

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 319/06)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„CÔTES CATALANES”

PGI-FR-A1135-AM01

Data przekazania informacji: 2.7.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa opisany w rozdziale I pkt 4 specyfikacji produktu objętego ChOG „Côtes Catalanes” został włączony do wykazu gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r., który jest krajowym dokumentem referencyjnym. Przedmiotowa aktualizacja nie zmienia zakresu tego obszaru.

Wykaz gmin zaktualizowano dla obszaru bezpośredniego sąsiedztwa w punkcie „Wymogi dodatkowe” jednolitego dokumentu.

2. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt 5 specyfikacji produktu do wykazu odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win objętych ChOG „Côtes Catalanes” dodaje się 5 następujących odmian winorośli: cabernet blanc B, cabernet cortis N, muscaris B, soreli B, souvignier gris RS.

Są to odmiany uznawane za odporne na suszę i grzybowe choroby roślin. Umożliwiają one stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin i jednocześnie odpowiadają odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG. Nie wpływają na właściwości win objętych ChOG.

Odmiany te zostały dodane do wykazu odmian w punkcie „Główne odmiany winorośli” w niniejszym jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Côtes Catalanes

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

ChOG „Côtes Catalanes”

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemuszujących.

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

Wina czerwone mogą mieć szatę bardziej lub mniej intensywną w zależności od poszukiwanego profilu. Zarówno pod względem zapachu, jak i smaku, z wyrazistością i elegancją ucieleśniają charakter śródziemnomorski, któremu często towarzyszy pewna świeżość i przyprawowe nuty czerwonych owoców i garigu. Struktura różni się w zależności od stopnia dojrzałości i profilu produkcji.

Wina różowe mogą cechować się szeroką paletą barwną, od najjaśniejszej szarości do bardziej intensywnego różu, zależnie od wykorzystanych odmian winorośli. W zależności od technik produkcji wina, wina różowe mogą być bardzo aromatyczne, lekkie i giętkie lub, w przypadku gdy pochodzą one z wzgórz o niskiej wydajności, mają wyrazistą strukturę i są przyjemnym towarzyszem posiłku.

Białe wina mogą mieć szatę od najbledszej żółtozielonej po złotożółtą.

Uprawa na wysokości albo na równinach decyduje o ich mineralności, zawartości alkoholu i wyrazistości aromatu. Na ogół łączą one w sobie świeżość i mineralność win, w których współistnieją substancja i długotrzymały smak.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

ChOG „Côtes Catalanes” uzupełnione określeniem „rancio”

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” może być uzupełnione określeniem „rancio” w przypadku win niemuszujących, które – w zależności od warunków dojrzewania – nabrały „smaku rancio”.

Winogrona do produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, uzupełnionym określeniem „rancio”, muszą mieć zawartość cukru wynoszącą co najmniej 238 g/l.

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, uzupełnionym określeniem „rancio”, charakteryzują się maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) 12 g/l.

W przypadku pozostałych kryteriów analitycznych wina muszą spełniać normy europejskie.

Wina typu „rancio” produkowane są wyłącznie z odmian winorośli carignan B, carignan N, cinsaut N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B, mourvèdre N, muscat à petits grains B, muscat d’Alexandrie B. Charakteryzują się ciemnobursztynową barwą, czasem barwą łupiny orzecha włoskiego, z odrobiną zielonkawych refleksów, odzwierciedlającą długie dojrzewanie w warunkach utleniania. Aromaty są wyraziste, długo utrzymujące się, przypominające orzech włoski i niektóre przyprawy, takie jak kozieradka (*Trigonella foenum-graecum*).

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	24,48
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

ChOG „Côtes Catalanes”

Szczególne praktyki enologiczne

Wina (inne niż te kwalifikujące się do określenia „rancio”) objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, jeżeli dojrzewają w środowisku utleniającym, z drożdżami lub bez, dojrzewają co najmniej do 1 marca roku następującego po zbiorach i od tej daty mogą być wprowadzane do obrotu.

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

ChOG „Côtes Catalanes” uzupełnione określeniem „rancio”

Szczególne praktyki enologiczne

Wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, uzupełnionym określeniem „rancio”, dojrzewają w środowisku utleniającym co najmniej do dnia 31 sierpnia piątego roku po zbiorach i mogą być wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów od dnia 1 września piątego roku po zbiorach.

