Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/1837

23.3.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/1837)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Côtes de Thau»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-A1229-AM02 — 23.12.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Côtes de Thau»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Πράγματι, οι τροποποιήσεις δεν θεωρούνται ενωσιακές τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνουν αλλαγή στην ονομασία ούτε στη χρήση της ονομασίας ούτε στα προϊόντα ή στις κατηγορίες προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Τροποποιείται το κεφάλαιο I ενότητα 5 —Ποικιλίες αμπέλου— των προδιαγραφών προϊόντος για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thau». Ο κατάλογος ποικιλιών που έχουν επιλεγεί για την παραγωγή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Côtes de Thau» τροποποιείται ως εξής:

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

Artaban N, Bronner B, Cabernet blanc B, Cabernet Cortis N, Floreal B, Johanniter B, Monarch N, Muscaris B, Pinotin N, Prior N, Saphira B, Sauvignac B, Solaris B, Soreli B, Souvigner gris B, Vidoc N και Voltis B.

Οι ποικιλίες αυτές είναι ανθεκτικές στις κρυπτογαμικές ασθένειες, συμβάλλουν στη μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και είναι εφάμιλλες των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων ΠΓΕ, τόσο όσον αφορά τη φυσιολογία όσο και όσον αφορά τις οινολογικές ιδιότητες. Δεν τροποποιούν τα χαρακτηριστικά των οίνων της ΠΓΕ.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Το κεφάλαιο I ενότητα 8 των προδιαγραφών προϊόντος —Κανόνες επισήμανσης— τροποποιείται ώστε να καλύπτει την αναγραφή στις ετικέτες των οίνων μόνο της ποικιλίας αμπέλου «Piquepoul», καθώς και μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων.

Η διάταξη αυτή απλουστεύεται ώστε να μην καλύπτει πλέον το σύνολο των ποικιλιών αμπέλου της ΠΓΕ, αλλά μόνο την ποικιλία αμπέλου «Piquepoul». Ο λόγος για την απλούστευση αυτή είναι ότι μόνο η ποικιλία αμπέλου «Piquepoul» παρουσιάζει κίνδυνο να δημιουργήσει σύγχυση στους καταναλωτές μεταξύ της επισήμανσης που φέρει την ποικιλία αμπέλου «Piquepoul» υπό την ΠΓΕ «Côtes de Thau» και της επισήμανσης που φέρει την ΠΟΠ «Picpoul de Pinet», καθώς τα προϊόντα αυτά παράγονται σε πολύ κοντινές μεταξύ τους περιοχές παραγωγής.

Οι εν λόγω κανόνες επισήμανσης δίνουν στους καταναλωτές τη δυνατότητα να αναγνωρίζουν ευκολότερα την ονομασία της ΠΓΕ «Côtes de Thau» όσον αφορά την ονομασία της ποικιλίας αμπέλου και της συμπληρωματικής γεωγραφικής ενότητας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οργανισμός ελέγχου

Περιγραφή

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

Η εν λόγω απλούστευση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Côtes de Thau»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-A1229-AM02 — 23.12.2025

1. **Ονομασία/-ες**

Côtes de Thau

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

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

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Αναλυτική περιγραφή*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thau» προορίζεται αποκλειστικά για ερυθρούς, ερυθρωπούς, λευκούς μη αφρώδεις και αφρώδεις οίνους ποιότητας.

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

Οι οίνοι, των οποίων η περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) είναι τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά λίτρο, έχουν κατά παρέκκλιση πτητική οξύτητα που καθορίζεται με κοινή απόφαση του υπουργού Προστασίας των Καταναλωτών και του υπουργού Γεωργίας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

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

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

2. *Περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παραγόμενοι μη αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται κυρίως από έντονη αρωματική έκφραση και γευστική ισορροπία που βασίζεται στη φρεσκάδα. Οι λευκοί οίνοι έχουν γενικά λαμπερό ανοιχτοκίτρινο, ανοιχτό χρυσοκίτρινο χρώμα. Η αρχική γευστική αίσθηση χαρακτηρίζεται από νότες εσπεριδοειδών και έντονη φρεσκάδα. Στην επίγευση διακρίνονται ενίοτε νότες λεμονιού και/ή εξωτικών φρούτων ή ελαφρώς αμυλικές νότες, με καλή αρωματική διάρκεια και, ενίοτε, ορυκτώδη γεύση.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν κρυσταλλική διαύγεια και αποχρώσεις που κυμαίνονται από απαλό ροζ ροδακινί έως πορφυρές βιολετί ανταύγειες. Στη μύτη αναδίδουν διακριτικά και λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων. Η αρχική αίσθηση στον ουρανίσκο είναι έντονη και ζωηρή και πλαισιώνεται από αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ενώ στην επίγευση παραπέμπει ενίοτε προς το γλυκόξινο. Συνήθως έχουν μακρά επίγευση και ευχάριστη φρεσκάδα.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν βαθυκόκκινο χρώμα με έντονες ανταύγειες. Η μύτη είναι δυνατή με νότες κόκκινων φρούτων και αρώματα θάμνων της περιοχής. Στο στόμα χαρακτηρίζονται κυρίως από απαλή και δροσερή αρχική αίσθηση, με υπόβαθρο ώριμων φρούτων.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν λεπτές και κομψές φυσαλίδες με ευχάριστη φρεσκάδα και αρώματα ανθέων ή φρούτων, ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιήθηκαν για το προϊόν βάσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

