C/2025/4351

1.8.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4351)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Fronton“

PDO-FR-A0595-AM01 — 8.5.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Fronton“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire [Министерство на земеделието, храните, рибарството, въпросите на селските райони и териториалното устройство]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на регламенти (ЕС) № 1308/2013 и (ЕС) 2024/1143.

Измененията, направени в продуктовата спецификация, са стандартни изменения съгласно определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Fronton“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) изменението не включва промяна на наименованието или на използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) не води до риск да се обезсили връзката с географския район;

в) не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Добавяне на стандартни агроекологични разпоредби*

В глава IV [*sic*] „Отглеждане на лозята“, точка „Други практики за отглеждане“ от продуктовата спецификация се добавят агроекологични разпоредби.

Тези изменения имат за цел да се отговори на изискванията на обществото за намаляване на употребата на продукти за растителна защита и за по-добро зачитане на околната среда.

Единният документ не се изменя.

2. *Промяна в добива на вина розе*

Добивът, посочен в спецификацията, е увеличен за вината розе. Средното максимално натоварване на площта за парцел и средното максимално натоварване на площта за напоян парцел също са приведени в съответствие с промяната на добива за вина розе.

Предложеният добив е в съответствие с добива за други наименования в югозападния регион. Между 2015 г. и 2020 г. (реколтите между 2021 г. и 2023 г. са засегнати от климатични рискове) средният добив за вината розе с наименованието е 53,17 hl/ha, като средно 44 % от винопроизводителите са превишили основния добив, посочен в спецификацията.

Изменя се точка „Максимални добиви“ от единния документ.

3. *Заличаване на изискването за добива, при който следва „Загуба на правото на използване на защитеното наименование за произход“*

Вследствие на предходното изменение (изменения добив за вина розе) добивът от 70 хектолитра за хектар в точка „3. Загуба на правото на използване на защитеното наименование за произход“ е твърде близо до предложената горна граница на добива (68 хектолитра на хектар) и поради това изискването се заличава.

Това не засяга единния документ.

4. *Изменение на цвета на вината розе*

През последните 15-ина години средният колориметричен профил на вината розе със ЗНП „Fronton“ се е променил. Цветът продължава да е наситен, но е налице ясна тенденция към изсветляването му. Целта на изменението на продуктовата спецификация е адаптиране на производствените методи в лозята към тези промени. В исторически план вината розе „Fronton“ са се произвеждали по метода „saignée“, докато в днешно време широко се използва методът на директното пресоване.

Изменя се точката „Връзка с географския район“ от единния документ.

5. *Добавяне на метода „saignée“ за производство на вина розе*

В точка „Връзка с географския район“ от спецификацията се добавя методът „saignée“ за производство на вина розе. От една страна, винопроизводителите използват метода „saignée“ за производство на вина розе с по-тъмен цвят поради по-дългия процес на мацерация между ципите и гроздовия сок. От друга страна, в някои случаи методът „saignée“ може да компенсира липсата на фенолни съставки в кацата с червено грозде. Целта е да се защити методът „saignée“ за производство на вина розе.

Изменя се точката „Връзка с географския район“ от единния документ.

6. *Включване на второстепенни сортове*

Като второстепенни сортове са включени два сорта, които са ендемични за района:

Négret Pounjut N и Bouysselet B. Причината за този избор е, че тези сортове имат силно наследство и допълват сорта Négrette N. Целта е те да бъдат интегрирани в производството както на червени вина, така и на вина розе.

Поради това органът за защита и управление е предложил да се добавят максимални съотношения от 10 % по отношение както на съчетанието на сортовете грозде, така и на смесите за Négret Pounjut и Bouysselet.

Изменят се точките „Винени сортове грозде“ и „Връзка с географския район“ от единния документ.

7. *Включване на сорта Marselan N като сорт, представляващ интерес за целите на адаптирането*

Това искане е предшествано от множество констатации, които са накарали винопроизводителите на „Fronton“ да обмислят въвеждането на нови сортове в продуктовата си спецификация. Измененията на климата води до по-продължителни периоди на суша, по-голяма честотата на сланите, по-висока податливост на болести и на физиологическо поведение, което, изглежда, се влошава.

В крайна сметка групата винопроизводители предпочете да избере единствено сорта Marselan N заради близостта му със сорта Cabernet Sauvignon. Макар да е налице значителен спад при сортовете Cabernet, сортът Marselan е интересна алтернатива при смесите. Освен това този сорт се отглежда в лозята от няколко години (на площ от 18 хектара върху 46 парцела, обработвани от 19 оператори) и приятно допълва сорта Négrette N, що се отнася до органолептичните характеристики.

