Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4351)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Fronton»

PDO-FR-A0595-AM01 — 8.5.2025

1. **Nome do produto**

«Fronton»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire [Ministério da Agricultura, da Alimentação, das Pescas, dos Assuntos Rurais e do Ordenamento do Território]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações do presente caderno de especificações são alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Fronton» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Não inclui uma mudança do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Não corre o risco de anular a relação com a área geográfica;

c) Não implica novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Aditamento de disposições agroambientais normalizadas*

Aditam-se disposições agroambientais à secção «Outras práticas de cultivo» do capítulo IV [*sic*] «Condução da vinha» do caderno de especificações.

Estas alterações pretendem dar resposta às preocupações ambientais e à exigência generalizada de redução do uso de produtos fitofarmacêuticos.

O documento único não é alterado.

2. *Alteração dos rendimentos dos vinhos rosados*

Aumentam-se os rendimentos previstos no caderno de especificações no caso dos vinhos rosados. A carga máxima média por parcela e a carga máxima média das parcelas irrigadas são também alinhadas com a alteração dos rendimentos dos vinhos rosados.

Os rendimentos propostos são coerentes com os rendimentos de outras denominações do sudoeste de França. Entre 2015 e 2020 (as colheitas de 2021 a 2023 foram afetadas por riscos climáticos), o rendimento médio dos vinhos rosados da denominação foi de 53,17 hl/ha e, em média, 44 % dos viticultores excederam o rendimento de base estabelecido no caderno de especificações.

A secção «Rendimentos máximos» do documento único é alterada em conformidade.

3. *Supressão do rendimento que implica uma «perda de elegibilidade para a denominação de origem controlada»*

Em conformidade com a alteração anterior (alteração dos rendimentos dos vinhos rosados), o rendimento de 70 hectolitros por hectare na secção «3. Perda de elegibilidade para a denominação de origem controlada» está demasiado próximo do limite máximo de rendimento proposto (68 hectolitros por hectare), pelo que é suprimido.

O documento único não é afetado.

4. *Alteração da cor dos vinhos rosados*

Nos últimos 15 anos, o perfil colorimétrico médio dos vinhos rosados da DOP «Fronton» alterou-se: a cor continua a ser intensa, mas apresenta uma tendência evidente para se tornar mais clara. A alteração do caderno de especificações tem por objetivo a adaptação à evolução dos métodos de produção nas vinhas. Historicamente, os vinhos rosados Fronton eram produzidos principalmente pelo método de sangria, ao passo que, atualmente, o método de prensagem direta passou a ser mais amplamente utilizado.

A secção «Relação com a área geográfica» do documento único é alterada em conformidade.

5. *Aditamento do método de sangria para a elaboração dos vinhos rosados*

Adita-se à secção «Relação com a área geográfica» do caderno de especificações o método de sangria para a elaboração dos vinhos rosados. Por um lado, os vinicultores utilizam o método de sangria para produzir vinhos rosados com uma cor mais profunda devido à maceração mais longa entre as peles e o sumo das uvas. Por outro lado, em alguns casos, o método de sangria pode compensar a falta de compostos fenólicos numa cuba de uvas tintas. O objetivo é proteger o método de sangria para a elaboração de vinhos rosados.

A secção «Relação com a área geográfica» do documento único é alterada em conformidade.

6. *Aditamento de castas secundárias*

Pretende-se incluir como castas secundárias duas castas endémicas da região:

négret-pounjut N e *bouysselet* B. Esta escolha deve-se ao facto de estas castas constituírem um importante património e complementarem a casta *négrette* N. O objetivo é integrá-las na produção de vinhos tintos e rosados.

O ODG propôs, assim, o aditamento de percentagens máximas de 10 % no que diz respeito ao encepamento e à lotação de *négret-pounjut* e *bouysselet*.

As secções «Casta(s) de uva de vinho» e «Relação com a área geográfica» do documento único são alteradas em conformidade.

