C/2025/4351

1.8.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4351)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Fronton»

PDO-FR-A0595-AM01 de 8.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Fronton»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire [Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Asuntos Rurales y Ordenación del Territorio]

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Fronton» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, ya que:

a) no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud puede calificarse de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Introducción de disposiciones agroambientales estándar*

Se añaden disposiciones agroambientales al punto «Otras prácticas de cultivo» del capítulo IV [*sic*] «Gestión del viñedo» del pliego de condiciones.

Estos cambios están orientados a dar respuesta a las exigencias sociales de reducción del uso de productos fitosanitarios y a las preocupaciones medioambientales.

No se modifica el documento único.

2. *Modificación de los rendimientos de los vinos rosados*

Se incrementan los rendimientos establecidos en el pliego de condiciones para los vinos rosados. La carga media máxima de cultivo por parcela y la carga media máxima por parcela de regadío también se adaptan a la evolución de los rendimientos de los vinos rosados.

Los rendimientos propuestos son coherentes con los de otras denominaciones del suroeste. Entre 2015 y 2020 (las vendimias entre 2021 y 2023 se vieron afectadas por fenómenos meteorológicos), el rendimiento medio de los vinos rosados de la denominación fue de 53,17 hectolitros por hectárea, y de media el 44 % de los viticultores superó el rendimiento básico establecido en el pliego de condiciones.

Se modifica el punto «Rendimientos máximos» del documento único.

3. *Supresión del rendimiento que implica la «Pérdida del derecho a la denominación de origen protegida»*

En consonancia con la modificación anterior (rendimiento modificado para los vinos rosados), el rendimiento de 70 hectolitros por hectárea en el punto «3. Pérdida de derecho a la denominación de origen protegida» se aproxima demasiado al límite máximo de rendimiento propuesto (68 hectolitros por hectárea), por lo que se suprime.

Esta modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación del color de los vinos rosados*

En los últimos quince años, aproximadamente, el perfil colorimétrico medio de los vinos rosados de la DOP «Fronton» ha cambiado. El color sigue siendo intenso, pero sin duda es cada vez más claro. La modificación del pliego de condiciones tiene por objeto la adaptación a los cambios en los métodos de producción de los viñedos. Históricamente, los vinos rosados Fronton se elaboraban sobre todo mediante el método del sangrado, mientras que en la actualidad se ha generalizado el método de la prensa directa.

Se modifica el punto «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

5. *Adición del método del sangrado para la elaboración de vinos rosados*

En la parte «Vínculo con la zona geográfica» del pliego de condiciones, se añade el método del sangrado a la elaboración de los vinos rosados. Por un lado, los viticultores utilizan el método del sangrado para elaborar vinos rosados con un color más intenso, debido a una maceración más prolongada entre los hollejos y el mosto. Por otra parte, en algunos casos el método del sangrado puede compensar la falta de compuestos fenólicos de una cuba de uva tinta. El objetivo es proteger el método del sangrado empleado en la elaboración de vinos rosados.

Se modifica el punto «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

6. *Adición de variedades accesorias*

Se incluirán como accesorias dos variedades endémicas de la zona.

Estas variedades son *négret pounjut N* y *bouysselet B*. La razón de esta elección es que estas variedades de uva tienen una larga tradición y complementan la variedad *négrette N*. El objetivo es integrarlas en la elaboración de vinos tintos y rosados.

Así pues, el órgano de protección y de gestión propuso añadir proporciones máximas del 10 % tanto para la combinación de variedades de uva como para las mezclas de *négret pounjut* y *bouysselet*.

Se modifican los puntos «Variedad(es) de uva de vinificación» y «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

7. *Introducción de la variedad marselan N como variedad de interés a efectos de adaptación*

Esta solicitud se deriva de una serie de constataciones que han llevado a los viticultores de «Fronton» a valorar la introducción de nuevas variedades en su pliego de condiciones. El cambio climático está provocando períodos de sequía más prolongados, heladas más frecuentes, una mayor susceptibilidad a las enfermedades y un comportamiento fisiológico que parece empeorar.

