Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4351

1.8.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4351)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Fronton»

PDO-FR-A0595-AM01 — 8.5.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Fronton»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Αλιείας, Υπαίθρου και Χωροταξίας)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Fronton» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας ή της κατηγορίας του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν θα μπορούσε δυνητικά να ακυρώσει τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Προσθήκη συνήθων γεωργοπεριβαλλοντικών διατάξεων*

Στο σημείο «Άλλες καλλιεργητικές πρακτικές» του κεφαλαίου IV [sic] «Διαχείριση αμπελώνων» των προδιαγραφών προϊόντος προστίθενται γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις.

Στόχος των τροποποιήσεων αυτών είναι να ληφθούν καλύτερα υπόψη τόσο οι απαιτήσεις της κοινωνίας για μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων όσο και το περιβάλλον.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

2. *Τροποποίηση των αποδόσεων των ερυθρωπών οίνων*

Αυξάνονται οι αποδόσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος για τους ερυθρωπούς οίνους. Το μέσο μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο και το μέσο μέγιστο φορτίο ανά αρδευόμενο αμπελοτεμάχιο ευθυγραμμίζονται επίσης με τη μεταβολή των αποδόσεων των ερυθρωπών οίνων.

Οι προτεινόμενες αποδόσεις συνάδουν με τις αποδόσεις για άλλες ονομασίες στα νοτιοδυτικά. Μεταξύ του 2015 και του 2020 (οι εσοδείες από το 2021 έως και το 2023 επηρεάστηκαν από κλιματικούς κινδύνους), η μέση απόδοση για τους ερυθρωπούς οίνους της ονομασίας ήταν 53,17 hl/ha και, κατά μέσο όρο, το 44 % των οινοποιών υπερέβη τη βασική απόδοση που οριζόταν στις προδιαγραφές προϊόντος.

Τροποποιείται το σημείο «Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Απαλοιφή της απόδοσης που συνεπάγεται «Απώλεια επιλεξιμότητας για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»*

Σύμφωνα με την προηγούμενη τροποποίηση («Τροποποίηση των αποδόσεων των ερυθρωπών οίνων»), η απόδοση των 70 εκατόλιτρων ανά εκτάριο, η οποία ορίζεται στο σημείο «3. Απώλεια επιλεξιμότητας για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης», προσεγγίζει υπερβολικά το προτεινόμενο ανώτατο όριο απόδοσης (68 εκατόλιτρα ανά εκτάριο) και, ως εκ τούτου, απαλείφεται.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

4. *Τροποποίηση όσον αφορά το χρώμα των ερυθρωπών οίνων*

Τα τελευταία 15 έτη περίπου, το μέσο χρωματομετρικό προφίλ των ερυθρωπών οίνων ΠΟΠ «Fronton» έχει αλλάξει. Το χρώμα εξακολουθεί να είναι έντονο, αλλά τείνει σαφώς να καταστεί πιο ανοιχτό. Σκοπός της τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος είναι η προσαρμογή στις αλλαγές των μεθόδων παραγωγής που εφαρμόζονται στους αμπελώνες. Ιστορικά, οι ερυθρωποί οίνοι Fronton παρασκευάζονταν κυρίως με τη μέθοδο της αφαίμαξης (saignée), ενώ πλέον χρησιμοποιείται ευρέως η μέθοδος της άμεσης έκθλιψης.

Τροποποιείται το σημείο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

5. *Προσθήκη της μεθόδου saignée για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων*

Στο τμήμα των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» προστίθεται η μέθοδος saignée για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων. Αφενός, οι οινοποιοί χρησιμοποιούν τη συγκεκριμένη μέθοδο για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων με βαθύτερο χρώμα λόγω της μεγαλύτερης διαβροχής μεταξύ των φλοιών και του χυμού σταφυλιών. Αφετέρου, σε ορισμένες περιπτώσεις, η μέθοδος saignée μπορεί να αντισταθμίσει την έλλειψη φαινολικών ενώσεων σε μια παρτίδα ερυθρών σταφυλιών. Στόχος είναι η προστασία της μεθόδου saignée για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων.

