C/2025/4351

1.8.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4351)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Fronton“

PDO-FR-A0595-AM01 — 8.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Fronton“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei, ländlichen Raum und Raumplanung).

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Fronton“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme von Standardbestimmungen über Agrarumweltmaßnahmen*

Die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung wird durch Agrarumweltmaßnahmen ergänzt, die unter Nummer IV „Reberziehung“ Absatz „Sonstige Anbauverfahren“ der Produktspezifikation aufgenommen werden.

Durch diese Änderungen wird den gesellschaftlichen Forderungen nach Einschränkung der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und nach einer besseren Berücksichtigung der Umwelt Rechnung getragen.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

2. *Änderung der Erträge der Roséweine*

Die in der Produktspezifikation festgelegten Erträge werden für Roséweine erhöht. Der durchschnittliche Höchstertrag pro Parzelle und der durchschnittliche Höchstertrag für bewässerte Parzellen werden ebenfalls mit der Änderung der Erträge der Roséweine in Einklang gebracht.

Die vorgeschlagenen Erträge stehen im Einklang mit den Ertragswerten der anderen Ursprungsbezeichnungen, die der geografischen Einheit „Sud-Ouest“ angehören. Zwischen 2015 und 2020 (die Ernten von 2021 bis 2023 waren durch klimabedingte Unwägbarkeiten geprägt) liegt der mittlere Ertrag bei den Roséweinen mit der Ursprungsbezeichnung bei 53,17 hl/ha und durchschnittlich 44 % der Weinbereitungsbetriebe liegen über dem Grundertrag der Produktspezifikation.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Höchsterträge“.

3. *Streichung der Ertragsgrenze unter „Verlust der Inanspruchnahme der kontrollierten Ursprungsbezeichnung“*

In Verbindung mit der vorstehenden Änderung (Änderung der Erträge der Roséweine) liegt der unter Ziffer 3 „Verlust der Inanspruchnahme der kontrollierten Ursprungsbezeichnung“ festgelegte Grenzwert für den Ertrag, der mit 70 hl/ha angesetzt ist, zu nahe an dem vorgeschlagenen Höchstertrag von 68 hl/ha und wird daher gestrichen.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

4. *Änderung der Farbe der Roséweine*

Seit etwa 15 Jahren hat sich das durchschnittliche Farbprofil der Roséweine mit der g.U. „Fronton“ allmählich verändert: Die Farbe ist nach wie vor kräftig, sie ist jedoch sichtbar heller geworden. Die Produktspezifikation wird geändert, um den Entwicklungen im Weinbaugebiet hinsichtlich der angewandten Verfahren Rechnung zu tragen: In früheren Zeiten handelte es sich bei den Roséweinen mit der g.U. „Fronton“ im Wesentlichen um Weine, die nach dem Saignée-Verfahren hergestellt wurden; heute sind auch durch Abpressen gewonnene Roséweine weitverbreitet.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

5. *Hinzufügung des Saignée-Verfahrens für die Bereitung von Roséweinen*

In dem Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ der Produktspezifikation wurde das Saignée-Verfahren für die Bereitung von Roséweinen aufgenommen. Die Anwendung des Saignée-Verfahrens in den Weinbereitungsbetrieben ist zum einen dadurch begründet, dass so die Gewinnung von farbintensiveren Roséweinen möglich ist, was auf die längere Mazeration in Kontakt mit Beerenschalen und Traubensaft zurückzuführen ist. Zum anderen kann durch das Saignée-Verfahren in bestimmten Fällen ein Mangel an Phenolverbindungen in einem Verschnitt aus roten Rebsorten ausgeglichen werden. Ziel ist es, das Saignée-Verfahren für die Bereitung von Roséweinen durch Dokumentation zu sichern.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

6. *Aufnahme von Nebenrebsorten*

Zwei endemische Rebsorten des Gebiets sollen als Nebenrebsorten aufgenommen werden:

Negret pounjut N und Bouysselet B. Begründet wird die Wahl mit der geschichtlichen und kulturellen Bedeutung dieser Rebsorten und ihrer guten Ergänzungswirkung im Verschnitt mit Négrette N. Ziel ist es, sie in die Erzeugung von Rot- und Roséweinen einzubeziehen.

Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung (Organisme de Défense et Gestion, ODG) schlägt daher die Aufnahme von Negret pounjut und Bouysselet vor, wobei der Höchstanteil am Rebsortenbestand und in Verschnitten höchstens 10 % betragen darf.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter den Punkten „Keltertraubensorte(n)“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

7. *Aufnahme der Rebsorte Marselan N als eine „für Anpassungszwecke interessante Rebsorte"*

Dieser Antrag beruht auf mehreren Feststellungen, die dazu geführt haben, dass die Winzer in dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Fronton" die Aufnahme neuer Rebsorten in ihre Produktspezifikationen in Erwägung ziehen. Der Klimawandel führt zu längeren Trockenperioden, häufigeren Frösten, einer erhöhten Anfälligkeit für Krankheiten und physiologischen Verhaltensweisen, die tendenziell ausgeprägter werden.

Nach Abwägungen hat sich die Vereinigung der Winzer dazu entschlossen, nur die Rebsorte Marselan N aufzunehmen. Diese Wahl ist auf deren Ähnlichkeit zu der Rebsorte Cabernet-Sauvignon zurückzuführen: Da bei Cabernet-Sauvignon ein starker Rückgang zu verzeichnen ist, stellt Marselan eine interessante Alternative für Verschnittweine dar. Außerdem wird die Rebsorte seit mehreren Jahren im Weinbaugebiet angepflanzt (18 ha, verteilt auf 46 Parzellen, die von 19 Wirtschaftsbeteiligten bewirtschaftet werden) und zeigt sich in organoleptischer Hinsicht als gute Ergänzung im Verschnitt mit Négrette N.

Marselan bietet zwei Vorteile: Zum einen ist sie besser an den Klimawandel angepasst (sie ist weniger frostempfindlich), zum anderen muss sie weniger mit Pflanzenschutz behandelt werden (da sie weniger anfällig für Krankheiten ist). Marselan N wird für die Erzeugung von Rot- und Roséweinen eingesetzt.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Keltertraubensorte(n)".

8. *Änderung der Vorschriften für den Rebsortenbestand*

Dieser wird beibehalten, aber der Mindestanteil der Hauptrebsorte Négrette N wird geändert: Die Angabe „mindestens 50 % des Rebsortenbestands" in der derzeitigen Produktspezifikation wird in „mindestens 51 %" geändert und die Höchstanteile der Nebenrebsorten werden gestrichen.

Ziel ist es, die Kontrolle und die Einhaltung der Vorschriften für den Rebsortenbestand zu erleichtern und gleichzeitig die Kohärenz mit den Vorschriften für Verschnitte sicherzustellen.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

9. *Änderung von Nummer IX Ziffer 3 „Bestimmungen im Zusammenhang mit der Abfüllung"*

Aus dem Wortlaut der geltenden Produktspezifikation geht hervor, dass die Wirtschaftsbeteiligten vor jeder Abfüllung einen Auszug aus dem Kellerbuch und eine Analyse an die Kontrollstelle übermitteln müssen. Die Vereinigung der Winzer der Ursprungsbezeichnung ist der Ansicht, dass diese Verpflichtung zu einengend ist und schlägt eine bereits in andere Produktspezifikationen aufgenommene Formulierung vor, gemäß welcher das Kellerbuch sowie eine vor oder nach der Abfüllung angefertigte Analyse für die Kontrollstelle bereitzuhalten sind.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

10. *Aufhebung von Übergangsmaßnahmen*

Die unter Nummer XI Ziffer 1 „Rebsortenbestand" vorgesehenen Übergangsmaßnahmen, die 2011 und 2018 ausgelaufen sind, werden aus der Produktspezifikation gestrichen.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Fronton

