ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 319/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«CÔTES CATALANES»

PGI-FR-A1135-AM01

Data di comunicazione: 2.7.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona di prossimità immediata

La zona di prossimità immediata descritta nel capitolo I, punto 4, del disciplinare dell'IGP «Côtes Catalanes» è stata riportata sotto forma di elenco di comuni conformemente al codice geografico ufficiale dell'anno 2019, che è il riferimento nazionale. Questo aggiornamento non modifica tuttavia il perimetro della zona in questione.

Questo elenco di comuni è stato aggiornato per la zona di prossimità immediata alla voce «Condizioni supplementari» del documento unico.

2. Tipo di vitigni

L'elenco delle varietà selezionate per la produzione dei vini dell'IGP «Côtes Catalanes», di cui al capitolo I, punto 5, del disciplinare, è completato con le cinque varietà di seguito elencate: Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Muscaris B, Soreli B e Souvignier gris RS.

Si tratta di varietà dette resistenti alla siccità e alle malattie crittogamiche e, oltre a corrispondere a quelle utilizzate per la produzione dell'IGP, consentono un minore utilizzo di prodotti fitosanitari senza modificare le caratteristiche dei vini dell'IGP.

Queste varietà sono state aggiunte all'elenco delle varietà riportate al punto «Varietà principale/i di uve da vino» del presente documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Côtes Catalanes

2. Tipo di indicazione geografica

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

(1) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. Descrizione del vino (dei vini)

IGP «Côtes Catalanes»

L'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» è riservata ai vini fermi rossi, rosati e bianchi.

I valori (minimo o massimo) del titolo alcolometrico volumico totale, nonché dei tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione.

I vini rossi possono presentare colori più o meno intensi a seconda del profilo ricercato ed esprimono con potenza ed eleganza, sia sul piano olfattivo che su quello gustativo, il loro carattere mediterraneo, spesso accompagnato da una certa freschezza e da note speziate di frutti rossi e gariga. La struttura varia in funzione del grado di maturazione e dei profili di elaborazione.

I vini rosati si distinguono per un'ampia gamma di colori, che va dal grigio più chiaro al rosato più intenso, in base ai vitigni utilizzati. A seconda delle tecniche di vinificazione utilizzate, i vini rosati possono essere molto aromatici, leggeri e morbidi oppure, quando provengono da colline a bassa resa, possono avere una struttura robusta che li rende un piacevole compagno a tavola.

Quanto ai vini bianchi, il loro colore va dal giallo-verde più pallido al giallo dorato.

La loro posizione in altitudine o in pianura determina la mineralità, la grassezza e la potenza aromatica di questi vini. Combinano sostanza e persistenza al palato, all'insegna della freschezza e della mineralità.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

IGP «Côtes Catalanes» che beneficia della menzione «rancio»

L'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» può essere integrata dalla menzione «rancio» per i vini fermi che, in base alle condizioni di affinamento, hanno acquisito il cosiddetto gusto «rancio».

Le uve destinate alla produzione di vini a indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes», seguita dalla menzione «rancio», devono avere un tenore zuccherino minimo di 238 g/l.

I vini a indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes», seguita dalla menzione «rancio», presentano un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) di 12 g/l.

Per gli altri criteri analitici, i vini devono essere conformi alle norme europee.

I vini classificati «rancio» sono prodotti esclusivamente a partire dai vitigni 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 e Muscat d'Alexandrie B. Hanno un colore ambrato scuro, talvolta color mallo di noce, con alcuni riflessi verdastri, risultato di un lungo affinamento in condizioni di ossidazione. Gli aromi, potenti e sempre persistenti, evocano la noce e alcune spezie come i semi di fieno greco (*Trigonella foenum-graecum*).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	14
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	24,48
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

IGP «Côtes Catalanes»

Pratica enologica specifica

Quando sono sottoposti ad affinamento in ambiente ossidativo, con o senza velo di lieviti, i vini (ad eccezione di quelli che possono fregiarsi della menzione «rancio») a indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» sono affinati almeno fino al 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta e possono essere immessi in commercio a partire da tale data.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

IGP «Côtes Catalanes» completata dalla menzione «rancio»

Pratica enologica specifica

I vini a indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes», corredata della menzione «rancio», sono sottoposti ad affinamento in ambiente ossidativo almeno fino al 31 agosto del 5° anno successivo all'anno della raccolta e possono essere immessi in commercio a partire dal 1° settembre del 5° anno successivo a quello della raccolta.

Tuttavia, in caso di utilizzo di un solo contenitore, ogni anno, una volta trascorsi cinque anni di affinamento, può essere prelevato in un'unica soluzione solo un quantitativo inferiore o uguale a un quinto del suo contenuto al momento del prelievo.

Quando invece viene utilizzato un contenitore per più vendemmie, la commercializzazione dei vini a indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes - rancio» può riguardare solo un quinto del quantitativo di vino e non può avvenire prima di sei mesi dall'ultima aggiunta di vino.