Τροποποιείται το σημείο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

6. *Προσθήκη δευτερευουσών ποικιλιών*

Δύο ποικιλίες που είναι ενδημικές στην περιοχή πρέπει να συμπεριληφθούν ως δευτερεύουσες ποικιλίες:

η Négret Pounjut N και η Bouysselet B. Η επιλογή αυτή οφείλεται στο γεγονός ότι οι εν λόγω ποικιλίες αμπέλου έχουν μακρά παράδοση και συμπληρώνουν την ποικιλία Négrette N. Στόχος είναι η ενσωμάτωσή τους στην παραγωγή τόσο των ερυθρών όσο και των ερυθρωπών οίνων.

Ως εκ τούτου, ο οργανισμός προστασίας και διαχείρισης πρότεινε την προσθήκη μέγιστων αναλογιών 10 % όσον αφορά τόσο τον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου όσο και τα μείγματα για τις ποικιλίες Négret Pounjut και Bouysselet.

Τροποποιούνται τα σημεία «Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

7. *Εισαγωγή της ποικιλίας Marselan N ως ποικιλίας ενδιαφέροντος που χρησιμοποιείται για σκοπούς προσαρμογής*

Το αίτημα αυτό προκύπτει από μια σειρά ευρημάτων που οδήγησαν τους αμπελουργούς των οίνων «Fronton» να εξετάσουν το ενδεχόμενο εισαγωγής νέων ποικιλιών στις οικείες προδιαγραφές προϊόντος. Η κλιματική αλλαγή προκαλεί περιόδους ξηρασίας με μεγαλύτερη διάρκεια, αυξημένη συχνότητα παγετού, μεγαλύτερη ευπάθεια σε ασθένειες και φυσιολογική συμπεριφορά που φαίνεται να επιδεινώνεται.

Τελικά, η ομάδα των αμπελουργών επέλεξε μόνο την ποικιλία αμπέλου Marselan N, λόγω της ομοιότητάς της με την ποικιλία Cabernet Sauvignon. Ενώ οι ποικιλίες Cabernet μειώνονται σημαντικά, η ποικιλία Marselan αποτελεί ενδιαφέρουσα εναλλακτική λύση στα μείγματα. Επιπλέον, καλλιεργείται σε αμπελώνες εδώ και αρκετά χρόνια (46 αμπελοτεμάχια καλύπτουν έκταση 18 εκταρίων και καλλιεργούνται από 19 φορείς εκμετάλλευσης) και συμπληρώνει θαυμάσια την ποικιλία Négrette N ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Η ποικιλία Marselan παρουσιάζει δύο πλεονεκτήματα: είναι πιο ευπροσάρμοστη στην κλιματική αλλαγή (λιγότερο ευαίσθητη στον παγετό) και έχει μικρότερη ανάγκη για φυτοϋγειονομικές θεραπείες (λόγω της χαμηλής ευπάθειάς της σε ασθένειες). Η ποικιλία Marselan N θα χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων.

Τροποποιείται το σημείο «Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

8. *Τροποποίηση των κανόνων σχετικά με τις ποικιλίες αμπέλου*

Η ελάχιστη αναλογία της κύριας ποικιλίας Négrette N διατηρείται μεν στις προδιαγραφές προϊόντος, αλλά τροποποιείται ως εξής: η φράση «τουλάχιστον 50 % των καλλιεργούμενων σταφυλιών» τροποποιείται σε «τουλάχιστον 51 %». Απαλείφονται οι μέγιστες αναλογίες των δευτερευουσών ποικιλιών.

