C/2025/4351

1.8.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4351)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Fronton”

PDO-FR-A0595-AM01 – 8.5.2025

1. **Nazwa produktu**

„Fronton”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire [Ministerstwo Rolnictwa, Żywności, Rybołówstwa, Spraw Wsi i Planowania Przestrzennego]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie uważają, że wniosek spełnia wymogi rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i (UE) 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Fronton” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, a w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani kategorii produktu lub produktów objętych oznaczeniem geograficznym;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Dodanie standardowych przepisów rolno-środowiskowych*

Do punktu „Pozostałe praktyki uprawy” w rozdziale IV [*sic*] „Prowadzenie winnicy” w specyfikacji produktu dodano przepisy rolno-środowiskowe.

Zmiany te w większym stopniu uwzględniają wymagania społeczne dotyczące ograniczenia stosowania środków ochrony roślin i lepszego uwzględnienia potrzeb środowiska.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

2. *Zmiana wydajności win różowych*

Zwiększono określoną w specyfikacji produktu wydajność win różowych. Również średnią maksymalną ilość winogron z działki i średnią maksymalną ilość winogron z nawadnianej działki dostosowano do zmiany wydajności win różowych.

Proponowane wydajności są spójne z wydajnościami produktów z południowego zachodu objętych innymi nazwami pochodzenia. W latach 2015–2020 (w latach 2021–2023 na zbiory wpływ miały zagrożenia klimatyczne) średnia wydajność win różowych objętych nazwą pochodzenia wynosiła 53,17 hektolitrów z hektara, a średnio 44 % producentów wina przekroczyło podstawową wydajność określoną w specyfikacji.

Punkt „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu odpowiednio zmieniono.

3. *Skreślenie wydajności pociągającej za sobą „utratę uprawnień do chronionej nazwy pochodzenia”*

Ze względu na poprzednią zmianę (zmieniona wydajność win różowych) wydajność wynosząca 70 hektolitrów z hektara, określona w pkt 3 „Utrata uprawnień do chronionej nazwy pochodzenia”, jest zbyt zbliżona do proponowanej wydajności maksymalnej (68 hektolitrów z hektara) i w związku z tym zostaje skreślona.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana barwy win różowych*

W ciągu ostatnich 15 lat zmienił się średni profil kolorymetryczny win różowych objętych ChNP „Fronton”. Barwa jest nadal mocna, ale wyraźna jest jej tendencja do jaśnienia. Celem zmiany specyfikacji produktu jest dostosowanie jej do zmian w metodach produkcji w winnicach. W przeszłości wina różowe Fronton produkowano głównie metodą ściągania soku (fr. *saignée*), natomiast obecnie szerokie zastosowanie znalazła metoda bezpośredniego tłoczenia.

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu odpowiednio zmieniono.

5. *Dodanie produkcji win różowych metodą saignée*

Do punktu specyfikacji „Związek z obszarem geograficznym” dodano produkcję win różowych metodą *saignée*. Z jednej strony, producenci wina stosują metodę *saignée* do produkcji win różowych o głębszej barwie ze względu na dłuższą maceрację skórek i soku winogronowego. Z drugiej strony, w niektórych przypadkach metoda *saignée* może rekompensować brak związków fenolowych w kadzi z czerwonymi winogronami. Celem jest ochrona metody *saignée* w produkcji win różowych.

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu odpowiednio zmieniono.

6. *Dodanie odmian drugorzędnych*

Jako odmiany drugorzędne należy uwzględnić dwie odmiany endemiczne na tym obszarze:

Négret Pounjut N i Bouysselet B. Wynika to z faktu, że odmiany te są ważnym składnikiem dziedzictwa i uzupełniają odmianę Négrette N. Celem jest włączenie ich do produkcji zarówno win czerwonych, jak i różowych.

Organ ds. ochrony i zarządzania zaproponował zatem dodanie maksymalnego udziału wynoszącego 10 % zarówno w odniesieniu do połączeń odmian winorośli, jak i kupaży Négret Pounjut i Bouysselet.

Punkty „Odmiany winorośli” i „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu odpowiednio zmieniono.

