C/2026/2559

5.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2559)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Bœuf de Bazas«

EU-referencenummer: PGI-FR-0344-AM01 — 11.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Bœuf de Bazas«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (ministeriet for landbrug, landbrugs-fødevarer og fødevaresuveræniteten).

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Bœuf de Bazas« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den ikke indebærer:

a) en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Beskrivelse

I afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« tilføjes kontaktoplysningerne for Institut national de la qualité et de l'origine (det nationale institut for kvalitet og oprindelse – INAO), som er den kompetente myndighed i medlemsstaten.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Afsnittet »Ansøgende sammenslutning« er blevet ændret, så det er begrænset til sammenslutningens kontaktoplysninger og dens sammensætning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Produktklasse

Beskrivelse

Produktklassen udgår af produktspecifikationen og erstattes i enhedsdokumentet af koden i den kombinerede nomenklatur.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Afsnittet »Afgrænsning af det geografiske område« omarbejdes, men det geografiske område ændres ikke. Listen over de oprindeligt nævnte kantoner erstattes af listen over de tilsvarende kommuner i produktspecifikationen.

Kravet om slagtning i området udgår.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Det tilføjes, at alle erhvervsdrivende, som beskæftiger sig med produktion af den beskyttede geografiske betegnelse »Bœuf de Bazas«, skal identificere sig over for sammenslutningen med henblik på dennes godkendelse. Denne forpligtelse erstatter den eksisterende kontraktlige forpligtelse.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Afhentning – transport

Beskrivelse

Af hensyn til dyrevelfærd, begrænsning af stress og kontrol af slagtekroppe er transporttiden begrænset.

Transporttiden mellem bedriften og slagteriet må højst være 4 timer.

I tilfælde af passage gennem et samlested må:

— transporttiden mellem bedriften og slagteriet højst være 4 timer

— transporttiden mellem samlestedet og slagteriet højst være 4 timer.

Der må højst gå 1 dage mellem afhentning af dyrene på bedriften eller samlestedet og slagtningen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Tilknytning

Beskrivelse

Afsnittet om tilknytning i produktspecifikationen er blevet omorganiseret i overensstemmelse med følgende underafsnit: områdets egenart, produktets egenart, årsagssammenhæng.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Kontrolorgan

Beskrivelse

Afsnittet »Kontrolorgan« ændres i henhold til de gældende nationale forskrifter, der har til formål at harmonisere udarbejdelsen af produktspecifikationer, således at kun navn og kontaktoplysninger på de kompetente nationale myndigheder (INAO og DGCCRF) fremgår.

Certificeringsorganets navn og kontaktoplysninger kan findes hos INAO.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Mærkning

Beskrivelse

De eksisterende bestemmelser er blevet suppleret med en forpligtelse til i samme synsfelt at medtage:

— produktets registrerede betegnelse: »Bœuf de Bazas«

— Den Europæiske Unions BGB-logo.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

Afsnittet »Nationale krav« ændres i henhold til udviklingen i de nationale lovbestemmelser og forskrifter, og afsnittet består af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og den vurderingsmetode, der anvendes hertil.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Bœuf de Bazas«

EU-referencenummer: PGI-FR-0344-AM01 — 11.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Bœuf de Bazas«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Dyr af racen Bazadaise eller Blonde d'Aquitaine eller dyr fremkommet ved krydsning af disse to racer.

Fersk kød: hele kroppe, halve kroppe, fjerdinger og udskæringer.

Dyrenes slagtealder:

— kvier: mindst 30 måneder – højst 48 måneder

— køer: mindst 36 måneder – højst 108 måneder

— stude: mindst 36 måneder – højst 60 måneder.

