C/2025/4351

1.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4351)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Fronton»

PDO-FR-A0595-AM01 — 8.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Fronton»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Fronton» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Ajout de dispositions agro-environnementales types*

Des dispositions agro-environnementales sont ajoutées dans le cahier des charges de l'appelation, les dispositions sont ajoutées au chapitre IV «Conduite du vignoble», paragraphe «Autres pratiques culturales» du cahier des charges.

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Le document unique n'est pas modifié.

2. *Modification des rendements des vins rosés*

Les rendements fixés dans le cahier des charges sont augmenté pour les vins rosés. La charge maximale moyenne à la parcelle et la charge maximale moyenne des parcelles irriguées ont également été mis en cohérence avec la modification des rendements des vins rosés.

Les rendements proposés s'inscrivent en cohérence avec les valeurs des rendements des autres appellations du Sud-Ouest. Entre 2015 et 2020 (récoltes de 2021 à 2023 marquées par des aléas climatiques), le rendement moyen de l'appellation en rosés est de 53,17hl/ha et en moyenne 44 % des opérateurs vinificateurs dépassent le rendement de base du cahier des charges.

Le document unique est modifié au point suivant: Rendements maximaux.

3. *Suppression du rendement «Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée»*

En cohérence avec la modification précédente (la modification des rendements des vins rosés), le rendement «3°-Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée» qui est de 70hl/ha, est trop proche du rendement butoir proposé (68 hectolitres par hectare), il est alors supprimé.

Le document unique n'est pas impacté.

4. *Modification de la couleur des rosés*

Depuis une quinzaine d'année, le profil colorimétrique moyen des rosés de l'AOP «Fronton» a évolué: la couleur reste soutenue mais tend nettement vers un éclaircissement. La modification du cahier des charges a pour but de s'adapter aux évolutions de pratiques sur le vignoble: historiquement, les rosés de Fronton étaient essentiellement des rosés de saignée, aujourd'hui, les rosés de presse se sont largement développés.

Le document unique est modifié au point suivant: Lien avec la zone géographique.

5. *Ajout de la pratique des rosés de saignée*

Dans la partie «Lien avec la zone géographique» du cahier des charges, il a été ajouté la pratique des rosés de saignée. L'usage de la technique de la saignée par les vinificateurs est motivé d'une part par l'obtention de vins rosés plus colorés, dû à une macération plus longue entre la pellicule et le jus de raisin. D'autre part, dans certains cas la pratique de la saignée peut compenser un déficit en composés phénoliques d'une cuve de cépage rouge. L'objectif est de sécuriser la pratique de la saignée pour l'élaboration des vins rosés.

Le document unique est modifié au point suivant: Lien avec la zone géographique.

6. *Ajout de cépages accessoires*

souhaite intégrer en tant que cépages accessoires, deux cépages endémiques de la zone:

le Négret Pounjut N et le Bouysselet B. motive son choix par le caractère patrimonial de ces cépages et leur complémentarité avec la Négrette N. L'objectif étant de les intégrer dans la production des vins rouges comme des vins rosés.

Ainsi l'ODG a proposé d'ajouter des proportions maximums à l'encépagement et à l'assemblage pour le Negret Pounjut et le Bouysselet de 10 %.

Le document unique est modifié aux points suivants: Variété(s) à raisins de cuve, Lien avec la zone géographique.

7. *Introduction du Cépages Marselan N en tant que Variété d'intérêt à fin d'adaptation »*

Cette demande fait suite à plusieurs constats qui ont conduit les vignerons de l'appellation «Fronton» à envisager l'introduction de nouveaux cépages dans leur cahier des charges. Le changement climatique entraîne des périodes de sécheresse plus longues, une fréquence accrue des gels, une sensibilité exacerbée aux maladies et des comportements physiologiques qui tendent à s'aggraver.

