C/2025/4351

1.8.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4351)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Fronton“

PDO-FR-A0595-AM01 – 8.5.2025

1. **Názov výrobku**

„Fronton“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Wines

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (Ministerstvo poľnohospodárstva, výživy, rybárstva, vidieka a územného plánovania)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Fronton“ sa netýka žiadnej z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo
zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko narušenia súvislosti so zemepisných prostredím;

c) nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Pridanie štandardných agroenvironmentálnych ustanovení*

V kapitole IV [*sic*] „Vedenie viniča“ špecifikácie výrobku sa v bode „Iné pestovateľské postupy“ pridávajú agroenvironmentálne ustanovenia.

Cieľom týchto zmien je lepšie zohľadniť spoločenské požiadavky na obmedzenie používania prípravkov na ochranu rastlín a lepšie prihliadať na životné prostredie.

Jednotný dokument sa nemení.

2. *Zmena výnosov ružového vína*

Výnosy stanovené v špecifikácii sa v prípade ružového vína zvyšujú. Maximálny priemerný povolený hektárový výnos a maximálny priemerný povolený hektárový výnos pri zavlažovaných pozemkoch sa tiež zosúlaďujú so zmenou výnosov ružového vína.

Navrhované výnosy sú v súlade s výnosmi pre iné označenia na juhozápade krajiny. V rokoch 2015 až 2020 (úrody v rokoch 2021 až 2023 boli postihnuté klimatickými hrozbami) bol priemerný výnos ružového vína s týmto označením na úrovni 53,17 hektolitrov na hektár, pričom základný výnos stanovený v špecifikácii prekročilo v priemere 44 % vinárov.

Mení sa bod „Maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

3. *Vypustenie výnosu spojené so „zánikom nároku na chránené označenie pôvodu“*

V súlade s predchádzajúcou zmenou (zmena výnosov ružového vína) je výnos 70 hektolitrov na hektár, ako sa uvádza v bode 3 „Zánik nároku na chránené označenie pôvodu“, príliš blízko hodnote navrhovaného maximálneho hektárového výnosu (68 hektolitrov na hektár), a preto sa vypúšťa.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena farby ružového vína*

Priemerný kolorimetrický profil ružových vín s CHOP „Fronton“ sa za posledných približne 15 rokov zmenil. Hoci majú ružové vína stále výraznú farbu, je zjavné, že majú sklon k zosvetľovaniu. Účelom zmeny špecifikácie výrobku je prispôsobenie zmenám spôsobov výroby používaných vo vinohradoch. Ružové vína „Fronton“ sa v minulosti vyrábali prevažne s použitím metódy Saignée, zatiaľ čo dnes sa vo veľkej miere používa metóda priameho lisovania.

Mení sa bod „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

5. *Pridanie spôsobu výroby ružového vína metódou Saignée*

V časti „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie výrobku sa pridáva spôsob výroby ružového vína metódou Saignée. Vinári používajú metódu Saignée na výrobu ružových vín sýtejšej farby, keďže pri tejto metóde sa využíva dlhšia macerácia medzi šupkami a hroznovou šťavou. V niektorých prípadoch môže použitie metódy Saignée kompenzovať nedostatok fenolických zlúčenín v sude s modrým hroznom. Cieľom je ochrániť spôsob výroby ružového vína metódou Saignée.

Mení sa bod „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

6. *Pridanie doplnkových odrôd*

Dve odrody, ktoré sú tradičné pre túto oblasť, sa majú zahrnúť ako doplnkové odrody:

Négret Pounjut N a Bouysselet B. Dôvodom je, že tieto muštové odrody sú významnou súčasťou vinohradníckeho dedičstva a dopĺňajú odrodu Négrette N. Cieľom je začleniť tieto odrody do výroby červených aj ružových vín.

Organizácia výrobcov preto navrhla pridanie maximálneho podielu kombinácie muštových odrôd Négret Pounjut a Bouysselet, ako aj ich kupáží na úrovni 10 %.

Menia sa body „Muštové odrody“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

7. *Zavedenie odrody Marselan N ako odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy*

Táto požiadavka je založená na viacerých zisteniach, ktoré vinohradníkov z oblasti „Fronton“ viedli k tomu, aby zvážili zahrnutie nových odrôd do svojej špecifikácie výrobku. Zmena klímy spôsobuje dlhšie obdobia sucha, častejšie mrazy, zvýšenú náchylnosť na ochorenia a fyziologické správanie, ktoré sa podľa všetkého zhoršuje.

