Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/1655

13.3.2026

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2026/1655)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Côtes de Thongue»

PGI-FR-A1110-AM01

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων**

Το κεφάλαιο I ενότητα 3.3 των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Côtes de Thongue» συμπληρώνεται ώστε να ληφθούν υπόψη οι προσθήκες στην οργανοληπτική περιγραφή των οίνων της ΠΓΕ.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται στην ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων».

2. **Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Τροποποιείται το κεφάλαιο I ενότητα 4.2 —Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή— των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Côtes de Thongue». Ο κατάλογος των δήμων που συναποτελούν την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή επικαιροποιείται, χωρίς μεταβολές, σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του έτους 2021.

Αυτή η συντακτική αλλαγή καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2021 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και τη νομική διασφάλιση της οριοθέτησής της. Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την εν λόγω παραπομπή στο κεφάλαιο «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

Επικαιροποιείται η ενότητα του ενιαίου εγγράφου με τίτλο «Άλλες προϋποθέσεις — Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

3. **Ποικιλίες αμπέλου**

Τροποποιείται το κεφάλαιο I ενότητα 5 —Ποικιλίες αμπέλου— των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Côtes de Thongue».

Ο κατάλογος των ποικιλιών που έχουν επιλεγεί για την παραγωγή της ΠΓΕ «Côtes de Thongue» τροποποιείται ως εξής:

— Προσθήκη 17 ποικιλιών που θεωρούνται «ανθεκτικές» στις ασθένειες της αμπέλου:

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 και Voltis B.

— Προσθήκη 14 ποικιλιών που πιθανώς διαθέτουν ικανότητα προσαρμογής στην κλιματική αλλαγή:

Αγιωργίτικο N, Ασύρτικο B, Calabrese N, Carricante B, Fiano B, Montepulciano N, Μοσχοφίλερο Rs, Parellada N, Primitivo N, Ροδίτης Rs, Saperavi N, Touriga Nacional N, Verdejo B, Ξινόμαυρο Rs.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

— Διαγραφή 20 ποικιλιών που δεν αναφέρονται πλέον ως ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή:

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.

Οι προστιθέμενες ποικιλίες είναι ανθεκτικές στην ξηρασία και στις κρυπτογαμικές ασθένειες. Συμβάλλουν στη μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και είναι εφάμιλλες των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων ΠΓΕ, όσον αφορά τόσο τη φυσιολογία όσο και τις οινολογικές ιδιότητες. Δεν συνεπάγονται καμία αλλαγή στα χαρακτηριστικά των οίνων της ΠΓΕ.

Η τροποποίηση του καταλόγου των ποικιλιών που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση της ΠΓΕ επηρεάζει την ενότητα «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου έγγραφου.

4. **Μέγιστες αποδόσεις παραγωγής**

Τροποποιείται το κεφάλαιο Ι ενότητα 6 —Μέγιστες αποδόσεις παραγωγής— των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Côtes de Thongue».

Με την τροποποίηση αυτή αυξάνεται η απόδοση των ερυθρωπών οίνων από 90 σε 100 hl/ha. Η απόδοση για τους ερυθρούς και τους λευκούς οίνους παραμένει αμετάβλητη στα 90 hl/ha. Στόχος της τροποποίησης είναι να βοηθήσει τις επιχειρήσεις να ανταποκριθούν στη έντονη ζήτηση της αγοράς για ερυθρωπούς οίνους, η οποία αυξάνεται ραγδαία.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα «Μέγιστες αποδόσεις».

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το κεφάλαιο Ι ενότητα 8 των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Côtes de Thongue» τροποποιείται με σκοπό την αλλαγή της διατύπωσης στον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή.

Τροποποιείται η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

6. **Οργανισμός ελέγχου**

Το κεφάλαιο ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Côtes de Thongue» τροποποιείται με σκοπό να απλουστευθεί η ενότητα «Οργανισμός ελέγχου» και να αποσαφηνιστεί ότι ο έλεγχος της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να πραγματοποιείται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου από τρίτο οργανισμό ο οποίος προσφέρει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (ΙΝΑΟ).

Η εν λόγω απλούστευση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Côtes de Thongue

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι — Οργανοληπτική περιγραφή*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οινοποιοί της ΠΓΕ «Côtes de Thongue» διεκδικούν την παράδοση της ανάμειξης διαφορετικών ποικιλιών αμπέλου εντός μιας συγκεκριμένης περιοχής, δηλαδή της κοιλάδας Thongue. Η φιλοσοφία τους είναι παρόμοια με εκείνη στην οποία βασίζεται το σύστημα ΠΟΠ, στο πλαίσιο της οποίας τονίζεται η σημασία του οινοπεδίου.