Finalmente, la agrupación de viticultores optó por seleccionar únicamente la variedad de uva *marselan N*, debido a su proximidad a la variedad *cabernet sauvignon*. Aunque las variedades *cabernet* se encuentran en considerable declive, *marselan* es una alternativa interesante en las mezclas. Además, se cultiva en viñedos desde hace varios años (18 hectáreas repartidas en 46 parcelas y cultivadas por 19 operadores) y constituye un buen complemento para la variedad *négrette N* en términos de características organolépticas.

La uva *marselan* tiene dos ventajas: se adapta mejor al cambio climático (es menos sensible a las heladas) y necesita menos tratamientos fitosanitarios (debido a su escasa susceptibilidad a la enfermedad). La uva *marselan N* se utilizará para la elaboración de vinos tintos y rosados.

Se modifica el punto «Variedad(es) de uva de vinificación» del documento único.

8. *Modificación de las reglas sobre variedades de uva*

La proporción mínima de la variedad principal *négrette N* se mantiene en el pliego de condiciones, pero se modifica como sigue: «superior o igual al 50 % de las uvas cultivadas» se sustituye por «superior o igual al 51 %». Se suprimen las proporciones máximas de las variedades accesorias.

El objetivo es simplificar el seguimiento y el cumplimiento de las normas sobre variedades de uva, manteniendo al mismo tiempo la coherencia con las normas relativas a la mezcla.

Esta modificación no afecta al documento único.

9. *Modificación del capítulo IX, punto 3, «Disposiciones relativas al envasado»*

En la redacción del pliego de condiciones vigente se indica que, cada vez que se realice el envasado, los operadores enviarán a la autoridad de control un extracto del registro de manipulación y un análisis previo al envasado. La agrupación de viticultores de la denominación considera que esta obligación es demasiado estricta y propone utilizar la misma redacción que en otros pliegos de condiciones, es decir, exigir que se facilite a la autoridad de control el registro de manipulación y un análisis realizado antes o después del envasado.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. *Supresión de medidas transitorias*

Se suprimen del pliego de condiciones las medidas transitorias establecidas en el capítulo XI, punto 1, «Variedades de uva», que finalizaron en 2011 y 2018.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Fronton

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos tintos o rosados. Los tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 % y los rosados, del 10,5 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %. En la fase de envasado, cada lote de vino tinto presenta un contenido de ácido málico no superior a 0,4 gramos por litro. En la fase de envasado: — los vinos presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro en el caso de los vinos tintos y a 4 gramos por litro en el caso de los rosados; — los vinos tintos presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a 18 miliequivalentes por litro. La acidez volátil de los vinos rosados y la acidez total y el contenido de anhídrido sulfuroso de los vinos son los establecidos por la legislación de la UE. Las demás características se ajustan, por defecto, a las establecidas por la legislación de la Unión. Los vinos solo pueden producirse a partir de la variedad *négrette N* o de una mezcla en la que *négrette N* sea la variedad principal. El sabor de los vinos tintos se caracteriza generalmente por aromas de frutos rojos y negros, flores, especias y regaliz. Contienen taninos que proporcionan estructura y redondez a medida que envejecen. Son agradables de beber cuando son jóvenes, pero también son adecuados para el envejecimiento. El sabor de los vinos rosados se caracteriza por aromas bastante afrutados y una baja acidez. Tienen un color intenso y se consumen jóvenes.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Método de cultivo

a) Densidad de plantación. Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre las hileras no es superior a 2,50 metros. Entre cepas de una misma hilera, la separación es de al menos 0,80 metros.

b) Normas de poda. La conducción de las viñas se realiza bien mediante poda corta y pulgares [«Gobelet», cordón unilateral (cordón de Royat) o cordón bilateral] o bien mediante un sistema de Guyot simple o doble (denominado localmente «tirette»), con un máximo de 12 yemas francas por cepa. Independientemente del método de poda utilizado, a partir del 1 de junio el número de sarmientos fructíferos frutales por cepa no podrá ser superior a 10.