7. *Introdução da casta marselan N como casta de interesse utilizada para fins de adaptação*

Este pedido surge na sequência de uma série de constatações que levaram os viticultores da denominação «Fronton» a considerar a introdução de novas castas no seu caderno de especificações. As alterações climáticas estão a provocar períodos de seca mais longos, um aumento da frequência de geadas, uma maior suscetibilidade a doenças e comportamentos fisiológicos que tendem a agravar-se.

Após reflexão, o grupo de viticultores decidiu selecionar apenas a casta *marselan* N, devido à sua proximidade com a *cabernet-sauvignon*. Enquanto as castas *cabernet* registam um declínio significativo, a *marselan* constitui uma alternativa interessante nos lotes. Além disso, é cultivada nas vinhas há vários anos (18 hectares repartidos por 46 parcelas e cultivados por 19 operadores) e complementa muito bem a casta *négrette* N em termos de características organoléticas.

A casta *marselan* tem uma dupla vantagem: adapta-se melhor às alterações climáticas (menos sensível às geadas) e tem menos necessidade de tratamentos fitossanitários (devido à sua baixa suscetibilidade a doenças). A *marselan* N será utilizada na produção de vinhos tintos e rosados.

A secção «Casta(s) de uva de vinho» do documento único é alterada em conformidade.

8. *Alteração das regras relativas ao encepamento*

A proporção mínima da casta principal *négrette* N é mantida no caderno de especificações, mas alterada do seguinte modo: a expressão «igual ou superior a 50 % do encepamento» é substituída por «igual ou superior a 51 %». Suprimem-se as proporções máximas das castas secundárias.

O objetivo é simplificar o controlo e o cumprimento das regras relativas ao encepamento, mantendo simultaneamente a coerência com as regras aplicáveis à lotação.

O documento único não é afetado.

9. *Alteração do capítulo IX, secção 3 «Disposições relativas ao acondicionamento»*

De acordo com a redação do caderno de especificações em vigor, sempre que se efetua o acondicionamento, os operadores devem enviar ao organismo de controlo um extrato do registo de manipulação e uma análise efetuada antes do acondicionamento. O grupo de viticultores da denominação considera esta obrigação demasiado rigorosa e propõe que se utilize a mesma redação que noutras especificações, ou seja, que sejam postos à disposição do organismo de controlo o registo de manipulação e uma análise efetuada antes ou depois do acondicionamento.

O documento único não é afetado.

10. *Supressão das medidas transitórias*

Suprimem-se do caderno de especificações as medidas transitórias previstas no capítulo XI, secção 1, «Encepamento», que terminaram em 2011 e 2018.

O documento único não é afetado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Fronton

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

Trata-se de vinhos tranquilos, tintos ou rosados. Os vinhos tintos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %. Os vinhos rosados têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não excede os 13 %. Aquando do acondicionamento, os lotes de vinho tinto apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro. Na fase do acondicionamento: os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) não superior a 3 gramas por litro para os vinhos tintos e não superior a 4 gramas por litro para os vinhos rosados; os vinhos tintos apresentam um teor de acidez volátil não superior a 18 miliequivalentes por litro. A acidez volátil dos vinhos rosados e o teor de acidez total e dióxido de enxofre dos vinhos são os estabelecidos pela legislação da UE. As restantes características correspondem, por defeito, às previstas na legislação europeia. Os vinhos só podem ser produzidos a partir da casta *négrette* N ou de lotes em que a *négrette* N seja a casta principal. Na boca, os vinhos tintos caracterizam-se geralmente por aromas de frutos vermelhos e negros, flores, especiarias e alcaçuz. Contêm taninos que conferem estrutura e caráter redondo à medida que envelhecem. São agradáveis de beber quando jovens, mas também se prestam ao envelhecimento. Na boca, os vinhos rosados caracterizam-se por aromas bastante frutados e baixa acidez. Apresentam uma cor intensa e são apreciados quando jovens.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Método de cultivo

a) Densidade de plantação: as vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas não é superior a 2,50 metros. Entre pés da mesma linha, a distância é de, pelo menos, 0,80 metros.