Στόχος είναι η απλούστευση της παρακολούθησης και η συμμόρφωση με τους κανόνες σχετικά με τις ποικιλίες αμπέλου, τηρώντας παράλληλα τους κανόνες για την ανάμειξη.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

9. *Τροποποίηση του κεφαλαίου IX σημείο 3 «Διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία»*

Σύμφωνα με τη διατύπωση των ισχυουσών προδιαγραφών, κάθε φορά που εκτελείται το στάδιο της συσκευασίας, οι φορείς εκμετάλλευσης πρέπει να αποστέλλουν στον οργανισμό ελέγχου απόσπασμα του μητρώου χειρισμού και την ανάλυση που πραγματοποιείται πριν από τη συσκευασία. Η ομάδα αμπελουργών της ονομασίας θεωρεί ότι η υποχρέωση αυτή είναι υπερβολικά αυστηρή και προτείνει να χρησιμοποιηθεί η ίδια διατύπωση όπως και σε άλλες προδιαγραφές, δηλαδή να απαιτείται η διάθεση στον οργανισμό ελέγχου του μητρώου χειρισμού και της ανάλυσης που πραγματοποιείται πριν ή μετά τη συσκευασία.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

10. *Απαλοιφή μεταβατικών μέτρων*

Τα μεταβατικά μέτρα που προβλέπονται στο κεφάλαιο XI σημείο 1 «Ποικιλίες αμπέλου», τα οποία έληξαν το 2011 και το 2018, απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Fronton

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι ερυθροί ή ερυθρωποί μη αφρώδεις οίνοι. Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %. Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, κάθε παρτίδα ερυθρού οίνου έχει περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο. Στο στάδιο της συσκευασίας: — η περιεκτικότητα των οίνων σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους και τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρωπούς οίνους· — η περιεκτικότητα των ερυθρών οίνων σε πτητική οξύτητα δεν υπερβαίνει τα 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο. Η πτητική οξύτητα των ερυθρωπών οίνων καθώς και η ολική οξύτητα και η περιεκτικότητα των οίνων σε θειώδη ανυδρίτη ρυθμίζεται από την κοινοτική νομοθεσία. Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά είναι, εξ ορισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή νομοθεσία. Οι οίνοι μπορούν να παράγονται μόνο από την ποικιλία Négrette N ή από μείγμα ποικιλιών με κύρια ποικιλία τη Négrette N. Η γεύση των ερυθρών οίνων χαρακτηρίζεται γενικά από αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, καθώς και από αρώματα ανθέων, μπαχαρικών και γλυκόριζας. Περιέχουν τανίνες, οι οποίες διαμορφώνουν τη δομή των οίνων και τους προσδίδουν στρογγυλότητα κατά την παλαίωση. Πρόκειται για οίνους που πίνονται ευχάριστα όταν είναι νεαροί, αλλά ενδείκνυνται και για παλαίωση. Η γεύση των ερυθρωπών οίνων χαρακτηρίζεται από κυρίως φρουτώδη αρώματα και χαμηλή οξύτητα. Έχουν έντονο χρώμα και καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδος καλλιέργειας

α) Πυκνότητα φύτευσης. Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μεγαλύτερη από 2,50 μέτρα. Μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς, η απόσταση είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

β) Κανόνες κλαδέματος. Η μόρφωση των πρέμνων πραγματοποιείται με βραχύ κλάδεμα κατά κεφαλές [κυπελλοειδές σχήμα, μονόπλευρο κορδόνι («Cordon de Royat») ή αμφίπλευρο κορδόνι] ή με το σύστημα μονού ή διπλού Guyot (γνωστό στην περιοχή ως «κλάδεμα tirette»), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Ανεξάρτητα από την τεχνική κλαδέματος που εφαρμόζεται, από την 1η Ιουνίου ο αριθμός των καρποφόρων κλάδων ανά πρέμνο δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 10.

Η άρδευση μπορεί να επιτρέπεται.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Οινολογικές πρακτικές: — Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συμπύκνωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %. Για την παρασκευή των ερυθρωπών οίνων οι οινοποιοί επιτρέπεται να χρησιμοποιούν άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, αποκλειστικά για τα γλεύκη και τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης και σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 20 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό για την εκάστοτε συγκομιδή και το εκάστοτε χρώμα.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Εκτός από τις ανωτέρω διατάξεις, οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε επίπεδο ΕΕ και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρωποί οίνοι

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθροί οίνοι

50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η παλαίωση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων: — Νομός Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc· — Νομός Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Bouysselet

