C/2026/1655

2026.3.13.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2026/1655)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Côtes de Thongue”

PGI-FR-A1110-AM01

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A termékek érzékszervi jellemzőinek leírása

A „Côtes de Thongue” OFJ-hez tartozó termékleírás I. fejezetének 3.3. pontja az OFJ borok érzékszervi leírásának kiegészítésével módosult.

Kiegészült az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című pontja.

2. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Módosult a „Côtes de Thongue” OFJ-hez tartozó termékleírás I. fejezetének „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 4.2. pontja. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területhez tartozó települések jegyzéke a 2021. évi hivatalos földrajzi kódexszel összhangban, módosítás nélkül frissült.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2021-ben hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása. Az egységes dokumentum „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című pont alatt szintén kiegészült ezzel a hivatkozással.

Frissült az egységes dokumentum „További feltételek – A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című pontja.

3. Szőlőfajták

Módosult a „Côtes de Thongue” OFJ-hez tartozó termékleírás I. fejezetének „Szőlőfajták” című 5. pontja.

A „Côtes de Thongue” OFJ előállítására kiválasztott fajták jegyzéke a következőképpen módosult:

— 17, a szőlőbetegségekkel szemben „ellenálló” fajta bevezetése:

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 és Voltis B.

— 14, az éghajlatváltozáshoz potenciálisan alkalmazkodni képes fajta bevezetése:

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]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

— 20, a termelés során nem használt fajta kivonása:

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.

Az újonnan felvett fajták szárazságtűrők és ellenállóak a gombás betegségekkel szemben. Lehetővé teszik a növényvédő szerek használatának csökkentését, ugyanakkor mind fiziológiai, mind borászati szempontból megfelelnek az OFJ-vel ellátott borok előállításához használt fajtáknak. Nem járnak az OFJ-vel ellátott borok jellemzőinek módosulásával.

Az OFJ szőlőfajtákhoz kiválasztott fajták jegyzékének módosítása az egységes dokumentum „Borszőlőfajták" című pontját érinti.

4. **Maximális terméshozam**

Módosult a „Côtes de Thongue" OFJ-hez tartozó termékleírás I. fejezetének „Maximális terméshozam" című 6. pontja.

E módosítás 90 hl/ha-ról 100 hl/ha-ra növeli a rozé borok hozamát. A vörös- és a fehérborok hozama változatlanul 90 hl/ha marad. A cél a piaci szereplők hozzásegítése ahhoz, hogy kielégíthessék a rozé borok iránti dinamikus, gyorsan növekvő piaci keresletet.

Az egységes dokumentum „Maximális hozamok" című pontja módosult.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Módosult a „Côtes de Thongue" OFJ-hez tartozó termékleírás I. fejezetének 8. pontja a földrajzi területtel való kapcsolat megfogalmazásának módosítása érdekében.

Frissült az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel" című pontja.

6. **Ellenőrző szerv**

Módosult a „Côtes de Thongue" OFJ-hez tartozó termékleírás III. fejezete annak érdekében, hogy egyszerűsödjön az „Ellenőrző hatóság" szakasz, és pontosításra kerüljön, hogy a termékleírás betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és azt az országos eredet- és minőségvizsgáló intézet (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat teljesítő harmadik fél végzi.

Ez az egyszerűsítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Côtes de Thongue

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Csendes vörös-, rozé és fehérborok – érzékszervi leírás*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Côtes de Thongue” OFJ borászai magukénak vallják a meghatározott területen belül, azaz a Thongue-völgyben termesztett különböző szőlőfajták házasításának hagyományát. Filozófiájuk hasonló az OEM-rendszert is alátámasztó, a terroir fontosságát hangsúlyozó szemlélethez.

A rozé az Okcitánia régióból származó jellegzetes fajták (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre stb.) és más régiókból behozott fajták (Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot stb.) házasításával készül, amelyekhez néha fehér vagy szürke szőlőfajták (Vermentino, Grenache blanc vagy gris stb.) társulnak. Az így kapott borok jellemzően halvány rózsaszínűek, és kellemesen friss ízüket az őszibarack, a kajszibarack, a fekete ribizli és a banán aromáján alapuló, erőteljes és összetett buké kíséri.

A vörösborok sokféle szőlőfajtából készülnek, amelyeket az érettség előrehaladott szakaszában szüretelnek, hogy lehetővé tegyék a gyakran hordóban érlelt strukturált borok előállítását. Általában finom szerkezetűek, továbbá lágy, kellően fejlett és harmonikus tanninokkal, valamint piros és fekete gyümölcsöket és fűszereket idéző összetett aromákkal rendelkeznek.