Jednakże w przypadku stosowania pojedynczego pojemnika można je ściągać z osadu każdego roku, począwszy od upływu 5 lat dojrzewania, za jednym razem, w ilości mniejszej lub równej jednej piątej zawartości w chwili butelkowania.

W przypadku stosowania pojemnika zawierającego więcej niż jeden zbiór, sprzedaż win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes – rancio” może dotyczyć tylko jednej piątej ilości wina i może nastąpić dopiero po upływie sześciu miesięcy od ostatniego dodania wina.

Czerwone i białe wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes” uzupełnionym określeniem „rancio” mogą – po okresie dojrzewania – być kupażowane.

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

b) Maksymalna wydajność

90 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiory winogron, ich fermentacja oraz proces wytwarzania wina przeznaczonego do produkcji wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes” odbywają się w departamencie Pyrénées-Orientales.

7. Główne odmiany winorośli

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Arinarnoa N

Arvine B – Petite Arvine

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B
Carmenère N
Chardonnay B
Chasan B
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N – Malbec
Counoise N
Egiodola N
Fer N - Fer Servadou, Brauocol, Mansois, Pinenc
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Listan B – Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvèdre N – Monastrell
Muscadelle B
Muscaris B
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N

Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Portan N
Poulsard N – Ploussard
Raffiat de Moncade B
Ribol N
Riesling B
Rivairenc N – Aspiran noir
Roussanne B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Semillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tourbat B
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B – Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B

8. Opis związku lub związków

Specyfika obszaru geograficznego

Winnica znajduje się na obszarze tworzącym rozległy amfiteatr otwarty na wschód w kierunku Morza Śródziemnego i ograniczony zespołem wysokich wzniesień, którymi są:

- na zachodzie masyw Canigou (Pic du Canigou – 2 780 metrów),
- na południu masyw Albères (Roc de France – 1 450 metrów),
- na północy masyw Corbières (Mont Tauch – 878 metrów).

W tym krajobrazie wzgórz, czasami o stromych zboczach, dolin i rozległych tarasów, rozciąga się quasi-monokulturowa winnica objęta ochronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”.

Od zachodu winnicę przecinają trzy rzeki o krótkim biegu i nierzadko wyschnięte koryta rzek, które przez wieki niosły fragmenty wyrwane z formacji górskich, tworząc liczne tarasy.

Wszystkie okresy geologiczne są tu reprezentowane i dają początek różnym rodzajom gleb powstałych z formacji na skale macierzystej, z materiałów naniesionych lub osadów jeziornych i morskich. Gleby wybierane do uprawy winorośli mają następujące cechy wspólne: są dość lekkie, bardzo suche, ubogie w materię organiczną i zawsze bardzo kamieniste oraz dobrze odwodnione.

W odpowiedzi na dywersyfikację produkcji niektóre gleby nizinne, bogatsze i na których łatwo pracować, zostały obsadzone odmianami winorośli nowymi w tym regionie.

Ograniczona na zachodzie warstwicą 300 m lub izotermą 13 °C winnica jest nasłoneczniona przez ponad 2 500 godzin rocznie, a opady wynoszące od 500 do 650 milimetrów często mają charakter burzowy i występują głównie wiosną i jesienią.

Jeśli chodzi o sam klimat śródziemnomorski, należy dodać łagodzący wpływ morza, który latem powściąga słoneczny żar i utrzymuje nocą lekki chłód. Jednak klimat Roussillon charakteryzuje się zwłaszcza częstotliwością występowania (1 dzień na 3) i gwałtownością tramontany, wiatru północno-zachodniego, zimą bardzo zimnego po przejściu nad pokrytymi śniegiem szczytami Pirenejów.

Specyfika produktu

Roussillon otworzył się na uprawę winorośli w tym samym czasie co na cywilizację śródziemnomorską.

W tym ciepłym i wietrznym klimacie od początku naszej ery powstają szczególne wina produkowane z winogron, które są z natury bardzo słodkie.

Stopniowo produkcja zwróciła się ku słodkim winom naturalnym – bogactwu regionu Roussillon. W tym celu producenci wina zapoznali się z koncepcją dojrzewania w środowisku utleniającym – umiejętnością unikalną i specyficzną.

Chociaż tradycyjnie produkcja skupia się na naturalnych winach słodkich, to wina niemusujące zawsze były produkowane w Roussillon. Do XIX wieku konsumpcja była raczej lokalna. Jednak dzięki naturalnie wysokiej skali zapewniającej odporność na transport sprzedaż rozwinęła się poza Roussillon, co pozwoliło producentom na zapoznanie się z jakością i specyfiką niemusujących win z departamentu.