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret Pounjut

Négrette N

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

α) *Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fronton» εκτείνεται περίπου 20 χιλιόμετρα βόρεια της Τουλούζης, στις αναβαθμίδες που διαμορφώθηκαν από τις αρχαίες προσχωσιγενείς αποθέσεις του ποταμού Tarn στο τριτοταγές μολασικό υπόστρωμα κατά τη διάρκεια των διαφόρων παγετώνων του Τεταρτογενούς. Τα αμπελοτεμάχια οριοθετούνται με ακρίβεια για τη συγκομιδή των σταφυλιών και εξαπλώνονται στα τρία γεωμορφολογικά επίπεδα των χαμηλών, μεσαίων και υψηλών αναβαθμίδων του Tarn, εξαιρουμένης της κοιλάδας του Tarn και των εδαφών που αναπτύχθηκαν σε μολάσσες του Ολιγόκαινου στα νοτιοδυτικά της εν λόγω περιοχής.

Οι προσχωσιγενείς αποθέσεις από την οροσειρά Massif Central χαρακτηρίζονται από την πλούσια παρουσία πυριτικών στοιχείων, χάλικα και άμμου, καθώς και από την απουσία ασβεστόλιθου. Τα εδάφη που βρίσκονται στη χαμηλή αναβαθμίδα, σε μέσο υψόμετρο 130 μέτρων, είναι εκ φύσεως ετερογενή, με μείγμα ιλύος, άμμου ποικίλης κοκκομετρίας και αργίλου με άνιση κατανομή. Το υψόμετρο της μεσαίας αναβαθμίδας κυμαίνεται από 130 έως 160 μέτρα. Τα εδάφη παρουσιάζουν αλλοίωση οφειλόμενη στην επίδραση του καιρού και μεγαλύτερη απόπλυση απ' ό,τι τα εδάφη της χαμηλής αναβαθμίδας. Τέλος, η υψηλή αναβαθμίδα, η οποία είναι η παλαιότερη και η μικρότερη σε επιφάνεια, φθάνει σε μέγιστο υψόμετρο 200 μέτρων. Δεδομένου ότι τα λεπτότερα στοιχεία έχουν διαβρωθεί τελείως, τα εδάφη αυτά είναι πολύ χαλικώδη και κροκαλώδη.

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται σε 20 δήμους που υπάγονται στους νομούς Haute-Garonne και Tarn-et-Garonne.

Το ανάγλυφο είναι βασικά επίπεδο από άποψη τοπογραφίας. Οι εναλλαγές στο ανάγλυφο οφείλονται στους λοφίσκους, στα αναχώματα μεταξύ των αναβαθμίδων και στις ελαφρώς επικλινείς επιφάνειες που δημιουργούνται από τους παραποτάμους του Tarn.

Η περιοχή Fronton έχει ωκεάνιο κλίμα που δέχεται επιρροές από τη Μεσόγειο. Οι χειμώνες είναι σχετικά ήπιοι. Η άνοιξη χαρακτηρίζεται από αισθητή άνοδο της θερμοκρασίας και το καλοκαίρι από σημαντική ηλιοφάνεια και υψηλές θερμοκρασίες. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται από 650 mm έως 700 mm και είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με εξαίρεση την άνοιξη, οπότε οι βροχοπτώσεις σημειώνουν σημαντική κορύφωση. Οι κυρίαρχοι άνεμοι είναι οι δυτικοί. Προερχόμενοι από τον ωκεανό, μεταφέρουν νεφελώδεις σχηματισμούς και κατακρημνίσεις. Λιγότερο συχνά, ο θερμός και ξηρός άνεμος «Autan» πνέει από τα νοτιοανατολικά.