b) Regras de poda: as vinhas são conduzidas em poda curta e em talões [vaso, cordão unilateral (cordão de Royat) ou cordão bilateral] ou utilizando um sistema Guyot simples ou Guyot duplo (localmente denominado «tirette»), com um máximo de 12 olhos francos por pé. Independentemente do método de poda utilizado, a partir de 1 de junho, o número de ramos frutícolas por videira não pode ser superior a 10.

A rega pode ser autorizada.

2. Prática enológica específica

Práticas enológicas: no caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento e a percentagem máxima de concentração parcial em relação aos volumes é fixada em 10 %. Na produção de vinhos rosados, é autorizada a utilização de carvões de uso enológico pelo vinicultor, unicamente nos mostos extraídos da prensa e nos vinhos novos ainda em fermentação, numa quantidade que não pode exceder 20 % do volume de vinhos rosados produzidos pelo vinicultor em causa, para a colheita e a cor em questão.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não excede os 13 %.

Além das disposições supramencionadas, os vinhos devem cumprir, em termos de práticas enológicas, as obrigações previstas na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* [Código rural e da pesca marítima].

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos rosados

60 hectolitros por hectare

2. Vinhos tintos

50 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o envelhecimento dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios: – Departamento de Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc; – Departamento de Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Bouysselet

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret-pounjut

Négrette N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

a) *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

A área geográfica da denominação de origem protegida «Fronton» situa-se a cerca de 20 quilómetros a norte de Toulouse, nos socalcos formados pelos antigos depósitos aluviais do Tarn, depositados no substrato molássico terciário durante as diferentes glaciações do Quaternário. As parcelas são precisamente delimitadas para a vindima e repartem-se pelos três níveis geomorfológicos dos socalcos baixos, médios e altos do Tarn, excluindo a planície baixa do Tarn e os solos que se desenvolveram em molassos do Oligocénico, a sul e a oeste desta área.

Os depósitos aluviais, provenientes do Maciço Central, caracterizam-se pela riqueza em elementos siliciosos, gravilha e areias, e pela ausência de calcário. Os solos do socalco baixo, situados a uma altitude média de 130 metros, são heterogéneos por natureza, com uma mistura de limos, areias de grossura variável e argilas de distribuição desigual. A altitude do socalco médio varia entre 130 e 160 metros. Os solos apresentam deterioração causada pelas intempéries e uma lixiviação maior do que no socalco baixo. Por último, o socalco alto, que é o mais antigo e o de menor dimensão em termos de superfície, atinge uma altura máxima de 200 metros. Devido à erosão dos elementos mais finos, estes solos são muito saibrosos e pedregosos.

A área geográfica estende-se por 20 municípios pertencentes aos departamentos de Haute-Garonne e Tarn-et--Garonne.

A topografia da paisagem é basicamente plana. As variações da paisagem devem-se a pequenas elevações, taludes entre os socalcos e declives suaves criados pelos afluentes do Tarn.

A área de Fronton tem um clima oceânico com influência mediterrânica. Os invernos são relativamente amenos. A primavera caracteriza-se pelo aumento acentuado das temperaturas e o verão pela exposição solar intensa e temperaturas elevadas. A precipitação média anual varia entre 650 mm e 700 mm, distribuindo-se uniformemente ao longo do ano, exceto na primavera, em que a precipitação atinge um pico significativo. Os ventos predominantes sopram de oeste. De origem oceânica, estes ventos contribuem para a formação de nuvens e chuva. Um pouco menos frequente, o vento «Autan» quente e seco sopra de sudeste.

b) *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

A história das vinhas está estreitamente ligada à da localidade de Fronton, que, no início do século XII, era governada pela Ordem dos Cavaleiros Hospitalários de São João de Jerusalém (atualmente Ordem de Malta), em virtude de doações feitas por vários senhores. Adrien Escudier (*Histoire de Fronton et du Frontonnais* [História de Fronton e da área de Fronton], 1905) refere uma doação à Ordem efetuada em 1122 por Pons Bernard de Benque, a sua esposa, Alamande, e Payen, constituída pela igreja e por tudo sob o seu controlo, reservando-se o direito de manter a sétima parte da vindima. Por conseguinte, as vinhas «Fronton» já se encontravam bem implantadas no início do século XII.