Praktyka dojrzewania w środowisku utleniającym doprowadziła do produkcji win typu „rancio”, które wspaniale eksponują kulturę katalońską. W połowie XVIII wieku Saint Simon określa „rancio” jako dojrzałe wino pochodzące z Hiszpanii, a pod koniec XIX wieku Paul Oliver, powracając do win z dawnej wytwórni wina mszalnego (fr. *œuvre du vin de messe*) założonej przez opata Rous w Banyuls, z dumą prezentuje w swoim asortymencie „rancio doux”.

W związku z tą różnorodnością i silną tożsamością chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” zostało uznane dekretem z dnia 16 listopada 1981 r., a jego obszar geograficzny został zmieniony w dniu 1 września 2003 r. wraz z połączeniem ChOG „Coteaux de Fenouillèdes”, „Vals d’Agly” oraz „Côtes Catalanes”, co było wynikiem dążenia producentów wina do zjednoczenia sił w produkcji wina o silnej tożsamości katalońskiej.

Produkcja wynosi około 150 000 hl wina czerwonego (55 %), różowego (30 %), białego (15 %), do czego należy dodać tradycyjną, specyficzną i realizowaną na niewielką skalę produkcję wina typu „rancio”, czyli poddanego dojrzewaniu utleniającemu i posiadającym bardzo charakterystyczne cechy „rancio”.

Wina czerwone najczęściej wiążą się z tradycyjnymi, śródziemnomorskimi odmianami winorośli (carignan N, grenache, syrah N); Na równinie występują również południowo-zachodnie odmiany winorośli, takie jak merlot N czy cabernet-sauvignon. Łączą w sobie wyrazistość i elegancję, a łagodzi je świeżość, która wnosi równowagę do tych „słonecznych” win z naturalnie wysoko położonych upraw.

Lokalne odmiany białe (grenache B, grenache G, macabeu B, tourbat B, muscat) współistnieją z ostatnio zasadzonymi odmianami winorośli, takimi jak chardonnay B, marsanne B, roussanne B czy vermentino B itd. Ich uprawa na wysokości lub na równinie decyduje o ich mineralności, tłuszczach i wyrazistości aromatycznej. Są bardzo dynamiczne, zarówno pod względem smaku, jak i charakteru. Łączą w sobie świeżość i mineralność win, w których współistnieją substancja i długo trwały smak.

Wina różowe są zazwyczaj typu aromatycznego, o rozległej palecie barw. Produkcja na równinie Roussillon charakteryzuje się winami bardzo aromatycznymi, lekkimi i giętkimi. Gdy pochodzą ze wzgórz, ich barwa jest bardziej intensywna, a ich struktura czyni je przyjemnym towarzyszem posiłku.

Wina typu „rancio” są produkowane wyłącznie z tradycyjnych odmian winorośli z Roussillon i dojrzewają co najmniej przez 5 lat.

Smak „rancio” cechuje niektóre wina po długim okresie leżakowania, zwykle w kadziach lub starych beczkach. Choć na początku wina są białe albo czerwone, ostatecznie z czasem nabierają tej samej ciemnobursztynowej barwy, czasami barwy łupiny orzecha włoskiego, z odrobiną zielonkawych refleksów. Aromaty są wyraziste, długo utrzymujące się, przypominające orzech włoski i niektóre przyprawy, takie jak kozieradka (*Trigonella foenum-graecum*).

Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Wina wytrawne z krajów katalońskich były od dawna poszukiwane ze względu na ich barwę, stężenie i wysoką zawartość alkoholu, co pozwoliło handlarzom, poprzez kupażowanie, zrównoważyć inne niedostateczne produkty. Klimat ciepły i suchy oraz brak struktury geologicznej dostosowanej do projektowania podziemnych piwnic, nie pozwalały na przechowywanie tych win wytrawnych i skłaniały niegdyś producentów do szybkiej sprzedaży wyprodukowanego wina. Pojawienie się czterdzieści lat temu nowoczesnych technologii, a w szczególności możliwości kontroli zimna, pozwoliło na ponowne rozważenie tej produkcji, która obecnie stanowi istotne uzupełnienie pozostałej produkcji wina w departamencie.