7. *Wprowadzenie odmiany Marselan N jako odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym*

Wniosek ten wynika z szeregu ustaleń, które skłoniły plantatorów winorośli „Fronton" do wzięcia pod uwagę wprowadzenia do specyfikacji produktu nowych odmian. Zmiana klimatu powoduje dłuższe okresy suszy, zwiększoną częstotliwość przymrozków, większą podatność na choroby oraz, jak się wydaje, pogarszające się zachowanie fizjologiczne.

Ostatecznie grupa plantatorów winorośli zdecydowała się wybrać jedynie odmianę winorośli Marselan N ze względu na jej podobieństwo do odmiany Cabernet Sauvignon. Chociaż uprawy odmian Cabernet znacznie się zmniejszają, Marselan stanowi interesującą alternatywę w kupażach. Ponadto jest ona uprawiana w winnicach od kilku lat (18 hektarów rozmieszczonych na 46 działkach i uprawianych przez 19 podmiotów gospodarczych) i doskonale uzupełnia odmianę Négrette N pod względem właściwości organoleptycznych.

Marselan ma dwie zalety: lepiej dostosowuje się do zmiany klimatu (mniejsza wrażliwość na przymrozki) i wymaga mniej zabiegów fitosanitarnych (ze względu na niską podatność na choroby). Odmiana Marselan N będzie wykorzystywana do produkcji win czerwonych i różowych.

Punkt „Odmiany winorośli" jednolitego dokumentu odpowiednio zmieniono.

8. *Zmiana zasad dotyczących odmian winorośli*

W specyfikacji produktu zachowano minimalny udział głównej odmiany Négrette N, ale zmieniono go w następujący sposób: wyrażenie „co najmniej 50 % uprawianych winogron" zastąpiono wyrażeniem „co najmniej 51 %". Usunięto maksymalne udziały drugorzędnych odmian.

Celem jest uproszczenie monitorowania i przestrzegania zasad dotyczących odmian winorośli, przy jednoczesnym zachowaniu zgodności z zasadami dotyczącymi kupażowania.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

9. *Zmiana w rozdziale IX pkt 3 „Przepisy dotyczące pakowania"*

Zgodnie z obowiązującym brzmieniem specyfikacji każdorazowo, gdy odbywa się pakowanie, podmioty gospodarcze muszą przesłać organowi kontrolnemu wyciąg z rejestru czynności oraz wyniki analizy przeprowadzonej przed pakowaniem. Grupa plantatorów winorośli stosujących nazwę pochodzenia uważa, że obowiązek ten jest zbyt rygorystyczny i proponuje zastosowanie takiego samego sformułowania, jak w innych specyfikacjach, tj. wymogu udostępnienia organowi kontrolnemu rejestru czynności i wyników analizy przeprowadzonej przed pakowaniem lub po nim.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

10. *Usunięcie środków przejściowych*

Ze specyfikacji usunięto środki przejściowe określone w rozdziale XI pkt 1 „Odmiany winorośli", które to środki wygasły w 2011 i 2018 r.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Fronton

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

ZWIĘZŁY OPIS

Są to czerwone lub różowe wina niemusujące. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 11 %. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach różowych wynosi co najmniej 10,5 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego we wszystkich partiach wina czerwonego nie przekracza 0,4 grama na litr. Na etapie pakowania: – zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych nie przekracza 3 gramów na litr, a w winach różowych 4 gramów na litr; – kwasowość lotna win czerwonych nie przekracza 18 miliekwiwalentów na litr. Kwasowość lotna win różowych oraz kwasowość ogólna i zawartość dwutlenku siarki w winach są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych. Pozostałe cechy charakterystyczne są domyślnie zgodne z cechami określonymi w prawodawstwie UE. Wina mogą być produkowane wyłącznie z odmiany Négrette N lub z kupażu odmian, w którym Négrette N jest główną odmianą. Smak win czerwonych zasadniczo charakteryzuje się aromatami czerwonych i czarnych owoców, kwiatów, przypraw i lukrecji. Zawierają one taniny, które w miarę dojrzewania zapewniają strukturę i okrągłość. Są przyjemne do picia, gdy są młode, ale nadają się również do dojrzewania. Smak win różowych charakteryzuje się najczęściej akcentami owocowymi i niską kwasowością. Wina te mają intensywną barwę i pije się je, gdy są młode.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Metoda uprawy

a) Gęstość nasadzeń. Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie przekracza 2,50 metra. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,8 metra.

b) Zasady cięcia. Winorośl albo przycina się krótko, pozostawiając czopy („Gobelet”, metodą sznura jednostronnego („Cordon de Royat”) lub dwustronnego), albo prowadzi się ją w formie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota (metoda znana lokalnie jako „tirette”), z maksymalnie 12 oczkami na krzewie. Niezależnie od zastosowanej metody przycinania od 1 czerwca liczba pędów owocujących na krzew nie może przekraczać 10.