Marselan има две предимства: приспособява се по-добре към измененията на климата (по-слабочувствителен е към слани) и се нуждае от по-малко фитосанитарна обработка (поради ниската си податливост на болести). Marselan N ще се използва за производство на червени вина и вина розе.

Изменя се точката „Винени сортове грозде“ от единния документ.

8. *Изменение на правилата относно сортовете грозде*

Минималното съотношение на основния сорт Négrette N остава в продуктовата спецификация, но се изменя, както следва: изразът „по-голямо от или равно на 50 % от отглежданото грозде“ се променя така: „по-голямо от или равно на 51 %“. Заличава се максималното съотношение на второстепенните сортове.

Целта е да се опростят мониторингът и спазването на правилата относно сортовете грозде, като същевременно се запазва съгласуваността с правилата относно смесване.

Това не засяга единния документ.

9. *Изменение на глава IX, точка 3 „Разпоредби относно опаковката“*

Настоящата формулировка на спецификацията гласи, че когато се извършва опаковане операторите трябва да изпратят на контролния орган извлечение от регистъра на манипулациите и анализ, извършен преди опаковането. Групата винопроизводители, заинтересовани от наименованието, счита, че това задължение е прекалено строго, и предлага да се използва същата формулировка като в други спецификации, т.е. да се изисква регистърът на манипулациите и анализът, извършен преди или след опаковането, да бъдат на разположение на контролния орган.

Това не засяга единния документ.

10. *Заличаване на преходни мерки*

От спецификацията се заличават преходните мерки, определени в глава IX, точка 1 „Сортове грозде“, чийто срок е изтекъл през 2011 г. и 2018 г.

Това не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Fronton

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината са тихи червени вина или вина розе. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина е 11 %. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината розе е 10,5 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не трябва да надвишава 13 %. На етапа на опаковане съдържание на ябълчна киселина на всяка партида червено вино е не превишава 0,4 g/l. На етапа на опаковане: — съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във вината не превишава 3 g/l за червените вина и 4 g/l — за вината розе; — съдържанието на летливи киселини на червените вина не превишава 18 meq/l. Съдържанието на летливи киселини на вината розе, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид на вината са определените в нормативната уредба на ЕС. Останалите характеристики съответстват по подразбиране на установените в нормативната уредба на ЕС. Вината може да се произвеждат само от сорта Négrette N или от смес от сортове, в който основен е сортът Négrette N. Вкусът на червените вина обикновено се характеризира с аромати на червени и черни плодове, цветя, подправки и сладник. Те съдържат танини, които им придават структура и плътност с отлежаването. Вината са приятни за пиене, докато са млади, но са подходящи и за отлежаване. Вкусът на вината розе се отличава с доста плодови аромати и ниска киселинност. Те имат наситен цвят и са подходящи за консумация млади.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Агротехническа практика

а) Гъстота на засаждане. Лозята са с минимална гъстота на насажденията от 4 000 растения на хектар. Разстоянието между редовете не е повече от 2,50 метра. Разстоянието между растенията на един и същи ред е минимум 0,80 метра.

б) Правила за резитба. Лозите се подрязват или с къса резитба и плодни пръчки (по метода на чашовидната формировка („Gobelet“), на едностранния кордон („кордон Роая“) или на двустранния кордон), или по системата на единичен или двоен Гюйо (известна сред местните жители като „tirette“) с максимум 12 пъпки на растение. Независимо от използвания метод на резитба, считано от 1 юни, броят на плодните пръчки на едно растение не може да надвишава 10.

Може да бъде разрешено напояване.

2. Специфична енологична практика

Енологични практики: — За червените вина са разрешени техниките за обогатяване чрез извличане и максималният дял на частичната концентрация спрямо използваните обеми е определен на 10 %. За приготвянето на вината розе използването на активен въглен за енологична употреба се разрешава при винопроизводителя, изключително за мъстта, получена чрез пресоване, както и за млади вина, които все още са в процес на ферментация, и в съотношение, което не може да превишава 20 % от обема на вината розе, приготвени от съответния винопроизводител за разглежданата реколта и за разглеждания цвят.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 13 %.

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики, приложими за тези вина, трябва да се спазват изискванията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1. Вина розе

60 хектолитра от хектар

2. Червени вина

50 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини: — Департамент Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc; — Департамент Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Винени сортове грозде**

Bouysselet

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret Pounjut

Négrette N

8. **Описание на връзката или връзките**

а) *Описание на природните фактори, които допринасят за връзката*

Географският район на защитеното наименование за произход „Fronton“ е разположен на около 20 километра от Тулуза, на терасите, образувани от древните алувиални наноси на река Тарн, които са се отложили върху моласов субстрат от терциера през различните заледявания от кватернера. Парцелите са ясно обособени за беритба на грозде и се простират върху трите геоморфологични нива на ниските, средновисоките и високите тераси на река Тарн, с изключение на долината на Тарн и почвите, които са се развили върху моласата от олигоцена в южната и западната част на района.

