Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2026/1655)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Côtes de Thongue"

PGI-FR-A1110-AM01

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis cech organoleptycznych produktów

Uzupełniono rozdział I pkt 3.3 specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes de Thongue", aby uwzględnić dodatkowe elementy opisu organoleptycznego win objętych ChOG.

Uzupełniono jednolity dokument w punkcie „Opis wina lub win".

2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Zmieniono rozdział I pkt 4.2 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa – specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes de Thongue". Wykaz gmin tworzących obszar bezpośredniego sąsiedztwa zaktualizowano, bez zmian, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia określenie obszaru geograficznego przez odniesienie do obowiązującej w 2021 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez Krajowy Instytut Statystyki i Studiów Ekonomicznych (INSEE) oraz zapewnienie pewności prawa co do wytyczenia granic obszaru geograficznego. To samo odniesienie dodano do jednolitego dokumentu w punkcie „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa".

Zaktualizowano jednolity dokument w punkcie „Wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa".

3. Odmiany winorośli

Zmieniono rozdział I pkt 5 – Odmiany winorośli – specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes de Thongue".

W wykazie odmian wybranych do produkcji wina objętego ChOG „Côtes de Thongue" wprowadzono następujące zmiany:

— Wprowadzenie 17 odmian określanych jako „odporne" na choroby winorośli:

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 i Voltis B.

— Wprowadzenie 14 odmian posiadających potencjalną zdolność przystosowania się do zmiany klimatu:

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]) Dz.U. L 9 z 11.1.2001, s. 2.

— Wycofanie 20 odmian nieuwzględnianych w produkcji:

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.

Dodane odmiany są odporne na suszę i na grzybowe choroby roślin. Umożliwiają one stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin i jednocześnie odpowiadają odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG, zarówno pod względem właściwości fizjologicznych, jak i enologicznych. Nie wpływają w żaden sposób na właściwości win objętych ChoG.

Zmiana wykazu odmian wybranych do odmian ChOG wpływa na jednolity dokument w punkcie „Winne odmiany winorośli".

4. **Maksymalna wydajność produkcji**

Zmieniono rozdział I pkt 6 – Maksymalna wydajność produkcji – specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes de Thongue".

Zmiana ta zwiększa wydajność produkcji win różowych z 90 do 100 hl/ha. Wydajność w przypadku win czerwonych i białych pozostaje niezmieniona i wynosi 90 hl/ha. Celem jest pomoc podmiotom gospodarczym w zaspokojeniu szybko rosnącego dynamicznego popytu rynkowego na wina różowe.

Zmieniono jednolity dokument w punkcie „Maksymalna wydajność".

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Zmieniono rozdział I pkt 8 specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes de Thongue", modyfikując brzmienie sformułowania dotyczącego związku z obszarem geograficznym.

Zaktualizowano punkt „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

6. **Organ kontrolny**

Rozdział III specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes de Thongue" zmieniono, aby uprościć punkt „Organ odpowiedzialny za kontrolę" i uściślić, że kontrola przestrzegania specyfikacji jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli i przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (INAO).

Uproszczenie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Côtes de Thongue

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

16. Wino z przejrzałych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Czerwone, różowe i białe wina niemusujące – opis organoleptyczny*

ZWIĘZŁY OPIS

Producenci objętych win objętych ChOG „Côtes de Thongue" powołują się na tradycję kupażowania różnych odmian winorośli na określonym obszarze, tj. w dolinie rzeki Thongue. Ich filozofia jest podobna do tej leżącej u podstaw systemu ChNP, w którym podkreśla się znaczenie *terroir*.

Wina różowe wytwarza się z kupaży charakterystycznych odmian z regionu Oksytanii (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre itp.) z odmianami sprowadzonymi z innych regionów (Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot itp.), czasami kojarzonych z białymi lub szarymi odmianami winorośli (Vermentino, Grenache blanc lub gris itp.). Uzyskane w ten sposób wina mają zwykle bladoróżową barwę i przyjemnie świeży smak, z mocnym i złożonym bukietem bazującym na aromacie brzoskwiń, moreli, czarnej porzeczki i bananów.

Wina czerwone produkuje się z szerokiej gamy odmian winorośli zbieranych na zaawansowanym etapie dojrzałości, aby umożliwić produkcję win o preferowanej strukturze, które często dojrzewają w beczce. Charakteryzują się zazwyczaj delikatną strukturą, finezyjnymi, dobrze rozwiniętymi i harmonijnymi taninami oraz złożonymi aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), czarnych owoców i przypraw.

Białe wina produkuje się z odmian rodziny Muscat, odmian Sauvignon, Vermentino lub Viognier, kupażując odmiany charakterystyczne z regionu i inne odmiany z innych obszarów. Te eleganckie wina są cieliste i znane ze swojej świeżości, z aromatami od cytrusowych po aromaty egzotycznych owoców lub nutami kwiatowymi (lipa, kwiat pomarańczy itp.) w zależności od wykorzystanych odmian.

