C/2026/1655

13.3.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2026/1655)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Côtes de Thongue“

PGI-FR-A1110-AM01

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Органолептично описание на продуктите**

Допълва се глава I, раздел 3.3 от продуктовата спецификация на ЗГУ „Côtes de Thongue“, като се включват допълнения към органолептичното описание на вината със ЗГУ.

Единният документ е допълнен в раздел „Описание на виното или вината“.

2. **Област в непосредствена близост**

Изменя се глава I, раздел 4.2 — Област в непосредствена близост — от продуктовата спецификация на ЗГУ „Côtes de Thongue“. Списъкът на общините, от които е съставена областта в непосредствена близост, е актуализиран, без промени, в съответствие с официалния географски кодекс за 2021 г.

С тази редакционна поправка се дава възможност географският район да се посочи с позоваване на действащата през 2021 г. версия на официалния географски кодекс, актуализиран от Националния институт по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност по отношение на периметъра на географския район. Същото позоваване е добавено в единния документ в рубриката „Област в непосредствена близост“.

Разделът от единния документ, озаглавен „Други условия — област в непосредствена близост“, е актуализиран.

3. **Сортове лози**

Изменя се глава I, раздел 5 — Сортове лози — от продуктовата спецификация на ЗГУ „Côtes de Thongue“.

Списъкът на сортовете, подбрани за производството на ЗГУ „Côtes de Thongue“, е изменен както следва:

— Добавяне на 17 сорта, считани за „устойчиви“ на болести по лозите:

Artaban N, Bronner B, Cabernet blanc B, Cabernet Cortis N, Floreal B, Johanniter B, Monarch N, Muscaris B, Pinotin N, Prior N, Saphira B, Sauvignac B, Solaris B, Soreli B, Souvigner gris B, Vidoc N и Voltis B.

— Добавяне на 14 сорта с потенциал за адаптиране към изменението на климата:

Agiorgitiko N, Assyrtiko B, Calabrese N, Carricant B, Fiano B, Montepulciano N, Moschofilero Rs, Parellada N, Primitivo N, Roditis Rs, Saperavi N, Touriga Nacional N, Verdejo B, Xinomavro Rs.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

— Премахване на 20 сорта, за които няма данни да се използват за производство:

Auxerrois B, Baco blanc B, Clairette rose Rs, Clarin B, Couderc noir N, Gamay de Chaudenay N, Jurançon blanc B, Landal N, Lival N, Maréchal Foch N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains roses Rs, Ravat Blanc B, Rayon d'or B, Savagnin Rose Rs, Valérien B, Villard noir N.

За добавените сортове е известно, че са устойчиви на суша и гъбични заболявания. Те имат подобни физиологични и енологични свойства като сортовете, използвани при производството на ЗГУ, но се нуждаят от по-малко продукти за растителна защита. Те не водят до промени в характеристиките на вината със ЗГУ.

Настоящото изменение на списъка на сортовете, които влизат в сортовия състав на ЗГУ засяга единния документ в раздела, озаглавен „Винени сортове грозде".

4. **Максимален добив за производство**

Изменя се глава I, раздел 6 „Максимален добив за производство" от продуктовата спецификация на ЗГУ „Côtes de Thongue".

С това изменение добивът за вината розе се повишава от 90 на 100 hl/ha. Добивът за червените и белите вина остава непроменен — 90 hl/ha. Целта е да се помогне на операторите да отговорят на динамичното пазарно търсене на вина розе, което бързо се увеличава.

Изменя се раздел „Максимални добиви" от единния документ.

5. **Връзка с географския район**

Изменя се глава I, раздел 8 от продуктовата спецификация на ЗГУ „Côtes de Thongue", като е променена формулировката относно връзката с географския район.

Изменя се раздел „Връзка с географския район" от единния документ.

6. **Контролен орган**

Глава III от продуктовата спецификация на ЗГУ „Côtes de Thongue" се изменя, за да се опрости раздел „Контролен орган", като се уточни, че спазването на продуктовата спецификацията трябва да се проверява въз основа на одобрен план за контрол и от външен орган, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO).

Това опростяване не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Côtes de Thongue

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Тихи червени, розе и бели вина — Органолептично описание*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винопроизводителите на ЗГУ „Côtes de Thongue“ могат да се похвалят с традицията да се съчетават различни сортове лози в конкретен район, т.е. долината Thongue. Философията им е подобна на тази в основата на системата ЗНП, при която се подчертава значимостта на тероара.