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

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

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

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

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις πρακτικές οινοποίησης, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρωποί και λευκοί μη αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθροί μη αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας

110 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ιών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Auxerrois B

Baco blanc B

Bronner B

Cabernet blanc B

Cabernet Cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Counoise N

Egiodola N

Floreal B

Gamay N

Gamay de Chaudenay N

Gewurztraminer Rs

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Johanniter B

Lledoner pelut N

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Merlot N

Meunier N

Monarch N

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Négrette N

Parrellada B

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Portan N

Prior N

Riesling B

Roussanne B

Saphira B

Sauvignac

Savagnin rose Rs

Sciaccarello N

Semillon B

Servant B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier Gris Rs

Sylvaner B

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Ugni blanc B

Verdelho B

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Côtes de Thau» πρέπει να εκτελούνται στους ακόλουθους δήμους του νομού Hérault:

Agde, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bouzigues, Castelnau-de-Guers, Florensac, Frontignan, Loupian, Marseillan, Mèze, Pinet, Pomerols, Poussan, Sète και Villeveyrac.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Côtes de Thau» εκτείνεται σε 15 δήμους του νομού Hérault, που απλώνονται αμφιθεατρικά γύρω από τη λιμνοθάλασσα του Thau.

Η Μεσόγειος Θάλασσα, οι λιμνοθάλασσες, οι ακτές και οι θαμνότοποι συνθέτουν ένα μοναδικό φυσικό περιβάλλον, που αποτελεί τη βάση της οικονομίας και του τρόπου ζωής της περιοχής. Η λιμνοθάλασσα του Thau χαρακτηρίζει το τοπίο και το κλίμα. Χωρίζεται από τη Μεσόγειο με μια στενή λωρίδα γης που στα γαλλικά ονομάζεται «lido», στην οποία φυτεύονται αμπέλια. Τα εδάφη χαρακτηρίζονται από μια κοκκινωπή-μπεζ απόχρωση, έχουν γενικά ελαφριά υφή και κυμαίνονται από αμμοπηλώδη έως αμμώδη αργιλώδη, σε μεγάλο βαθμό απαλλαγμένα από πέτρες και σχετικά βαθιά. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από αρκετά έντονες βροχοπτώσεις το φθινόπωρο και τον χειμώνα, ενώ οι θερινές βροχοπτώσεις είναι σπάνιες αλλά περιστασιακά καταρρακτώδεις. Ευτυχώς, οι θαλάσσιες αύρες επιδρούν επανορθωτικά μειώνοντας την εξάτμιση και περιορίζοντας τον κίνδυνο καταπόνησης των υδάτινων πόρων. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις είναι της τάξης των 600 mm. Η επίδραση της λιμνοθάλασσας του Thau, μιας πραγματικής εσωτερικής θάλασσας μήκους 20 χιλιομέτρων, είναι καθοριστικής σημασίας.

Το υδάτινο αυτό περιβάλλον μετριάζει τη δριμύτητα του μεσογειακού κλίματος, εξασφαλίζοντας ήπιες θερμοκρασίες ιδιαίτερα ευνοϊκές για την ωρίμαση των λευκών ποικιλιών.

Αυτή η φυσική κληρονομιά είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τις οικονομικές προκλήσεις της περιοχής, ιδίως με τον τουρισμό (παραθαλάσσιο, ιαματικό, οικοτουρισμό κ.λπ.), την αμπελουργία, την οστρακοκαλλιέργεια ή την αλιεία.

Καθώς οι τάσεις στην κατανάλωση στρέφονται προς τους δροσερούς και φρουτώδεις λευκούς οίνους, ο αμπελότοπος «Côtes de Thau» αποδεικνύεται ιδιαίτερα κατάλληλος για την παραγωγή οίνων αυτού του τύπου. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής αυτής περιοχής ευνοούν την αργή ωρίμαση των λευκών ποικιλιών.

Οι μη αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην περιοχή της ΠΓΕ «Côtes de Thau» διατίθενται σε τρία χρώματα: λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί. Στην περιοχή αυτή έχει καθιερωθεί η παράδοση των λευκών ξηρών οίνων. Πράγματι, η ΠΓΕ «Côtes de Thau» είναι μια από τις λίγες όπου το ποσοστό των λευκών οίνων είναι μεγαλύτερο από αυτό των ερυθρών οίνων.

Παρότι η Terret B παραμένει η ιστορική ποικιλία του τόπου, στην περιοχή καλλιεργούνται επίσης ποικιλίες από διάφορες περιοχές της Γαλλίας, με υψηλό αρωματικό και ποιοτικό δυναμικό.