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um stille Rot- und Roséweine. Die Rotweine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol auf. Die Roséweine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol auf. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weist jede Partie Rotwein einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf. Bei der Abfüllung weisen die Weine folgende Werte auf: — Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l bei Rotweinen und höchstens 4 g/l bei Roséweinen, — Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 18 Milliäquivalent pro Liter bei Rotweinen. Der Gehalt an flüchtiger Säure von Roséweinen sowie der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine entsprechen den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Werten. Die übrigen Merkmale entsprechen standardmäßig den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Angaben. Die Weine können entweder nur aus der Rebsorte Négrette N oder durch Verschnitt gewonnen werden, wobei die Rebsorte Négrette N in dem Verschnitt den Hauptanteil ausmacht. Die Rotweine zeichnen sich am Gaumen im Allgemeinen durch Aromen von roten und schwarzen Früchten, Blüten, Gewürzen und Lakritze aus. Die Tannine sind präsent und verleihen den Weinen bei der Alterung Struktur und Rundheit. Sie können gut jung getrunken werden, sind jedoch auch alterungsbeständig. Die Roséweine weisen am Gaumen eher fruchtige Aromen und eine geringe Säure auf. Sie haben eine kräftige Farbe und werden als junge Weine geschätzt.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

a) Pflanzdichte. Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken je Hektar auf, wobei der Abstand zwischen den Rebzeilen höchstens 2,50 m betragen darf und die Stöcke einer Rebzeile einen Abstand von mindestens 0,80 m aufweisen müssen.

b) Schnittregeln. Die Reben werden entweder im kurzen Zapfenschnitt (Gobelet, Cordon de Royat – ein- oder zweiseitig) oder im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt (regional auch als „tirette“ bezeichnet) sowie mit höchstens zwölf Augen pro Stock geschnitten. Unabhängig von der angewandten Schnitttechnik darf jeder Rebstock ab dem 1. Juni höchstens zehn Fruchtruten aufweisen.

Bewässerung kann zugelassen werden.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

Önologische Verfahren: — Bei den Rotweinen sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug zulässig, wobei der Höchstwert für die teilweise Konzentration im Verhältnis zu den verarbeiteten Mengen auf 10 % festgelegt ist. — Bei der Bereitung von Roséweinen darf der Weinbereitungsbetrieb önologische Holzkohle ausschließlich für durch Pressen gewonnene Moste und noch im Gärungsprozess befindliche Jungweine verwenden, wobei – bezogen auf jedes Erntejahr und die Weinfarbe – höchstens 20 % des Volumens der von dem jeweiligen Weinbereitungsbetrieb hergestellten Roséweine behandelt werden dürfen.

Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle auf Unionsebene geltenden und sämtliche sich aus dem Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. *Höchsterträge*

1. Roséweine

60 hl/ha

2. Rotweine

50 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden statt: — 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. **Keltertraubensorte(n)**

Bouysselet

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret pounjut

Négrette N

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

a) *Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fronton“ liegt etwa 20 km nördlich von Toulouse auf den Terrassen aus altem Schwemmland des Tarn, das sich im Laufe der verschiedenen Eiszeiten des Quartärs auf dem Molassesubstrat aus dem Tertiär abgelagert hat. Die für die Traubenernte genau abgegrenzten Parzellen sind auf die drei geomorphologischen Ebenen der unteren, mittleren und oberen Terrassen des Tarn verteilt. Die Tiefebene des Tarn sowie die Böden, die sich auf der im Süden und Westen dieses Gebiets vorkommenden Molasse aus dem Oligozän gebildet haben, sind hingegen ausgenommen.

