C/2025/4351

1.8.2025

Zveřejnění oznámení o schválené standardní změně specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4351)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Fronton“

PDO-FR-A0595-AM01 – 8.5.2025

1. **Název produktu**

„Fronton“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (Ministerstvo zemědělství, výživy, rybolovu, venkova a územního plánování)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Fronton“ se netýká žádného ze tří případů změny na úrovni Unie, tj. zejména:

a) nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost se týká standardní změny.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

1. *Doplnění standardních agroenvironmentálních ustanovení*

Do bodu „Další pěstební postupy“ v kapitole IV [*sic*] „Obhospodařování vinic“ specifikace produktu byla doplněna agroenvironmentální ustanovení.

Těmito změnami má být lépe zohledněna ochrana životního prostředí a společenská poptávka po omezení používání přípravků na ochranu rostlin.

Jednotný dokument se nemění.

2. *Změna výnosů u růžových vín*

U růžových vín byly zvýšeny výnosy stanovené ve specifikaci. Rovněž průměrná maximální zátěž na pozemek a průměrná maximální zátěž na zavlažovaný pozemek byly uvedeny do souladu se změnou výnosů u růžových vín.

Navrhované výnosy odpovídají výnosům stanoveným pro ostatní chráněná označení v jihozápadní části země. V letech 2015 až 2020 (sklizně v letech 2021 až 2023 byly ovlivněny extrémními klimatickými jevy) činil průměrný výnos u růžových vín s tímto chráněným označením 53,17 hl/ha a základní výnos stanovený ve specifikaci překračovalo v průměru 44 % vinařů.

Jednotný dokument se mění v bodě „Maximální výnosy“.

3. *Vypuštění výnosu vedoucího ke „ztrátě způsobilosti pro chráněné označení původu“*

V souladu s předcházející změnou (změnou výnosů u růžových vín) je výnos 70 hektolitrů na hektar v bodě „3. Ztráta způsobilosti pro chráněné označení původu“ příliš blízko navrhované horní mezní hodnotě výnosu (68 hektolitrů na hektar), a proto byl vypuštěn.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. *Změna barvy růžových vín*

V průběhu posledních zhruba patnácti let se průměrný kolorimetrický profil růžových vín s CHOP „Fronton“ změnil. Barva je stále výrazná, ale má zřetelnou tendenci k zesvětlování. Účelem změny specifikace produktu je přizpůsobit ji změnám vinařských technik. V minulosti se růžová vína Fronton vyráběla převážně metodou *saignée*, zatímco dnes se běžně používá metoda přímého lisování.

Jednotný dokument se mění v bodě „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

5. Přidání metody *saignée* pro výrobu růžových vín

Do části specifikace „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ byla doplněna metoda výroby růžových vín *saignée*. Vinaři ji používají jednak k výrobě růžových vín, která mají tmavší barvu v důsledku delší macerace slupek v hroznové šťávě, a jednak jí v některých případech mohou vynahrazovat nedostatek fenolických sloučenin v kádi s červenými hrozny. Cílem je chránit metodu výroby růžových vín *saignée*.

Jednotný dokument se mění v bodě „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

6. *Přidání vedlejších odrůd*

Dvě odrůdy, které jsou pro danou oblast endemické, se zařazují jako vedlejší odrůdy:

Négret Pounjut N a Bouysselet B. Důvodem tohoto rozhodnutí je skutečnost, že uvedené moštové odrůdy mají dlouhou tradici a vhodně doplňují odrůdu Négrette N. Cílem je zařadit je do výroby červených i růžových vín.

Orgán pro ochranu a řízení proto navrhl přidání nejvýše 10 % podílů odrůd Négret Pounjut a Bouysselet, a to jak v případě kombinace moštových odrůd, tak v případě směsí.

Jednotný dokument se mění v bodech „Moštová odrůda (moštové odrůdy)“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

7. *Zavedení odrůdy Marselan N jako odrůdy, jejíž použití má význam pro přizpůsobení*

Tento požadavek vychází z řady zjištění, jež přiměla výrobce vína „Fronton“ ke zvážení zavedení nových odrůd do specifikace produktů. Změna klimatu způsobuje delší období sucha, častější výskyt mrazů a zvýšenou náchylnost k chorobám a fyziologickému chování, jež se zjevně zhoršuje.