Οι ερυθρωποί οίνοι παρασκευάζονται από μείγματα τυπικών ποικιλιών της περιφέρειας Occitanie (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre κ.λπ.) με ποικιλίες που εισάγονται από άλλες περιφέρειες (Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot κ.λπ.), οι οποίες ενίοτε συνδέονται με λευκές ή γκρίζες ποικιλίες σταφυλιών (Vermentino, Grenache blanc ή gris κ.λπ.). Οι οίνοι που προκύπτουν έχουν συνήθως απαλό ρόδινο χρώμα και είναι ευχάριστα δροσεροί στον ουρανίσκο, με έντονο και σύνθετο μπουκέτο που βασίζεται στα αρώματα ροδάκινου, βερίκοκου, μαύρου φραγκοστάφυλου και μπανάνας.

Οι ερυθροί οίνοι παράγονται από ευρύ φάσμα ποικιλιών σταφυλιών, τα οποία συγκομίζονται σε προχωρημένο στάδιο ωρίμασης, ώστε να καθίσταται δυνατή η παραγωγή δομημένων οίνων που συχνά παλαιώνονται στο βαρέλι. Συνήθως έχουν λεπτή δομή, με εκλεπτυσμένες, καλά ανεπτυγμένες και αρμονικές τανίνες και σύνθετα αρώματα κόκκινων φρούτων, μαύρων φρούτων και μπαχαρικών.

Οι λευκοί οίνοι παράγονται από τις ποικιλίες Muscat, Sauvignon, Vermentino ή Viognier, με την ανάμειξη τυπικών ποικιλιών από την περιοχή και άλλων ποικιλιών από άλλες περιοχές. Αυτοί οι κομψοί οίνοι έχουν γεμάτο σώμα και είναι γνωστοί για τη φρεσκάδα τους, με αρώματα που ποικίλλουν από εσπεριδοειδή έως εξωτικά φρούτα ή ανθώδεις νότες (φλαμουριά, άνθη πορτοκαλιάς κ.λπ.) ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται.

2. *Μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι — Αναλυτική περιγραφή*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) τουλάχιστον 45 g/l έχουν πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 24,48 meq/l.

Σε περίπτωση αφαίρεσης της αλκοόλης, ο ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μπορεί να μειωθεί σε 9,5 %.

Τα επίπεδα για τον ολικό αλκοολικό τίτλο κατ' όγκο, την ολική οξύτητα, την πτητική οξύτητα και τον ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι εκείνα που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — Οργανοληπτική περιγραφή*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια έχουν υψηλά επίπεδα περιεκτικότητας σε σάκχαρα και αναπτύσσουν σύνθετα αρώματα μαγειρεμένων φρούτων, με χρώματα που κυμαίνονται από κεχριμπαρένιο έως κεραμιδί αποχρώσεις.

4. *Ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — Αναλυτική περιγραφή*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι με περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) τουλάχιστον 45 g/l έχουν πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 24,48 meq/l.

Για τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια, οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας, αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου και ολικού θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας (ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται αποκλειστικά με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη. Έχουν λεπτές, κομψές φυσαλίδες με ανθώδη ή φρουτώδη αρώματα ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για το προϊόν βάσης (cuvée).

Οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας, αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου και ολικού θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Σε περίπτωση αφαίρεσης της αλκοόλης, ο ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μπορεί να μειωθεί σε 9,5 %.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thongue» πρέπει να παράγονται αποκλειστικά με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη.

Εκτός από τη διάταξη που αναφέρεται ανωτέρω, οι οινολογικές πρακτικές που υιοθετούνται για τους οίνους πρέπει να συμμορφώνονται με τις υποχρεώσεις που θεσπίζει η νομοθεσία της ΕΕ και ο κώδικας γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθροί και λευκοί οίνοι

