C/2025/4351

1.8.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4351)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Fronton»

PDO-FR-A0595-AM01 — 8.5.2025

1. **Nome del prodotto**

«Fronton»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Fronton» non rientra in nessuno dei tre casi che configurano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure dei prodotti o della categoria di prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Aggiunta di disposizioni tipo di carattere agroambientale*

Al capitolo VI «Conduzione del vigneto», punto «Altre pratiche colturali», del disciplinare di produzione della denominazione sono aggiunte alcune disposizioni agroambientali.

Tali modifiche mirano a recepire in maniera più adeguata la domanda sociale di un minor utilizzo di prodotti fitosanitari e di una maggior sensibilità ambientale.

Il documento unico non è modificato.

2. *Modifica delle rese dei vini rosati*

Le rese previste dal disciplinare sono incrementate per i vini rosati. La produzione massima media per parcella e la produzione massima media per parcella irrigata sono state anch'esse allineate alla modifica delle rese dei vini rosati.

Le rese proposte sono in linea con i valori delle rese delle altre denominazioni della regione sud-occidentale. Nel periodo 2015-2020 (i raccolti dal 2021 al 2023 sono stati colpiti da rischi climatici), la resa media dei rosati della denominazione è stata di 53,17 ettolitri per ettaro e in media il 44 % dei vinificatori ha superato la resa di base del disciplinare.

Il documento unico è modificato al punto seguente: «Rese massime».

3. *Eliminazione della resa indicata al punto «Perdita del beneficio della denominazione di origine controllata»*

In linea con la modifica di cui sopra (modifica delle rese dei vini rosati), la resa indicata al punto «3° - Perdita del beneficio della denominazione di origine controllata», pari a 70 ettolitri per ettaro, è eliminata, avvicinandosi troppo alla resa limite proposta (68 ettolitri per ettaro).

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

4. *Modifica del colore dei vini rosati*

Da una quindicina d'anni a questa parte, il profilo colorimetrico medio dei vini rosati della DOP «Fronton» ha subito un'evoluzione: il colore continua a essere intenso, ma tende nettamente a schiarirsi. La modifica del disciplinare di produzione ha lo scopo di adeguarsi all'evoluzione delle pratiche in uso nei vigneti: storicamente, i vini rosati di Fronton erano essenzialmente ottenuti da salasso (*rosés de saignée*), mentre in tempi recenti si sono diffusi notevolmente i rosati da pressatura (*rosés de presse*).

Il documento unico è modificato al punto seguente: «Legame con la zona geografica».

5. *Aggiunta della pratica del salasso per i vini rosati*

Nella sezione «Legame con la zona geografica» del disciplinare è aggiunta la pratica del salasso per i vini rosati. L'impiego della tecnica del salasso da parte dei vinificatori è motivato, da un lato, dall'ottenimento di vini rosati con un colore più intenso, per effetto di una macerazione più prolungata tra la buccia e il succo d'uva, e, dall'altro lato, dal fatto che, in alcuni casi, la pratica del salasso può compensare una carenza di composti fenolici in una vasca di uve rosse. L'obiettivo è garantire la pratica del salasso per l'elaborazione dei vini rosati.

Il documento unico è modificato al punto seguente: «Legame con la zona geografica».

6. *Aggiunta di vitigni accessori*

Due varietà endemiche della zona sono aggiunte come vitigni accessori,

il Negret Pounjut N e il Bouysselet B. La scelta è motivata dal carattere storico di tali varietà e dalla loro complementarità con la Négrette N. L'obiettivo è integrarle nella produzione dei vini sia rossi che rosati.

L'organismo di tutela e di gestione (ODG) ha pertanto proposto di aggiungere percentuali massime del 10 % all'assortimento varietale e all'assemblaggio per il Negret Pounjut N e il Bouysselet B.

Il documento unico è modificato ai punti seguenti: «Varietà di uve da vino» e «Legame con la zona geografica».