Алувиалните наноси с произход от Централния масив се характеризират с богатото си съдържание на силициеви елементи, чакъли и пясъци и с липсата на варовик. Почвите на ниската тераса, разположени на средна надморска височина от 130 метра, са разнородни по естеството си и представляват смес с неравномерно разпределение на различни по едрина наноси, пясъци и глини. Надморската височина на средната тераса е в диапазона 130—160 метра. Почвите на тази тераса са ерозирали и са с по-висока степен на прецеждане в сравнение с ниската тераса. Високата тераса, която е най-стара и най-малка по площ, достига максимална височина от 200 метра. Тъй като по-фините елементи са ерозирали, тези почви са много чакълести и каменисти.

Географският район обхваща повече от 20 общини от департаментите Haute-Garonne и Tarn-et-Garonne.

В топографско отношение ландшафтът е по същество равнинен. Вариациите в ландшафта се дължат на малки хълмчета, откоси между терасите и лекия наклон, образуван от притоците на река Тарн.

Климатът в областта Fronton е атлантически със средиземноморско влияние. Зимите са относително меки. През пролетта температурите се покачват значително, а лятото се характеризира със значително слънцегреене и високи температури. Средният годишен обем на валежите варира в диапазона 650 — 700 mm. Те са разпределени равномерно през цялата година, с изключение на пролетта, когато бележат значителен ръст. Преобладават западните ветрове. Те са океански и носят облачни образувания и валежи. Сравнително по-рядко се появява горещият и сух вятър „Autan“ от югоизток.

б) *Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката*

Историята на лозята е тясно свързана с града Фронтон, който в началото на XII век се управлява от Ордена на рицарите хоспиталиери на Свети Йоан от Йерусалим (понастоящем Малтийския орден), след като най-различни благородници му даряват земи. Adrien Escudier (*Histoire de Fronton et du Frontonnais* [„История на Фронтон и околностите му“], 1905 г.) цитира едно дарение, направено на ордена през 1122 Г. от Pons Bernard de Benque, съпругата му Alamande и Payen, което се състои от църквата и всичко под неин контрол, като дарителят си запазва правото да прибира една седма от реколтата от грозде. Следователно лозята „Fronton“ вече са били добре установени още в началото на XII век.

Оттогава насам се полагат особено големи грижи за вината. В общинските архиви на Фронтон се споменава за ежегодно назначаване на „осем експерти за посещение и проверка на лозята на консулството на Фронтон“. Експертите посещавали всеки участък и проверявали дали гроздето е узряло. Пред консулското събрание бил представян устен доклад, в който се определяла датата, на която може да започне беритбата. Градският глашатай разгласявал на жителите началото за гроздобера.

През 1470 г. Aymerie de Senergues, игумен на Абатството дьо ла Дорад в Тулуза издал харта на поданиците си, с която на всички крепостни се разрешава да засаждат лози, за да поискат да бъдат освободени и да получат право на собственост върху разчистената земя на Вилодрик. През XVII век двете енории Фронтон и Вилодрик си оспорват господството върху територията.

Лозята достигат пика си през XVIII и XIX век, когато вината се превозват в цяла Европа през пристанището на Бордо. Pierre Galet (*Cépages et vignobles de France* [„Винени сортове грозде и лоза във Франция“], 1962 г.) посочва, че: „Лозята на Фронтон и Вилодрик отдавна са най-прочутите в Haute-Garonne, тъй като тези лоза са близо до Вилмюр — мястото на река Тарн, където вината се натоварват и откъдето потеглят по реката за Бордо.“

Районът на Фронтон е засегнат от филоксерата през 1878 г. Сортът Négrette N, който в миналото е популярен сред местните жители под името „Le Négret“, е основният сорт в лозята преди да бъдат поразени от филоксерата. След кризата с филоксерата голяма част от лозята са презасадени, но след присаждането растенията проявяват склонност да не образуват плод и стават по-податливи на сиво гниене. Благодарение на упоритостта си винопроизводителите, които са привързани към този исторически сорт грозде, се адаптират и продължават традицията на оглеждането му. Тъй като при вината от сорта Négrette N обикновено липсва киселинност, те често пъти се допълват с реколтата на късните сортове.