Après réflexion, le groupement de viticulteurs a choisi de ne retenir que le cépage Marselan N. Ce choix s'explique par sa proximité avec le Cabernet-Sauvignon: alors que les cabernets subissent un fort dépérissement, le Marselan constitue une alternative intéressante dans les assemblages. De plus, il est présent sur le vignoble depuis plusieurs années (18 hectares répartis sur 46 parcelles et cultivés par 19 opérateurs) et offre une bonne complémentarité organoleptique avec la Négrette N.

Le Marselan présente un double avantage: une meilleure adaptation aux changements climatiques (il est moins sensible au gel) et une réduction des besoins en traitements phytosanitaires (grâce à sa faible sensibilité aux maladies). Le Marselan N sera pour la production des vins rouges et des vins rosés.

Le document unique est modifié au point suivant: Variété(s) à raisins de cuve.

8. *Modification des règles d'encépagement*

Il a été conserver mais modifier la proportion minimum du cépage principal Négrette N: «supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement» dans le cahier des charges actuel est modifiée à «supérieur ou égale à 51 %».Et de supprimer les proportions maximums des cépages accessoires

L'objectif est de simplifier le contrôle et le respect des règles d'encépagement, tout en restant en cohérence avec les règles d'assemblage.

Le document unique n'est pas impacté.

9. *Modification du paragraphe IX – 3° Dispositions relatives au conditionnement*

La rédaction du cahier des charges en vigueur indique que les opérateurs doivent transmettre à l'organisme de contrôle, à chaque conditionnement, un extrait du registre de manipulation et une analyse avant conditionnement. Le groupement de viticulteurs de l'appellation estime que cette obligation est trop contraignante et propose une rédaction adoptée par d'autres cahiers des charges, celle-ci exige de tenir à disposition de l'organisme de contrôle le registre de manipulation et une analyse réalisée avant ou après conditionnement.

Le document unique n'est pas impacté.

10. *Suppression de mesures transitoires*

Les mesures transitoires prévues au paragraphe «XI-1° Encépagement», ayant pris fin en 2011 et 2018 sont supprimées du cahier des charges.

Le document unique n'est pas impacté.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Fronton

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles rouges ou rosés. Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % Les vins rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 % Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Au stade du conditionnement, tout lot de vin rouge présente une teneur en acidité malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. Au stade du conditionnement les vins présentent: - une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins rouges et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins rosés; - une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 18 milliéquivalents par litre pour les vins rouges. La teneur en acidité volatile pour les vins rosés et les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux total des vins sont celles fixées par la réglementation communautaire. Les autres caractéristiques respectent, par défaut, celles fixées par la règlementation européenne. Les vins peuvent être issus du seul cépage négrette N ou bien d'un assemblage dans lequel le cépage négrette N est le cépage majoritaire. Les vins rouges sont généralement caractérisés en bouche par des arômes de fruits rouges et noirs, de fleurs et d'épices, de réglisse. Les tanins sont présents et apportent de la structure et de la rondeur au vieillissement. Agréables à boire jeunes, ils présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés sont caractérisés, en bouche, par des arômes plutôt fruités et une faible acidité. Ils présentent une couleur soutenue et sont appréciés dans leur jeunesse.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique culturale

a) Densité de plantation. Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum, et un écartement entre les pieds sur un même rang de 0, 80 mètre minimum.

b) Règles de taille. Les vignes sont taillées, soit en taille courte à coursons (gobelet, cordon de Royat unilatéral ou bilatéral), soit en Guyot simple ou Guyot double (dénommée localement «tirette»), et avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Quelle que soit la technique de taille utilisée, et à compter du 1er juin, le nombre de rameaux fructifères par pied, ne peut être supérieur à 10.

L'irrigation peut être autorisée.