7. *Introduzione del vitigno Marselan N quale varietà di interesse a fini di adattamento*

Tale domanda fa seguito a una serie di valutazioni che hanno spinto i viticoltori della denominazione «Fronton» a prendere in considerazione l'introduzione di nuovi vitigni nel disciplinare di produzione. I cambiamenti climatici causano periodi di siccità più prolungati, gelate più frequenti, una maggiore suscettibilità alle malattie e un tendenziale peggioramento dei comportamenti fisiologici.

Dopo aver riflettuto, l'associazione di viticoltori ha deciso di introdurre solo il vitigno Marselan N, una scelta motivata dalla sua affinità con il Cabernet-Sauvignon: se i Cabernet subiscono un forte deperimento, il Marselan rappresenta un'alternativa interessante negli assemblaggi. Tale varietà è inoltre presente nei vigneti da diversi anni (18 ettari distribuiti su 46 parcelle e coltivati da 19 operatori) e offre una buona complementarità organolettica con la Négrette N.

Il Marselan N presenta un duplice vantaggio: un migliore adattamento ai cambiamenti climatici (essendo meno sensibile alle gelate) e una riduzione del fabbisogno di trattamenti fitosanitari (grazie alla scarsa sensibilità alle malattie). Il Marselan N sarà utilizzato per la produzione di vini rossi e rosati.

Il documento unico è modificato al punto seguente: «Varietà di uve da vino».

8. *Modifica delle norme relative all'assortimento varietale*

È mantenuta, seppur modificata, la percentuale minima del vitigno principale Négrette N: la frase «superiore o uguale al 50 % dell'assortimento varietale» nel disciplinare attuale è modificata in «superiore o uguale al 51 %». Inoltre le percentuali massime dei vitigni accessori sono eliminate.

L'obiettivo è semplificare il controllo e il rispetto delle norme sull'assortimento varietale, pur rimanendo coerenti con le norme in fatto di assemblaggio.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

9. *Modifica della sezione IX, punto «3° - Disposizioni di confezionamento»*

La formulazione del disciplinare vigente prevede che gli operatori siano tenuti a inviare all'organismo di controllo, a ogni confezionamento, un estratto del registro di movimentazione e un'analisi eseguita prima del confezionamento. L'associazione dei viticoltori della denominazione ritiene tale obbligo troppo oneroso e propone una formulazione adottata da altri disciplinari, che impone di tenere a disposizione dell'organismo di controllo il registro di movimentazione e un'analisi effettuata prima o dopo il confezionamento.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

10. *Eliminazione di misure transitorie*

Sono eliminate dal disciplinare le misure transitorie di cui alla sezione XI, punto «1° - Assortimento varietale», scadute nel 2011 e nel 2018.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Fronton

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini fermi, sia rossi che rosati. I vini rossi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %. I vini rosati presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. In seguito all'arricchimento, i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. Nella fase di confezionamento, ciascun lotto di vino rosso presenta un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 g/l. Nella fase di confezionamento i vini presentano: - un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) inferiore o uguale a 3 g/l nei vini rossi e inferiore o uguale a 4 g/l nei vini rosati; - un tenore di acidità volatile inferiore o uguale a 18 milliequivalenti per litro nei vini rossi. Il tenore di acidità volatile dei vini rosati e il tenore di acidità totale e di anidride solforosa totale dei vini sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Le altre caratteristiche rispettano i valori stabiliti dalla normativa europea. I vini possono essere ottenuti dalla sola varietà Négrette N o da un assemblaggio nel quale la Négrette N è il vitigno maggioritario. In genere i vini rossi sono caratterizzati al palato da aromi di frutti rossi e neri, di fiori, di spezie e di liquirizia. I tannini sono presenti e apportano struttura e rotondità durante l'invecchiamento. Piacevoli da bere giovani, sono vini che presentano anche un buon potenziale di invecchiamento. I vini rosati sono caratterizzati al palato da aromi piuttosto fruttati e da bassa acidità. Presentano un colore intenso e sono apprezzati da giovani.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

a) Densità d'impianto. I vigneti sono caratterizzati da una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro, con una distanza massima tra i filari di 2,50 metri e una distanza minima tra i ceppi dello stesso filare di 0,80 metri.