Вината розе са направени от съчетания от характерни сортове от регион Окситания (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre и др.) със сортове, донесени от други региони (Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot и др.), понякога смесени с бели или сиви сортове грозде (Vermentino, Grenache blanc или gris и др.). Получените вина обикновено са бледорозови на цвят и приятно свежи на небцето, със силен и сложен букет на основата на аромати на праскова, кайсия, касис и банан.

Червените вина се произвеждат от богато разнообразие от сортове грозде, които се събират на напреднал етап на узряване, за да бъде възможно производството на структурирани вина, които често отлежават в бъчви. Те обикновено са деликатно структурирани, с фини, добре развити и хармонични танини и сложни аромати на плодове, черни плодове и подправки.

Белите вина се произвеждат от сортовете Muscats, Sauvignon, Vermentino или Viognier, като характерните сортове от региона се съчетават с такива от други места. Тези елегантни вина имат плътно тяло и са известни със своята свежест, като ароматът им варира от цитрусови до екзотични плодове и цветни нотки (липа, портокалов цвят и т.н.) в зависимост от използваните сортове.

2. *Тихи червени, розе и бели вина — Аналитично описание*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) от най-малко 45 g/l имат съдържание на летливи киселини, което не надвишава 24,48 meq/l.

При обработка за намаляване на алкохолното съдържание минималното действително алкохолно съдържание в обемни проценти може да бъде намалено до 9,5 %.

Равнищата на общо алкохолно съдържание в обемни проценти, обща киселинност, летлива киселинност, общо серен диоксид отговарят на законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Червени, розе и бели вина от презряло грозде — Органолептично описание*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината, произведени от презряло грозде, имат високи равнища на съдържание на захар и развиват сложни аромати на варени плодове, като цветът им варира от тонове на кехлибар до теракота.

4. *Червени, розе и бели вина от презряло грозде — Аналитично описание*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) от най-малко 45 g/l имат съдържание на летливи киселини, което не надвишава 24,48 meq/l.

За вината от презряло грозде равнищата на обща киселинност, летлива киселинност, действително алкохолно съдържание в обемни проценти, общо алкохолно съдържание в обемни проценти, естествено алкохолно съдържание в обемни проценти и общо съдържание на серен диоксид (минимални или максимални) отговарят на законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Качествени пенливи вина (червени, розе и бели)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените пенливи вина трябва да се произвеждат изключително по метода на вторична ферментация в бутилка. Те имат фини, елегантни мехурчета с цветни или плодови аромати в зависимост от използваните сортове за ферментационната смес.

Равнищата на обща киселинност, летлива киселинност, действително алкохолно съдържание в обемни проценти, общо алкохолно съдържание в обемни проценти, естествено алкохолно съдържание в обемни проценти и общо съдържание на серен диоксид (минимални или максимални) отговарят на законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

При обработка за намаляване на алкохолното съдържание минималното действително алкохолно съдържание в обемни проценти може да бъде намалено до 9,5 %.

Качествените пенливи вина, върху които е поставено защитеното географско указание „Côtes de Thongue“, трябва да се произвеждат изключително по метода на вторична ферментация в бутилка.

Освен горепосочената разпоредба, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени и бели вина

90 хектолитра от хектар

2. Вина розе

100 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Брането на гроздето, винификацията и приготвянето на вина със ЗГУ „Côtes de Thongue“ трябва да се извършват на територията на следните общини в департамент Hérault:

Alignan-du-Vent, Abeilhan, Autignac, Coulobres, Espondeilhan, Fouzilhon, Gabian, Magalas, Margon, Montblanc, Montesquieu, Néffiès, Nézignan-l'Evêque, Pouzolles, Puimisson, Puissalicon, Roujan, Saint-Geniès de Fontedit, Saint-Thibéry, Servian, Tourbes, Vailhan, Valros.