Puede autorizarse el riego.

2. Práctica enológica específica

Prácticas enológicas: — En el caso de los vinos tintos, se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento y se fija en el 10 % el porcentaje máximo de concentración parcial con respecto a los volúmenes utilizados. Se autoriza a los viticultores a utilizar carbones de uso enológico para la elaboración de los vinos rosados, exclusivamente para mostos y vinos nuevos aún en fermentación, en una proporción no superior al 20 % del volumen de vino rosado producido por el viticultor correspondiente a la vendimia y el color en cuestión.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos rosados

60 hectolitros por hectárea

2. Vinos tintos

50 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La cosecha de la uva, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben tener lugar en los siguientes municipios: — departamento de Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn y Villeneuve-lès-Bouloc; — departamento de Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil y Pompignan.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Bouysselet

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret pounjut

Négrette N

8. **Descripción de los vínculos**

a) *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica de la denominación de origen protegida «Fronton» está situada a unos veinte kilómetros al norte de Toulouse, en las terrazas formadas por los antiguos depósitos aluviales del Tarn, que se sedimentaron sobre el sustrato de molasas terciarias durante las diferentes glaciaciones del cuaternario. Las parcelas están delimitadas con precisión para la vendimia y se extienden por los tres niveles geomorfológicos de las terrazas bajas, medias y altas del Tarn, excluyendo la llanura baja del Tarn y los suelos desarrollados sobre la molasa del Oligoceno en el sur y el oeste de esta zona.

Los depósitos aluviales, procedentes del Macizo Central, se caracterizan por su riqueza en elementos silíceos, grava y arena, así como por la ausencia de piedra caliza. Los suelos de la terraza baja, situados a una altitud media de 130 metros, son de naturaleza heterogénea, con una mezcla de limos, arenas de grosor variable y arcillas en una distribución desigual. La altitud de la terraza media oscila entre 130 y 160 metros. Los suelos presentan mayor meteorización y lixiviación que los de la terraza baja. Por último, la terraza alta, que es la más antigua y la de menor superficie, alcanza una altura máxima de 200 metros. Los elementos más finos han ido desapareciendo debido a la erosión, por lo que estos suelos son muy cascajosos y pedregosos.

La zona geográfica está repartida en veinte municipios pertenecientes a los departamentos de Haute-Garonne y Tarn-et-Garonne.

La topografía del paisaje es fundamentalmente llana, y las variaciones se presentan en forma de pequeñas colinas, taludes entre las terrazas y pendientes suaves creadas por los afluentes del Tarn.

La zona de Fronton tiene un clima oceánico con influencia mediterránea. Los inviernos son relativamente suaves, mientras que la primavera trae consigo una importante subida de las temperaturas y el verano se caracteriza por una insolación considerable y por temperaturas elevadas. Las pluviometría media anual oscila entre 650 mm y 700 mm, y se distribuye de manera homogénea durante todo el año, excepto en primavera, cuando los niveles alcanzan máximos considerables. Los vientos dominantes proceden del oeste, son oceánicos y traen consigo formaciones nubosas y precipitaciones. El viento cálido y seco de Autan, algo menos frecuente, sopla desde el sudeste.

b) *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

La historia de los viñedos está estrechamente relacionada con la de la ciudad de Fronton, que, a principios del siglo XII, se regía por la orden de los Caballeros del Hospital de San Juan de Jerusalén (actualmente, Orden de Malta) como consecuencia de las donaciones realizadas por varios miembros de la nobleza. Adrien Escudier [*Histoire de Fronton et du Frontonnais* («Historia de Frontón y sus alrededores»), 1905] hace referencia a una donación a la orden realizada en 1122 por Pons Bernard de Benque, su esposa Alamande y Payen, que consistió en la iglesia y todo lo que esta controlaba, y por la que se reservaba el derecho a conservar una séptima parte de la vendimia. Por lo tanto, los viñedos de «Fronton» ya estaban bien establecidos a principios del siglo XII.