b) Norme di potatura. Le viti sono potate corte a sperone (alberello, cordone di Royat unilaterale o bilaterale) oppure a Guyot semplice o doppio (denominato localmente *tirette*), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo. A prescindere dalla tecnica di potatura utilizzata, a partire dal 1º giugno il numero di tralci fruttiferi per ceppo non può essere superiore a 10.

Può essere ammessa l'irrigazione.

2. Pratica enologica specifica

Pratiche enologiche - Per i vini rossi sono autorizzate le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %. - Per l'elaborazione dei vini rosati, è ammesso l'impiego del carbone per uso enologico da parte del vinificatore esclusivamente nei mosti provenienti dalla pressa e nei vini nuovi ancora in fermentazione e in una percentuale non superiore al 20 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia e il colore considerati.

In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rese massime*

1. Vini rosati

60 ettolitri per ettaro

2. Vini rossi

50 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei comuni seguenti: - dipartimento della Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc - dipartimento di Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Varietà di uve da vino**

Bouysselet

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret pounjut

Négrette N

8. **Descrizione del legame o dei legami**

a) *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica della denominazione di origine protetta «Fronton» è situata a una ventina di chilometri a nord di Tolosa, sulle antiche terrazze alluvionali del fiume Tarn, depositatesi sul substrato molassico terziario nel corso delle varie glaciazioni del Quaternario. Le parcelle delimitate con precisione per la raccolta delle uve sono ripartite sui tre livelli geomorfologici della terrazza inferiore, media e superiore del Tarn, con l'esclusione della bassa pianura del Tarn e dei suoli sviluppatisi sulle molasse oligoceniche presenti a sud e a ovest di tale zona.

I depositi alluvionali, provenienti dal Massiccio Centrale, sono caratterizzati dalla ricchezza di elementi silicei, di ghiaia e di sabbia, e dall'assenza di calcare. La terrazza inferiore, situata a un'altitudine media di 130 metri, presenta suoli eterogenei, con una combinazione di limo, sabbia più o meno grossolana e argilla, ripartiti in modo irregolare. L'altitudine della terrazza media varia tra i 130 e i 160 metri. I suoli presentano un'alterazione e una lisciviazione più marcate rispetto alla terrazza inferiore. Infine la terrazza superiore, che è la più antica e la più piccola in termini di superficie, raggiunge un'altitudine massima di 200 metri. Poiché l'erosione ha trascinato via gli elementi più fini, i suoli sono ricchi di ghiaia e ciottoli.

La zona geografica si estende su 20 comuni, suddivisi tra i dipartimenti della Haute-Garonne e di Tarn-et-Garonne.

Il paesaggio presenta una topografia complessivamente pianeggiante. Le variazioni del paesaggio sono costituite da poggi appena accennati, scarpate tra le terrazze e versanti poco accentuati creati dai ruscelli affluenti del Tarn.

La zona di Fronton presenta un clima oceanico con influenza mediterranea. Gli inverni sono relativamente miti. La primavera è caratterizzata da un netto incremento delle temperature e l'estate da un forte soleggiamento e da temperature elevate. La pluviometria annua oscilla, in media, tra i 650 e i 700 mm ed è distribuita uniformemente durante tutto l'anno, ad eccezione della primavera, quando si registra un picco pluviometrico significativo. I venti dominanti sono quelli provenienti da ovest e, in quanto oceanici, portano nubi e precipitazioni. L'autan, un po' meno frequente, è invece un vento caldo e secco proveniente da sud-est.