Skupina vinárov sa napokon rozhodla vybrať iba odrodu Marselan N vzhľadom na jej príbuznosť s odrodou Cabernet Sauvignon. Zatiaľ čo odroda Cabernet sa používa čoraz menej, odroda Marselan je zaujímavou alternatívou v prípade kupáží. Navyše vo vinohradoch (18 hektárov rozprestierajúcich sa na 46 pozemkoch, ktoré obhospodaruje 19 prevádzkovateľov) sa táto odroda pestuje už niekoľko rokov a svojimi organoleptickými vlastnosťami vhodne dopĺňa odrodu Négrette N.

S odrodou Marselan sú spojené dve výhody: lepšie sa prispôsobuje zmene klímy (je menej citlivá na mráz) a nevyžaduje toľko rastlinolekárskych ošetrení (vďaka nízkej náchylnosti na ochorenia). Odroda Marselan N sa bude používať na výrobu červených a ružových vín.

Mení sa bod „Muštové odrody“ jednotného dokumentu.

8. *Zmena pravidiel týkajúcich sa muštových odrôd*

Minimálny podiel hlavnej odrody Négrette N sa v špecifikácii výrobku ponecháva, ale mení sa takto: „najmenej 50 % odrodovej skladby“ sa mení na „najmenej 51 %“. Maximálne podiely doplnkových odrôd sa vypúšťajú.

Cieľom je zjednodušiť monitorovanie a dodržiavanie pravidiel týkajúcich sa muštových odrôd a zároveň zachovať súlad s pravidlami týkajúcimi sa kupáží.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Zmena kapitoly IX bodu 3 „Ustanovenia týkajúce sa balenia“*

V aktuálnej špecifikácii sa uvádza, že pri každom balení musia prevádzkovatelia zaslať kontrolnému orgánu výpis z registra o manipulácii a analýzu vykonanú pred balením. Skupina vinohradníkov považuje túto povinnosť za príliš prísnu a navrhuje použiť rovnaké znenie ako v iných špecifikáciách, t. j. požadovať, aby sa kontrolnému orgánu sprístupnil register o manipulácii a analýza vykonaná pred balením alebo po balení.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Vypustenie prechodných opatrení*

Zo špecifikácie sa vypúšťajú prechodné opatrenia stanovené v kapitole XI bode 1 „Muštové odrody“, ktoré boli ukončené v rokoch 2011 a 2018.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Fronton

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

Vína sú červené alebo ružové tiché vína. Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. % Ružové vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 %. Vo fáze balenia je obsah kyseliny jablčnej v každej šarži červeného vína najviac 0,4 gramu na liter. Vo fáze balenia: – obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) nepresahuje 3 gramy na liter v červených vínach a 4 gramy na liter v ružových vínach, – obsah prchavých kyselín v červených vínach nepresahuje 18 miliekvivalentov na liter. Obsah prchavých kyselín v ružových vínach a celková kyslosť a obsah oxidu siričitého vo vínach zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Ostatné charakteristiky sú štandardne v súlade s charakteristikami stanovenými v právnych predpisoch EÚ. Vína sa môžu vyrábať len z odrody Négrette N alebo zo zmesi odrôd, v ktorej je Négrette N hlavnou odrodou. Chuť červených vín sa vo všeobecnosti vyznačuje arómou červeného a čierneho ovocia, kvetov, korenín a sladkého drievka. Obsahujú taníny, ktoré im so starnutím dodávajú štruktúru a guľatosť chuti. Príjemne sa pijú, keď sú mladé, ale sú vhodné aj na zrenie. Chuť ružových vín sa vyznačuje skôr ovocnou arómou a nízkou kyslosťou. Majú intenzívnu farbu a konzumujú sa, keď sú mladé.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľské postupy

a) Hustota výsadby Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi je maximálne 2,5 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

b) Pravidlá rezu Vinič je vedený buď krátkym rezom na čapíky [vedenie Gobelet, jednoramenný kordón (kordón Royat) alebo dvojramenný kordón] alebo s použitím jednoduchého alebo dvojitého Guyotovho rezu (s miestnym názvom „tirette“) s maximálne 12 púčikmi na ker. Bez ohľadu na použitú metódu rezu, od 1. júna nesmie byť počet rodivých letorastov na ker vyšší ako 10.