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρωποί οίνοι

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thongue» εκτελούνται στους ακόλουθους δήμους του νομού 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. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η αμπελουργική περιοχή Côtes de Thongue περιλαμβάνει 23 χωριά που βρίσκονται στο τρίγωνο Faugères-Pézenas-Béziers, το οποίο εκτείνεται στη λεκάνη απορροής του Thongue, παραπόταμου του ποταμού Hérault στην περιοχή Languedoc στη νότια Γαλλία. Ο Thongue πηγάζει από τους πρώτους πρόποδες της οροσειράς Cévennes πριν ενωθεί με τον ποταμό Hérault στο Saint-Thibéry, ένα χωριό στο εξωτερικό όριο της περιοχής Côtes de Thongue που βρίσκεται σε απόσταση 10 km από τη Μεσόγειο Θάλασσα. Με την πάροδο του χρόνου, το υδατόρευμα έχει διαμορφώσει το ιδιαίτερο τοπίο των μεγάλων εκτάσεων της περιοχής Côtes de Thongue. Αυτή η κυματοειδής λοφοσειρά, τοπικά γνωστή ως «puechs», χαρίζει αρμονία στο τοπίο και διασπά τη γραμμικότητά του. Μέσω της διάβρωσης, ο ποταμός Thongue έχει σχηματίσει μια σχετικά πλατιά και ρηχή κοιλάδα με εδάφη τα οποία είναι κατάλληλα για τα αμπέλια που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της γεωργικής γης. Μεταξύ των πολλών διαφορετικών τύπων εδάφους στην περιοχή Côtes de Thongue, ορισμένοι από τους πιο χαρακτηριστικούς είναι οι χαλικώδεις αναβαθμίδες που χρονολογούνται από την εποχή της Πλειο-τεταρτογενούς εποχής, οι αμμώδεις και χαλικώδεις μάργες, οι λιμναίοι ασβεστολιθικοί λίθοι και τα αργιλοασβεστολιθικά εδάφη. Τα περισσότερα αμπέλια φυτεύονται σε αρχαίες αναβαθμίδες και αλλουβιακούς κώνους, πρανή, υψίπεδα και πλαγιές από ασβεστόλιθο, ή σε λόφους αμμοπηλώδους μολάσσας. Οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 50 m και 100 m, όπου επωφελούνται πλήρως από το μεσογειακό κλίμα: ήπιες καιρικές συνθήκες τον χειμώνα, την άνοιξη και το φθινόπωρο, με ποικίλα επίπεδα βροχοπτώσεων, και θερμά και ξηρά καλοκαίρια. Οι βροχοπτώσεις δεν υπερβαίνουν τα 600 mm κατά μέσο όρο στη διάρκεια του έτους.

8.2. *Ιδιαιτερότητα του προϊόντος*

Η περιοχή αυτή, η οποία είναι ριζωμένη ανάμεσα στην παράκτια λιμνοθάλασσα και στους πρόποδες του Haut-Languedoc, ανέκαθεν αποτελούσε σημαντικό πέρασμα. Από τη ρωμαϊκή εποχή και έπειτα, διασταυρωνόταν με τη Via Domitia, θέση η οποία ενθάρρυνε τη δημιουργία αμπελώνων. Έχοντας επιβιώσει από αλλεπάλληλες επιδρομές, οι ντόπιοι ανέπτυξαν μια ισχυρή συλλογική οργάνωση που αποτυπώθηκε στην κοινότητα των οχυρωμένων χωριών που χτίστηκαν με μοναδική συγκεντρωτική διάταξη. Οι αμπελουργικές εκτάσεις επεκτάθηκαν σημαντικά τον 19ο και τον 20ο αιώνα, με εστίαση αρχικά στα αλκοολούχα ποτά και αργότερα, από το 1850 και μετά, στους οίνους που προορίζονται για κατανάλωση. Το πνεύμα συλλογικότητας οδήγησε σε πολύ πρώιμο στάδιο τους αμπελουργούς στην ίδρυση ένωσης με σκοπό την προώθηση των καλύτερων οίνων τους με την ονομασία «Côtes de Thongue». Στη συνέχεια, με το διάταγμα της 5ης Απριλίου 1982 αναγνωρίστηκε ως «Vin de Pays». Προκειμένου να αξιοποιηθεί αυτή η δυναμική και να αντικατοπτρίζεται καλύτερα η γεωγραφική πραγματικότητα της περιοχής, η περιοχή της ΠΓΕ επεκτάθηκε ώστε να συμπεριλάβει άλλους 9 δήμους, αυξάνοντας τον αριθμό τους από 14 σε 23. Οι ετερογενείς εδαφοκλιματικές συνθήκες κατέστησαν δυνατή τη στρατηγική φύτευση ποικιλιών με διαφορετικές οικολογικές ανάγκες, όπως οι μεσογειακές ποικιλίες στις πιο ξηρές τοποθεσίες και οι πιο πρόσφατα εισαχθείσες ποικιλίες σε εδάφη με μεγαλύτερο βάθος. Η ποικιλομορφία αυτή επιτρέπει την παραγωγή πλούσιου φάσματος οίνων, από μη αφρώδεις οίνους έως οίνους από υπερώριμα σταφύλια. Οι πρόσφατες τεχνολογικές εξελίξεις συνεπάγονται ότι, ανάλογα με τις συνθήκες οινοποίησης και παλαίωσης, οι ερυθροί οίνοι είναι είτε απαλοί και φρουτώδεις είτε πικάντικοι και μεστοί. Οι οινοποιοί επιδιώκουν γενικά την ισορροπία μεταξύ φρουτώδους και κομψότητας στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής εμφιαλώνεται στην περιοχή παραγωγής, ενώ σχεδόν το 70 % εξάγεται, κυρίως εντός της Ευρώπης, αλλά και στις Ηνωμένες Πολιτείες και την Ιαπωνία.