b) *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

La storia dei vigneti è strettamente legata a quella della città di Fronton, che all'inizio del XII secolo era amministrata dall'Ordine degli ospitalieri di San Giovanni di Gerusalemme (antico Ordine di Malta) in seguito alle donazioni di diversi signori. A. Escudier («Histoire de Fronton et du Frontonnais», 1905) menziona una donazione all'Ordine costituita dalla chiesa di Fronton e da tutto quello che ne dipendeva, fatta nel 1122 da Pons Bernard de Benque, dalla moglie Alamande e da Payen, che si erano riservati la settima parte della vendemmia. I vigneti di Fronton erano quindi già ben consolidati all'inizio del XII secolo.

Fin da allora, i vini sono trattati con particolare cura. Gli archivi comunali di Fronton menzionano la nomina annuale di «otto *prudhommes* per procedere all'ispezione e alla verifica dei vigneti del consolato di Fronton». I *prudhommes* si recano pertanto in ogni quartiere e verificano il grado di maturazione delle uve. La relazione verbale è esposta all'assemblea consolare, che decide il giorno in cui può iniziare la vendemmia. Il bando della vendemmia è annunciato agli abitanti dal banditore pubblico.

Nel 1470 Aymerie de Senergues, priore dell'abbazia della Daurade di Tolosa, concede ai suoi sudditi una carta delle consuetudini (*charte de coutumes*) e autorizza tutti i servi che piantano viti a rivendicare il loro affrancamento e il diritto di proprietà sui terreni dissodati di Villaudric. Nel XVII secolo le due parrocchie di Fronton e Villaudric si contendono la supremazia sul territorio.

I vigneti raggiungono il loro apice nel XVIII e XIX secolo, quando i vini sono spediti in tutta Europa dal porto di Bordeaux. Secondo Pierre Galet («Cépages et vignobles de France», 1962), «[i] vigneti di Fronton e Villaudric sono da tempo i più rinomati della Haute-Garonne perché si trovano nelle vicinanze di Villemur, punto di imbarco sul Tarn dei vini, che sono poi trasportati via fiume fino a Bordeaux».

La zona di Fronton è colpita dalla fillossera nel 1878. Il vitigno Négrette N, anticamente noto a livello locale come «Le Négret», costituisce la base dell'assortimento varietale dei vigneti prima della fillossera. Ampiamente reimpiantata dopo la crisi della fillossera, con l'innesto la pianta risulta soggetta alla cascola e più sensibile alla muffa grigia. La tenacia dei viticoltori, legati a questo vitigno storico, li spinge ad adattarsi e a mantenere la coltivazione tradizionale di tale varietà. Poiché il vino ottenuto dalla Négrette N è solitamente privo di acidità, spesso si procede all'aggiunta di varietà più tardive.

La denominazione di origine *Vins délimités de qualité supérieure* «Villaudric» è riconosciuta tramite sentenza del tribunale civile di primo grado di Tolosa il 28 luglio 1944. All'epoca comprende sei comuni del dipartimento della Haute-Garonne. Un anno dopo, il 31 luglio 1945, è riconosciuta la denominazione d'origine *Vins délimités de qualité supérieure* «Fronton» o «Côtes de Fronton», con una zona geografica costituita da 15 comuni dei dipartimenti della Haute-Garonne e di Tarn-et-Garonne. Nel 1970, i produttori delle due denominazioni di origine controllata, consapevoli della storia e delle pratiche che li accomunano, si riuniscono in un unico consorzio. La denominazione di origine controllata «Côtes du Frontonnais» è quindi riconosciuta tramite decreto il 7 febbraio 1975, con due denominazioni geografiche: «Fronton» e «Villaudric». Trent'anni dopo, la denominazione di origine controllata «Côtes du Frontonnais» è riconosciuta come denominazione di origine controllata «Fronton» tramite decreto del 31 agosto 2005.

