C/2026/1655

13.3.2026

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2026/1655)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Côtes de Thongue»

PGI-FR-A1110-AM01

DESCRIPCION Y MOTIVOS DE LA MODIFICACION APROBADA

1. Descripción organoléptica de los productos

El capítulo I, apartado 3.3, del pliego de condiciones de la IGP «Côtes de Thongue» se completa para dar cabida a la nueva información añadida a la descripción organoléptica de los vinos de la IGP.

El apartado «Descripción del vino o vinos» del documento único se completa en consecuencia.

2. Zona de proximidad inmediata

Se modifica el capítulo I, apartado 4.2, «Zona de proximidad inmediata», del pliego de condiciones de la IGP «Côtes de Thongue». Se actualiza la lista de municipios que constituye la zona de proximidad inmediata, sin sufrir cambios, de acuerdo con el nomenclátor geográfico oficial de 2021.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2021 del nomenclátor geográfico oficial publicado por el Instituto Nacional de Estadística francés (Insee) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica. Esta misma referencia se añade también al documento único bajo el epígrafe «Zona de proximidad inmediata».

Asimismo, el apartado «Condiciones complementarias — Zona de proximidad inmediata» del documento único se actualiza en consecuencia.

3. Variedades de vid

Se modifica el capítulo I, apartado 5, «Variedades de vid», del pliego de condiciones de la IGP «Côtes de Thongue».

La lista de las variedades seleccionadas para la producción de la IGP «Côtes de Thongue» se modifica como sigue:

— Introducción de diecisiete variedades consideradas «resistentes» a las enfermedades de la vid:

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 y *voltis B*.

— Introducción de catorce variedades con potencial de adaptación al cambio climático:

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 y *xinomavro Rs*.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

— Retirada de veinte variedades cuyo uso no está registrado en la producción:

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 y villard noir N.

Las variedades incorporadas son resistentes a la sequía y a las enfermedades criptogámicas. Además, permiten una menor utilización de productos fitosanitarios, puesto que presentan unas propiedades fisiológicas y enológicas similares a las variedades utilizadas para la producción de la IGP. No conllevan ningún cambio en las características de los vinos de la IGP.

La modificación de la lista de variedades seleccionadas para el encepamiento de la IGP afecta al apartado «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

4. **Rendimientos máximos de producción**

Se modifica el capítulo I, apartado 6, «Rendimientos máximos de producción», del pliego de condiciones de la IGP «Côtes de Thongue».

Esta modificación aumenta el rendimiento de los vinos rosados de 90 a 100 hl/ha. El rendimiento de los vinos tintos y blancos se mantiene sin cambios, en 90 hl/ha. El objetivo es ayudar a los operadores a satisfacer la dinámica demanda del mercado de vinos rosados, que está aumentando rápidamente.

Se modifica el apartado «Rendimientos máximos» del documento único.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El capítulo I, apartado 8, del pliego de condiciones de la IGP «Côtes de Thongue» se modifica para cambiar la redacción sobre el vínculo con la zona geográfica.

Se actualiza el apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

6. **Organismo de control**

El capítulo III del pliego de condiciones de la IGP «Côtes de Thongue» se modifica en aras de simplificar el apartado «Organismo de control» y precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones debe efectuarse sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO).

Esta simplificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Côtes de Thongue

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP — Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vinos tranquilos tintos, rosados y blancos: descripción organoléptica*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los viticultores de la IGP «Côtes de Thongue» reivindican la tradición de mezclar diferentes variedades de vid en una zona específica, concretamente el valle del río Thongue. Su filosofía es similar a la que subyace al sistema de la DOP, en la que se hace especial hincapié en la importancia del terreno.

Los rosados se elaboran a partir de mezclas de variedades distintivas de la región de Occitania (*grenache noir*, *cinsault*, *syrah*, *mourvèdre*, etc.) con variedades introducidas de otras regiones (*cabernet franc*, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *pinot*, etc.), a veces asociadas a variedades de uva blanca o gris (*vermentino*, *grenache blanc* o *grenache gris*, etc.). Los vinos resultantes suelen ser de color rosa pálido y expresan un agradable frescor en boca, con un aroma potente y complejo con notas de melocotón, albaricoque, grosella negra y plátano.

Los vinos tintos se elaboran a partir de una amplia gama de variedades de uva, vendimiadas en una fase avanzada de madurez para permitir la elaboración de vinos estructurados que a menudo envejecen en barrica. Tienden a ser delicadamente estructurados, con taninos finos, bien desarrollados y armoniosos, y aromas complejos de frutos rojos, frutos negros y especias.

