda druvsorter i stället för att använda gamla vinstockar på måfå, och genom att lagra vinerna. Enligt professor Henri Enjalbert blev Canon Fronsac ”de stora Libournais-vinernas historiska vagga” (Enjalbert, H. – *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* [De stora vinerna från Saint-Emilion, Pomerol och Fronsac] – 1983).

Beteckningen ”Canon Fronsac” – namnet förenklades 1964 – var från början genom ett dekret av den 1 juli 1939 känd under namnet ”Côtes de Canon Fronsac”. I flera decennier har beteckningens jordbruksareal helt avsatts för vinodling. Som med alla viner från Libournais är produktionen fortfarande en familjeverksamhet och består av runt 50 vingårdar med en genomsnittlig areal på omkring sex hektar. År 2010 omfattade vinodlingarna i den skyddade ursprungsbeteckningen ”Canon Fronsac” 270 hektar, med en genomsnittlig årsproduktion på 11 000 hektoliter.

Vinodlingarna producerar stilla röda viner på druvsorten merlot N, som är väl lämpad för de kalkhaltiga lerjordssluttningarna, där druvorna mognar väl. Denna druvsort kombineras ofta med druvsorterna cabernet franc N och cabernet sauvignon N, som ger friskhet och struktur, vilket ökar lagringskapaciteten och den aromatiska komplexiteten hos dessa viner. Druvsorten malbec är den fjärde mest planterade druvsorten efter merlot, cabernet franc och cabernet sauvignon. Även den trivs i kalkhaltiga jordar, lergrusjordar eller kalkhaltiga lerjordar. Tillsammans med merlot, cabernet franc och cabernet sauvignon ger den vinet ett större tannindjup, med aromer av små mörka bär och lakrits. Dessa druvsorter ger viner med en intensiv röd färg med lila eller rubinröda skiftningar och en kraftig doft som ofta kännetecknas av aromatiska toner av röda bär (björnbär, körsbär, svartvinbär). Under lagringen kan dessa utvecklas till en komplex bouquet, ibland med tryffeltoner, andra gånger med vilt- eller mineraltoner, beroende på jordmånens beskaffenhet. De gamla Bordeauxsorterna carmenère N och petit verdot N (högst 10 % vardera) kan komplettera ovan nämnda druvsorter. Området Canon, som kännetecknas av sina sluttningar, små kullar, klippdalar, hydrografi (förekomsten av grundvatten), soliga sluttningar, klimat och lättillgängliga hamnar, stack redan från början ut som prima vinodlingsområde. Området avgränsades för första gången genom en dom av den 19 maj 1928 och efter överklagan genom en dom av domstolen i Bordeaux av den 11 juli 1932, då markägare på denna omsorgsfullt utvalda plats fick rätt att lägga till beteckningen ”Canon” till namnet ”Côtes de Fronsac”. I domen definieras området genom sina yttre gränser delvis i kommunen Saint-Michel-de-Fronsac och delvis i kommunen Fronsac. Det odlingsområde som är avsett för produktion av vin med beteckningen ”Canon Fronsac” omfattar de skiften som är belägna antingen på kalkrika platåer, vars genomsläpplighet möjliggör enkel dränering, eller på sluttningar bestående av jordmånen *molasses du Fronsadais*, som underlättar vattenflödet. De skiften som ligger på nyare alluviala avlagringar (*palus*) vid flodstranden innefattas inte, i enlighet med Bordeaux-domstolens dom från 1932. De avgränsade skiftena ger förutsättningar för de lokala druvsorterna att utvecklas optimalt. För att bevara jordmånens egenskaper, som är en grundläggande faktor, är alla större ändringar av morfologin och de naturliga jordegenskaperna hos det område där produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Canon Fronsac” odlas förbjudna. Dessa avgränsade odlingsområden säkerställer optimal utveckling av de lokala druvsorter som valts ut över tid. Från första gången vinstockar dök upp på Canons sluttningar har människor långsamt anpassat odlingen till områdets särskilda terroir och klimat. Sedan 1600- och 1700-talet har *échalas* (stöttor) använts, följt av uppbindning och de beskärningsmetoder som har anpassats för att säkerställa en väl fördelad druvskörd och tillräcklig bladyta för fotosyntes och optimal mognad. Planteringstätheten beaktades redan då för att undvika alltför många vinstockar per vingård. Samtidigt har sakkunskapen om lagring av vin gradvis ökat till följd av en förbättringsönskan hos vinodlarna, som tack vare den exceptionella terroiren producerar viner som kan lagras mycket länge. Vinerna lagras i flera månader, vilket är nödvändigt för att stabilisera dem och för att uppnå den kombination av tanniner och antocyanin som gör vinerna runda och säkerställer optimal utveckling innan de släpps ut på marknaden. Denna region, som är en del av landskapet Libourne, blev mycket välkänd för två sekler sedan, vilket framgår av Cocks och Férets verk *Les vins de Bordeaux* (Bordeauxviner) (1868), där det står att ”...Canons vackra sluttningar producerar ett fylligt, stadigt, varmt, väldoftande vin med finess, elegans och universellt renommé.” ”Canon Fronsac” har i dag kvar sitt historiska anseende bland de stora Bordeauxvinerna tack vare en strikt avgränsning av odlingsområden och metoder härrörande från uråldriga, miljövänliga traditioner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Vin de Bordeaux” eller ”Grand Vin de Bordeaux”. De bokstäver som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag som gäller produktionen inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring, utgörs av följande kommuner i departementet Gironde på grundval av den officiella geografiska kodexen av den 20 februari 2024: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière och Villegouge.

Länk till produktspecifikationen

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