I vini che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes», completata dalla menzione «rancio» in rosso e in bianco, possono essere assemblati dopo l'affinamento.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

b. Rese massime

90 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini per la produzione di vini a indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» hanno luogo nel dipartimento dei Pirenei orientali.

7. Varietà principale/i di uve da vino

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, Braucol, 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. Descrizione del legame/dei legami

«Specificità della zona geografica»

I vigneti sorgono all'interno di un vasto anfiteatro aperto ad est, verso il mar Mediterraneo, e delimitato da una serie di alti rilievi:

- a ovest, il massiccio del Canigou (Pic du Canigou - 2 780 m)
- a sud, il massiccio dell'Albères (Roc de France - 1 450 m)
- a nord, il massiccio delle Corbières (monte Tauch - 878 m)

È in questo paesaggio fatto di colline, a volte a forte pendenza, di valli e terrazze di deposito, che si estendono, quasi in monocultura, i vigneti dell'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes».

I vigneti sono attraversati da ovest a est da tre fiumi di breve corso e da fiumi spesso prosciugati, che nel corso dei secoli hanno trasportato elementi strappati alle formazioni montuose andando a formare numerose terrazze.

Sono rappresentate tutte le ere geologiche, dando origine a suoli variegati derivanti da formazioni su roccia madre, da trasporto o da depositi lacustri e marini. I terreni selezionati per la coltivazione della vite hanno la caratteristica comune di essere poco profondi, molto secchi, poveri di sostanze organiche e sempre molto sassosi e ben drenati.

Per rispondere a una diversificazione della produzione, in alcuni terreni pianeggianti, più ricchi e facili da lavorare, sono stati piantati vitigni nuovi per la regione.

Delimitati a ovest dalla curva di livello a quota 300 metri o dall'isoterma dei 13 °C, questi vigneti beneficiano di oltre 2 500 ore di sole l'anno e di una pluviometria tra 500 e 650 millimetri, spesso a carattere temporalesco e distribuita soprattutto in primavera e in autunno.

Sul clima puramente mediterraneo influisce l'azione termoregolatrice del mare che attenua la calura estiva e mantiene una leggera frescura notturna. Tuttavia il clima del Rossiglione è caratterizzato soprattutto dalla frequenza (1 giorno su 3) e violenza della Tramontana, vento da nord-ovest molto freddo d'inverno, dopo il passaggio sulle cime innevate dei Pirenei.

«Specificità del prodotto»

Il Rossiglione si è aperto contemporaneamente alla coltivazione della vite e alla civiltà mediterranea.

In questo clima caldo e ventoso sono stati prodotti fin dall'inizio della nostra era vini particolari ottenuti da uve naturalmente molto dolci.

Poco a poco la produzione si è orientata verso i vini dolci naturali che fanno la ricchezza del Rossiglione. Da questo uso i viticoltori hanno appreso la nozione di affinamento in ambiente ossidativo, competenza unica e specifica.

Se la produzione è tradizionalmente orientata verso i vini dolci naturali, nel Rossiglione non è mai mancata la produzione di vini fermi. Fino al XIX secolo il consumo era piuttosto locale, ma grazie a una gradazione naturalmente elevata che consente una buona resistenza durante il trasporto, le vendite si sono sviluppate al di fuori del Rossiglione, permettendo ai produttori di prendere consapevolezza della qualità e della specificità dei vini fermi del dipartimento.

La pratica dell'affinamento in ambiente ossidativo ha portato alla produzione di vini «*rancio*» come autentica espressione della cultura catalana. Alla metà del XVIII secolo Saint-Simon si riferiva al «*rancio*» come a un vino spagnolo invecchiato, mentre alla fine del XIX secolo, Paul Oliver, riprendendo i vini dell'antica «*œuvre du vin de messe*» dell'abate Rous a Banyuls, presenta con orgoglio un «*rancio dolce*» nella sua gamma di prodotti.

Grazie a questa diversità e a questa forte identità, l'indicazione geografica protetta «*Côtes Catalanes*» è stata riconosciuta con decreto del 16 novembre 1981 e la sua zona geografica è stata modificata il 1° settembre 2003 con il gruppo delle IGP «*Coteaux de Fenouillèdes*», «*Vals d'Agly*» e «*Côtes Catalanes*», frutto della volontà dei viticoltori di unire le forze per produrre un vino di forte identità catalana.

La produzione è pari a circa 150 000 hl, declinata in vini rossi (55 %), rosati (30 %), bianchi (15 %), ai quali si aggiunge una produzione tradizionale, specifica e riservata di vino «*rancio*», vino sottoposto ad affinamento ossidativo e con caratteristiche distintive di *rancio*.

I vini rossi combinano più spesso vitigni tradizionali mediterranei (Carignan N, Grenache, Syrah N); in pianura si trovano anche vitigni del sud-ovest come Merlot N o Cabernet Sauvignon N. Coniugano potenza ed eleganza, il tutto temperato da una freschezza che porta equilibrio in questi vini solari a gradazione naturalmente elevata.