Desde então, os vinhos são objeto de cuidados e tratamento especiais. Os arquivos municipais de Fronton dão conta da nomeação anual de «oito peritos para visitar e controlar as vinhas do consulado de Fronton». Assim, os peritos visitavam todos os distritos e verificavam a maturação das uvas. Era apresentado um relatório oral à assembleia consular, que fixava a data em que a colheita podia ter início. A proclamação da colheita era anunciada aos habitantes pelo arauto.

Em 1470, Aymerie de Senergues, prior da Abadia de la Daurade em Toulouse, firmou um documento que autorizava todos os servos que plantavam vinhas a reivindicarem a sua liberdade e o direito de propriedade sobre as terras desmatadas de Villaudric. No século XVII, as duas freguesias de Fronton e Villaudric competiam pelo domínio do território.

As vinhas atingiram o seu pico nos séculos XVIII e XIX, quando os vinhos eram expedidos para toda a Europa através do porto de Bordéus. Pierre Galet (*Cépages et vignobles de France* [Castas de uva e vinhas de França], 1962) declara que: «As vinhas de Fronton e Villaudric são, desde há muito, as mais conhecidas do departamento de Haute-Garonne, uma vez que se situam perto de Villemur, local no Tarn onde os vinhos eram carregados e de onde viajavam por rio até Bordéus».

A área de Fronton foi afetada pela filoxera em 1878. A casta *négrette* N, anteriormente designada localmente por «Le Négret», era a principal casta nas vinhas antes da praga de filoxera. Foi amplamente replantada após a crise da filoxera, mas a enxertia tornou a planta propensa a uma incapacidade de desenvolvimento dos frutos e mais sensível à podridão cinzenta. A perseverança dos viticultores, ligados a esta casta histórica, permitiu-lhes adaptar-se e manter a tradição de cultivo desta casta. Uma vez que o vinho produzido a partir da casta *négrette* N carece geralmente de acidez, é frequentemente complementado com a vindima de castas tardias.

A denominação de origem Vins Délimités de Qualité Supérieure [vinhos delimitados de qualidade superior] «Villaudric» foi reconhecida por decisão do tribunal cível de primeira instância de Toulouse, em 28 de julho de 1944. Abrange seis municípios do departamento de Haute-Garonne. Um ano depois, em 31 de julho de 1945, foi reconhecida a denominação de origem Vins Délimités de Qualité Supérieure «Fronton» ou «Côtes de Fronton», com uma área geográfica composta por 15 municípios dos departamentos de Haute-Garonne e Tarn-et-Garonne. Em 1970, conscientes da sua história e práticas comuns, os produtores das duas denominações de origem controladas reuniram-se numa única associação. Assim, a denominação de origem controlada «Côtes du Frontonnais» foi reconhecida por decreto de 7 de fevereiro de 1975, com duas denominações geográficas: «Fronton» e «Villaudric». Trinta anos mais tarde, a denominação de origem controlada «Côtes du Frontonnais» foi reconhecida no âmbito da denominação de origem controlada «Fronton» por decreto de 31 de agosto de 2005.