8.3. *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιοτυπίας του προϊόντος*

Η αμπελουργική περιοχή Côtes de Thongue ευνοείται από το ομοιογενές μεσογειακό κλίμα της, στο οποίο όλες οι ποικιλίες σταφυλιών ωριμάζουν καλά. Κατά τη μετατροπή των αμπελώνων τα τελευταία 40 χρόνια, οι αμπελουργοί μπόρεσαν να αναδείξουν την εμπειρογνωσία τους όσον αφορά την προσαρμογή των ποικιλιών σταφυλιών στην ποικιλομορφία των εδαφικών συνθηκών της περιοχής, παρέχοντάς τους ιδανικές συνθήκες καλλιέργειας. Παρά την ποικιλομορφία αυτή και ανεξαρτήτως της παρουσίασής τους ως μείγμα ή ως συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου, όλοι αυτοί οι οίνοι έχουν τον ίδιο έντονο μεσογειακό χαρακτήρα, την ίδια στρογγυλάδα και τα ίδια διακριτικά αρώματα που βασίζονται σε ώριμα φρούτα με λεπτές φυτικές νότες. Το πυκνό δίκτυο οινοποιείων γευσιγνωσίας ενθάρρυνε την ανάπτυξη των απευθείας πωλήσεων και είχε ως αποτέλεσμα οι οίνοι Côtes de Thongue να γίνουν σύντομα ευρέως γνωστοί. Κάθε χρόνο διοργανώνονται πολυάριθμες εκδηλώσεις, μεταξύ των οποίων περίπατοι στα αμπέλια και ανοικτές βραδινές εκδηλώσεις το καλοκαίρι, προκειμένου να δίνεται η δυνατότητα στους ανθρώπους να ανακαλύψουν τους αμπελώνες και τους οίνους τους ως μέρος της κληρονομιάς της περιοχής. Εκτός από τη φυσική καταλληλότητα της περιοχής για αμπελοκαλλιέργεια, η αποφασιστικότητα, η δέσμευση και η ικανότητα των παραγωγών θα συνεχίσουν να διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή και τη φήμη των οίνων Côtes de Thongue και στην προστασία των αμπελώνων. Μια συλλογική πρωτοβουλία αναπτύχθηκε με σκοπό τη διατήρηση και την προώθηση της βιοποικιλότητας, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την πλήρη ενσωμάτωση της ΠΓΕ Côtes de Thongue σε ένα ολοκληρωμένο σχέδιο για τη χρήση της γης και τη βιώσιμη ανάπτυξη. Η φήμη των οίνων Côtes de Thongue έχει πλέον ξεπεράσει κατά πολύ τα γαλλικά σύνορα, όπως αποδεικνύεται από τις επανειλημμένες διακρίσεις που τους απονέμονται από τον οδηγό «Parker's Wine Buyer's Guide» και το περιοδικό «Wine Spectator». Η διάδοση των οίνων κατέστη δυνατή χάρη στη συλλογική δέσμευση των αμπελουργών και στον κοινό στόχο τους να προωθήσουν την ονομασία τους πέραν των στενών εθνικών συνόρων. Η φήμη αυτή, η οποία αναγνωρίζεται από τους διανομείς και τους επαγγελματίες του αμπελοοινικού τομέα, αποκτήθηκε σταδιακά με την πάροδο του χρόνου χάρη στην ποιότητα των οίνων και τη μοναδικότητα των μειγμάτων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ΠΓΕ «Côtes de Thongue» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών σταφυλιών.

Η ΠΓΕ «Côtes de Thongue» μπορεί να συμπληρώνεται με την ένδειξη «primeur». Η ένδειξη αυτή χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους μη αφρώδεις οίνους.

Το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση, όταν η μνεία «Indication géographique protégée» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή μνεία «Vin de Pays».

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την παραγωγή και την παρασκευή μη αφρωδών οίνων, οίνων από υπερώριμα σταφύλια και αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την ΠΓΕ «Côtes de Thongue» περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους του νομού Hérault, σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2021:

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.

Συνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφεσ προϊοντοσ

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