Le varietà locali a bacca bianca (Grenache B, Grenache G, Macabeu B, Tourbat B, Moscato) si alternano a varietà più recenti come Chardonnay B, Marsanne B, Roussanne B o Vermentino B. La loro posizione in altitudine o in pianura determina la mineralità, la grassezza e la potenza aromatica di questi vini. Sono vini esuberanti sia nell'aroma che nella personalità, che combinano sostanza e persistenza al palato, all'insegna della freschezza e della mineralità.

I vini rosati sono generalmente aromatici e di un'ampia gamma di colori. La produzione nella pianura del Rossiglione si esprime attraverso vini molto aromatici, leggeri e morbidi. Quando provengono dalle zone collinari, il loro colore è più intenso e hanno una struttura che li rende un piacevole compagno a tavola.

I vini «*rancio*» sono prodotti solo con vitigni tradizionali del Rossiglione e affinati almeno cinque anni.

Il gusto «*rancio*» è quello che caratterizza alcuni vini dopo un lungo affinamento, solitamente in grandi fusti o in vecchie botti. Inizialmente bianchi o rossi, questi vini assumono con il tempo lo stesso colore ambrato scuro, talvolta color mallo di noci, con qualche riflesso verdastro. Gli aromi, potenti e sempre persistenti, evocano la noce e alcune spezie come i semi di fieno greco (*Trigonella foenum-graecum*).

«Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità del prodotto»

In terra catalana i vini secchi sono stati a lungo ricercati per il loro colore, la loro concentrazione e l'elevata gradazione alcolica che permettevano ai commercianti, attraverso l'assemblaggio, di riequilibrare altri prodotti di livello insufficiente. Il clima caldo e secco e la mancanza di una geologia idonea alla progettazione di cantine sotterranee non hanno consentito la conservazione di questi vini secchi, spingendo un tempo i viticoltori a commercializzare immediatamente la loro produzione. L'arrivo, negli ultimi quarant'anni, di moderne tecnologie e, in particolare, il controllo delle temperature fredde hanno permesso di riconsiderare questa produzione che oggi apporta una significativa complementarietà alle altre produzioni vinicole del dipartimento.

In questa zona, che è la più calda di Francia, tutti i vitigni arrivano ogni anno a piena maturazione contribuendo a definire una forte identità mediterranea per tutti i vini prodotti.

Se l'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» ha acquisito prestigio e notorietà grazie ai vitigni tradizionali come Carignan N, Grenache B, G e N e Macabeu B, i vitigni non tradizionali della Catalogna settentrionale (vari Cabernet, Merlot, Chardonnay tra i più importanti) si sono sviluppati nelle zone più fertili e talvolta irrigabili, permettendo la produzione di un vino fruttato e morbido con rese più elevate.

In un contesto vitivinicolo in cui la nozione di identità è fondamentale, i viticoltori del Rossiglione hanno la fortuna di poter produrre vini dalla forte notorietà culturale quali i vini «*rancio*»: autentico sapore vitivinicolo catalano, forte di un'antica tradizione.

La possibilità di produrre vini d'eccellenza e di forte identità e l'orgoglio dei viticoltori di appartenere al territorio catalano - terra di rugby, vino e tradizioni, ponte tra la Francia e la Spagna, la cui durezza non ha eguali se non nel carattere degli uomini che la lavorano - sono le condizioni per la produzione di un vino di qualità.

Nel territorio catalano si è sviluppato da molti anni un turismo diversificato, che va dal mare alla montagna, e che permette ai visitatori di scoprire la ricchezza di questo dipartimento. L'IGP «Côtes Catalanes» è proprio uno degli ambasciatori di questo territorio.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» può essere completata con le seguenti diciture:

- le menzioni «*primeur*» o «*nouveau*» (vino novello);
- il nome di uno o più vitigni;
- la menzione «*rancio*» secondo le condizioni previste dal disciplinare.

L'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» può essere integrata con il nome dell'unità geografica più piccola dei «Pirenei orientali», nel rispetto delle condizioni stabilite dal disciplinare.

Il logo IGP dell'Unione europea è riportato in etichetta quando la menzione «Indicazione geografica protetta» è sostituita dall'espressione tradizionale «Vin de pays».

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Côtes Catalanes» è costituita dai territori dei seguenti comuni:

— dipartimento dell'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, Bédéilhac-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, Montagne, Montailhou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornolac-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.

— dipartimento dell'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, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Val de Lambronne, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Céprie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Coudouzouls, 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, Escalles, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleuard, Espérazza, 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, Ginols, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Joucou, Ladern-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairrolles, 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, Nébian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieusse, 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-Roquelongue, 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, Signalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Tourreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardebelle, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesègue-des-Corbières, Vinassan.

Link al disciplinare del prodotto

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