Наименованието за произход „Vins Délimités de Qualité Supérieure“ [висококачествени вина от обособени области] „Villaudric“ е признато със съдебно решение на първоинстанционния съд на Тулуза на 28 юли 1944 г. То обхваща шест общини от департамент Haute-Garonne. Една година по-късно, на 31 юли 1945 г., е признато наименованието за произход Vins Délimités de Qualité Supérieure „Fronton“ или „Côtes de Frontone“, като географският му район обхваща 15 общини в департаментите Haute-Garonne и Tarn-et-Garonne. През 1970 г., съзнавайки общата си история и практики, производителите на две контролирани наименования за произход се обединяват в една асоциация. Така контролираното наименование за произход „Côtes du Frontonnais“ е признато с декрет на 7 февруари 1975 г. с две географски наименования: „Fronton“ и „Villaudric“. Тридесет години по-късно контролираното наименование за произход „Côtes du Frontonnais“ е признато в рамките на контролираното наименование за произход „Fronton“ с декрет от 31 август 2005 г.

До 2008 г. повече от 110 производители, разделени в 40 независими винарни, 1 винопроизводствена кооперация и 2 винопроизводители/търговци, обработват район с площ от над 1 700 хектара. Около една трета от производството се пада на вината розе, а две трети — на червените вина. Вината може да се произвеждат само от сорта Négrette N или от смес от сортове, в който основен е сортът Négrette N. Второстепенните сортове, които може да бъдат добавяни към сместа, са Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Mérille N, Syrah N, Négret Pounjut N и Bouysselet B.

Вкусът на червените вина обикновено се характеризира с аромати на червени и горски плодове, цветя, подправки и сладник. Те съдържат танини, които им придават структура и плътност с отлежаването. Вината са приятни за пиене, докато са млади, но са подходящи и за отлежаване. За да се избегне прекомерното извличане на танини, е забранено продължителното пресоване. Вината се оставят да отлежат най-малко до 15 януари в годината след годината на реколтата.

Вкусът на вината розе се отличава с доста плодови аромати и ниска киселинност. Цветът им варира от личи до малина (според диаграмата на цветовете на Centre du Rosé) в зависимост от използваната техника (директно пресоване или saignée), като вината са подходящи за консумация млади. Сортът Négrette N, който се цени високо заради ароматните му качества, някога е бил широко разпространен в района Grand Sud-Ouest. Това е естествено здрав и плодовит сорт грозде; благодарение на тънката ципа на гроздето и компактността на пръчките той е много податлив на брашнеста мана, сиво гниене и червеи. Сортът Négrette N е изоставен в повечето региони заради трудностите при отглеждането му, но е намерил екологична ниша в района на Фронтон, където вследствие на бедните киселинни почви с богато съдържание на метални оксиди лозите са умерено здрави, което регулира по естествен път добива и гарантира оптимално узряване, наситен и комплексен аромат и много рафинирани танини.

Винопроизводителите от района на Фронтон са успели да овладеят този емблематичен сорт и по този начин да съхранят отглеждането му, като са адаптирали своите практически познания, по-специално чрез методи на резитба, които позволяват добро разпределение на пръчките и селекция чрез клониране.

Почвените и климатичните условия в района на Фронтон са особено подходящи за отглеждане на лоза, най-вече на сорта Négrette N. Заради морския климат въздухът е влажен през пролетта; това, заедно със значителното покачване на температурите, гарантира добър растеж на лозите. Меките зими намаляват риска от сурови слани. Под влиянието на Средиземно море летата са сухи и горещи, като слънцегреенето благоприятства редовното и оптимално узряване на гроздето, а умереният недостиг на вода през лятото е гаранция за доброто му узряване. Югоизточният вятър „Autan“ оказва въздействие върху поведението на лозите през целия им вегетативен цикъл, включително като ускорява пъпкуването, цъфтежа и началото на зреенето. Понякога той духа силно в края на лятото, което способства за узряването на гроздето и изсушава лозите след августовските бури. Това ограничава развитието на гъбични организми. Късното настъпване на първите застудявания гарантира добро вдървесиняване на пръчките.

Благодарение на начините на ползване и познаването на местната околна среда районът с обособени парцели благоприятства почви с добър дренаж и лесно затопляне. Почвите изобилстват на пясък и чакъл, с различно съдържание на наноси и глина. Студените и податливи на слани местности и най-плодородните почви са изключени.

Благодарение на контролираното наименование за произход от 1975 г. насам общността поддържа репутацията и славата на вината „Fronton“ със своите активни усилия, експертните си знания и опит и отдадеността си към сорта Négrette N.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите на вината с контролирано наименование за произход може да съдържат уточнение на по-голямата географска единица „Sud-Ouest“. Тази по-голяма географска единица може да се посочва и във всякакви брошури или върху съдовете. Размерите на буквите за по-голямата географска единица не надвишават — нито на височина, нито на ширина — размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c6bb8395-ee7c-45c5-b59b-dee556bb82f6