2. Pratique œnologique spécifique

Pratiques oenologiques: - Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %. - Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et vins nouveaux encore en fermentation et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte et la couleur considérée.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins rosés

60 hectolitre par hectare

2. Vins rouges

50 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes: - Département de la Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc - Département de Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bouysselet

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret pounjut

Négrette N

8. **Description du ou des liens**

a) *Description des facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique de l'appellation d'origine protégée «Fronton» se situe à une vingtaine de kilomètres au nord de Toulouse, sur les terrasses d'alluvions anciennes du Tarn, déposées sur le substrat molassique tertiaire au cours des différentes glaciations du quaternaire. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont réparties sur les 3 niveaux géomorphologiques de la basse, moyenne et haute terrasse du Tarn, excluant la basse plaine du Tarn ainsi que les sols développés sur les molasses oligocènes apparaissant au sud et à l'ouest de cette zone.

Les alluvions, provenant du Massif Central, sont caractérisées par leur richesse en éléments siliceux, graves et sables, et par l'absence de calcaire. La basse terrasse, située à une altitude moyenne de 130 mètres, présente des sols de nature hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis. L'altitude de la moyenne terrasse varie entre 130 mètres et 160 mètres. Les sols présentent une altération et un lessivage plus important que sur la basse terrasse. Enfin, la haute terrasse, terrasse la plus ancienne et la plus réduite en surface, culmine à 200 mètres d'altitude. L'érosion ayant entraîné les éléments les plus fins, les sols y sont riches en graviers et galets.

Ainsi la zone géographique se répartit sur 20 communes, partagées entre les départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne.

Le paysage présente une topographie globalement plane. Les variations de paysage sont le fait de buttes peu marquées, des talus entre les terrasses et des versants peu accentués créés par les ruisseaux affluents du Tarn.

Le Frontonnais présente un climat océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

b) *Description des facteurs humains contribuant au lien*

L'historique du vignoble est intimement lié à celui de la cité de Fronton qui fut, au début du XIIème siècle, administrée par l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem (ancien Ordre de Malte), suite à des donations faites par différents seigneurs. A. Escudier (Histoire de Fronton et du Frontonnais, 1905) fait état d'une donation à l'Ordre en 1122, par Pons Bernard de Benque, Alamande son épouse et Payen, de l'église de Fronton et de tout ce qui en dépendait, se réservant la septième partie de la vendange. Le vignoble de «Fronton» est donc déjà bien établi en ce début de XIIème siècle.

Dès cette époque, les vins sont particulièrement bien soignés et traités. Les archives communales de Fronton font état de nomination annuelle de «huict prudhommes pour procéder à la visite et vérification du vignoble du consulat de Fronton». Ainsi, chaque quartier est visité et les prudhommes vérifient le niveau de maturité des raisins. Le rapport verbal est présenté à l'Assemblée consulaire, qui statue sur le choix du jour où peuvent débuter les vendanges. Le ban des vendanges est annoncé aux habitants par le crieur public.

En 1470, Aymerie de Senergues, prieur de l'Abbaye de la Daurade de Toulouse, octroie une charte de coutumes à ses sujets et autorise tous les serfs plantant de la vigne à revendiquer leur affranchissement et le droit de propriété sur les terres défrichées de Villaudric. Au XVIIème siècle, les deux paroisses de Fronton et Villaudric se disputent la suprématie du territoire.

Le vignoble atteint son apogée au XVIIIème et XIXème siècles, lorsque les vins sont expédiés dans toute l'Europe via le port de Bordeaux. Ainsi P. Galet précise (Cépages et vignobles de France, 1962): «Le vignoble de Fronton et celui de Villaudric sont depuis longtemps les vignobles les plus réputés de la Haute-Garonne parce que ces vignobles étaient proches de Villemur, point d'embarquement des vins sur le Tarn, vins qui étaient dirigés par voie fluviale jusqu'à Bordeaux.»

Le phylloxéra touche le frontonnais en 1878. Le cépage négrette N, anciennement dénommée localement «le négret», constitue la base de l'encépagement du vignoble avant le phylloxéra. Il est largement replanté après la crise phylloxérique, mais avec le greffage, le plant est sujet à la coulure et plus sensible à la pourriture grise. Les vignerons, attachés à ce cépage historique, ont su par leur ténacité, s'adapter et maintenir la tradition de la culture de ce cépage. Le vin de négrette N manquant généralement d'acidité, on lui adjoint fréquemment la vendange de cépages plus tardifs.