Desde entonces, los vinos han sido especialmente bien cuidados y tratados. Los archivos municipales de Fronton hacen referencia a la designación anual de «ocho expertos para visitar y revisar los viñedos del consulado de Fronton». De este modo, se visitaba cada comarca y los expertos comprobaban la madurez de las uvas; posteriormente, se entregaba un informe oral a la asamblea consular en el que se fijaba la fecha en la que podía iniciarse la vendimia. El pregonero de la localidad anunciaba la proclamación de la vendimia.

En 1470, Aymerie de Senergues, prior de la abadía de La Daurade en Toulouse, concedió una carta a sus súbditos autorizando a todos los siervos que plantaran viñas a reclamar su libertad y el derecho de propiedad sobre las tierras despejadas de Villaudric. En el siglo XVII, las dos parroquias de Fronton y Villaudric competían por el dominio del territorio.

Los viñedos alcanzaron su punto álgido en los siglos XVIII y XIX, cuando los vinos se enviaban a toda Europa a través del puerto de Burdeos. Pierre Galet [*Cépage et vignobles de France* («Encepamiento y viñedos de Francia»), 1962] afirmaba: «Los viñedos de Fronton y Villaudric son desde hace mucho tiempo los más conocidos en Haute-Garonne, ya que se encontraban más cerca de Villemur, el lugar del Tarn donde se cargaban los vinos y desde donde viajaban por río hasta Burdeos».

La zona de Fronton se vio afectada por la filoxera en 1878. La variedad de uva *négrette N*, en su día conocida localmente como «Le Négret», era la variedad principal de los viñedos antes de que se vieran afectados por la filoxera. Se replantó ampliamente después de la crisis de la filoxera, pero el injerto hizo que las cepas fueran propensas a una falta de desarrollo del fruto y más sensibles a la podredumbre gris. La perseverancia de los viticultores, apegados a esta variedad histórica de uva, les permitió adaptarse y mantener la tradición de cultivarla. Dado que el vino producido a partir de *négrette N* suele carecer de acidez, a menudo se complementa con la vendimia de variedades tardías.

La denominación de origen *Vins Délimités de Qualité Supérieure* [vino delimitado de calidad superior] «Villaudric» fue reconocida mediante sentencia de un juzgado civil de primera instancia de Toulouse el 28 de julio de 1944 y abarca seis municipios del departamento de Haute-Garonne. Un año después, el 31 de julio de 1945, se reconoció la denominación de origen *Vins Délimités de Qualité Supérieure* «Fronton» o «Côtes de Fronton», con una zona geográfica compuesta por quince municipios de los departamentos de Haute-Garonne y Tarn-et-Garonne. En 1970, conscientes de su historia y sus prácticas comunes, los productores de las dos denominaciones de origen controladas se unieron en una sola asociación. Así, la denominación de origen controlada «Côtes du Frontonnais» fue reconocida, mediante Decreto de 7 de febrero de 1975, con dos denominaciones geográficas: «Fronton» y «Villaudric». Treinta años después, la denominación de origen controlada «Côtes du Frontonnais» fue reconocida en el marco de la denominación de origen controlada «Fronton» mediante Decreto de 31 de agosto de 2005.