Das aus dem Zentralmassiv stammende Schwemmland zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Silikaten, Kiessand und Sand sowie durch das Fehlen von Kalkstein aus. Die untere Terrasse, die in einer durchschnittlichen Höhe von 130 m liegt, weist heterogene Böden auf, die – in unregelmäßiger Verteilung – aus Schluff, mehr oder weniger grobkörnigem Sand und Lehm bestehen. Die mittlere Terrasse erstreckt sich in einer Höhenlage zwischen 130 m und 160 m. Die Böden sind durch Verwitterung und eine stärkere Auswaschung als auf der unteren Terrasse gekennzeichnet. Die obere Terrasse, welche die älteste und flächenmäßig kleinste Terrasse ist, erstreckt sich in einer Höhe von bis zu 200 m. Da die feinsten Elemente durch die Erosion abgetragen wurden, sind die Böden reich an Kies und Kieselsteinen.

Das geografische Gebiet ist somit auf 20 Gemeinden verteilt, die in den Departements Haute-Garonne und Tarn-et-Garonne gelegen sind.

Die Landschaft weist im Allgemeinen eine flache Topografie auf. Wechsel im Landschaftsbild treten in Form von schwach ausgeprägten Hügeln, Böschungen zwischen den Terrassen sowie Hängen ohne markantes Gefälle, die durch die Nebenflüsse des Tarn entstanden sind, auf.

Das Frontonnais weist ein ozeanisches Klima mit mediterranem Einfluss auf. Die Winter sind recht mild. Im Frühjahr steigen die Temperaturen deutlich an und der Sommer ist durch eine beträchtliche Sonneneinstrahlung und hohe Temperaturen gekennzeichnet. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 650 mm und 700 mm. Der Niederschlag ist regelmäßig über das Jahr verteilt, mit Ausnahme des Frühjahrs, in dem Spitzenniederschläge verzeichnet werden. Die vorherrschenden Winde sind Westwinde. Sie kommen vom Ozean und bringen Wolkenformationen und Niederschläge mit sich. Etwas weniger häufig weht der Autan, ein heißer und trockener Wind aus Süd-Ost.

b) *Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Die Geschichte des Weinbaugebiets ist eng mit dem der Stadt Fronton verknüpft, die zu Beginn des 12. Jahrhunderts, nach Schenkungen verschiedener Adliger, von dem Hospitalorden vom Heiligen Johannes zu Jerusalem (ehemaliger Malteserorden) verwaltet wurde. A. Escudier berichtet in *Histoire de Fronton et du Frontonnais* (Geschichte von Fronton und dem Frontonnais), 1905, dass im Jahr 1122 durch Pons Bernard de Benque, Alamande, seine Ehefrau, und Payen die Schenkung der Kirche von Fronton sowie von allem, was dazu gehörte bzw. davon abhängig war, an den Orden erfolgte, wobei diese sich den siebten Teil der Weinlese vorbehielten. Das Weinbaugebiet „Fronton" war daher bereits Anfang des 12. Jahrhunderts gut etabliert.

Seit dieser Zeit wird die Kultur des Weinbaus sorgfältig gepflegt und weiterentwickelt. In den Gemeindearchiven von Fronton ist über die jährliche Ernennung von „acht klugen, umsichtigen Herren" zu lesen, „die eine Begehung und Überprüfung des Weinbaugebiets des Konsulats Fronton durchführten". So wurde jede Lage von den Herren besucht, um die Traubenreife zu kontrollieren. Es wurde mündlich an die Konsularversammlung Bericht erstattet, die den Tag festlegte, an dem die Weinlese beginnen konnte. Der Weinlesebeginn wurde den Einwohnern vom Stadtschreier öffentlich bekannt gegeben.

Im Jahr 1470 bewilligte Aymerie de Senergues, Prior der Abbaye de la Daurade de Toulouse, eine Charta über Gewohnheitsrechte für seine Untertanen und gab allen Leibeigenen, die Reben anpflanzten, das Recht, ihre Befreiung und das Eigentumsrecht an den gerodeten Flächen von Villaudric zu fordern. Im 17. Jahrhundert stritten sich die beiden Pfarreien Fronton und Villaudric über die Vorherrschaft in dem Gebiet.

