C/2026/2559

5.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2559)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Bœuf de Bazas»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0344-AM01 — 11.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Bœuf de Bazas»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Bœuf de Bazas» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Servizio competente dello Stato membro

Descrizione

È aggiunta la sezione «Servizio competente dello Stato membro» con i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) in quanto servizio competente dello Stato membro.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Gruppo richiedente

Descrizione

È modificata la sezione «Gruppo richiedente» per limitarsi ai recapiti del gruppo e alla sua composizione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Classificazione del prodotto

Descrizione

La classificazione del prodotto è soppressa nel disciplinare e sostituita nel documento unico dal codice della nomenclatura combinata.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

Il punto «Delimitazione della zona geografica» è modificato sul piano redazionale ma la zona geografica è rimasta inalterata. L'elenco dei cantoni menzionati in precedenza è sostituito dall'elenco dei comuni corrispondenti nel disciplinare.

L'obbligo di macellazione nella zona geografica è soppresso.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano la provenienza del prodotto dalla zona geografica

Descrizione

È aggiunto l'obbligo di identificazione per tutti gli operatori che intervengono sulle condizioni di produzione dell'indicazione geografica protetta «Bœuf de Bazas» presso il gruppo al fine di ricevere l'abilitazione. Tale obbligo sostituisce l'obbligo di convezione esistente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Prelievo – trasporto

Descrizione

Per motivi di benessere degli animali, limitazione dello stress e monitoraggio delle carcasse, il tempo di trasporto è limitato.

La durata massima del trasferimento tra l'allevamento e il macello è di quattro ore.

In caso di passaggio attraverso un centro di smistamento:

— la durata massima del trasporto tra l'allevamento e il centro di smistamento è di quattro ore;

— la durata massima del trasporto tra il centro di smistamento e il macello è di quattro ore.

L'intervallo massimo tra il prelievo dei capi dall'allevamento o dal centro di smistamento e il macello è di un giorno.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame

Descrizione

Il punto del disciplinare relativo al legame è stato riorganizzato nei sottopunti seguenti: specificità della zona, specificità del prodotto, legame causale.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Struttura di controllo

Descrizione

In applicazione delle norme vigenti a livello nazionale, tese ad armonizzare la formulazione dei disciplinari, il punto relativo alla struttura di controllo è modificato in modo da limitarsi al nome e ai recapiti delle autorità nazionali competenti (INAO e DGCCRF).

Il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono consultabili presso l'INAO.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Le disposizioni vigenti sono integrate dall'obbligo di includere nello stesso campo visivo:

— il nome registrato del prodotto: «Bœuf de Bazas»;

— il logo IGP dell'Unione europea.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Requisiti nazionali

Descrizione

In applicazione dei cambiamenti legislativi e normativi nazionali, il punto «Requisiti nazionali» è modificato e presentato sotto forma di tabella contenente i principali punti da sottoporre a controllo e i rispettivi metodi di valutazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Bœuf de Bazas»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0344-AM01 — 11.2.2026

1. **Nome**

«Bœuf de Bazas»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Animale appartenente alle razze Bazadaise, Blonde d'Aquitaine o nato dall'incrocio di queste due razze.

Carni fresche: carcassa, mezzena, quarto, taglio.

Età di macellazione degli animali:

— giovenche: minimo 30 mesi - massimo 48 mesi;

— vacche: minimo 36 mesi - massimo 108 mesi;

— buoi: minimo 36 mesi - massimo 60 mesi.

Caratteristiche delle carcasse:

— peso minimo:

  — 300 kg per le giovenche e le vacche;

  — 380 kg per i buoi;

— conformazione E, U, R;

— stato d'ingrassamento 3 e 4;

— non si rimuove il grasso delle carcasse il cui grado di ingrassamento è 3, si rimuove parzialmente il grasso delle carcasse il cui grado di ingrassamento è pari a 4;

— colore della carne: rosso vivo.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La nascita, l'allevamento e l'ingrassamento degli animali hanno luogo nella zona geografica dell'IGP «Bœuf de Bazas».

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta reca nello stesso campo visivo:

— il nome registrato del prodotto: «Bœuf de Bazas»;

— il logo IGP dell'Unione europea.