Možno povoliť zavlažovanie.

2. Vyzrievanie

Enologické postupy: – V prípade červených vín je povolené zahusťovanie hroznového muštu až do dosiahnutia čiastočnej koncentrácie 10 % použitého objemu. Na výrobu ružových vín môžu vinári používať enologické aktívne uhlie, a to výlučne v prípade muštu získaného lisovaním ešte kvasiaceho mladého vína v pomere, ktorý nesmie prekročiť 20 % obj. ružových vín, ktoré príslušný vinár vyrobí za daný zber a farbu vína.

Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 %.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Ružové vína

60 hektolitrov na hektár

2. Červené vína

50 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a zrenie vína sa vykonávajú na území týchto obcí: – departement Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc, – departement Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

7. **Muštové odrody**

Bouysselet

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gamay N

Marselan N

Mérille N

Negret Pounjut

Négrette N

8. **Opis súvislostí**

a) *Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

Zemepisná oblasť chráneného označenia pôvodu „Fronton" sa nachádza približne 20 kilometrov severne od mesta Toulouse na terasách tvorených starými naplaveninami rieky Tarn. Tieto terasy sa vytvorili na terciérnom molasovom podloží počas rôznych zaľadnení vo štvrtohorách. Na účely zberu hrozna sú pozemky presne vymedzené. Rozprestierajú sa na troch geomorfologických úrovniach nízkej, strednej a vysokej terasy rieky Tarn, a to s výnimkou nížiny okolo rieky Tarn a pôd, ktoré sa vytvorili na oligomiocénnych molasách v južnej a západnej časti tejto oblasti.

Naplavené usadeniny pochádzajúce z Centrálneho masívu sa vyznačujú vysokým podielom kremičitých prvkov, štrku a piesku a absenciou vápenca. Pôdy nízkej terasy s priemernou nadmorskou výškou 130 m sú svojou povahou heterogénne, pričom ide o nerovnomerne rozloženú zmes siltov, pieskov rôznej hrubosti a ílov. Stredná terasa sa nachádza v nadmorskej výške od 130 do 160 m. Jej pôdy vykazujú zvetrávanie a väčšie vyplavovanie v porovnaní s nízkou terasou. Vysoká terasa, ktorá je najstaršia a má najmenšiu rozlohu, sa nachádza v maximálnej nadmorskej výške 200 m. Keďže jemnejšie prvky sú už zvetrané, tieto pôdy sú veľmi štrkovité a kamenisté.

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na území 20 obcí patriacich do departementov Haute-Garonne a Tarn-et-Garonne.

Topografia krajiny je v podstate rovinatá s malými pahorkami, násypmi medzi terasami a miernymi svahmi vytvorenými prítokmi rieky Tarn.

Oblasť Fronton má oceánske podnebie so stredomorským vplyvom. Zimy sú relatívne mierne. Na jar dochádza k výraznému nárastu teplôt a leto sa vyznačuje vysokým podielom slnečného svitu a vysokými teplotami. Priemerný ročný úhrn zrážok sa pohybuje medzi 650 mm a 700 mm. Zrážky sú rovnomerne rozložené počas celého roka s výnimkou jari s významným zrážkovým vrcholom. Prevládajúcimi vetrami sú západné vetry. Tieto oceánske vetry prinášajú oblačnosť a zrážky. Z juhovýchodu menej často fúka teplý a suchý vietor Autan.

b) *Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

História vinohradov je úzko spätá s históriou mesta Fronton, ktoré na začiatku 12. storočia spravoval rád Hospitaliérov sv. Jána Jeruzalemského (dnešný rád maltézskych rytierov) vďaka darom rôznych lordov. Adrien Escudier (*Histoire de Fronton et du Frontonnais* [História mesta Fronton a oblasti Fronton], 1905) spomína dar, ktorý rádu v roku 1122 dali Pons Bernard de Benque, jeho manželka Alamande a Payen (pričom si vyhradili právo ponechať si siedmu časť úrody hrozna) a ktorý pozostával z kostola a všetkého, čo k nemu patrilo. Vinohrady s CHOP „Fronton“ boli teda dobre zapestované už na začiatku 12. storočia.