β) *Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η ιστορία των αμπελώνων συνδέεται άρρηκτα με την ιστορία της πόλης Fronton, η οποία, στις αρχές του 12ου αιώνα, διοικούνταν από το Τάγμα Ιπποτών του Οσπιταλίου του Αγίου Ιωάννου της Ιερουσαλήμ (νυν Τάγμα της Μάλτας) λόγω των δωρεών διαφόρων αρχόντων. Ο Adrien Escudier [*Histoire de Fronton et du Frontonnais* (Η Ιστορία και η περιοχή του Fronton), 1905] αναφέρει τη δωρεά που έκαναν το 1122 ο Pons Bernard de Benque, η σύζυγός του Alamande και ο Payen du Pré de Prat, με την οποία παραχώρησαν στο τάγμα την εκκλησία και όλα όσα υπάγονταν στον έλεγχό της, επιφυλασσόμενοι του δικαιώματος τους να διατηρούν το ένα έβδομο της συγκομιδής σταφυλιών. Ως εκ τούτου, οι αμπελώνες του «Fronton» ήταν ήδη καθιερωμένοι στις αρχές του 12ου αιώνα.

Έκτοτε, οι οίνοι αντιμετωπίζονται με ιδιαίτερη φροντίδα και μεταχείριση. Στα δημοτικά αρχεία του Fronton καταγράφεται ο ετήσιος διορισμός «οκτώ εμπειρογνωμόνων που θα επισκέπτονται και θα ελέγχουν τους αμπελώνες του συμβουλίου του Fronton». Ως εκ τούτου, οι εμπειρογνώμονες επισκέπτονταν κάθε περιφέρεια, έλεγχαν την ωρίμαση των σταφυλιών και υπέβαλαν προφορική έκθεση στη συνέλευση του συμβουλίου, η οποία καθόριζε την ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής. Η κήρυξη έναρξης της συγκομιδής ανακοινωνόταν στους κατοίκους από τον ντελάλη.

Το 1470 ο Aymerie de Senergues, ηγούμενος της μονής Daurade της Τουλούζης, εξέδωσε μια χάρτα προς τους υπηκόους του, με την οποία επέτρεπε σε όλους τους δουλοπάροικους που φύτευαν αμπέλια να διεκδικήσουν την ελευθερία τους και το δικαίωμα ιδιοκτησίας στις εκχερσωμένες εκτάσεις του Villaudric. Τον 17ο αιώνα, οι δύο ενορίες του Fronton και του Villaudric ενεπλάκησαν σε φιλονικίες για την επικράτησή τους στην περιοχή.

Οι αμπελώνες έφτασαν στο απόγειο της ακμής τους τον 18ο και τον 19ο αιώνα, όταν οι οίνοι αποστέλλονταν σε ολόκληρη την Ευρώπη μέσω του λιμένα του Μπορντό. Ο Pierre Galet [*Cépages et vignobles de France* (Ποικιλίες αμπέλου και αμπελώνες της Γαλλίας), 1962] αναφέρει ότι: «Οι αμπελώνες του Fronton και του Villaudric ήταν ανέκαθεν οι πιο φημισμένοι αμπελώνες του Haute-Garonne, διότι βρίσκονταν κοντά στο Villemur, το σημείο του Tarn όπου οι οίνοι φορτώνονταν και ξεκινούσαν το ποτάμιο ταξίδι τους προς το Μπορντό».

Η περιοχή του Fronton επλήγη από φυλλοξήρα το 1878. Η ποικιλία αμπέλου Négrette N, παλαιότερα γνωστή σε τοπικό επίπεδο ως «Le Négret», ήταν η κύρια ποικιλία των αμπελώνων πριν αυτοί προσβληθούν από φυλλοξήρα. Η ποικιλία αναφυτεύθηκε ευρέως μετά την κρίση της φυλλοξήρας, αλλά με τον εμβολιασμό το φυτό κατέστη επιρρεπές στη μη ανάπτυξη καρπών και πιο ευαίσθητο στον βοτρύτη. Η επιμονή των αμπελουργών, οι οποίοι ήταν συνδεδεμένοι με τη συγκεκριμένη ιστορική ποικιλία αμπέλου, τους έδωσε τη δυνατότητα να προσαρμοστούν και να συνεχίσουν την καλλιεργητική παράδοση της εν λόγω ποικιλίας. Δεδομένου ότι οι οίνοι που παράγονται από τη Négrette N παρουσιάζουν συνήθως έλλειψη οξύτητας, η παρασκευή τους συχνά συμπληρώνεται με τη συγκομιδή όψιμων ποικιλιών.