Em 2008, uma superfície superior a 1 700 hectares era explorada por mais de 110 produtores, divididos em 40 adegas independentes, uma cooperativa de vinificação e dois produtores/comerciantes de vinho. Cerca de um terço da produção corresponde a vinho rosado e dois terços a vinho tinto. Os vinhos só podem ser produzidos a partir da casta *négrette* N ou de lotes em que a *négrette* N seja a casta principal. As castas secundárias que podem ser adicionadas ao lote são *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N, *cinsaut* N, *cot* N, *fer* N, *gamay* N, *mérille* N, *syrah* N, *négret-pounjut* N e *bouysselet* B.

Na boca, os vinhos tintos caracterizam-se geralmente por aromas de frutos vermelhos e negros, flores, especiarias e alcaçuz. Contêm taninos que conferem estrutura e caráter redondo à medida que envelhecem. São agradáveis de beber quando jovens, mas também se prestam ao envelhecimento. Para evitar a extração excessiva de taninos, é proibida a utilização de prensas contínuas. Os vinhos são envelhecidos, pelo menos, até 15 de janeiro do ano seguinte ao da vindima.

Na boca, os vinhos rosados caracterizam-se por aromas bastante frutados e baixa acidez. Têm uma cor que varia entre a líchia e a framboesa (de acordo com o gráfico cromático do *Centre du Rosé*), consoante a técnica utilizada (prensagem direta ou sangria) e são apreciados quando jovens. Apreciada pelas suas qualidades aromáticas, a casta *négrette* N era outrora amplamente cultivada em todo o sudoeste de França. Trata-se de uma casta naturalmente vigorosa e fértil; a pele fina das uvas e a compacidade dos cachos tornam-na muito sensível ao oídio, à podridão cinzenta e aos ácaros. A casta *négrette* N foi abandonada na maioria das regiões devido às dificuldades que o seu cultivo apresenta, mas encontrou um nicho ecológico na região de Fronton, onde os solos pobres e ácidos, ricos em óxidos metálicos, dão origem a vinhas moderadamente vigorosas, o que, naturalmente, regula os rendimentos e garante uma maturação ótima, um aroma intenso e complexo e taninos muito refinados.

Os viticultores da região de Fronton conseguiram controlar esta casta emblemática e, assim, manter o seu cultivo, adaptando o saber-fazer, nomeadamente através de métodos de poda que permitem uma boa distribuição dos cachos e a seleção clonal.

As condições edafoclimáticas da região de Fronton são particularmente propícias ao cultivo da vinha, nomeadamente da casta *négrette* N. O clima marítimo significa que o ar da primavera é húmido, o que, juntamente com um aumento significativo das temperaturas, garante um bom crescimento da vinha. O inverno ameno reduz o risco de geadas acentuadas. No verão, a influência do Mediterrâneo traz calor seco e sol, o que favorece uma maturação regular e ótima das uvas, com um *stress* hídrico moderado no verão, que garante uma boa maturação das uvas. O vento «Autan» influencia o comportamento das vinhas ao longo de todo o ciclo vegetativo, em especial ao acelerar a rebentação, a floração e a maturação. Por vezes, sopra com força no final do verão, o que promove a maturação das uvas e seca as vinhas após as tempestades de agosto, limitando assim o desenvolvimento de doenças criptogâmicas. A chegada tardia dos primeiros frios permite uma lenhificação adequada das madeiras.

Refletindo a utilização e o conhecimento do ambiente local, a área das parcelas delimitadas favorece solos com boa drenagem que aquecem facilmente. Os solos são ricos em areia e gravilha, com teores variáveis de limo e argila. Excluem-se as zonas frias e propensas a geadas, bem como os solos mais férteis.

Com a denominação de origem controlada desde 1975, a comunidade local mantém a celebridade e a reputação dos vinhos «Fronton» graças ao seu dinamismo, conhecimentos especializados e dedicação à casta *négrette* N.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos com denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada de «Sud-Ouest». Esta unidade geográfica mais alargada pode igualmente constar de quaisquer prospetos e recipientes. As dimensões dos carateres da unidade geográfica mais alargada não podem exceder, tanto em altura como em largura, a dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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