Odvtedy bolo o vinohrady mimoriadne dobre postarané. V obecnom archíve mesta Fronton sa uvádza, že každoročne sa vymenovalo „osem odborníkov, ktorí navštívili a skontrolovali vinohrady frontonského konzulátu“. Odborníci takto navštívili každý okres a skontrolovali zrelosť hrozna. Konzulárnemu zhromaždeniu predložili ústnu správu, v ktorej bol stanovený dátum, kedy sa mohol začať zber. Určenie začiatku zberu oznámil obyvateľom zriadenec mesta.

V roku 1470 Aymerie de Senergues, ktorý bol predstaveným opátstva de la Daurade v Toulouse, udelil svojim poddaným listinu, na základe ktorej boli všetci poddaní vysádzajúci vinič oprávnení nárokovať si slobodu a vlastnícke právo na vyklčovanú pôdu v obci Villaudric. O nadvládu nad týmto územím bojovali v 17. storočí dve farnosti obcí Fronton a Villaudric.

Svoj najväčší rozmach zaznamenali vinohrady v 18. a 19. storočí, keď sa vína cez prístav Bordeaux vyvážali do celej Európy. Pierre Galet (*Cépages et vignobles de France* [Odrodová skladba a vinohrady Francúzska], 1962) uvádza, že: „Vinohrady v obciach Fronton a Villaudric boli dlhodobo najznámejšie v departemente Haute-Garonne, pretože sa nachádzali v blízkosti mesta Villemur na rieke Tarn, kde sa vína nakladali a odkiaľ putovali po rieke do Bordeaux“.

V roku 1878 postihla oblasť Fronton fyloxéra. Pred napadnutím vinohradov fyloxérou bola odroda Négrette N, v minulosti známa pod miestnym názvom „Le Négret“, hlavnou odrodou pestovanou v týchto vinohradoch. Po kríze spôsobenej fyloxérou boli vinohrady v podstate opätovne vysadené, ale v dôsledku štepenia bol vinič náchylný na nevytvorenie plodov a citlivejší na sivú pleseň. Vinohradníci, ktorí boli spätí s touto historickou muštovou odrodou, sa vďaka svojej vytrvalosti dokázali prispôsobiť a pokračovať v tradícii jej pestovania. Keďže vínu vyrobenému z odrody Négrette N zvyčajne chýba kyslosť, často sa dopĺňa hroznom zo zberu neskorých odrôd.

Rozsudkom prvostupňového občianskeho súdu v Toulouse z 28. júla 1944 bolo uznané označenie pôvodu vymedzeného vína najvyššej kvality (*Vins Délimités de Qualité Supérieure*) „Villaudric“. Toto označenie pôvodu sa vzťahuje na šesť obcí departementu Haute-Garonne. O rok neskôr, 31. júla 1945, bolo uznané označenie pôvodu vymedzeného vína najvyššej kvality (*Vins Délimités de Qualité Supérieure*) „Fronton“ alebo „Côtes de Fronton“, a to so zemepisnou oblasťou zahŕňajúcou 15 obcí departementov Haute-Garonne a Tarn-et-Garonne. V roku 1970 sa výrobcovia oboch chránených označení pôvodu, vedomí si svojej spoločnej histórie a postupov, spojili do jedného združenia. Dekrétom zo 7. februára 1975 bolo preto uznané chránené označenie pôvodu „Côtes du Frontonnais“ s dvoma zemepisnými názvami: „Fronton“ a „Villaudric“. O 30 rokov neskôr bolo chránené označenie pôvodu „Côtes du Frontonnais“ dekrétom z 31. augusta 2005 uznané v rámci chráneného označenia pôvodu „Fronton“.

Do roku 2008 obhospodarovalo viac ako 1 700 hektárov pôdy viac než 110 výrobcov v rámci 40 nezávislých prevádzok na výrobu vína, jedného vinárskeho družstva a dvoch výrobcov/obchodníkov s vínom. Približne jednu tretinu produkcie tvorí ružové víno a dve tretiny červené víno. Vína sa môžu vyrábať len z odrody Négrette N alebo zo zmesi odrôd, v ktorej je Négrette N hlavnou odrodou. Doplnkové odrody, ktoré sa môžu pridať do zmesi, sú Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cinsaut N, Cot N, Fer N, Gamay N, Mérille N, Syrah N, Négret Pounjut N a Bouysselet B.

