C/2025/4196

28.7.2025

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) nr. 2025/27 ([1])

(C/2025/4196)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Buzet«

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Buzet«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (IG)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vine

☐ Spiritus

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

Frankrig

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

Ministeriet for landbrug, fødevarer, fiskeri, landdistrikter og fysisk planlægning

Generaldirektoratet for landbrug, fødevarer og territorier.

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) nr. 2024/1143.

Anmodningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Buzet« vedrører ikke nogen af de tre tilfælde af en såkaldt EU-ændring, dvs.:

a) indeholder en ændring af navnet på eller brugen af navnet, eller af de produkter eller den kategori af produkter, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 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).

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

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

7.1. *Integration af druesorter af interesse med henblik på tilpasning*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit V, punkt 1 – Vinstokbestand, ændres listen over druesorter som følger:

— Fremstilling af hvidvine af følgende sorter: floreal B, voltis B og souvignier gris B

— Fremstilling af rød- og rosévine af følgende sorter: syrah N, marselan N, nielluccio N, tempranillo N, vidoc N og artaban N

De ovennævnte druesorter tilsættes op til maks. 5 % af druesorterne og 10 % af sammenstikningen.

For at fremme reduktionen af plantebekæmpelsesmidler i de områder, der grænser op til beboede/bymæssige områder, vil de arealer, der er:

— beplantet med vidoc N, artaban N, floreal B, voltis B og souvignier gris

— og beliggende under 20 meter fra de lokaliteter, der er dækket af den franske lov om landbrug og havfiskeri, ikke blive taget i betragtning ved beregningen af arealer med druesorter af »interesse med henblik på tilpasning«, som er omfattet af en grænse på 5 % af bedriftens areal, der er registreret under den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Tilføjelsen af disse druesorter er en af de løsninger, der er indført for betegnelsen med henblik på at imødegå klimaforandringerne og mindske forbruget af plantebeskyttelsesmidler. Disse druesorter, der er medtaget som sekundære druesorter, passer til profilen for vine med betegnelsen og gør det muligt at tilpasse produktionen til tørke og svampesygdomme. De gør det muligt at reducere brugen af plantebeskyttelsesmidler.

Der er indført tilføjelser i enhedsdokumentets afsnit »Druesorter«.

7.2. *Ændring af reglerne om bedriftens andel*

Disse nye regler om bedriftens andel giver øget fleksibilitet og mulighed for at benytte flere sekundære druesorter, hvoraf flere i dag er bedre tilpasset til bestemte jordtyper og nye klimatiske forhold.

Andelen af sekundære druesorter i rød- og rosévine er steget fra 10 til 30 % af den samlede druemængde. De sekundære druesorter er mere hårdføre og tilfører syre. De vil fungere som modvægt til merlot, som har et højere alkoholpotentiale og en større modtagelighed for sygdomme. Sammenstikning med sekundære druesorter vil bidrage med friskhed og rundhed, samtidig med at »Buzet«-betegnelsens stil bevares.

For hvidvine er kravet om at skelne mellem sekundære og primære druesorter i forbindelse med vindyrkning afskaffet. Derudover vil sammenstikning med sekundære druesorter også bidrage med en interessant aromatisk profil. Listen over godkendte druesorter til hvidvine er blevet justeret for at afspejle denne ændring og samtidig ophæve reglerne om bedriftens andel.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7.3. *Dyrkning af vinmarkerne: Regler for opbinding og løvværkets højde*

Reglen om løvværkets opbindingshøjde er afskaffet og erstattet af et krav om et blad/frugt-forhold på 1,4 m^2 eksternt plantedække til fremstilling af 1 kg druer. Målet er at kontrollere druernes modning ved at skabe fysiologisk balance i vinstokken og dermed tilpasse bladmængden til modning af 1 kg druer.

Dette er en af konsekvenserne af klimaforandringerne for vinenes profil med en stigning i alkoholprocenten, som går imod forbrugernes forventninger og vinenes balance.