Nakonec se skupina vinařů rozhodla vybrat pouze moštovou odrůdu Marselan N, a to kvůli její blízkosti k odrůdě Cabernet Sauvignon. Zatímco odrůdy Cabernet zaznamenávají výrazný pokles, Marselan představuje ve směsích zajímavou alternativu. Kromě toho se na vinicích pěstuje již několik let (na 18 hektarech rozložených na 46 pozemcích ji pěstuje 19 subjektů) a z hlediska organoleptických vlastností vhodně doplňuje odrůdu Négrette N.

Odrůda Marselan má dvě výhody: lépe se přizpůsobuje změně klimatu (je méně citlivá na mráz) a má menší potřebu rostlinolékařských ošetření (díky nízké náchylnosti k chorobám). Marselan N se bude používat k výrobě červených a růžových vín.

Jednotný dokument se mění v bodě „Moštová odrůda (moštové odrůdy)“.

8. *Změna pravidel pro moštové odrůdy*

Minimální podíl hlavní odrůdy Négrette N byl ve specifikaci produktu zachován, ale byl změněn takto: „více než nebo rovno 50 % vypěstovaných hroznů“ bylo změněno na „více než nebo rovno 51 %“. Maximální podíly vedlejších odrůd byly vypuštěny.

Cílem je zjednodušit kontrolu a dodržování pravidel pro odrůdy hroznů a zároveň zachovat soulad s pravidly pro scelování.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. *Změna kapitoly IX bodu 3 „Ustanovení o balení“*

Podle znění současné specifikace musí hospodářské subjekty při každém balení zaslat kontrolnímu orgánu výpis z evidence nakládání a analýzu provedenou před balením. Skupina producentů vín s tímto označením považuje tuto povinnost za příliš přísnou a navrhuje použít stejné znění jako v ostatních specifikacích, tj. požadovat zpřístupnění evidence nakládání a analýzy provedené před balením nebo po něm kontrolnímu orgánu.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

10. *Zrušení přechodných opatření*

Ze specifikace byla vypuštěna přechodná opatření stanovená v kapitole XI bodě 1 „Moštové odrůdy“, která byla v letech 2011 a 2018 ukončena.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Fronton

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobku z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín.; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

Jde o červená nebo růžová tichá vína. Minimální přirozený obsah alkoholu v červených vínech je 11 % objemových. Minimální přirozený obsah alkoholu v růžových vínech je 10,5 % objemových. Po obohacení nesmí celkový obsah alkoholu v těchto vínech přesáhnout 13 % objemových. Ve fázi stáčení má každá šarže červeného vína obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,4 gramu na litr. Ve fázi stáčení: - obsah zkvasitelného cukru (glukózy a fruktózy) není vyšší než 3 gramy na litr u červených vín a 4 gramy na litr u růžových vín, - obsah těkavých kyselin v červených vínech nepřesahuje 18 miliekvivalentů na litr. Obsah těkavých kyselin v růžových vínech a celková kyselost a obsah oxidu siřičitého ve vínech odpovídají hodnotám stanovených právními předpisy EU. Ostatní vlastnosti jsou standardně v souladu s právními předpisy EU. Vína se mohou vyrábět pouze z odrůdy Négrette N nebo ze směsi odrůd, v níž je Négrette N hlavní odrůdou. Chuť červených vín se obvykle vyznačuje aromaty červeného a černého ovoce, květin, koření a lékořice. Tato vína obsahují třísloviny, které jim se zráním dodávají strukturu a zaoblenost. Jsou příjemná k pití mladá, ale hodí se i k archivaci. Chuť růžových vín se vyznačuje spíše ovocnými aromaty a nízkou kyselostí. Mají sytou barvu a pijí se mladá.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postupy

a) Hustota výsadby. Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Spon řádky není větší než 2,50 metru. Mezi kmínky v témže řádku je spon nejméně 0,80 metru.

b) Pravidla řezu. Réva se řeže buď krátkým řezem na čípek (metody Gobelet, jednostranný kordon (typ Royat) nebo oboustranný kordon), nebo jednoduchým či dvojitým Guyotovým řezem (místně nazývaným „tirette“) s nejvýše dvanácti očky na kmínek. Bez ohledu na použitý způsob řezu nesmí být od 1. června počet plodonosných větví na kmínek větší než deset.