Seine Blütezeit erlebte das Weinbaugebiet im 18. und 19. Jahrhundert, als die Weine über den Hafen von Bordeaux nach ganz Europa versandt wurden. So heißt es in dem Werk *Cépages et vignes de France* (Rebsorten und Reben Frankreichs) von P. Galet aus dem Jahr 1962: „Die beiden Weinbaugebiete Fronton und Villaudric sind seit Langem die bekanntesten Weinbaugebiete des Departements Haute-Garonne, da sie in der Nähe von Villemur liegen, dem Ort, von dem aus die Weine auf dem Tarn flussabwärts bis nach Bordeaux verschifft wurden."

Die Reblaus befiel das Frontonnais im Jahr 1878. Die Rebsorte Négrette N, die früher lokal als „le négret" bezeichnet wurde, bildete vor der Reblausplage die Grundlage des Rebsortenbestands in dem Weinbaugebiet. Sie wurde nach der Reblauskrise großflächig neu angepflanzt, aber in veredelter Form neigt das Pflanzgut zu Verrieselung und es ist anfälliger für Graufäule. Den Winzern, die sich dieser historischen Rebsorte eng verbunden fühlten, gelang es dank ihrer Beharrlichkeit, sich an die neuen Gegebenheiten anzupassen und die Tradition des Anbaus dieser Rebsorte zu erhalten. Da Wein aus der Rebsorte Négrette N in der Regel über zu wenig Säure verfügte, wurde er häufig mit Lesegut von spätreifenden Rebsorten gemischt.

Am 28. Juli 1944 wurde durch ein Urteil des Tribunal civil de Première Instance (erstinstanzliches Gericht für Zivilsachen) in Toulouse die Ursprungsbezeichnung Vins Délimités de Qualité Supérieure (Weine höherer Qualität aus begrenztem Anbaugebiet) „Villaudric" anerkannt. Ihr Gebiet umfasste sechs Gemeinden des Departements Haute-Garonne. Ein Jahr später, am 31. Juli 1945, erfolgte die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung Vins Délimités de Qualité Supérieure „Fronton" bzw. „Côtes de Fronton", deren geografisches Gebiet 15 Gemeinden der Departements Haute-Garonne und Tarn-et-Garonne umfasste. 1970 schlossen sich die Akteure der beiden kontrollierten Ursprungsbezeichnungen aufgrund ihrer gemeinsamen Geschichte und Bräuche zu einer einzigen Vereinigung zusammen. Somit wurde durch ein Dekret vom 7. Februar 1975 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Frontonnais" mit zwei geografischen Bezeichnungen anerkannt: „Fronton" und „Villaudric". 30 Jahre später wurde die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Frontonnais" durch das Dekret vom 31. August 2005 als kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Fronton" anerkannt.

Im Jahr 2008 wurde eine Fläche von mehr als 1 700 ha durch mehr als 110 Erzeuger bewirtschaftet, darunter 40 unabhängige Winzer, eine Genossenschaftskellerei und zwei Weinmacher, die das Lesegut kauften und die Weine dann selbst ausbauten und vermarkteten. Die Erzeugung verteilte sich auf etwa ein Drittel Roséwein und zwei Drittel Rotwein. Die Weine können entweder nur aus der Rebsorte Négrette N oder durch Verschnitt gewonnen werden, wobei die Rebsorte Négrette N in dem Verschnitt den Hauptanteil ausmacht. Bei den Nebenrebsorten, die den Verschnitt ergänzen können, handelt es sich um die Rebsorten Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Mérille N, Syrah N, Negret pounjut N und Bouysselet B.