Można zezwolić na nawadnianie.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Praktyki enologiczne: – W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie subtraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %. Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie przez producenta wina węgla do celów enologicznych wyłącznie w przypadku tłoczonego moszczu i młodych win w trakcie fermentacji oraz w zakresie, który nie może przekraczać 20 % objętości win różowych wytworzonych przez danego producenta wina z danych zbiorów i danej barwy.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy spełniać wymogi obowiązujące na poziomie unijnym oraz zawarte w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wina różowe

60 hektolitrów z hektara

2. Wina czerwone

50 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin: – w departamencie Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc; – w departamencie Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Odmiany winorośli**

Bouysselet

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret Pounjut

Négrette N

8. **Opis związku lub związków**

a) *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fronton" znajduje się około 20 km na północ od Tuluzy, na tarasach uformowanych przez stare osady aluwialne z rzeki Tarn, które odkładały się na trzeciorzędowym podłożu molasowym podczas poszczególnych zlodowaceń czwartorzędowych. Działki te dokładnie wytyczono do celów zbioru winogron i są one rozmieszczone na trzech poziomach geomorfologicznych, na niskich, średnich i wysokich tarasach rzeki Tarn, z wyłączeniem niskiej równiny Tarn i gleb, które rozwinęły się na molasach oligoceńskich w południowej i zachodniej części tego obszaru.

Osady aluwialne, pochodzące z Masywu Centralnego, charakteryzują się bogactwem elementów krzemionkowych, żwirów i piasków oraz brakiem wapienia. Gleby niskich tarasów, położonych na średniej wysokości 130 m n.p.m., mają niejednorodny charakter, a składa się na nie mieszanka gleb ilastych, piasków o różnej wielkości ziaren i nierównomiernie rozmieszczonych glin. Średnie tarasy znajdują się na wysokości od 130 do 160 m n.p.m. Gleby ulegają tam silniejszemu wietrzeniu i wymywaniu niż na niskich tarasach. Wreszcie tarasy wysokie, które są najstarsze i mają najmniejszą powierzchnię, dochodzą do maksymalnej wysokości 200 m n.p.m. Ponieważ drobniejsze elementy uległy erozji, gleby są tam silnie żwirowe i kamieniste.

Obszar geograficzny obejmuje 20 gmin należących do departamentów Haute-Garonne i Tarn-et-Garonne.

Krajobraz jest zasadniczo równinny. Zmienność krajobrazu wynika z obecności niewielkich wzgórz, wałów między tarasami i łagodnych zboczy utworzonych przez dopływy rzeki Tarn.

Obszar Fronton charakteryzuje się klimatem oceanicznym z wpływami śródziemnomorskimi. Zimy są umiarkowanie łagodne. Wiosną następuje wyraźne ocieplenie, natomiast lato odznacza się dużym nasłonecznieniem i wysokimi temperaturami. Średnie roczne opady wahają się od 650 mm do 700 mm i rozkładają się równomiernie na cały rok, z wyjątkiem wiosny, kiedy są znacznie intensywniejsze. Przeważają wiatry zachodnie. Wieją znad oceanu i przynoszą chmury i opady deszczu. Nieco rzadziej z południowego wschodu wieje ciepły, suchy wiatr autan.

b) *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Historia winnic jest ściśle związana z historią miasta Fronton, nad którym na początku XII w. sprawował władzę Rycerski Zakon Szpitalników Świętego Jana z Jerozolimy (obecnie Zakon Maltański) w wyniku darowizn poczynionych przez różnych możnowładców. Adrien Escudier (*Histoire de Fronton et du Frontonnais* [Historia miasta Fronton i obszaru Fronton], 1905 r.) wspomina o darowiźnie, której na rzecz zakonu dokonali w 1122 r. Pons Bernard de Benque, jego żona Alamande oraz Payen – darowizna obejmowała kościół i wszystkie przynależne mu dobra, aczkolwiek darczyńcy zastrzegli sobie prawo do zachowania siódmej części zbiorów winogron. Winnice „Fronton" znajdowały się zatem już tu na początku XII w.