En 2008, una superficie de más de 1 700 hectáreas era explotada por más de 110 productores, divididos en 40 bodegas independientes, 1 cooperativa de vinificación y 2 productores/comerciantes de vino. Aproximadamente un tercio de la producción es vino rosado y dos tercios son vino tinto. Los vinos solo pueden producirse a partir de la variedad *négrette N* o de una mezcla en la que *négrette N* sea la variedad principal. Las variedades accesorias que pueden añadirse a la mezcla son *cabernet franc N*, *cabernet sauvignon N*, *cinsaut N*, *cot N*, *fer N*, *gamay N*, *mérille N*, *syrah N*, *négret pounjut N* y *bouysselet B*.

El sabor de los vinos tintos se caracteriza generalmente por aromas de frutos rojos y negros, flores, especias y regaliz. Contienen taninos que proporcionan estructura y redondez a medida que envejecen. Son agradables de beber cuando son jóvenes, pero también son adecuados para el envejecimiento. Para evitar la extracción excesiva de taninos, se prohíben las prensas continuas. Los vinos deben someterse a crianza al menos hasta el 15 de enero del año siguiente al de la vendimia.

El sabor de los vinos rosados se caracteriza por aromas bastante afrutados y una baja acidez. Presentan un color que va del lichi a la frambuesa (según la carta de colores del Centre du Rosé) en función de la técnica utilizada (prensa directa o sangrado), y se consumen jóvenes. La variedad de uva *négrette N*, apreciada por sus cualidades aromáticas, llegó a cultivarse ampliamente en la zona del Grand Sud-Ouest. Es una variedad vigorosa y fértil por naturaleza; la fina piel de la uva y la compactación de los racimos la hacen muy sensible al oídio de la vid, a la podredumbre gris y a los ácaros. La variedad *négrette N* ha dejado de cultivarse en la mayoría de las regiones debido a las dificultades que plantea, pero se ha convertido en un nicho ecológico en la región de Fronton, donde los suelos pobres y ácidos ricos en óxidos metálicos hacen que las vides sean moderadamente vigorosas, lo que regula de manera natural los rendimientos y garantiza una madurez óptima, un aroma intenso y complejo y unos taninos muy refinados.

Los viticultores de la zona de Fronton han conseguido controlar esta variedad emblemática de uva y, por tanto, mantener su cultivo adaptando sus conocimientos técnicos, en particular mediante métodos de poda que permitan una buena distribución de los racimos y la selección clonal.

Las condiciones edafoclimáticas de la zona Fronton son especialmente adecuadas para el cultivo de la vid, especialmente la variedad de uva *négrette N*. El clima marítimo significa que el aire de primavera es húmedo; esto, junto con un aumento significativo de las temperaturas, garantiza un buen crecimiento de las vides. El suave invierno reduce el riesgo de heladas intensas. Durante el verano, la influencia del Mediterráneo aporta calor seco e insolación, lo que favorece una maduración regular y óptima de las uvas, con un estrés hídrico moderado que garantiza una buena maduración. El viento de Autan influye en el comportamiento de las viñas a lo largo de su ciclo vegetativo, por ejemplo, al acelerar la brotación, la floración y la maduración. A veces sopla con fuerza a finales del verano, lo que favorece la maduración de las uvas y el secado de las vides tras las tormentas de agosto, limitando así el desarrollo de enfermedades criptogámicas. La llegada tardía de las bajas temperaturas permite un buen agostamiento de las vides.

Como reflejo de los usos y conocimientos del entorno local, la superficie parcelaria delimitada favorece los suelos que drenan bien y se calientan fácilmente. Los suelos son ricos en arena y grava, con contenidos variables de limo y arcilla. Se excluyen las zonas frías, las zonas más propensas a las heladas y los suelos más fértiles.

Con la denominación de origen controlada desde 1975, la comunidad mantiene el renombre y la reputación de los vinos «Fronton» a través de su dinamismo, experiencia y compromiso con la variedad de uva *négrette N*.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos con la denominación de origen controlada pueden indicar en sus etiquetas la unidad geográfica mayor de «Sud-Ouest». Esta unidad geográfica mayor puede figurar asimismo en la documentación y los recipientes. El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones

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