7. **Винен(ни) сорт(ове) грозде**

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Arvine B - Petite Arvine

Assyrtiko B

Aubun N - Murescola

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Bronner B

Cabernet Blanc B

Cabernet Cortis N

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carménère N

Carricante

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Clairette Rose Rs

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Colombard B

Côt N - Malbec

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Fiano

Floréal B

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Johanniter B

Listan B - Palomino

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Merlot N

Meunier N

Monarch N

Montepulciano

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Moschofilero Rs

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Muscaris B

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Nielluccio N - Nielluciu

Négrette N

Parrellada B

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Pinotin N

Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant droit N - Espanenc
Portan N
Primitivo N - Zinfandel
Prior N
Riesling B
Rivairenc N - Aspiran noir
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc
Roditis Rs
Roussanne B
Rubilande Rs
Saperavi N
Saphira B
Sauvignac
Sauvignac B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon Gris G
Sciaccarello N
Sémillon B
Servant B
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier Gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Touriga Nacional N
Ugni Blanc B
Verdejo B
Verdelho B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Viognier B
Voltis B
Xinomavro N

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Специфични характеристики на географския район*

Лозарският регион Côtes de Thongue обхваща 23 села, разположени в триъгълника Faugères-Pézenas-Béziers, който се намира във водосборния басейн на река Thongue, приток на река Hérault в региона Languedoc в южна Франция. Река Thongue изтича от първите подножия на Cévennes, след което се влива в река Hérault в Saint-Thibéry, село на външната граница на областта Côtes de Thongue, разположено на 10 km от Средиземно море. С времето речното русло е оформило отличителния и много открит пейзаж на Côtes de Thongue. Редицата вълнисти хълмове, наричани от местното население „puechs“, придава ритъм на терена и нарушава линейността му. Чрез действието на ерозията, река Thongue е издълбала относително широка и плитка долина с почви, които са подходящи за лозите, заемащи по-голямата част от земеделската земя. От множеството различни видове почви в Côtes de Thongue, някои от най-характерните са каменистите тераси, датиращи от вилафранкския период, песъчливите и чакълестите мергели, езерните варовици и глинесто-варовиковите почви. Повечето лози са засадени върху древни тераси и алувиални конуси, склонове, варовикови плата и по-малки или по-големи хълмове с глинесто-песъкливо-праховита почва. Повечето лозя са разположени на надморска височина между 50 m и 100 m и се възползват пълноценно от средиземноморския климат: мека зима, пролет и есен с променливо количество валежи и горещо и сухо лято. Валежите не надхвърлят средно 600 mm на година.

8.2. *Специфична характеристика на продукта*

Разположена между областта на крайбрежната лагуна и подножията на Haut-Languedoc, тази територия винаги е била свидетел на голямо движение. От римски времена тя се е пресичала от пътя Via Domitia, което е спомогнало за развитието на лозарството. След като издържали на няколко последователни нашествия, хората развили силна колективна организация, която намерила отражение в изграждането на укрепени села с уникално концентрично разположение. Засадената с лози площ се разширила значително през 19-и и 20-и век, като първоначално е била посветена на производството на спиртни напитки, и по-късно, от 1850 г. нататък, на вина за консумация. Колективният дух подтикнал винопроизводителите да създадат синдикат на много ранен етап, за да популяризират най-добрите си вина с обозначението „Côtes de Thongue“. По-късно, с постановление от 5 април 1982 г., тези вина са признати за „Vin de Pays“. За да се развие тази положителна динамика и да се отрази по-добре географската реалност на територията, районът на ЗГУ е бил разширен с включването на още 9 общини, с което от 14 броят им е достигнал 23. Хетерогенните почви и климатични условия позволяват стратегическо засаждане на сортове с различни екологични нужди, като средиземноморски сортове в най-сухите места и по-скоро въведени сортове на почви с по-голяма дълбочина. Това разнообразие позволява производството на богато разнообразие от вина, от тихи вина до вина от презряло грозде. Благодарение на скорошните технологични развития, в зависимост от условията за винопроизводство и стареене, червените вина са или меки и плодови, или пикантни и силни. Винопроизводителите като цяло се стремят да постигнат баланс между плодовия характер и елегантността при белите и вината розе. По-голямата част от производството се бутилира в района на производство, като почти 70 % от виното се изнася, най-вече в рамките на Европа, но също и за Съединените щати и Япония.