Slagtekroppenes kendetegn:

— minimumsvægt:

  — 300 kg for kvier og køer

  — 380 kg for stude

— kropsbygning E, U, R

— fedningsgrad 3 og 4

— ingen afpudsning af slagtekroppe med en fedningsgrad på 3, delvis afpudsning af slagtekroppe med en fedningsgrad på 4

— kødets farve: klar rød.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrene fødes, opdrættes og opfedes i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Bœuf de Bazas«.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ud over de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler, skal mærkningen i samme synsfelt indeholde:

— produktets registrerede betegnelse: »Bœuf de Bazas«

— Den Europæiske Unions BGB-logo.

Mærkningen er forsynet med oplysninger, der har til formål at oplyse forbrugeren om produktets egenskaber:

— type dyr

— dyrets identifikationsnummer

— slagtekropsnummer, evt. slagterinummer

— fødselsdato

— race

— opdrætterens navn og adresse

— slagtedato

— slagtet vægt

— klassificering

— modtagers navn.

Dette bevis følger slagtekroppen, den halve slagtekrop eller fjerdingen, indtil kødet sælges til forbrugeren.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Dyrene fødes, opdrættes og opfedes i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Bœuf de Bazas«, der afgrænses af departementet Gironde og følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025:

Gers:

Hele kommuner:

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Gée-Rivière, Labarthète, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Laujuzan, Le Houga, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles, Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus og Viella.

Kommuner, der er delvist omfattet:

Riscle (kun den del, der svarer til kommunens område som defineret inden dens sammenlægning med kommunen Cannet den 1. januar 2019).

Landes

Aire-sur-l'Adour, Arboucave, Arengosse, Argelouse, Artassenx, Arthez-d'Armagnac, Arue, Arx, Audon, Aureilhan, Bahus-Soubiran, Bascons, Bats, Baudignan, Bégaar, Belhade, Bélis, Benquet, Betbezer-d'Armagnac, Beylongue, Bias, Biscarrosse, Bordères-et-Lamensans, Bostens, Bougue, Bourdalat, Bourriot-Bergonce, Bretagne-de-Marsan, Brocas, Buanes, Cachen, Callen, Campagne, Campet-et-Lamolère, Canenx-et-Réaut, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Castandet, Castelnau-Tursan, Cazères-sur-l'Adour, Cère, Classun, Clèdes, Commensacq, Créon-d'Armagnac, Duhort-Bachen, Escalans, Escource, Estigarde, Eugénieles-Bains, Le Frêche, Gabarret, Gaillères, Garein, Gastes, Geaune, Geloux, Gouts, Grenadesur-l'Adour, Haut-Mauco, Herré, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Labouheyre, Labrit, Lacajunte, Lacquy, Laglorieuse, Lagrange, Laluque, Lamothe, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lauret, Lencouacq, Lesgor, Lesperon, Le Leuy, Liposthey, Losse, Lubbon, Lucbardez-et-Bargues, Lüe, Luglon, Lussagnet, Luxey, Maillas, Maillères, Mano, Mauries, Maurrin, Mauvezin-d'Armagnac, Mazerolles, Meilhan, Mézos, Mimizan, Miramont-Sensacq, Mont-de-Marsan, Montégut, Morcenx-la-Nouvelle, Moustey, Onesse-Laharie, Ousse-Suzan, Parentis-en-Born, Parleboscq, Payros-Cazautets, Pécorade, Perquie, Philondenx, Pimbo, Pissos, Pontenx-les-Forges, Pontonx-sur-l'Adour, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Puyol-Cazalet, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Rion-des-Landes, Roquefort, Sabres, Saint-Agnet, Saint-Avit, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Eulalie-en-Born, Sainte-Foy, Saint-Gein, Saint-Gor, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Martin-d'Oney, Saint-Maurice-sur-Adour, Saint-Paul-en-Born, Saint-Perdon, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Yaguen, Samadet, Sanguinet, Sarbazan, Sarron, Saugnac-et-Muret, Le Sen, Solférino, Sorbets, Sore, Souprosse, Tartas, Trensacq, Uchacq-et-Parentis, Urgons, Vert, Vielle-Soubiran, Vielle-Tursan, Le Vignau, Villenave, Villeneuve-de-Marsan, Ychoux og Ygos-Saint-Saturnin.