L'appellation d'origine Vins Délimités de Qualité Supérieure «Villaudric» est reconnue par jugement du Tribunal civil de Première Instance de Toulouse le 28 juillet 1944. Elle s'étend alors sur 6 communes du département de la Haute-Garonne. Un an plus tard, le 31 juillet 1945, l'appellation d'origine Vins Délimités de Qualité Supérieure «Fronton» ou «Côtes de Fronton» est reconnue, avec une zone géographique comprenant 15 communes des départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne. En 1970, conscients de leurs histoires et usages communs, les hommes des deux appellations d'origine contrôlées se fédèrent en un seul syndicat. Ainsi, l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Frontonnais» est reconnue par décret le 7 février 1975, avec deux dénominations géographiques: «Fronton» et «Villaudric». Trente ans plus tard, l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Frontonnais» est reconnue en appellation d'origine contrôlée «Fronton» par décret du 31 août 2005.

En 2008, une superficie de plus de 1 700 hectares est exploitée par plus de 110 producteurs, répartis en 40 chais de vignerons indépendants, 1 cave coopérative et 2 négociants-vinificateurs. La production se répartit approximativement entre un tiers de vin rosé et deux tiers de vin rouge. Les vins peuvent être issus du seul cépage négrette N ou bien d'un assemblage dans lequel le cépage négrette N est le cépage majoritaire. Les cépages accessoires susceptibles de compléter l'assemblage sont les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, fer N, gamay N, mérille N, syrah N, négret pounjut N ou bouysselet B.

Les vins rouges sont généralement caractérisés en bouche par des arômes de fruits rouges et noirs, de fleurs et d'épices, de réglisse. Les tanins sont présents et apportent de la structure et de la rondeur au vieillissement. Agréables à boire jeunes, ils présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Afin d'éviter une trop forte extraction de tannins, les pressoirs continus sont interdits. Ils font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rosés sont caractérisés, en bouche, par des arômes plutôt fruités et une faible acidité. Ils présentent une couleur allant du litchi à la framboise (nuancier du Centre du Rosé) selon la technique utilisée (pressurage directe ou saignée) et sont appréciés dans leur jeunesse. Appréciée pour ses qualités aromatiques, le cépage négrette N était autrefois largement cultivé dans le grand sud-ouest. Cépage naturellement vigoureux et fertile, la pellicule fine de ses grains et la compacité de ses grappes lui confèrent une sensibilité importante à l'oïdium, à la pourriture grise et aux acariens. Abandonné dans la plupart des régions compte tenu des difficultés rencontrées pour sa culture, le cépage négrette N trouve dans la région de Fronton une niche écologique avec des sols pauvres, acides et riches en oxydes métalliques, qui lui confèrent une vigueur moyenne et assurent une régulation naturelle des rendements avec une maturité optimale, une expression aromatique intense, complexe, avec une grande finesse des tannins.

Les vignerons frontonnais ont su maîtriser ce cépage emblématique, en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille permettant une bonne répartition des grappes et la sélection clonale, et ainsi en maintenir la culture.

Les conditions pédo-climatiques du Frontonnais sont particulièrement bien adaptées à la vigne, et notamment au cépage négrette N. Le climat océanique amène une influence humide au printemps qui, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne apporte pendant l'été, une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement. Les sols sont riches en sables et en graviers, avec une teneur variable en limons et en argile. Les situations froides et gélives ainsi que les terrains les plus fertiles sont exclus.

Appellation d'origine contrôlée depuis 1975, la communauté humaine entretient la notoriété et la réputation des vins de «Fronton» grâce à son dynamisme, à son savoir-faire et à son attachement au cépage négrette N.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques. Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

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