2. *Czerwone, różowe i białe wina niemusujące – opis analityczny*

ZWIĘZŁY OPIS

Kwasowość lotna win o zawartości cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 45 g/l nie przekracza 24,48 miliekwiwalentu na litr.

W przypadku win odalkoholizowanych minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu może zostać obniżona do 9,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu, kwasowość ogólna, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11.5

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Czerwone, różowe i białe wina z przejrzałych winogron – opis organoleptyczny*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina wytwarzane z przejrzałych winogron mają barwę od bursztynowej do odcieni terakoty, charakteryzują się wysoką zawartością cukru i rozwijają złożone aromaty gotowanych owoców.

4. *Czerwone, różowe i białe wina z przejrzałych winogron – opis analityczny*

ZWIĘZŁY OPIS

Kwasowość lotna win o zawartości cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 45 g/l nie przekracza 24,48 miliekwiwalentu na litr.

W przypadku win wytwarzanych z przejrzałych winogron kwasowość ogólna, kwasowość lotna, rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu, całkowita objętościowa zawartość alkoholu, naturalna objętościowa zawartość alkoholu i całkowita zawartość dwutlenku siarki (wartości minimalne lub maksymalne) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Gatunkowe wina musujące wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce. Charakteryzują się delikatnymi i eleganckimi pęcherzykami oraz aromatami kwiatowymi bądź owocowymi w zależności od odmian wykorzystanych do produkcji *cuvée*.

Kwasowość ogólna, kwasowość lotna, rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu, całkowita objętościowa zawartość alkoholu, naturalna objętościowa zawartość alkoholu i całkowita zawartość dwutlenku siarki (wartości minimalne lub maksymalne) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win odalkoholizowanych minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu może zostać obniżona do 9,5 %.

Gatunkowe wina musujące objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Thongue” należy wytwarzać wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce.

Poza wymienionym powyżej przepisem w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów ustanowionych w przepisach UE oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wina czerwone i wina białe

90 hektolitrów z hektara

2. Wina różowe

100 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego ChOG „Côtes de Thongue” odbywają się na obszarze następujących gmin departamentu 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. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Region uprawy winorośli Côtes de Thongue obejmuje 23 wsie położone w trójkącie Faugères–Pézenas–Béziers obejmującym zlewnię rzeki Thongue, która jest dopływem rzeki Hérault w regionie Langwedocji na południu Francji. Rzeka Thongue wypływa z pogórza Sewennów, a następnie uchodzi do rzeki Hérault w miejscowości Saint-Thibéry – położonej na peryferiach obszaru Côtes de Thongue, około 10 km od Morza Śródziemnego. Na przestrzeni wieków ten ciek wodny ukształtował charakterystyczny, szeroko otwarty krajobraz Côtes de Thongue. Pasmo łagodnie falujących wzniesień, określanych lokalnie mianem „puechs", nadaje terenowi rytm i przełamuje jego linearność. Na skutek procesów erozyjnych rzeka Thongue stworzyła stosunkowo szeroką, płytką dolinę, której gleby są szczególnie dobrze przystosowane do uprawy winorośli, która zajmuje większość gruntów rolnych regionu. Wśród wielu różnych rodzajów gleby na obszarze „Côtes de Thongue" najbardziej charakterystyczne są kamieniste tarasy pochodzące z przełomu pliocenu i plejstocenu, piaszczyste i żwirowe margle, wapienie jeziorne i gleby gliniasto-wapienne. Większość winorośli sadzi się na dawnych tarasach i stożkach napływowych, pochyłościach, płaskowyżach i zboczach wapiennych a także na wzgórzach o podłożu piaszczysto-ilastym typu molasowego. Przeważająca część winnic położona jest na wysokości 50–100 m n.p.m., dzięki czemu w pełni korzysta z typowego klimatu śródziemnomorskiego, charakteryzującego się łagodnymi zimami, wiosnami i jesieniami o zmiennej ilości opadów oraz gorącym, suchym latem. Średnia roczna suma opadów nie przekracza 600 mm.