Lot-et-Garonne

Agmé, Allons, Antagnac, Anzex, Argenton, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaupuy, Beauziac, Birac-sur-Trec, Bouglon, Boussès, Cambes, Casteljaloux, Castelnau-sur-Gupie, Caubon-Saint-Sauveur, Cocumont, Couthures-sur-Garonne, Durance, Duras, Escassefort, Esclottes, Fauguerolles, Gaujac, Gontaud-de-Nogaret, Grézet-Cavagnan, Guérin, Hautesvignes, Houeillès, Jusix, Labastide-Castel-Amouroux, Lachapelle, Lagupie, Lannes, Lévignac-de-Guyenne, Leyritz-Moncassin, Longueville, Loubès-Bernac, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Mézin, Monteton, Montignac-Toupinerie, Montpouillan, Moustier, Pardaillan, Pindères, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Puymiclan, Réaup-Lisse, La Réunion, Romestaing, Ruffiac, Saint-Astier, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-d'Agenais, Sainte-Bazeille, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-Gemme-Martaillac, Saint-Géraud, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-Curton, Saint-Martin-Petit, Sainte-Maurede-Peyriac, Saint-Pardoux-du-Breuil, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-sur-Dropt, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Saint-Sernin, Sauméjan, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Seyches, Sos, Soumensac, Taillebourg, Villefranche-du-Queyran, Villeneuve-de-Duras og Virazeil.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ angivet kvalitet

☑ andre egenskaber

Sammenfatning af tilknytningen

Særligt kendetegn

På grund af områdets kystklima (milde vintre, hyppig nedbør fordelt over hele året, mange soltimer) kan græsningsarealerne udnyttes som naturlige græsgange eller midlertidige græsarealer, hvor dyrene kan få lov at græsse i mere end halvdelen af året.

De racer, der anvendes til produktion af »Bœuf de Bazas«, dvs. Bazadaise og Blonde d'Aquitaine, opdrættes traditionelt i dette område og er lokale racer.

Omdømme:

Betegnelsen »Bœuf de Bazas« stammer fra det 13. århundrede og blev brugt om de bedste lokale kødracer, som blev produceret i området omkring byen Bazas.

Det gode omdømme, som »Bœuf de Bazas« har, har holdt sig siden det 13. århundrede i kraft af det traditionelle optog af Bazas-kvæg torsdag i ugen før fastelavn, den såkaldte »fête des Bœufs gras«. Denne fest er blevet holdt i hævd selv på tidspunkter, hvor den var truet (under »Ancien Régime«). Arbejdsokserne blev sidenhen opfedet og solgt hovedsagelig på markedet i Bazas.

»Bœuf de Bazas« har stadig et godt omdømme:

på lokalt plan:

— Ved fastelavnstide lokker »fête des Bœufs gras« i Bazas hvert år mange mennesker til byen, og for de slagterforretninger, der forhandler »Bœuf de Bazas«, stiger omsætningen med 30 % i denne periode. Festen er baseret på produktets specificitet og ry og gør det på den anden side muligt at bevare Bazas-oksekødets ry for eftertiden.

— Andre kommuner i BGB-området arrangerer også fester af denne type.

på nationalt plan:

— Produktets ry strækker sig langt ud over de lokale rammer. Som nogle nylige eksempler kan nævnes: – avisen Le Figaros artikel af 16. februar 2003 med overskriften »le bœuf gras fait son carnaval«

— tv-udsendelsen »les escapades de Petitrenaud« på France 5, hvor opskriften »croustillant de queue de bœuf de Bazas au foie gras de canard poêlé des Landes« blev bagt.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-fd25424d-9c35-4c2a-8c08-f67d97b3e597