C/2026/1655

13.3.2026

# Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2026/1655)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Côtes de Thongue»**

**PGI-FR-A1110-AM01**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

### 1. Descriptif organoleptique des produits

Le chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue», est complété au point 3.3 pour préciser le descriptif organoleptique des vins de l'IGP.

Le document unique est complété au point «Description du ou des vins».

### 2. Zone de proximité immédiate

Le chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue», est modifié au point 4.2 - zone de proximité immédiate. La liste des communes composants la zone de proximité immédiate est mise à jour, sans changement, conformément au code officiel géographique de l'année 2021.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2021 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de la zone géographique. Le document unique est complété avec cette référence au point «zone de proximité immédiate».

Le document unique est mis à jour au point «conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

### 3. Encépagement

Le chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue», est modifié au point 5 - Encépagement.

La liste des variétés retenues pour la production de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue» est modifiée comme suit:

— Introduction de 17 variétés dites «résistantes» aux maladies de la vigne:

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 et voltis B.

— Introduction de 14 variétés présentant une aptitude potentielle d'adaptation au changement climatique:

agiorgitiko N, assyrtiko B, calabrese N, carricante B, fiano B, montepulciano N, moschofilero Rs, parellada N, primitivo N, roditis Rs, saperavi N, touriga nacional N, verdejo B, xinomavro Rs.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

— Retrait de 20 variétés non recensées dans la production:

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, Mondeuse, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains Rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Savagnin Rose Rs, Valérien B, Villard noir N.

Les variétés ajoutées sont résistantes à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires tout en correspondant aux variétés utilisées pour la production de l'IGP tant au niveau des aptitudes physiologiques qu'oenologiques. Elles ne modifient pas les caractéristiques des vins de l'IGP.

La modification de la liste des variétés retenues pour l'encépagement de l'IGP impacte le document unique au niveau du point «Variétés à raisins de cuve».

4. **Rendement maximum de production**

Le chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue», est modifié au point 6 - Rendement maximum de production.

La modification concerne l'augmentation du rendement des vins rosés de 90 à 100 hl/ha. Les vins rouges et blancs conservent un rendement à 90 hl/ha. L'objectif est de permettre aux opérateurs de répondre au marché de la demande en vin rosé, très dynamique et en forte croissance.

Le document unique est modifié au niveau du point «rendements maximaux».

5. **Lien avec la zone géographique**

Le chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue», est modifié au point 8 - pour apporter des précisions rédactionnelles au niveau du lien avec la zone géographique.

Le document unique est actualisé au point «Lien avec la zone géographique».

6. **Autorité chargée du contrôle**

Le chapitre III du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue», est modifié pour simplifier le point «autorité chargée du contrôle» et préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Cette simplification n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Côtes de Thongue

2. **Type d'indication géographique**

IGP - Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

16. Vin issu de raisins surmûris

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *vins tranquilles rouges, rosés et blancs - descriptif organoleptique*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins IGP Côtes de Thongue se revendiquent d'une tradition d'assemblage de plusieurs cépages sur un territoire restreint, celui de la vallée de la Thongue, selon une philosophie proche du système des AOP valorisant le terroir.

Les vins rosés sont élaborés à partir d'assemblages de cépages identitaires de la région Occitanie (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre…) et de cépages introduits d'autres régions (Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot…), parfois associés à des cépages blancs ou gris (Vermentino, Grenache blanc ou gris…). Les vins obtenus sont caractérisés par une couleur rosé pâle, une belle fraîcheur en bouche, et une complexité aromatique puissante à base d'arômes de pêche, d'abricot, de cassis, de banane.

Les vins rouges sont obtenus à partir d'une large gamme de cépages, vendangés à une maturité avancée pour permettre l'élaboration de vins structurés, avec un élevage en barrique fréquent. Ils se caractérisent par des structures délicates aux tanins épanouis, harmonieux et fins, avec des arômes complexes de fruits rouges, fruits noirs et d'épices.

Les vins blancs sont élaborés à partir de Muscats, Sauvignon, Vermentino ou Viognier, assemblage de cépages identitaires de la région et de cépages introduits. Les vins sont amples, élégants, caractérisés par leur fraîcheur, et s'expriment selon les cépages avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques ou floraux (tilleul, fleur d'oranger…).

2. *vins tranquilles rouges, rosés, blancs - descriptif analytique*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 g/l présentent présentent une teneur en acidité volatile n'excédant pas 24,48 meq/l.

En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9,5 % vol.

Les teneurs en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs - descriptif organoleptique*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et développent des arômes complexes de fruits cuits, avec des couleurs ambrées à tuilées.

4. *vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs - descriptif analytique*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 g/l présentent présentent une teneur en acidité volatile n'excédant pas 24,48 meq/l.

Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. *vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins mousseux de qualité sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

## 5. **Pratiques vitivinicoles**

### 5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique œnologique spécifique

En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9,5 % vol.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue» doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

Outre la disposition précisée ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau européen et dans le code rural et de la pêche maritime.