Může být povoleno zavlažování.

2. Zvláštní enologické postupy

Enologické postupy: U červených vín jsou povoleny metody obohacování zahuštěním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace ve vztahu k použitým objemům je stanovena na 10 %. Při výrobě růžových vín je vinařům povoleno používat enologické aktivní uhlí, a to výhradně v případě vylisovaného moštu a ještě kvasících nových vín, v poměru, který nesmí překročit 20 % objemu růžového vína vyrobeného dotčeným vinařem v rámci dané sklizně a barvy.

Po obohacení nesmí celkový obsah alkoholu v těchto vínech přesáhnout 13 % objemových.

Kromě uvedených ustanovení musí enologické postupy použité u těchto vín splňovat požadavky stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Růžová vína

60 hektolitrů na hektar

2. Červená vína

50 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí: - Departement Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc; - Departement Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Bouysselet

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret Pounjut

Négrette N

8. **Popis souvislostí**

a) *Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Fronton" se nachází asi dvacet kilometrů severně od města Toulouse na terasách vytvořených dávnými naplaveninami řeky Tarn, jež se během jednotlivých zalednění ve čtvrtohorách usadily na třetihorním molasovém podloží. Pozemky pro sklizeň hroznů jsou přesně vymezeny a rozprostírají se na třech geomorfologických úrovních nízké, střední a vysoké terasy řeky Tarn, s výjimkou nížiny podél řeky Tarn a půd, které vznikly na oligocenních molasách na jihu a západě této oblasti.

Říční naplaveniny pocházejí z Francouzského středohoří a vyznačují se bohatostí na křemičité prvky, štěrky a písky a absencí vápence. Půdy na nízké terase, která se nachází v průměrné nadmořské výšce 130 metrů, mají různorodý charakter s nerovnoměrně rozloženou směsí siltů, písků různé hrubosti a jílů. Nadmořská výška střední terasy se pohybuje mezi 130 a 160 metry. Půdy jeví známky zvětrávání a ve srovnání s nízkou terasou většího vyluhování. A konečně vysoká terasa, která je nejstarší a rozlohou nejmenší, dosahuje maximální výšky 200 metrů. Vzhledem k tomu, že jemnější prvky byly odneseny erozí, obsahují tyto půdy vysoký podíl štěrku a oblázků.

Zeměpisná oblast se rozkládá na území dvaceti obcí spadajících do departementů Haute-Garonne a Tarn-et-Garonne.

Reliéf krajiny je v zásadě rovinatý. Její variabilita je dána nízkými pahorky, valy mezi terasami a mírnými svahy, jež vytvořily přítoky řeky Tarn.

Oblast Fronton má oceánské podnebí se středomořským vlivem. Zimy jsou poměrně mírné. Na jaře teploty výrazně stoupají, zatímco léto se vyznačuje dostatkem slunečního svitu a vysokými teplotami. Průměrný úhrn ročních srážek se pohybuje mezi 650 a 700 mm. Srážky jsou rovnoměrně rozloženy do celého roku s výjimkou jara, kdy nastává výrazný srážkový vrchol. Převládající větry jsou západní. Jsou oceánské a přinášejí s sebou oblačnost a srážky. O něco méně často vane teplý a suchý vítr „Autan“ z jihovýchodu.

b) *Popis lidských faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Historie vinic je úzce spjata s historií města Fronton, které bylo na počátku 12. století, díky darům různých pánů, spravováno řádem rytířů špitálu svatého Jana v Jeruzalémě (dnes maltézský řád). Adrien Escudier (*Histoire de Fronton et du Frontonnais* [Dějiny města Frontonu a frontonského regionu], 1905) se zmiňuje o daru, který řádu v roce 1122 věnovali Pons Bernard de Benque, jeho žena Alamande a Payen, a který sestával z kostela a všeho, co bylo pod jeho kontrolou, s výhradou práva ponechat si sedminu sklizených hroznů. Frontonské vinice byly tedy již na počátku 12. století dobře zavedené.