Jest to najcieplejszy obszar Francji i wszystkie odmiany winorośli każdego roku osiągają pełną dojrzałość, co przyczynia się do określenia silnej tożsamości śródziemnomorskiej wszystkich produkowanych win.

O ile chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” zyskało uznanie dzięki tradycyjnym odmianom winorośli, takim jak: carignan N, grenache B, grenache G i grenache N, macabeu B, nietradycyjne odmiany winorośli w Katalonii Północnej (cabernets, merlot, chardonnay, by wymienić te najważniejsze) rozwinęły się na obszarach najbardziej żyznych i często nawadnianych, co umożliwiło uzyskanie owocowego i giętkiego wina o większej wydajności.

W kontekście uprawy winorośli, w którym pojęcie tożsamości ma pierwszorzędne znaczenie, producenci win z Roussillon mają możliwość produkowania win o bardzo wysokiej rozpoznawalności kulturowej, jakimi są wina typu „rancio”, o autentycznym smaku wina katalońskiego mogącego poszczycić się długą tradycją.

Możliwość produkcji wyjątkowych win o silnej tożsamości oraz duma producentów wynikająca z przynależności do terytorium Katalonii, krainy rugby, wina i tradycji, będącej pomostem między Francją a Hiszpanią, a której autentyczności dorównuje tylko natura pracujących w niej ludzi – wszystko to sprawia, że spełnione są warunki produkcji wina gatunkowego.

Na terytorium katalońskim od wielu lat rozwija się różnorodna turystyka, od morza po góry, umożliwiająca odkrywanie bogactwa tego departamentu, którego CHOG „Côtes Catalanes” jest jednym z ambasadorów.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” może być uzupełnione następującymi określeniami:

- określeniem „primeur” lub „nouveau”,
- nazwą przynajmniej jednej odmiany winorośli,
- określeniem „rancio” zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu.

Chronione oznaczenie geograficzne „Côtes Catalanes” można uzupełnić nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Pyrénées-Orientales” zgodnie z warunkami ustalonymi w specyfikacji produktu:

Gdy określenie „Chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „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 wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Côtes Catalanes”, składa się z terytoriów następujących gmin:

— Département Ariège:

Aigues-Juntes, L'Aiguillon, Albiès, Alliat, Allières, Alzen, Appy, Arabaux, Arignac, Arnave, Artigues, Ascou, Aston, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, La Bastide-de-Sérou, Baulou, Bédeilhac-et-Aynat, Bélesta, Bénac, Bénaix, Bestiac, Bompas, Le Bosc, Bouan, Brassac, Burret, Les Cabannes, Cadarcet, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-de-Roquefort, Caussou, Caychax, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Château-Verdun, Cos, Dreuilhe, Durban-sur-Arize, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Ganac, Garanou, Génat, Gestès, Gourbit, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illier-et-Laramade, Lapège, Larbont, Larcac, Larnat, Lassus, Lavelanet, Lercoul, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Lordat, Loubières, Luzenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Miglos, Mijanès, Montagagne, Montailou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornodac-Ussat-les-Bains, Orus, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Pradières, Prayols, Le Puch, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Rouze, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saurat, Sautel, Savignac-les-Ormeaux, Senconac, Sentenac-de-Sérou, Serres-sur-Arget, Siguer, Aulos-Sinsat, Sorgeat, Soula, Surba, Suzan, Tarascon-sur-Ariège, Tignac, Unac, Urs, Ussat, Vaychis, Vèbre, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Val-de-Sos, Villeneuve-d'Olmes.

— Département Aude:

Ajac, Alaigne, Albas, Alet-les-Bains, Antugnac, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Artigues, Aunat, Axat, Bages, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Boutenac, Brézilhac, Brugairolles, Bugarach, Cailhau, Cailhavel, Cailla, Cambieure, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnaud-d'Aude, Castelreng, Val de Lambron, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Cépie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Coursan, Courtauly, La Courtète, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donzac, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleuard, Espéras, Espezel, Val-du-Faby, Fabrezan, La Fajolle, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Fontanès-de-Sault, Fontcouverte, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Jouxou, Ladern-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malviès, Marcorignan, Marsa, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merial, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montjardin, Montredon-des-Corbières, Montséret, Moussan, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieuze, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Saint-André-de-Roque-longue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salvezines, Seignalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Tourreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardabelle, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villelaigüe, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesègue-des-Corbières, Vinassan.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423