Los vinos blancos se elaboran a partir de las variedades de moscatel, *sauvignon*, *vermentino* o *viognier*, mezclando variedades distintivas de la región y otras de distintos lugares. Estos vinos elegantes tienen mucho cuerpo y son conocidos por su frescura, con aromas que varían de cítricos a frutas exóticas o notas florales (tilo, azahar, etc.) en función de las variedades utilizadas.

2. *Vinos tranquilos tintos, rosados y blancos: descripción analítica*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos con un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de al menos 45 g/l presentan un contenido de acidez volátil no superior a 24,48 meq/l.

En caso de desalcoholización, el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo podrá reducirse al 9,5 %.

Los niveles del grado alcohólico volumétrico total, la acidez total, la acidez volátil y el anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: —

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

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vinos tintos, rosados y blancos de uvas sobremaduradas: descripción organoléptica*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduradas tienen un alto contenido de azúcar y desarrollan aromas complejos de frutas cocidas, con colores que van del ámbar al terracota.

4. *Vinos tintos, rosados y blancos de uvas sobremaduradas: descripción analítica*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos con un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de al menos 45 g/l presentan un contenido de acidez volátil no superior a 24,48 meq/l.

En el caso de los vinos elaborados con uvas sobremaduradas, los niveles (mínimos o máximos) de acidez total, acidez volátil, grado alcohólico volumétrico adquirido, grado alcohólico volumétrico total, grado alcohólico volumétrico natural y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: —

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

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vinos espumosos de calidad (tintos, rosados y blancos)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos espumosos de calidad se elaboran exclusivamente mediante segunda fermentación en botella. Presentan una burbuja fina y elegante con aromas florales o afrutados según las variedades utilizadas para el vino base.

Los niveles (mínimos o máximos) de acidez total, acidez volátil, grado alcohólico volumétrico adquirido, grado alcohólico volumétrico total, grado alcohólico volumétrico natural y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: —

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

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

En caso de desalcoholización, el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo podrá reducirse al 9,5 %.

Los vinos espumosos de calidad amparados por la indicación geográfica protegida «Côtes de Thongue» deben elaborarse exclusivamente mediante segunda fermentación en botella.

Además de la disposición anterior, las prácticas enológicas adoptadas para los vinos deben cumplir las obligaciones previstas en la legislación de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima de Francia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos tintos y blancos

90 hectolitros por hectárea

2. Vinos rosados

100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de vinos de la indicación geográfica protegida «Côtes de Thongue» se llevan a cabo en los siguientes municipios del departamento de 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 y Valros.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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 — Small arvine

Assyrtiko B

Augas N — Murgescola

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

Cot N — Malbec

Counoise N

Danlas B

Egilodola N

— Fer N — Fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Fiano

Floréal B

Gamay N

Gewurztraminer 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

Semillon 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. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La región vitícola de Côtes de Thongue comprende veintitrés localidades situadas en el triángulo Faugères-Pézenas-Béziers, que abarca la cuenca de captación del Thongue, afluente del río Hérault, en la región de Languedoc, al sur de Francia. El Thongue surge de las primeras estribaciones de las Cevenas antes de confluir con el río Hérault en Saint-Thibéry, una localidad situada en el límite exterior de la zona de Côtes de Thongue, a 10 km del mar Mediterráneo. Con el tiempo, el curso de agua ha esculpido el paisaje característico y muy abierto de Côtes de Thongue. Esta cadena de colinas onduladas, conocidas localmente como *puechs*, confiere cadencia al terreno y rompe su linealidad. Mediante la erosión, el río Thongue ha ido tallando un valle relativamente amplio y poco profundo con suelos bien adaptados a las vides que ocupan la mayoría de las tierras agrícolas. Entre los múltiples tipos de suelo de Côtes de Thongue, algunos de los más característicos son las terrazas pedregosas del período villafranquiense, las margas arenosas y pedregosas, las calizas lacustres y los suelos arcillo-calcáreos. La mayor parte de las vides se plantan en terrazas antiguas y conos de deyección, glacis, mesetas y laderas calcáreas, y colinas de molasa franco-arenosa. La mayoría de los viñedos están situados a una altitud de entre 50 y 100 m, donde se benefician plenamente del clima mediterráneo: un clima suave en invierno, primavera y otoño, una pluviometría variable y veranos cálidos y secos. Las precipitaciones no superan los 600 mm de media a lo largo del año.