Od té doby bylo o vína pečováno a zacházelo se s nimi obzvláště dobře. V městských archivech města Fronton se uvádí, že každoročně bylo jmenováno „osm odborníků pro obhlídku a kontrolu vinic frontonského konzulátu“. Ti potom obcházeli všechny svěřené oblasti a kontrolovali zralost hroznů. Konzulárnímu shromáždění pak podali ústní zprávu, v níž bylo stanoveno datum, kdy může začít sklizeň. Zahájení sklizně oznámil obyvatelům městský veřejný vyvolávač.

V roce 1470 udělil Aymerie de Senergues, představený opatství Daurade v Toulouse, všem svým poddaným vazalům pěstujícím vinnou révu právo požádat o svobodu a vlastnické právo k vymýceným plochám v oblasti Villaudric. V 17. století soupeřily o nadvládu nad tímto územím dvě farnosti, Fronton a Villaudric.

Největšího rozkvětu dosáhly vinice v 18. a 19. století, kdy se vína přes přístav v Bordeaux rozesílala po celé Evropě. Pierre Galet (*Cépages et vignobles de France* (Odrůdy révy a vinice ve Francii), 1962) uvádí, že: „Vinice Fronton a Villaudric byly dlouho v Haute-Garonne nejznámější, protože se nacházely v blízkosti Villemuru, místa na řece Tarn, kde se vína nakládala a odkud putovala po řece do Bordeaux.“

V roce 1878 byla oblast Fronton postižena přemnožením mšičky révokaze. Do té doby byla hlavní odrůdou na těchto vinicích moštová odrůda Négrette N, dříve známá pod místním názvem „Le Négret“. Ta byla po krizi způsobené mšičkou révokazem z velké části vysázena znovu, ale roubování způsobilo náchylnost rostlin k neschopnosti vytvářet plody a menší odolnost vůči plísni šedé. Díky své houževnatosti se vinaři, kteří byli s touto historickou odrůdou spjati, dokázali přizpůsobit a v tradici jejího pěstování pokračovat. Vzhledem k tomu, že víno vyráběné z odrůdy Négrette N obvykle postrádá kyselost, doplňuje se často sklizní pozdních odrůd.

Označení původu Vins Délimités de Qualité Supérieure (vína nejvyšší jakosti) „Villaudric“ bylo uznáno rozhodnutím prvoinstančního občanskoprávního soudu v Toulouse dne 28. července 1944. Zahrnuje šest obcí departementu Haute-Garonne. O rok později, dne 31. července 1945, bylo uznáno označení původu Vins Délimités de Qualité Supérieure „Fronton“ nebo „Côtes de Fronton“ se zeměpisnou oblastí zahrnující patnáct obcí v departementech Haute-Garonne a Tarn-et-Garonne. V roce 1970 se výrobci obou chráněných označení původu, vědomi si společné historie a postupů, spojili v jediném sdružení. Vyhláškou ze dne 7. února 1975 bylo proto uznáno chráněné označení původu „Côtes du Frontonnais“ se dvěma zeměpisnými názvy: „Fronton“ a „Villaudric“. O 30 let později bylo vyhláškou ze dne 31. srpna 2005 uznáno chráněné označení původu „Côtes du Frontonnais“ v rámci chráněného označení původu „Fronton“.

V roce 2008 obhospodařovalo plochu o rozloze více než 1 700 hektarů přes 110 pěstitelů, kteří se dělili na 40 nezávislých vinných sklepů, jedno vinařské družstvo a dva vinaře/obchodníky s vínem. Přibližně třetinu produkce tvoří růžové víno a dvě třetiny víno červené. Vína se mohou vyrábět pouze z odrůdy Négrette N nebo ze směsi odrůd, v níž je Négrette N hlavní odrůdou. Vedlejšími odrůdami hroznů, které lze do směsi přidávat, jsou Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Mérille N, Syrah N, Négret Pounjut N a Bouysselet B.