Chuť červených vín sa vo všeobecnosti vyznačuje arómou červeného a čierneho ovocia, kvetov, korenín a sladkého drievka. Obsahujú taníny, ktoré im so starnutím dodávajú štruktúru a guľatosť chuti. Príjemne sa pijú, keď sú mladé, ale sú vhodné aj na zrenie. Aby sa zabránilo nadmernej extrakcii tanínov, kontinuálne lisy sú zakázané. Vína musia zrieť aspoň do 15. januára roku, ktorý nasleduje po zbere.

Chuť ružových vín sa vyznačuje skôr ovocnou arómou a nízkou kyslosťou. V závislosti od použitej techniky (priamy lis alebo metóda Saignée) majú farbu liči až maliny (podľa vzorkovníka Centre du Rosé) a konzumujú sa, keď sú mladé. Odroda Négrette N, cenená pre svoje aromatické vlastnosti, sa kedysi pestovala vo veľkom rozsahu v oblasti Grand Sud-Ouest. Je to prirodzene silná a úrodná muštová odroda; tenká šupka hrozna a kompaktnosť strapcov spôsobujú, že je veľmi náchylná na múčnatku viniča, sivú pleseň a roztoče. Hoci sa odroda Négrette N vo väčšine regiónov prestala pestovať vzhľadom na ťažkosti spojené s jej pestovaním, presadila sa ako ekologická nika v regióne Front, ktorý sa vyznačuje kyslými pôdami bohatými na oxidy kovov, vďaka čomu je vinič o niečo odolnejší, a to umožňuje prirodzene regulovať výnosy a zabezpečiť optimálnu zrelosť, intenzívnu a komplexnú arómu a veľmi jemné taníny.

Vinohradníci z oblasti Fronton dokázali kontrolovať túto typickú muštovú odrodu a zachovať jej pestovanie, a to prispôsobením svojho know-how, najmä s použitím metód rezu, ktoré umožňujú dobré rozloženie strapcov a klonovú selekciu.

Pôdne a klimatické podmienky v oblasti Fronton sú mimoriadne vhodné na pestovanie viniča, najmä odrody Négrette N. Vďaka prímorskej klíme je jarný vzduch v tejto oblasti vlhký, čo spolu s výrazným zvýšením teplôt zabezpečuje dobrý rast viniča. Vzhľadom na miernu zimu je riziko prudkých mrazov nízke. Vplyvom Stredozemného mora sa leto vyznačuje priaznivým suchým teplom a slnečným svitom, čo podporuje pravidelné a optimálne dozrievanie hrozna. Mierny vodný stres v lete zabezpečuje dobré dozrievanie hrozna. Vietor „Autan“ ovplyvňuje správanie viniča počas celého rastového cyklu najmä tým, že urýchľuje pučanie, kvitnutie a dozrievanie. Na konci leta niekedy silno fúka, čo podporuje dozrievanie hrozna a vysušuje kry po augustových búrkach. Tým sa obmedzuje rozvoj hubových ochorení. Neskorý príchod prvej zimy priaznivo vplýva na dozrievanie dreva.

Vo vymedzenej pozemkovej oblasti sa vzhľadom na spôsoby využívania a znalosti miestneho prostredia uprednostňujú pôdy, ktoré sa dobre odvodňujú a rýchlo zohrievajú. Pôdy sú bohaté na piesok a štrk a vyznačujú sa rôznym obsahom siltu a ílu. Chladné oblasti, ktoré sú náchylné na mráz, a najúrodnejšie pôdy sa nevyužívajú.

Vďaka chránenému označeniu pôvodu uznanému v roku 1975 sa komunite, ktorá je pracovitá, má potrebnú odbornosť a je oddaná odrode Négrette N, darí udržiavať dobré meno a povesť vín „Fronton“.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Sud-Ouest“. Táto väčšia zemepisná jednotka sa súčasne môže uvádzať v akýchkoľvek prospektoch a na akýchkoľvek nádobách. Väčšia zemepisná jednotka musí byť uvedená písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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