A fehérborok Muscat, Sauvignon, Vermentino vagy Viognier fajtákból, a régióból és máshonnan származó jellegzetes fajták házasításával készülnek. Ezek az elegáns borok testesek és frissességükről ismertek, és a felhasznált fajtától függően a citrusféléktől az egzotikus gyümölcsökig terjedő aromákkal vagy virágos (hárs, narancsvirág stb.) jegyekkel rendelkeznek.

2. *Csendes vörös-, rozé és fehérborok – analitikai leírás*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A legalább 45 g/l erjeszthetőcukor-tartalmú (glükóz- és fruktóztartalmú) borok illósavtartalma legfeljebb 24,48 meq/l.

Alkoholmentesítés esetén a térfogatszázalékban kifejezett minimális tényleges alkoholtartalom 9,5 %-ra csökkenthető.

A térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalomra, az összes savtartalomra, az illósavtartalomra és az összes kén-dioxid-tartalomra vonatkozó értékek az uniós jogszabályokban meghatározott értékek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

3. *Túlérett szőlőből készült vörös-, rozé és fehérborok – érzékszervi leírás*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A túlérett szőlőből készült borok magas cukortartalommal rendelkeznek, és a főtt gyümölcsök összetett aromáit hordozzák, színük pedig a borostyántól a terrakotta árnyalatokig terjed.

4. *Túlérett szőlőből készült vörös-, rozé és fehérborok – analitikai leírás*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A legalább 45 g/l erjeszthetőcukor-tartalmú (glükóz- és fruktóztartalmú) borok illósavtartalma legfeljebb 24,48 meq/l.

A túlérett szőlőből készült borok esetében az összes savtartalom, az illósavtartalom, a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom, a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom, a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom (minimális vagy maximális) értékei az uniós szabályozásban meghatározott értékek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. *Minőségi vörös, rozé és fehér pezsgők*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőségi pezsgőket kizárólag palackban történő második erjesztéssel készítik. Finom és elegáns buborékok jellemzik őket, amelyekhez – az alapborhoz felhasznált szőlőfajtáktól függően – virágos vagy gyümölcsös aromák társulnak.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom, a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom, a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom, a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom (minimális vagy maximális) értékei az uniós szabályozásban meghatározott értékek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Különleges borászati eljárás

Alkoholmentesítés esetén a térfogatszázalékban kifejezett minimális tényleges alkoholtartalom 9,5 %-ra csökkenthető.

A „Côtes de Thongue” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott minőségi pezsgők kizárólag palackban történő második erjesztéssel készülhetnek.

A fenti rendelkezésen kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös- és fehérborok

Hektáronként 90 hektoliter

2. Rozé borok

Hektáronként 100 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a „Côtes de Thongue” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztésére és készítésére Hérault megye következő településeinek területén kerül sor:

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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A Côtes de Thongue borvidék 23 falut foglal magában a Faugères-Pézenas-Béziers háromszögben, amely a dél-franciaországi Languedoc régióban található Hérault folyó mellékfolyójának, a Thongue-nak a vízgyűjtő területét öleli fel. A Thongue a Cévennes első előhegységeinél ered, majd a Côtes de Thongue terület külső határán, a Földközi-tengertől 10 km-re található Saint-Thibéry falunál torkollik a Hérault folyóba. Az idő múlásával a folyó formálta a Côtes de Thongue jellegzetes és rendkívül nyitott táját. Ez a hullámzó – a helyiek által „puechs"-nek hívott – dombvonulat lüktetést visz a tájba, megtörve annak egyhangúságát. Az eróziónak köszönhetően a Thongue viszonylag széles és sekély völgyet vájt ki, amelynek talaja kiválóan alkalmas a mezőgazdasági földterületek nagy részét elfoglaló szőlő termesztésére. A Côtes de Thongue számos különböző talajtípusa közül a legjellemzőbbek a villafrancai korszakból származó köves teraszok, a homokos és kavicsos márgák, a tavi mészkövek és az agyagos-meszes talajok. A legtöbb szőlőt ősi teraszokon és hordalékkúpokon, lankás törmeléklejtőkön, mészkőfennsíkokon és -lejtőkön, vagy homokos vályogtalajú molasszdombokon ültetik. A szőlőültetvények többsége 50–100 m tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, teljes mértékben kihasználva a mediterrán éghajlat előnyeit: enyhe időjárás télen, tavasszal és ősszel, változó mennyiségű csapadékkal, valamint forró, száraz nyarakkal. A csapadékmennyiség éves átlagban nem haladja meg a 600 mm-t.