Η ονομασία προέλευσης Vins Délimités de Qualité Supérieure (Οριοθετημένοι οίνοι ανωτέρας ποιότητας) «Villaudric» αναγνωρίστηκε με απόφαση του πρωτοβάθμιου πολιτικού δικαστηρίου της Τουλούζης στις 28 Ιουλίου 1944. Καλύπτει έξι δήμους του νομού Haute-Garonne. Ένα έτος αργότερα, στις 31 Ιουλίου 1945, αναγνωρίστηκε η ονομασία προέλευσης Vins Délimités de Qualité Supérieure «Fronton» ή «Côtes de Fronton», με γεωγραφική περιοχή που περιλαμβάνει 15 δήμους των νομών Haute-Garonne και Tarn-et-Garonne. Οι παραγωγοί των δύο ελεγχόμενων ονομασιών προέλευσης, έχοντας υπόψη την κοινή ιστορία και τις κοινές πρακτικές τους, συνενώθηκαν το 1970 σε μία ενιαία ένωση. Ως εκ τούτου, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côtes du Frontonnais» αναγνωρίστηκε με διάταγμα στις 7 Φεβρουαρίου 1975, υπό δύο γεωγραφικές ονομασίες: «Fronton» και «Villaudric». 30 χρόνια αργότερα, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côtes du Frontonnais» αναγνωρίστηκε στο πλαίσιο της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Fronton» με διάταγμα της 31ης Αυγούστου 2005.

Έως το 2008, περισσότερα από 1 700 εκτάρια καλλιεργούνταν από περισσότερους από 110 παραγωγούς, χωρισμένους σε 40 ανεξάρτητα οινοποιεία, 1 συνεταιρισμό οινοποίησης και 2 οινοπαραγωγούς/εμπόρους. Περίπου το ένα τρίτο της παραγωγής αφορά ερυθρωπούς οίνους και τα δύο τρίτα ερυθρούς οίνους. Οι οίνοι μπορούν να παράγονται μόνο από την ποικιλία Négrette N ή από μείγμα ποικιλιών με κύρια ποικιλία τη Négrette N. Οι δευτερεύουσες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπεται να προστεθούν στο μείγμα είναι οι Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Mérille N, Syrah N, Négret Pounjut N και Bouysselet B.

Η γεύση των ερυθρών οίνων χαρακτηρίζεται γενικά από αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, καθώς και από αρώματα ανθέων, μπαχαρικών και γλυκόριζας. Περιέχουν τανίνες, οι οποίες διαμορφώνουν τη δομή των οίνων και τους προσδίδουν στρογγυλότητα κατά την παλαίωση. Πρόκειται για οίνους που πίνονται ευχάριστα όταν είναι νεαροί, αλλά ενδείκνυνται και για παλαίωση. Προκειμένου να αποφευχθεί η υπερβολική εκχύλιση τανινών, απαγορεύονται οι συνεχείς εκθλίψεις. Η παλαίωση των οίνων διαρκεί τουλάχιστον έως τις 15 Ιανουαρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής,