Od tego czasu wina są przedmiotem szczególnej troski i zabiegów. W archiwum miejskim Fronton znajdują się wzmianki o corocznym wyznaczaniu „ośmiu biegłych w celu wizytowania i sprawdzenia winnic w konsulacie Fronton". Każdy okręg był zatem wizytowany, a biegli sprawdzali dojrzałość winogron. Zgromadzeniu konsularnemu przedstawiano ustne sprawozdanie, w którym wskazywano datę rozpoczęcia zbiorów. Rozpoczęcie zbiorów ogłaszał mieszkańcom herold miejski.

W 1470 r. Aymerie de Senergues, przeor opactwa de la Daurade w Tuluzie, nadał swoim poddanym przywilej pozwalający wszystkim sadzącym winorośle chłopom pańszczyźnianym ubiegać się o wolność osobistą i prawo własności do wykarczowanych gruntów Villaudric. W XVII w. o dominującą pozycję na tym terytorium konkurowały dwie parafie, Fronton i Villaudric.

Winnice osiągnęły szczyt rozwoju w XVIII i XIX w., kiedy pochodzące z nich wina wysyłano do całej Europy przez port w Bordeaux. Pierre Galet (*Cépages et vignobles de France* [Odmiany winorośli i winnice we Francji], 1962 r.) stwierdza, że: „Winnice Fronton i Villaudric od dawna cieszą się największą renomą w Haute-Garonne, ponieważ znajdowały się one w pobliżu Villemur, miejscowości nad rzeką Tarn, gdzie odbywał się załadunek wina, które stamtąd transportowano rzeką do Bordeaux".

W 1878 r. obszar Fronton został dotknięty filokserą. Zanim spustoszyła ona winnice, główną odmianą winorośli uprawianą w nich była Négrette N, dawniej znana lokalnie jako „Le Négret". Po kryzysie spowodowanym przez filokserę odmianę tę nasadzano na szeroką skalę, ale szczepienie sprawiło, że pojawiły się problemy z rozwojem owoców i krzewy stały się bardziej wrażliwe na szarą pleśń. Wytrwałość plantatorów winorośli przywiązanych do tej historycznej odmiany pozwoliła im dostosować się i kontynuować tradycję jej uprawy. Ponieważ wino produkowane z Négrette N zazwyczaj nie odznacza się kwasowością, często uzupełnia się je późnymi odmianami.

Nazwa pochodzenia Vins Délimités de Qualité Supérieure [wino najwyższej jakości objęte nazwą pochodzenia] „Villaudric" została uznana wyrokiem sądu cywilnego pierwszej instancji w Tuluzie 28 lipca 1944 r. Obejmuje ona sześć gmin departamentu Haute-Garonne. Rok później, 31 lipca 1945 r., nazwa pochodzenia Vins Délimités de Qualité Supérieure „Fronton" lub „Côtes de Fronton" została uznana w odniesieniu do obszaru geograficznego obejmującego 15 gmin w departamentach Haute-Garonne i Tarn-et-Garonne. W 1970 r. świadomi wspólnej historii i praktyk producenci dwóch kontrolowanych nazw pochodzenia utworzyli jedno stowarzyszenie. W związku z tym dekretem z dnia 7 lutego 1975 r. została uznana kontrolowana nazwa pochodzenia „Côtes du Frontonnais" jako odnosząca się do dwóch nazw geograficznych: „Fronton" i „Villaudric". 30 lat później dekretem z dnia 31 sierpnia 2005 r. kontrolowana nazwa pochodzenia „Côtes du Frontonnais" została uznana w ramach kontrolowanej nazwy pochodzenia „Fronton".