Die Rotweine zeichnen sich am Gaumen im Allgemeinen durch Aromen von roten und schwarzen Früchten, Blüten, Gewürzen und Lakritze aus. Die Tannine sind präsent und verleihen den Weinen bei der Alterung Struktur und Rundheit. Sie können gut jung getrunken werden, sind jedoch auch alterungsbeständig. Um eine zu starke Extraktion der Tannine zu verhindern, ist der Einsatz von Schneckenpressen untersagt. Die Weine werden mindestens bis zum 15. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

Die Roséweine weisen am Gaumen eher fruchtige Aromen und eine geringe Säure auf. Sie weisen je nach dem angewandten Verfahren (Direktkelterung oder Saignée-Verfahren) eine Farbe von Litschi bis Himbeere (Farbskala des Centre du Rosé) auf und werden als junge Weine geschätzt. Die Rebsorte Négrette N wurde wegen ihrer aromatischen Eigenschaften geschätzt und früher im gesamten Südwesten Frankreichs angepflanzt. Die von Natur aus kräftige und ertragreiche Rebsorte zeichnet sich durch eine feine Beerenschale und kompakte Trauben aus, wodurch sie äußerst anfällig für Mehltau, Graufäule und Milben ist. Die Rebsorte Négrette N, die in den meisten Regionen aufgrund des schwierigen Anbaus nicht mehr angepflanzt wird, findet in der Region um Fronton eine ökologische Nische mit kargen, sauren Böden mit hohem Metalloxidgehalt vor, auf denen sie eine mittlere Wuchskraft entwickelt und die für eine natürliche Regulierung der Erträge mit einer optimalen Reife, einer intensiven, komplexen aromatischen Ausdruckskraft und äußerst feinen Tanninen sorgen.

Die Winzer in dem Gebiet der g.U. Fronton verstanden sich darauf, ihr Know-how so weiterzuentwickeln, dass es ihnen gelang, Wuchsverhalten und Eigenschaften dieser symbolträchtigen Rebsorte zu steuern, und dies insbesondere durch Schnittmethoden, die für eine gute Verteilung der Trauben sorgten, sowie durch Klonzüchtung, um den Anbau der Sorte fortzuführen.

Die pedoklimatischen Bedingungen des Frontonnais eignen sich besonders gut für den Weinbau und insbesondere für den Anbau der Rebsorte Négrette N. Das ozeanische Klima sorgt für feuchte Einflüsse im Frühjahr, die zusammen mit einem deutlichen Temperaturanstieg ein gutes vegetatives Wachstum der Reben gewährleisten. Die milden Winter mindern das Risiko starker Fröste. Der mediterrane Einfluss sorgt im Sommer für trockene Hitze und eine Sonneneinstrahlung, die eine gleichmäßige und optimale Reife der Trauben begünstigt. Damit einher geht ein moderater Wasserstress im Sommer, der jedoch für eine gute Traubenreife von Vorteil ist. Der Autan beeinflusst die Entwicklung der Reben während ihres gesamten Vegetationszyklus und beschleunigt insbesondere den Austrieb, die Blüte sowie den Beginn der Traubenreife. Im Spätsommer weht er zeitweise kräftig, wodurch die Reife der Trauben gefördert wird und die Reben nach den im August häufiger auftretenden Gewittern schnell abtrocknen, was Pilzkrankheiten eindämmt. Durch das späte Eintreten der ersten Fröste wird eine gute Holzreife ermöglicht.

Im Einklang mit den Traditionen und dem Wissen über die Umgebung wurden für das abgegrenzte Parzellengebiet vorzugsweise gut entwässerte Böden, die sich schnell erwärmen, ausgewählt. Die sand- und kiesreichen Böden weisen einen unterschiedlichen Gehalt an Schluff und Lehm auf. Kalte und frostgefährdete Lagen sowie die fruchtbarsten Böden wurden ausgeschlossen.

Seit der Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung im Jahr 1975 erhält die menschliche Gemeinschaft dort, dank ihrer Dynamik und gestützt auf ihr Know-how und ihre Verbundenheit mit der Rebsorte Négrette N, den Bekanntheitsgrad und das Ansehen der Weine mit der g.U. „Fronton“ aufrecht.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden. Diese größere geografische Einheit darf auch in Prospekten und auf Gefäßen angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

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