C/2026/1837

23.3.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/1837)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Côtes de Thau"

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1229-AM02 – 23.12.2025

1. **Nazwa produktu**

„Côtes de Thau"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej, Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. W szczególności zmiany te:

a) nie zmieniają ani nazwy, ani stosowania nazwy, ani produktów lub kategorii produktów objętych odnośnym oznaczeniem geograficznym;

b) nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; lub

c) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

Rozdział I specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Côtes de Thau” zmieniono w pkt 5 „Odmiany winorośli”. Do wykazu odmian wybranych do produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Thau” wprowadzono następujące zmiany:

— wprowadzenie 17 odmian określanych jako „odporne” na choroby:

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.

Te odmiany są odporne na choroby kryptogamiczne i umożliwiają 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 na właściwości win objętych ChOG.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Etykietowanie

Opis

Rozdział I specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Côtes de Thau” zmieniono w pkt 8 „Zasady etykietowania”, aby uregulować umieszczanie na etykietach wina jedynie nazwy odmiany winorośli „Piquepoul” i nazw mniejszych jednostek geograficznych.

Przepis ten uproszczono, aby uregulować umieszczanie jedynie nazwy odmiany „Piquepoul”, a nie wszystkich odmian objętych ChOG. Wynika to z faktu, że tylko odmiana „Piquepoul” stwarza ryzyko pomylenia przez konsumentów etykietowania odmiany „Piquepoul” w ramach ChOG „Côtes de Thau” i etykietowania ChNP „Picpoul de Pinet”, ponieważ produkty te wytwarza się na bardzo blisko położonych obszarach produkcji.

Te zasady etykietowania ułatwiają konsumentowi identyfikację nazwy ChOG „Côtes de Thau”, ponieważ pojawia się zarówno nazwa odmiany winorośli, jak i nazwa dodatkowej jednostki geograficznej.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organ odpowiedzialny za kontrolę

Opis

Rozdział III specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Côtes de Thau” 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 INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Uproszczenie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Côtes de Thau”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-A1229-AM02 – 23.12.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Côtes de Thau”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

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

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

1. *Opis analityczny*

KRÓTKI OPIS

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Thau” jest zastrzeżone dla win niemusujących i gatunkowych win musujących, czerwonych, różowych i białych.

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

Wina o zawartości cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 45 gramów na litr wykazują, na zasadzie odstępstwa, kwasowość lotną określoną we wspólnym rozporządzeniu ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

Ogólne cechy analityczne

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

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: —

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

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

2. *Opis właściwości organoleptycznych*

KRÓTKI OPIS

Produkowane wina niemusujące charakteryzują się przede wszystkim intensywnym aromatem oraz równowagą smakową, w której dominuje świeżość. Wina białe mają zazwyczaj jasnożółtą, świetlistą szatę w kolorze bladego złota. Atak wina charakteryzuje się nutami cytrusowymi i oferuje dużo świeżości. Na finiszu smak wina zmienia się, przyjmując czasem nuty cytrusowe lub egzotyczne bądź delikatnie amylowe; finisz jest długi, niekiedy z mineralnym posmakiem.

Wina różowe mają krystaliczną barwę w odcieniach od bladego jasnobrzoskwiniowego różu do fioletowych refleksów. Nos wina wyróżnia się dyskretnym i delikatnym aromatem czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). W ataku smak wina jest czysty i żywy z przeważającym aromatem owoców miękkich, na finiszu zaś przypomina niekiedy kwaskowe cukierki. Z reguły są to długie wina o przyjemnej świeżości.

Wina czerwone wyróżniają się intensywnie czerwoną barwą z mocnymi refleksami. Nos jest silny i charakteryzuje się nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki) oraz aromatem miejscowego garigu. Smak wina jest w ataku zasadniczo sprężysty i świeży dzięki aromatowi dojrzałych owoców.

Gatunkowe wina musujące charakteryzują się drobnymi, eleganckimi pęcherzykami i przyjemną świeżością, której towarzyszą aromaty kwiatowe bądź owocowe, w zależności od odmian winorośli wykorzystanych do produkcji *cuvée*.

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): —

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

7.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wina niemusujące i gatunkowe wina musujące różowe i białe

120 hektolitrów z hektara

2. Wina niemusujące i gatunkowe wina musujące czerwone

110 hektolitrów z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Thau" odbywają się na obszarze następujących gmin departamentu Hérault:

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

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Côtes de Thau" obejmuje 15 gmin departamentu Hérault tworzących rodzaj amfiteatru wokół laguny Thau.

Morze Śródziemne, stawy, plaże i garig tworzą niepowtarzalne i naturalne połączenie czynników stanowiących podstawę ekonomii i sztuki życia. Laguna Thau wywiera umiarkowany wpływ na krajobraz i klimat. Akwen jest oddzielony od Morza Śródziemnego wąskim pasem terenu zwanym po francusku *lido*, który jest obsadzony winoroślą. Gleby na tym obszarze mają barwę od czerwonej po beżową, zazwyczaj wyróżniają się lekką teksturą, od piaszczysto-mułowej po piaszczysto-żwirową, są niezbyt kamieniste i stosunkowo głębokie. Klimat charakteryzuje się dość obfitymi opadami deszczu jesienią i zimą oraz słabymi opadami w porze letniej, którym niekiedy towarzyszą burze. Są one na szczęście równoważone morską bryzą, która ogranicza parowanie i zmniejsza ryzyko pojawienia się deficytu wody. Roczne opady deszczu wynoszą 600 mm. Laguna Thau stanowi w rzeczywistości śródlądowe morze o długości 20 km. Jego wpływ ma kluczowe znaczenie.