Do 2008 r. obszar o powierzchni ponad 1 700 hektarów był uprawiany przez ponad 110 producentów, a wśród nich 40 niezależnych piwnic winiarskich, 1 spółdzielnię winiarską i 2 producentów/sprzedawców wina. Około jedna trzecia produkcji to wino różowe, a dwie trzecie to wino czerwone. Wina mogą być produkowane wyłącznie z odmiany Négrette N lub z kupażu odmian, w którym Négrette N jest główną odmianą. Drugorzędne odmiany winorośli, które można dodać do kupażu, to Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Mérille N, Syrah N, Négret Pounjut N i Bouysselet B.

Smak win czerwonych zasadniczo charakteryzuje się aromatami czerwonych i czarnych owoców, kwiatów, przypraw i lukrecji. Zawierają one taniny, które w miarę dojrzewania zapewniają strukturę i okrągłość. Są przyjemne do picia, gdy są młode, ale nadają się również do dojrzewania. W celu uniknięcia nadmiernej ekstrakcji tanin zabrania się stosowania prasy ciągłej. Wina dojrzewają co najmniej do 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

Smak win różowych charakteryzuje się najczęściej akcentami owocowymi i niską kwasowością. Ich barwa waha się od barwy liczi do maliny (według palety kolorów Centre du Rosé) w zależności od zastosowanej techniki (bezpośrednie tłoczenie lub *saignée*), a pije się je, gdy są młode. Odmiana winorośli Négrette N, ceniona ze względu na właściwości aromatyczne, była wcześniej powszechnie uprawiana na obszarze Grand Sud-Ouest. Odznacza się naturalnym wigorem i plennością; cienka skórka winogron i zwartość kiści sprawiają, że jest bardzo podatna na mączniaka prawdziwego, szarą pleśń i roztocza. Uprawę odmiany Négrette N zarzucono w większości regionów ze względu na napotykane trudności, ale znalazła niszę ekologiczną w regionie Fronton, gdzie ubogie, kwaśne gleby bogate w tlenki metali sprawiają, że winorośl wykazuje umiarkowany wigor, co w sposób naturalny reguluje wydajność i zapewnia optymalną dojrzałość, intensywny, złożony aromat i taniny o dużej finezji.

Plantatorom winorośli z obszaru Fronton udało się utrzymać kontrolę nad tą emblematyczną odmianą, a tym samym jej uprawę, przez dostosowywanie wiedzy fachowej, w szczególności z uwzględnieniem metod cięcia, które umożliwiają odpowiednie rozmieszczenie kiści i selekcję klonalną.

Warunki glebowe i klimatyczne obszaru Fronton są szczególnie odpowiednie dla uprawy winorośli, zwłaszcza odmiany Négrette N. Klimat morski powoduje, że wiosną powietrze jest wilgotne; w połączeniu ze znacznym wzrostem temperatur zapewnia to dobry rozwój winorośli. Łagodna zima zmniejsza ryzyko dużych przymrozków. Latem wpływ Morza Śródziemnego wyraża się występowaniem suchego i gorącego powietrza oraz nasłonecznieniem sprzyjającym regularnemu i optymalnemu dojrzewaniu winogron, przy umiarkowanym letnim niedoborze wody, co zapewnia dobre dojrzewanie winogron. Wiatr autan wpływa na zachowanie winorośli w całym cyklu wegetacyjnym, np. przyśpieszając rozwój pąków, kwitnienie i dojrzewanie owoców. Wiatr ten może niekiedy wiać ze znaczną siłą pod koniec lata, co sprzyja dojrzewaniu winogron i wysusza winorośle po sierpniowych burzach. Ogranicza to rozwój chorób grzybowych. Ochłodzenie pogody następuje późno, dzięki czemu łodygi mogą zdrewnieć przed zimą.

Znajomość i wykorzystanie lokalnego środowiska odzwierciedlają rozmieszczenie wyznaczonych działek rolnych na glebach przepuszczalnych i łatwo nagrzewających się. Gleby są bogate w piasek i żwir, ze zmienną zawartością materiału ilastego i gliny. Obszar nie obejmuje terenów chłodnych i podatnych na przymrozki oraz najbardziej żyznych gleb.

Dzięki kontrolowanej nazwie pochodzenia od 1975 r. miejscowa społeczność podtrzymuje renomę i reputację win „Fronton", wykorzystując swój dynamizm, wiedzę fachową i zaangażowanie związane z odmianą winorośli Négrette N.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Sud-Ouest". Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach i pojemnikach. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (pod względem wysokości i szerokości) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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