8.3. *Причинно-следствена връзка между специфичните характеристики на географския район и специфичните характеристики на продукта*

Винопроизводственият район Côtes de Thongue се радва на еднороден средиземноморски климат, в който всички сортове грозде узряват добре. При преструктурирането на лозята през последните 40 години, лозарите са успели да демонстрират експертните си умения в адаптирането на сортовете грозде към разнообразието на условията на почвите в областта, което им позволява да постигат оптимално разгръщане на техните качества. Въпреки това разнообразие и независимо дали се представят като смес, или с наименованието на конкретен сорт, всички тези вина споделят силен средиземноморски характер, заобленост и отличителни аромати на основата на зрели плодове с деликатни растителни нотки. Благодарение на сплотената мрежа от изби за дегустация се насърчава развитието на директни продажби и се постига бързото популяризиране на вината Côtes de Thongue. Всяка година се организират множество събития, включително разходки сред лозите и отворени вечери през лятото, за да могат хората да открият лозята и техните вина като част от наследството на местността. Освен природната пригодност на областта за винопроизводство, решимостта, ангажираността и уменията на производителите ще продължат да изпълняват решаваща роля в производството и репутацията на вината Côtes de Thongue и в опазването на лозята. Създадена е колективна инициатива за опазване и насърчаване на биологичното разнообразие, като по този начин ЗГУ Côtes de Thongue напълно се интегрира в цялостен план за използване на земята и устойчиво развитие. Известността на вината Côtes de Thongue вече се простира далеч извън Франция, което се потвърждава от множеството награди, получени от Parker's Wine Buyer's Guide и списание Wine Spectator. Това е възможно благодарение на колективния ангажимент и общата цел на гроздопроизводителите да популяризират своето обозначение надлъж и шир. Призната от разпространителите и професионалистите във винарския сектор, тази репутация е изградена постепенно с времето благодарение на качеството на вината и уникалните свойства на съчетанията.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

ЗГУ „Côtes de Thongue“ може да се допълва с наименованието на един или повече сортове грозде.

ЗГУ „Côtes de Thongue“ може да се допълва с обозначението „primeur“. Това обозначение е запазено за тихи вина.

Логото за ЗГУ на Европейския съюз трябва да фигурира върху етикета, когато обозначението „Indication géographique protégée“ („Защитено географско указание“) се заменя с традиционното наименование „Vin de Pays“ („регионално вино“).

Област в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието

Областта в непосредствена близост, определена като изключение за винификацията и приготвянето на тихи вина, вина от презряло грозде и качествени пенливи вина, обозначени със ЗГУ „Côtes de Thongue“, обхваща следните общини в департамент Hérault в съответствие с официалния географски кодекс за 2021 г.:

Adissan, Agde, Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Les Aires, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Aumes, Avène, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Boisseron, Boisset, La Boissière, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brenas, Brignac, Brissac, Buzignargues, Cabrerolles, Cabrières, Cambon-et-Salvergues, Campagnan, Campagne, Camplong, Candillargues, Canet, Capestang, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Le Caylar, Cazedarnes, Cazevieille, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Ceilhes-et-Rocozels, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Claret, Clermont-l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Colombiers, Combaillaux, Combes, Corneilhan, Courniou, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Le Cros, Cruzy, Dio-et-Valquières, Entre-Vignes, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Ferrières-Poussarou, Florensac, Fontanès, Fontès, Fos, Fozières, Fraisse-sur-Agout, Frontignan, Galargues, Ganges, Garrigues, Gigean, Gignac, Gorniès, Grabels, Graissessac, La Grande-Motte, Guzargues, Hérépian, Jacou, Joncels, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lamalou-les-Bains, Lansargues, Laroque, Lattes, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Lunas, Lunel, Lunel-Viel, Maraussan, Marseillan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Les Matelles, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Mons, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montaud, Montbazin, Montels, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Notre-Dame-de-Londres, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Palavas-les-Flots, Pardailhan, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pézènes-les-Mines, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Les Plans, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Le Poujol-sur-Orb, Poujols, Poussan, Pouzols, Le Pradal, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Prémian, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roquebrun, Roqueredonde, Roquessels, Rosis, Rouet, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Drézéry, Saint-Étienne-d'Albagnan,

Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Julien, Saint-Just, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Saturargues, Saussan, Saussines, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Sète, Siran, Sorbs, Soubès, Le Soulié, Soumont, Sussargues, Taussac-la-Billière, Teyran, Thézan-lès-Béziers, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Vacquières, Vailhauquès, Valergues, Valflaunès, Valmascle, Valras-Plage, Vélieux, Vendargues, Vendémian, Vendres, Verreries-de-Moussans, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvette, Villespassans, Villetelle, Villeveyrac, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e83db010-64e6-4e3c-ab1b-74ec7d4d0d93