Nel 2008 oltre 110 produttori, ripartiti tra 40 cantine di viticoltori indipendenti, una cantina cooperativa e due commercianti vinificatori, coltivano una superficie di oltre 1 700 ettari. La produzione è costituita per circa un terzo da vino rosato e per due terzi da vino rosso. I vini possono essere ottenuti dalla sola varietà Négrette N o da un assemblaggio nel quale la Négrette N è il vitigno maggioritario. I vitigni accessori che possono completare l'assemblaggio sono Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Mérille N, Syrah N, Négret Pounjut N o Bouysselet B.

In genere i vini rossi sono caratterizzati al palato da aromi di frutti rossi e neri, di fiori, di spezie e di liquirizia. I tannini sono presenti e apportano struttura e rotondità durante l'invecchiamento. Piacevoli da bere giovani, sono vini che presentano anche un buon potenziale di invecchiamento. Per evitare un'estrazione eccessiva di tannini è vietato l'uso di presse continue. I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 gennaio dell'anno che segue la raccolta.

I vini rosati sono caratterizzati al palato da aromi piuttosto fruttati e da bassa acidità. Con un colore va dal litchi al lampone (scala cromatica del *Centre du Rosé*), in base alla tecnica utilizzata (pressatura diretta o salasso), sono apprezzati da giovani. Un tempo il vitigno Négrette N, amato per le sue qualità aromatiche, era coltivato diffusamente nel «Grand Sud-Ouest». Naturalmente vigorosa e fertile, per via degli acini dalla buccia sottile e dei grappoli compatti la varietà risulta particolarmente sensibile all'oidio, alla muffa grigia e agli acari. Abbandonata nella maggior parte delle regioni a causa delle difficoltà di coltivazione, la Négrette N ha trovato una nicchia ecologica nella regione di Fronton, dove i suoli poveri, acidi e ricchi di ossidi metallici conferiscono alla varietà una vigoria media e regolano naturalmente le rese con una maturazione ottimale, un'espressione aromatica intensa e complessa e un'elevata finezza tannica.

I viticoltori della zona di Fronton sono riusciti a controllare questo vitigno emblematico adeguando le loro competenze, in particolare con tecniche di potatura che consentono una buona distribuzione dei grappoli e la selezione clonale, e a mantenerne in tal modo la coltivazione.

Le condizioni pedoclimatiche della zona di Fronton sono particolarmente adatte alla viticoltura e, in particolare, al vitigno Négrette N. Il clima oceanico determina un'influenza umida in primavera che, insieme a un deciso aumento delle temperature, garantisce una buona crescita vegetativa della vite. La mitezza invernale riduce il rischio di gelate intense. Durante l'estate, l'influenza del Mediterraneo apporta un caldo secco e un soleggiamento favorevoli alla maturazione regolare e ottimale delle uve, con uno stress idrico moderato che garantisce una buona maturazione. L'autan influisce su tutto il ciclo vegetativo del vigneto, in particolare anticipandone il germogliamento, la fioritura e l'invaiatura. Sul finire dell'estate tale vento può soffiare con particolare intensità, favorendo la maturazione delle uve e asciugando la vigna dopo i temporali agostani, limitando in tal modo lo sviluppo delle malattie crittogamiche. L'arrivo tardivo dei primi freddi garantisce una corretta maturazione dei tralci.

In linea con gli usi e la conoscenza dell'ambiente, la superficie parcellare delimitata privilegia i terreni ben drenati che si scaldano facilmente. I suoli sono ricchi di sabbia e ghiaia, con un tenore variabile di limo e argilla. Sono escluse le zone fredde e gelive e i terreni più fertili.

Denominazione di origine controllata dal 1975, la comunità umana preserva la fama e la reputazione dei vini di «Fronton» grazie al suo dinamismo, alle sue competenze e al profondo attaccamento al vitigno Négrette N.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest». Questa unità geografica più ampia può essere indicata anche su prospetti e contenitori di qualsiasi tipo. Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

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