L'etichettatura deve comportare uno spazio informativo destinato a rendere note al consumatore le caratteristiche del prodotto:

— il tipo di animale;

— il numero di identificazione dell'animale;

— eventualmente il numero di identificazione della carcassa (n. di macellazione);

— la data di nascita;

— la razza;

— il nome e l'indirizzo dell'allevatore;

— la data di macellazione;

— il peso della carcassa;

— la classificazione;

— il nome del destinatario.

Questo certificato accompagna la carcassa, la mezzena o il quarto fino alla vendita al consumatore.

4.7. *Definizione concisa della zona geografica*

La nascita, l'allevamento e l'ingrassamento degli animali hanno luogo nella zona geografica dell'IGP «Bœuf de Bazas», il cui perimetro comprende il territorio del dipartimento della Gironda e il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2025:

Gers:

comuni interamente compresi:

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, MaumussonLaguian, 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, Viella;

comuni parzialmente compresi:

Riscle (solo per la parte corrispondente al territorio del comune come definito prima della fusione con il comune di Cannet il 1º gennaio 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, SaintGor, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Martin-d'Oney, SaintMaurice-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, VielleTursan, Le Vignau, Villenave, Villeneuve-de-Marsan, Ychoux, 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, MontignacToupinerie, Montpouillan, Moustier, Pardaillan, Pindères, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Puymiclan, Réaup-Lisse, La Réunion, Romestaing, Ruffiac, Saint-Astier, Saint-Avit, SaintBarthélemy-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, SaintSauveur-de-Meilhan, Saint-Sernin, Sauméjan, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Seyches, Sos, Soumensac, Taillebourg, Villefranche-du-Queyran, Villeneuve-de-Duras, Virazeil.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☐ su una data qualità;

☑ su altre caratteristiche.

Sintesi del legame

Una caratteristica particolare

Il clima oceanico della zona (inverni miti, piogge frequenti e ripartite durante tutto l'anno, abbondante soleggiamento) consente di sfruttare i pascoli nei prati naturali o nelle zone destinate a prato in via temporanea e di lasciare pascolare gli animali per oltre la metà dell'anno.

Le razze adoperate per la produzione del «Bœuf de Bazas» sono tradizionalmente allevate in questa zona; la razza Bazadaise e la Blonde d'Aquitaine sono infatti razze locali.

Solida reputazione

La denominazione «Bœuf de Bazas» risale al XIII secolo e riguardava le migliori razze da carne locali prodotte nella regione della città di Bazas.

La reputazione del «Bœuf de Bazas» perdura fin dal XIII secolo con la tradizionale sfilata dei «Bœufs de Bazas» il giovedì di Carnevale, la cosiddetta «fête des Bœufs gras» (Festa dei buoi grassi). Questa ricorrenza non ha mai cessato di essere festeggiata, nemmeno in epoche, come l'*ancien régime*, in cui la sua esistenza fu seriamente minacciata. I buoi impiegati per i lavori dei campi venivano poi ingrassati e venduti principalmente al mercato della città di Bazas.

La reputazione del «Bœuf de Bazas» permane intatta:

a livello locale:

— durante il carnevale la festa dei buoi grassi a Bazas richiama ogni anno un pubblico numeroso e le macellerie che commercializzano il «Bœuf de Bazas» vedono aumentare le loro vendite del 30 % in questo periodo. La festa dei buoi grassi si fonda sulla specificità e la notorietà del prodotto e, a sua volta, permette di mantenere, nel corso del tempo, la notorietà del «Bœuf de Bazas»;

— anche in altri comuni della zona dell'IGP si svolgono manifestazioni di questo tipo;

a livello nazionale:

— la reputazione travalica di gran lunga il contesto locale. Qualche esempio in tempi recenti: - l'articolo pubblicato nel Figaro il 16 febbraio 2003 con il titolo «Le bœuf gras fait son carnaval»;

— la ricetta «croustillant de queue de bœuf de Bazas au foie gras de canard poêlé des landes» (croccante di coda di «Bœuf de Bazas» con *foie gras* di anatra dorato delle Landes), presentata durante la trasmissione «Les escapades de Petitrenaud» andata in onda su France 5.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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