8.2. *Specyfika produktu*

Region ten, położony między obszarem lagun przybrzeżnych a podnóżem masywu Haut-Languedoc, od zawsze stanowił teren, który przecinały mocno uczęszczane szlaki. Już w czasach rzymskich przebiegała tędy droga Via Domitia, której istnienie sprzyjało zakładaniu winnic. Po okresach kolejnych najazdów miejscowa ludność wykształciła silne poczucie wspólnoty, znajdujące odzwierciedlenie w charakterystycznym układzie zabudowy – wioskach obronnych o unikatowym, koncentrycznym planie. Powierzchnia upraw winorośli znacznie się zwiększyła w XIX i XX wieku, przy czym początkowo produkcja koncentrowała się na wyrobach spirytusowych, natomiast od około 1850 r. coraz większe znaczenie zaczęły zyskiwać wina konsumpcyjne. Duch współdziałania doprowadził do wczesnego zorganizowania się producentów w związek winiarzy, którego celem była promocja najlepszych win pod nazwą „Côtes de Thongue". Na mocy dekretu z 5 kwietnia 1982 r. obszar ten uzyskał status „Vin de Pays". W celu utrzymania tej dynamiki rozwoju i lepszego odzwierciedlenia rzeczywistego zasięgu geograficznego, obszar ChOG został następnie rozszerzony o dziewięć gmin – z 14 do 23 jednostek administracyjnych. Zróżnicowanie glebowe i klimatyczne umożliwiło strategiczne sadzenie odmian o odmiennych wymaganiach ekologicznych, takich jak odmiany śródziemnomorskie w najbardziej suchych miejscach oraz niedawno wprowadzone odmiany w glebach o większej głębokości. Ta różnorodność umożliwia produkcję szerokiej gamy win, od win niemusujących po wina z przejrzałych winogron. Dzięki najnowszym osiągnięciom technologicznym wina czerwone, w zależności od warunków produkcji i dojrzewania, mogą charakteryzować się łagodnym, owocowym profilem lub mieć korzenny charakter i być wyraziste. Producenci wina białego i różowego zasadniczo dążą do osiągnięcia równowagi między owocowym charakterem i elegancją. Znaczna część produkcji butelkowana jest bezpośrednio na terenie pochodzenia, a blisko 70 % trafia na eksport – głównie do krajów europejskich, ale również do Stanów Zjednoczonych i Japonii.

8.3. *Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu*

Na obszarze uprawy winorośli Côtes de Thongue panuje jednolity klimat śródziemnomorski, gwarantujący dobre warunki dojrzewania wszystkich uprawianych tu odmian. Na przestrzeni ostatnich czterdziestu lat w ramach stopniowej przebudowy winnic producenci mieli możliwość wykazania się umiejętnością właściwego doboru odmian do zróżnicowanych warunków glebowych, co pozwoliło uzyskać optymalną ekspresję tych odmian. Pomimo tej różnorodności, wszystkie wina – zarówno jednoodmianowe, jak i kupażowane z kilku szczepów – zachowują wspólny, wyraźnie śródziemnomorski charakter i cechują się okrągłością oraz charakterystycznym bukietem aromatów, w którym dominują aromaty dojrzałych owoców i subtelne nuty roślinne. Gęsta sieć piwnic degustacyjnych sprzyja rozwojowi sprzedaży bezpośredniej, dzięki czemu wina Côtes de Thongue szybko zyskały rozpoznawalność. Co roku organizowane są liczne wydarzenia, takie jak spacery pośród winnic czy letnie degustacje pod otwartym niebem, umożliwiające odkrywanie winnic i produkowanych w nich win jako nieodłącznych elementów dziedzictwa tego regionu. Oprócz naturalnych predyspozycji obszaru do uprawy winorośli kluczową rolę w produkcji win Côtes de Thongue, ich renomie oraz ochronie winnic stale odgrywają determinacja, zaangażowanie i kompetencje lokalnych producentów win. Z inicjatywy producentów powstał także wspólny program ochrony i promocji bioróżnorodności, który w pełni wpisuje ChOG Côtes de Thongue w szerszy plan zagospodarowania przestrzennego i zrównoważonego rozwoju regionu. Renoma win „Côtes de Thongue" wykracza dziś daleko poza granice Francji, co potwierdzają liczne wyróżnienia przyznawane przez „Parker's Wine Buyer's Guide" oraz magazyn „Wine Spectator". Stało się to możliwe dzięki zbiorowemu zaangażowaniu plantatorów winorośli i ich wspólnemu celowi, jakim jest promowanie stosowanej przez nich nazwy na szeroką skalę. Renoma ta, uznana przez dystrybutorów i profesjonalistów z branży winiarskiej, kształtowała się stopniowo się z biegiem czasu dzięki jakości win i wyjątkowości ich kupaży.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

ChOG „Côtes de Thongue" można uzupełnić nazwą jednej lub kilku odmian winorośli.

ChOG „Côtes de Thongue" można uzupełnić określeniem „primeur". Określenie to jest zastrzeżone dla win niemusujących.

Gdy określenie „Indication géographique protégée" [chronione oznaczenie geograficzne] zastąpiono określeniem tradycyjnym „Vin de Pays", na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i rozwoju win niemusujących, win z przejrzałych winogron i gatunkowych win musujących objętych ChOG „Côtes de Thongue", obejmuje następujące gminy w departamencie Hérault, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.:

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.

Link do specyfikacji produktu

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