Τόπος με μακρά παράδοση, ο αμπελώνας Côtes de Thau ξεχώριζε παλαιόθεν για την αμπελουργική παραγωγή του που εστιαζόταν κυρίως στους λευκούς οίνους. Στην περιοχή αυτή, που εκτείνεται περιμετρικά της λιμνοθάλασσας του Thau, ο προσανατολισμός και το μεσογειακό κλίμα αποτελούν ιδιαίτερα ευνοϊκούς παράγοντες για την αμπελοκαλλιέργεια. Τα συχνά διαπερατά εδάφη, στα οποία αναμειγνύονται άμμος, ιλύς, άργιλος και ασβεστόλιθος, ευνοούν τη βαθιά ριζοβολία των αμπέλων προσδίδοντας, παράλληλα, στους οίνους φρουτώδη χαρακτήρα και φρεσκάδα.

Οι αμπελουργοί στράφηκαν στην παραγωγή δροσερών και αρωματικών οίνων, αξιοποιώντας όλες τις σύγχρονες τεχνολογίες ήπιας εκχύλισης και ελέγχου της θερμοκρασίας.

Έτσι οι οίνοι της ΠΓΕ «Côtes de Thau», που αντικατοπτρίζουν το πολύ ιδιαίτερο κλίμα γύρω από τη λιμνοθάλασσα του Thau, λόγω της χαρακτηριστικής φρεσκάδας τους, εκφράζουν εξαίσια τον χαρακτήρα τους όταν συνδυάζονται με τα θαλασσινά που παράγονται στην περιοχή.

Ακολούθως, οι αμπελουργοί κατάφεραν να προσαρμοστούν στη ζήτηση των αγορών εκτός της λεκάνης του Thau, αναπτύσσοντας σημαντική παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων.

Παράλληλα, μέσω κατάλληλων τεχνικών επιδιώκουν να διατηρήσουν την πολύ σημαντική βιοποικιλότητα της περιοχής τους. Συμμετέχουν στο πρόγραμμα «bassin de Thau» (λεκάνη του Thau) που τέθηκε σε εφαρμογή από τις κρατικές αρχές και το νομαρχιακό συμβούλιο με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η λιμνοθάλασσα του Thau αποτελεί ένα πολυσύνθετο και ελκυστικό περιβάλλον. Ως εκ τούτου, παρέχει ένα ιδιαίτερα ευνοϊκό υπόβαθρο για την ανάπτυξη εμπεριστατωμένης περιβαλλοντικής εκπαίδευσης. Οι αμπελουργοί προσαρμόζονται προς την κατεύθυνση αυτή αναπτύσσοντας πρακτικές φιλικές προς τη βιοποικιλότητα της περιοχής.

Η λιμνοθάλασσα αποτελεί σημαντικό τουριστικό πόλο έλξης: η κολύμβηση, τα θαλάσσια αθλήματα, η αλιεία, οι εξερευνητικές περιηγήσεις, η επίσκεψη σε εγκαταστάσεις οστρακοειδών και το Cap d'Agde, το οποίο προσελκύει εκατοντάδες χιλιάδες τουρίστες κάθε χρόνο, αποτελούν σημαντικά στοιχεία της φήμης των οίνων «Côtes de Thau».

Το μέλλον της αμπελουργίας είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με αυτά τα στοιχεία. Η παρουσία των αμπελουργών οφείλεται στον εξαιρετικά ισχυρό δεσμό με τη λεκάνη του Thau και η προστασία του προνομιακού αυτού φυσικού περιβάλλοντος αποτελεί τη βάση για την ανάπτυξη και την εδραίωση της φήμης της ΠΓΕ μέσα σε αυτό το πλούσιο και σύνθετο περιβάλλον.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thau» αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους που συνορεύουν με τη γεωγραφική περιοχή: Montagnac, Saint Pons de Mauchiens, Saint Pargoire, Plaissan, Cournonterral, Montbazin, Gigean, Vic la Gardiole, Saint Thibery, Pézenas, Nézignan l'Evèque, Bessan, Vias, Aumes και Cazouls d'Hérault.

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thau» μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος).

Το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα όταν οι λέξεις «Indication géographique protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίστανται από την παραδοσιακή ένδειξη «Vin de Pays» (τοπικός οίνος).

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thau» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου.

Όταν εμφανίζεται μόνο η ονομασία της ποικιλίας αμπέλου «Piquepoul», αυτή μπορεί να εμφανίζεται μόνο αμέσως κάτω από την ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Côtes de Thau». Το μέγεθος των χαρακτήρων δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το μισό του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ΠΓΕ.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes de Thau» μπορεί να συμπληρώνεται από τη μικρότερη γεωγραφική ενότητα «Cap d'Agde».

Το μέγεθος των χαρακτήρων της ονομασίας της μικρότερης γεωγραφικής ενότητας «Cap d'Agde» δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το μέγεθος των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Côtes de Thau».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2be0b2aa-19dd-4eb7-aa62-96e0946c763a