To środowisko wodne łagodzi surowy klimat śródziemnomorski umiarkowanymi temperaturami, które mają szczególnie korzystny wpływ na dojrzewanie białych odmian winorośli.

To naturalne dziedzictwo jest ściśle związane z ekonomicznymi wyzwaniami tego obszaru, w szczególności z turystyką (np. nadmorską, termalną, przyrodniczą), uprawą winorośli, chowem mięczaków i skorupiaków czy rybołówstwem.

Trendy konsumenckie zmieniają się na korzyść świeżych i owocowych win białych. *Terroir* win „Côtes de Thau" wyjątkowo nadaje się do produkcji tego typu wina. Na tym obszarze geograficznym występują warunki klimatyczne i glebowe sprzyjające powolnemu dojrzewaniu białych odmian winorośli.

Wina niemusujące produkowane na obszarze chronionego oznaczenia geograficznego „Côtes de Thau" występują w trzech kolorach: białym, różowym i czerwonym. W tym regionie istnieje prawdziwa tradycja związana z białymi winami wytrawnymi. Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Thau" należy do jednych z niewielu, w przypadku których produkuje się więcej win białych niż czerwonych.

O ile historyczną odmianą winorośli jest terret B, na tym obszarze występują również odmiany winorośli pochodzące z różnych regionów Francji, o dużym potencjale aromatycznym i jakościowym.

Côtes de Thau to kraina bogata w dawne tradycje, a jej winnice od dawna wyróżniały się ukierunkowaniem produkcji na wina białe. Obszar ten, położony wokół laguny Thau, korzysta z ekspozycji i warunków klimatycznych o wpływie śródziemnomorskim, szczególnie sprzyjających uprawie winorośli. Gleby, które są często przepuszczalne, stanowią mieszankę piasku, mułu, gliny i wapieni, co korzystnie wpływa na głębokie ukorzenianie się winorośli i sprawia, że wina wyróżniają się owocowym smakiem i świeżością.

Dzięki producentom win wykorzystującym najnowsze osiągnięcia technologii do delikatnej ekstrakcji i kontroli temperatur, produkcja rozwinęła się i zaczęto produkować wina świeże i aromatyczne.

Wina opatrzone ChOG „Côtes de Thau" swoją charakterystyczną świeżością odzwierciedlają szczególny klimat panujący wokół laguny Thau. Dlatego też świetnie pasują do lokalnie produkowanych owoców morza.

Producenci win potrafili ponadto dostosować się do popytu na rynku poza dorzeczem Thau, stawiając na produkcję win czerwonych i różowych.

Pragną oni również zachować bardzo istotną bioróżnorodność regionu, stosując odpowiednie techniki. Biorą udział w programie „Dorzecze Thau" ustanowionym przez władze krajowe i lokalne przy wsparciu Komisji Europejskiej.

Laguna Thau jest środowiskiem złożonym i atrakcyjnym. Dlatego też stanowi wspaniałą podstawę solidnej edukacji ekologicznej. Producenci wina dostosowują się do tych kwestii, rozwijając praktyki przyjazne dla otaczającej ich bioróżnorodności.

Laguna jest również ważną atrakcją turystyczną. Oferuje kąpieliska, sporty wodne, rybołówstwo, trasy tematyczne, zwiedzanie lokalnych hodowli mięczaków i skorupiaków oraz Cap d'Agde – rejon, który każdego roku przyjmuje setki tysięcy turystów. Są to główne czynniki przyczyniające się do renomy win „Côtes de Thau".

Przyszłość uprawy winorośli wiąże się ściśle z tymi zagadnieniami. Producenci wina istnieją dzięki mocnej więzi z dorzeczem Thau. Ochrona tego cennego siedliska przyrodniczego jest podstawą umożliwiającą rozwój chronionego oznaczenia geograficznego i zyskanie reputacji w tym bogatym i złożonym środowisku.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes de Thau", składa się z gmin sąsiadujących z przedmiotowym obszarem geograficznym: Montagnac, Saint Pons de Mauchiens, Saint Pargoire, Plaissan, Cournonterral, Montbazin, Gigean, Vic la Gardiole, Saint Thibery, Pézenas, Nézignan l'Evèque, Bessan, Vias, Aumes, Cazouls d'Hérault.

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Thau" można uzupełnić określeniami „primeur" lub „nouveau".

Logo ChOG Unii Europejskiej pojawia się na etykiecie, gdy określenie „chronione oznaczenie geograficzne" zastępuje się określeniem tradycyjnym „Vin de pays".

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Thau" można uzupełnić nazwą jednej odmiany lub nazwami kilku odmian winorośli.

Jedynie nazwa odmiany winorośli „Piquepoul" może być umieszczona bezpośrednio pod nazwą chronionego oznaczenia geograficznego „Côtes de Thau". Należy ją wydrukować czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających połowy wielkości czcionki, którą zapisano nazwę ChOG.

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes de Thau" można uzupełnić nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Cap d'Agde".

Czcionka, którą zapisana jest nazwa mniejszej jednostki geograficznej „Cap d'Agde", nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Côtes de Thau".

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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