8.2. *A termék sajátosságai*

Ez a tengerparti lagúna és a Haut-Languedoc lábai között megbúvó terület mindig is forgalmas hely volt. A római időktől kezdve a Via Domitia (régi római út) szelte át, ami ösztönözte a szőlőültetvények létrehozását. Az egymást követő inváziók után a lakosság körében erős közösségi szerveződés alakult ki, ami az egyedülálló, koncentrikus elrendezésű, erőd jellegű falvakban nyilvánult meg. A szőlőültetvények területe a 19. és 20. században jelentősen bővült, kezdetben a szeszes italokra, majd 1850-től a fogyasztásra szánt borokra összpontosítva. A kollektív szellem már nagyon korán arra ösztönözte a bortermelőket, hogy szakszervezetet alapítsanak, hogy a legjobb boraikat a „Côtes de Thongue" megjelöléssel népszerűsítsék. A bor az 1982. április 5-i rendelet alapján „Vin de Pays" minősítést kapott. E lendületet kihasználása és a terület valós földrajzi viszonyainak jobban tükrözése érdekében az OFJ hatálya alá tartozó területet további 9 településsel bővítették, így a számuk 14-ről 23-ra nőtt. A heterogén talaj- és éghajlati viszonyok lehetővé tették a különböző ökológiai igényű fajták stratégiai telepítését, ideértve a legszárazabb területeken termesztett mediterrán fajtákat, valamint a nagyobb mélységű talajokon a közelmúltban telepített fajtákat. Ez a sokszínűség a csendes boroktól a túlérett szőlőből készült borokig terjedően a borok gazdag választékának előállítását teszi lehetővé. A legújabb technológiai fejlődésnek köszönhetően a borkészítési és érlelési körülményektől függően a vörösborok vagy selymesek és gyümölcsösek, vagy fűszeresek és erőteljesek. A borászok általában a fehér- és rozé borok gyümölcsössége és eleganciája közötti egyensúlyra törekednek. Az előállított bor nagy részét a termelési területen palackozzák, közel 70 %-át exportálják, főként Európán belül, de az Egyesült Államokba és Japánba is.

8.3. *A földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat*

A Côtes de Thongue szőlőtermő területet egységes mediterrán éghajlat jellemzi, amely valamennyi szőlőfajta számára megfelelő érést biztosít. Az elmúlt 40 évben a szőlőültetvények átalakítása során a bortermelők azzal bizonyították szakértelmüket, hogy a szőlőfajtákat a terület változatos talajviszonyaihoz igazították, lehetővé téve optimális kibontakozásukat. Ezek a borok e változatosság ellenére, illetve függetlenül attól, hogy házasított vagy egy konkrét szőlőfajtából előállított borként kínálják őket, mind ugyanolyan erős mediterrán karakterrel, kerekséggel, valamint jellegzetes, érett gyümölcsöket idéző aromákkal és finom növényi jegyekkel rendelkeznek. A kóstolópincék szoros hálózata előmozdította a közvetlen értékesítés fejlődését, ami ahhoz vezetett, hogy a „Côtes de Thongue" borok hamarosan ismertté váltak. Minden évben számos rendezvényt szerveznek, beleértve a szőlőültetvényeken való sétákat és a nyári nyílt estéket, hogy az emberek felfedezhessék a terület örökségének részét képező szőlőültetvényeket és az ott előállított borokat. Amellett, hogy a terület természetes módon alkalmas a szőlőtermesztésre, a termelők eltökéltsége, elkötelezettsége és szakértelme továbbra is döntő szerepet fog játszani a „Côtes de Thongue" borok előállításában és hírnevében, valamint a szőlőültetvények védelmében. Közös kezdeményezést hoztak létre a biológiai sokféleség megőrzése és előmozdítása érdekében, így a „Côtes de Thongue" OFJ teljes mértékben beépült a földhasználatra és a fenntartható fejlődésre vonatkozó átfogó tervbe. A „Côtes de Thongue" borok hírneve ma már jóval túlmutat Franciaország határain, ahogy azt a „Parker's Wine Buyer's Guide" és a „Wine Spectator" magazin ismételt elismerései is bizonyítják. Ezt a bortermelők kollektív elkötelezettsége és a borok megjelölésének széles körű előmozdítására irányuló közös céljuk tette lehetővé. E borok a minőségüknek és a házasítások egyediségének köszönhetően a borágazat forgalmazói és szakemberei körében az évek során szép lassan elismert hírnévre tettek szert.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A „Côtes de Thongue” OFJ kiegészíthető egy vagy több szőlőfajta nevével.

A „Côtes de Thongue” OFJ kiegészíthető a „primeur” (primőr) felirattal. Ez a kifejezés a csendes borok számára van fenntartva.

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „Indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása

A „Côtes de Thongue” OFJ-vel ellátott csendes borok, túlérett szőlőből készült borok és minőségi pezsgők készítése és fejlesztése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos területet a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex szerint Hérault megye következő települései alkotják:

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.

A termékleíráshoz vezető link

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