8.2. *Carácter específico del producto*

Este territorio, situado entre la zona de lagunas costeras y las estribaciones del Haut-Languedoc, siempre ha sido una zona muy transitada. A partir de la época romana, quedó atravesada por la Vía Domitia, lo que fomentó el establecimiento de viñedos. Tras diversas invasiones, sus gentes desarrollaron una sólida organización colectiva que se reflejó en su entorno, conformado por pueblos fortificados construidos con una disposición singularmente concéntrica. La superficie vitícola creció significativamente en los siglos XIX y XX, centrándose inicialmente en las bebidas espirituosas y, posteriormente, a partir de 1850, en los vinos de consumo. El espíritu colectivo llevó a los viticultores a asociarse en una fase muy temprana para promocionar sus mejores vinos con la denominación «Côtes de Thongue». Posteriormente, el Decreto de 5 de abril de 1982 le concedió el estatuto de «Vin de Pays». Con el fin de aprovechar este impulso y reflejar mejor la realidad geográfica del territorio, la zona de la IGP se amplió para incluir otros nueve municipios, pasando de catorce a veintitrés. Sus heterogéneas condiciones edafoclimáticas han permitido la plantación estratégica de variedades con diferentes necesidades ecológicas, como las variedades mediterráneas en los emplazamientos más secos y otras introducidas más recientemente en suelos de mayor profundidad. Esta diversidad permite la producción de una rica variedad de vinos, desde vinos tranquilos hasta vinos de uvas sobremaduradas. Los recientes avances tecnológicos hacen que, dependiendo de las condiciones de vinificación y envejecimiento, los vinos tintos sean suaves y afrutados o especiados y robustos. Los viticultores suelen aspirar a un equilibrio entre el carácter afrutado y la elegancia en los vinos blancos y rosados. La mayor parte de la producción se embotella en la zona de producción, y casi el 70 % se exporta, principalmente dentro de Europa, pero también a Estados Unidos y Japón.

8.3. *Vínculo causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto*

La zona vitícola de Côtes de Thongue goza de un clima mediterráneo homogéneo en el que todas las variedades de uva maduran bien. A lo largo de las últimas cuatro décadas, la transformación de los viñedos ha puesto de manifiesto el saber hacer de los viticultores, capaces de adaptar las variedades de uva a la diversidad de los suelos de la zona para extraer de ellas todo su potencial. A pesar de esta diversidad, y tanto si se presentan en mezclas como en vinos monovarietales, todos estos vinos comparten un marcado carácter mediterráneo, con una redondez y una expresión aromática distintiva basada en frutas maduras y sutiles matices vegetales. La estrecha red de bodegas de cata favoreció el desarrollo de las ventas directas y permitió que los vinos «Côtes de Thongue» se dieran a conocer enseguida. Cada año se organizan numerosos actos, como visitas a los viñedos y jornadas de puertas abiertas en verano, para que la gente pueda descubrir los viñedos y sus vinos como parte del patrimonio de la zona. Además de la idoneidad natural de la zona para la viticultura, la determinación, el compromiso y la destreza de los productores seguirán desempeñando un papel decisivo en la producción y la reputación de los vinos «Côtes de Thongue» y en la protección de los viñedos. Se ha puesto en marcha una iniciativa colectiva para preservar y promover la biodiversidad, integrando así plenamente la IGP «Côtes de Thongue» en un plan global de uso del suelo y desarrollo sostenible. El prestigio de los vinos «Côtes de Thongue» se extiende ahora mucho más allá de Francia, como demuestran los repetidos reconocimientos recibidos en la *Parker's Wine Buyer's Guide* y la revista *Wine Spectator*. Esto ha sido posible gracias al compromiso colectivo de los viticultores y a su objetivo común de promover su denominación a gran escala. Esta reputación, reconocida por distribuidores y profesionales del sector vitivinícola, se ha ido forjando gradualmente con el paso del tiempo gracias a la calidad de los vinos y a la singularidad de las mezclas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Etiquetado

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición

La IGP «Côtes de Thongue» puede completarse con el nombre de una o más variedades de uva.

La IGP «Côtes de Thongue» puede completarse con la mención «primeur», que se reserva a los vinos tranquilos.

El logotipo IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando la mención «Indication géographique protégée» se sustituye por la mención tradicional «Vin de pays».

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de vinos tranquilos, vinos de uvas sobremaduradas y vinos espumosos de calidad de la IGP «Côtes de Thongue», está constituida por los siguientes municipios del departamento de Hérault, según el nomenclátor geográfico oficial de 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 y Viols-le-Fort.

Enlace al pliego de condiciones

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