Η γεύση των ερυθρωπών οίνων χαρακτηρίζεται από κυρίως φρουτώδη αρώματα και χαμηλή οξύτητα. Το χρώμα τους κυμαίνεται από το ερυθρό του λίτσι έως αυτό του σμέουρου (σύμφωνα με το χρωματικό διάγραμμα του Centre du Rosé) ανάλογα με την τεχνική που χρησιμοποιείται (άμεση έκθλιψη ή saignée) και καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία. Η ποικιλία αμπέλου Négrette N, η οποία χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης για τις αρωματικές της ιδιότητες, καλλιεργούνταν κάποτε ευρέως στην περιοχή Grand Sud-Ouest. Πρόκειται για μια ποικιλία αμπέλου που είναι εκ φύσεως εύρωστη και γόνιμη· ο λεπτός φλοιός των σταφυλιών και τα συμπαγή τσαμπιά την καθιστούν ιδιαίτερα ευπαθή στο ωίδιο, στον βοτρύτη και στα ακάρεα. Η καλλιέργεια της ποικιλίας Négrette N έχει εγκαταλειφθεί στις περισσότερες περιοχές λόγω των δυσκολιών που παρουσιάζονταν όσον αφορά την ανάπτυξή της· ωστόσο, έχει βρει μια οικολογική φωλεά στα φτωχά, όξινα και πλούσια σε μεταλλικά οξείδια εδάφη της περιοχής Fronton, χάρη στα οποία τα αμπέλια είναι μετρίως εύρωστα. Το στοιχείο αυτό διασφαλίζει τη φυσική ρύθμιση των αποδόσεων, τη βέλτιστη ωρίμαση, το έντονο, σύνθετο άρωμα και τις πολύ εξευγενισμένες τανίνες.

Οι αμπελουργοί της περιοχής Fronton κατάφεραν να ελέγξουν αυτήν την εμβληματική ποικιλία αμπέλου και, ως εκ τούτου, να διατηρήσουν την καλλιέργειά της, προσαρμόζοντας την τεχνογνωσία τους, ιδίως μέσω των μεθόδων κλαδέματος που καθιστούν δυνατή την καλή κατανομή των τσαμπιών και την κλωνική επιλογή.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής Fronton είναι εξαιρετικά κατάλληλες για την καλλιέργεια αμπέλων, ιδίως της ποικιλίας Négrette N. Το θαλάσσιο κλίμα συνεπάγεται ότι ο εαρινός αέρας είναι υγρός· αυτό, σε συνδυασμό με τη σημαντική αύξηση της θερμοκρασίας, διασφαλίζει την καλή ανάπτυξη της αμπέλου. Ο ήπιος χειμώνας μειώνει τον κίνδυνο απότομων παγετών. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, η επίδραση της Μεσογείου προκαλεί ξηρή ζέστη και ηλιοφάνεια, που ευνοούν την κανονική και βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών, ενώ η μέτρια υδατική καταπόνηση του καλοκαιριού διασφαλίζει την καλή ωρίμαση των σταφυλιών. Ο άνεμος «Autan» επηρεάζει την ανάπτυξη του πρέμνων καθ' όλη τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου, ιδίως επιταχύνοντας την έκπτυξη των οφθαλμών, την άνθηση και την ωρίμαση. Ενίοτε, ο άνεμος πνέει με ισχυρή ένταση στο τέλος του καλοκαιριού, πράγμα που ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών και ξηραίνει τα αμπέλια μετά τις καταιγίδες του Αυγούστου. Χάρη σε αυτό το φαινόμενο, περιορίζεται η ανάπτυξη κρυπτογαμικών ασθενειών. Η καθυστερημένη έλευση των πρώτων κρύων καθιστά δυνατή την καλή ξυλοποίηση του φυτού.

Η οριοθετημένη περιοχή των αμπελοτεμαχίων αντικατοπτρίζει τις χρήσεις και τις γνώσεις του τοπικού περιβάλλοντος και ευνοεί τα εδάφη με καλή αποστράγγιση, τα οποία θερμαίνονται εύκολα. Τα εδάφη είναι πλούσια σε άμμο και χάλικα, με ποικίλη περιεκτικότητα σε ιλύ και άργιλο. Από την οριοθετημένη περιοχή εξαιρούνται οι ψυχρές και επιρρεπείς στον παγετό περιοχές καθώς και τα πιο γόνιμα εδάφη.

Φέροντας την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης από το 1975, η ανθρώπινη κοινότητα διατηρεί την αναγνωρισιμότητα και τη φήμη των οίνων «Fronton» μέσω του δυναμισμού, της τεχνογνωσίας και της προσήλωσής της στην ποικιλία αμπέλου Négrette N.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest». Αυτή η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα μπορεί επίσης να αναγράφεται σε όλα τα ενημερωτικά φυλλάδια και τους περιέκτες. Το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το μέγεθος εκείνων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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