Chuť červených vín se obvykle vyznačuje aromaty červeného a černého ovoce, květin, koření a lékořice. Tato vína obsahují třísloviny, které jim se zráním dodávají strukturu a zaoblenost. Jsou příjemná k pití mladá, ale hodí se i k archivaci. Aby se zabránilo nadměrnému vyluhování tříslovin, je zakázáno použití kontinuálních lisů. Červená vína zrají nejméně do 15. ledna roku následujícího po roku sklizně.

Chuť růžových vín se vyznačuje spíše ovocnými aromaty a nízkou kyselostí. Tato vína mají barvu od liči po malinovou (podle barevné škály Centre du Rosé), v závislosti na použité technice (přímý lis nebo *saignée*), a pijí se mladá. Moštová odrůda Négrette N, ceněná pro své aromatické vlastnosti, byla kdysi v oblasti Grand Sud-Ouest běžně pěstovanou odrůdou. Jde o přirozeně vitální a plodnou odrůdu, která je díky tenké slupce bobulí a kompaktnosti hroznů značně náchylná k napadení padlím révovým, plísní šedou a roztoči. Ve většině regionů bylo od odrůdy Négrette N kvůli potížím při jejím pěstování upuštěno, našla si však ekologickou niku v oblasti Fronton, jejíž chudé a kyselé půdy bohaté na oxidy kovů způsobují, že réva je středně vitální, čímž jsou přirozeně regulovány výnosy a je zajištěna optimální zralost, výrazné a komplexní aroma a velmi jemné třísloviny.

Vinařům v oblasti Fronton se podařilo tuto symbolickou moštovou odrůdu zvládnout, a zachovat tak její pěstování úpravou svého know-how, zejména použitím způsobů řezu, které umožňují dobré rozložení hroznů, a klonovým výběrem.

Půdní a klimatické podmínky oblasti Fronton jsou pro pěstování vinné révy, zejména odrůdy Négrette N, obzvláště vhodné. Díky přímořskému podnebí je jarní vzduch vlhký; to spolu s výrazným nárůstem teplot zajišťuje dobrý růst rostlin. Mírná zima snižuje riziko tuhých mrazů. V létě přináší vliv Středozemního moře suché teplo a sluneční svit, které podporují stejnoměrné a optimální dozrávání hroznů, přičemž mírný vodní stres v létě zajišťuje jejich dostatečnou vyzrálost. Vítr „Autan“ ovlivňuje chování révy v průběhu celého vegetačního cyklu, například urychluje rašení, kvetení a dozrávání. Ke konci léta vane někdy silně, čímž podporuje dozrávání hroznů a vysušuje révu po srpnových bouřkách. Omezuje tak rozvoj kryptogamických chorob. Díky pozdnímu nástupu chladného počasí může dřevo dobře vyzrát.

Vymezená pozemková oblast, která zohledňuje využívání a znalost místního prostředí, upřednostňuje půdy, které dobře odvádějí vodu a snadno se zahřívají. Tyto půdy jsou bohaté na písek a štěrk a mají proměnlivý obsah siltu a jílu. Chladné oblasti s častějším výskytem mrazů a nejúrodnější půdy jsou vyloučeny.

Díky chráněnému označení původu od roku 1975 udržuje společenství těchto lidí proslulost a dobré jméno vín „Fronton“ na základě svého elánu, odborných znalostí a věrnosti odrůdě Négrette N.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách vín s chráněným označením původu může být uvedena větší zeměpisná jednotka „Sud-Ouest“. Tuto větší zeměpisnou jednotku lze uvádět i ve všech tiskovinách a na všech nádobách. Rozměry písma použitého pro tuto větší zeměpisnou jednotku nesmějí na výšku ani na šířku přesahovat rozměr znaků tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

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