### 5.2. *Rendements maximaux*

1. vins rouges et blancs

90 hectolitre par hectare

2. vins rosés

100 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique «Côtes de Thongue» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'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. **Variété(s) à raisins de cuve**

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

Carmenère N

Carricante

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Colombard B

Cot N - Malbec

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Fiano

Floreal 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. **Description du ou des liens**

8.1. *Spécificité de la zone géographique*

Le vignoble des Côtes de Thongue s'étend autour de 23 villages situés dans le triangle Faugères-Pézenas-Béziers, occupant le bassin versant de la Thongue, affluent de l'Hérault en région Languedoc au sud de la France. La Thongue s'écoule des premiers contreforts des Cévennes avant de se jeter dans l'Hérault à Saint-Thibéry, village porte d'entrée des Côtes de Thongue situé à 10 km de la mer Méditerranée. Ce cours d'eau a façonné, au fil du temps, le paysage caractéristique, très ouvert, des Côtes de Thongue. L'enchaînement de petites collines, appelées localement «puechs», rythme ce territoire et rompt sa linéarité. L'érosion créée par la Thongue a ouvert une vallée relativement large et peu encaissée aux sols appropriés à la culture de la vigne qui occupe la majorité des terres agricoles. Plusieurs types de sols sont présents en Côtes de Thongue et parmi les plus caractéristiques: les terrasses caillouteuses de l'époque villafranchienne, les marnes sableuses et graveleuses, les calcaires lacustres et les sols argilo-calcaires. Les vignes sont implantées en majorité sur des terrasses et cônes d'alluvions anciennes, des glacis, des plateaux et coteaux calcaires, ou des collines de mollasses sablo limoneuses. Le vignoble est majoritairement installé entre 50 m et 100m d'altitude et bénéficie pleinement du climat méditerranéen: hiver doux, printemps et automne apportant des précipitations plus ou moins importantes, été chaud et sec. La pluviométrie ne dépasse pas 600 mm en moyenne sur l'année.

8.2. *Spécificité du produit*

Ce territoire, situé entre la zone littorale lagunaire et les avant-monts du Haut-Languedoc, a toujours été une terre de circulation intense. Dès l'époque Romaine, la Via Domitia traverse ce territoire et favorise l'implantation de vignobles. Par la suite, les populations soumises à différentes invasions ont développé une organisation collective forte, traduite dans l'habitat, par la construction de villages défensifs en circulade très caractéristiques. Aux XIXème et XXème siècles s'est développé un important vignoble, dans un premier temps dédié aux eaux de vie et, à partir de 1850, aux vins de consommation. C'est ce sens de l'organisation qui a conduit très tôt les vignerons à se regrouper au sein d'un syndicat afin de mettre en avant leurs meilleurs vins sous le nom de «Côtes de Thongue». Celui-ci sera reconnu en vin de pays par le décret du 5 avril 1982. Afin de continuer dans cette dynamique et de mieux identifier le territoire dans sa réalité géographique, l'Indication géographique a étendu son aire à 9 communes, passant ainsi de 14 à 23 communes. La variété des situations pédoclimatiques a permis l'implantation raisonnée de cépages aux besoins écologiques différents: les cépages méditerranéens sur les situations les plus sèches et les cépages d'introduction plus récentes sur les sols plus profonds. Cette diversité permet la production d'une riche palette de vins, allant des vins tranquilles aux vins de raisins surmûris. Bénéficiant des évolutions technologiques récentes, les vins rouges sont, suivant les conditions de vinification et d'élevage, fruités et souples ou corsés et épicés. Les vignerons recherchent en général pour les vins blancs et rosés un équilibre sur le fruit et l'élégance. Une part majoritaire de la production est mise en bouteille dans l'aire de production dont près de 70 % est exportée, principalement eu Europe, mais aussi aux Etats-Unis et au Japon.

8.3. *Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit*

Le vignoble des Côtes de Thongue bénéficie d'un climat méditerranéen homogène, très favorable à une bonne maturation de l'ensemble des variétés de raisins. Au travers de la reconversion du vignoble entreprise depuis plus de 40 ans, les vignerons ont su mettre en avant leur savoir-faire pour adapter les cépages à la diversité des situations pédologiques rencontrées, permettant ainsi leur expression optimum. Les vins, présentés soit sous forme d'assemblage, soit avec la mention du cépage, et bien qu'exprimant cette diversité, sont identifiés par un caractère méditerranéen affirmé, par leur rondeur, leur typicité aromatique à base de fruits mûrs, et très peu de notes végétales. La vente directe, très développée, a été favorisée par un réseau dense de caveaux de dégustation et a permis très tôt de faire connaître les vins des Côtes de Thongue. Chaque année sont organisées de nombreuses actions, promenades vigneronnes et soirées estivales, qui permettent de découvrir le vignoble et ses vins en tant que patrimoine local. Au-delà des prédispositions naturelles du territoire à la viticulture, la volonté, la mobilisation et les compétences des producteurs continueront à être déterminantes dans la production et la réputation des vins des Côtes de Thongue et la protection du vignoble. Ainsi, une action collective a été engagée pour préserver et favoriser la biodiversité qui inscrit pleinement l'IGP Côtes de Thongue dans une démarche globale d'aménagement du territoire et de développement durable. La notoriété des vins des Côtes de Thongue dépasse dorénavant largement le cadre national. En témoignent les distinctions répétées dans le guide Parker ou la revue «Wine Spectator». Celle-ci s'est bâtie grâce à un engagement collectif des vigneronnes et vignerons et à une volonté commune et partagée de faire connaître leur dénomination bien au-delà des frontières. Cette réputation reconnue par les distributeurs et professionnels de la filière viticole s'est forgée au fur et à mesure sur la qualité des vins et l'originalité des cuvées.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

***Etiquetage***

*Cadre juridique*

Législation nationale

*Type de condition supplémentaire*

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

*Description de la condition*

L'indication géographique protégée «Côtes de Thongue» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée «Côtes de Thongue» peut être complétée par la mention «primeur». Cette mention est réservée aux vins tranquilles.

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention «Indication géographique protégée» est remplacée par la mention traditionnelle «Vin de pays».

***Zone de proximité immédiate***

*Cadre juridique*

Législation nationale

*Type de condition supplémentaire*

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

*Description de la condition*

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles et vins de raisins sûrmuris et vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes de Thongue» est composée des territoires des communes suivantes du département de l'Hérault sur la base du code officiel géographique de l'année 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.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

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