Bestemmelsen om opbindingsreglerne er fjernet fra afsnittet om overgangsforanstaltninger i henhold til ændringsforslaget.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7.4. *Sammenstikning af druesorter*

Reglen om, at de primære druesorter mindst skal udgøre 90 % af sammenstikningen, er for rød- og rosévine blevet nedsat til 70 %.

For hvidvine må andelen af druesorterne Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon gris G og Semillon B ikke være under 70 % i sammenstikningen af hvert parti på emballeringsstadiet.

Denne ændring er til fordel for de sekundære druesorter, idet deres andel øges med 30 % i stedet for 10 % i hvid-, rød- og rosévine. Denne anmodning går hånd i hånd med ændringen af reglerne om bedriftens andel. Det er i tråd med ønsket om fleksibilitet i lyset af klimaforandringerne og tilføjelsen af syre fra de sekundære druesorter. Disse ændringer har ingen væsentlig indvirkning på produktprofilen.

Følgende punkter i enhedsdokumentet ændres: Tilknytning til det geografiske område.

7.5. *Ønologisk fremgangsmåde: Anvendelse af kul til ønologisk behandling*

Forbuddet mod at bruge kul til ønologisk behandling af rosévine er ophævet.

Det er nu tilladt til ønologisk behandling af druemost på højst 20 % af mængden af de rosévine, som fremstilles af den berørte vinavler for den pågældende høst.

Målet er at kunne kontrollere rosévinenes farve i forbindelse med den globale opvarmning, som fører til ophobning af mere sukker og en reduktion af syreindholdet, der medfører sundhedsrisici og især svampeangreb.

Følgende punkt i enhedsdokumentet ændres: Særlige ønologiske fremgangsmåder.

7.6. *Gæringskapacitet*

En ny metode til beregning af vinfremstillings- og lagerkapaciteten for rød-, rosé- og hvidvine.

Årsagen er, at et stigende antal producenter opnår lavere udbytter, end hvad produktspecifikationen angiver, som følge af klimarelaterede udfordringer. For hvid- og rosévine beregnes kubikindholdet som 1,5 gange det gennemsnitlige femårige høstudbytte og 2 gange for rødvine, baseret på bedriftens seneste høst. Det faldende udbytte fra den seneste høst nødvendiggør en tilpasning af den eksisterende vindyrkningskapacitet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7.7. *Opdatering af den geografiske kode*

Kommunerne i det geografiske område er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode for 2024. Det geografiske område for betegnelsen forbliver uændret trods denne ændring.

Følgende punkt i enhedsdokumentet ændres: Afgrænset geografisk område.

7.8. *Henvisninger*

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) er blevet opdateret.

Bestemmelsen vedrørende kontrol af produktspecifikationen er blevet ændret.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Buzet

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vine af friske druer, herunder vine tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

4.1. *Hvidvine*

Efter gæringen har vinene et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 3 gram pr. liter. Efter berigelse har hvidvinene et totalt alkoholindhold på højst 12,5 %. Indholdet af flygtig syre og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne. Det naturlige alkoholindhold for hvidvine er fastsat til minimum 10 % vol. De øvrige karakteristika er som standard i overensstemmelse med dem, der er fastsat i EU-lovgivningen. De tørre hvidvine fremstillet af druesorterne Sauvignon B og Sauvignon gris G er lette og delikate i udtrykket og er kendetegnet ved deres lyse farve, fine frugtaromaer og friskhed, der skyldes deres syreindhold. Når druesorterne Muscadelle B og især Semillon B udgør hovedparten af sammenstikningen, bliver vinene mere aromatiske og runde, kendetegnet ved intense aromaer af krydderier, ristet brød eller eksotiske frugter. Deres federe konsistens giver vinene en god balance.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4.2. *Rød- og rosévine*

Rødvinene har på aftapningstidspunktet et æblesyreindhold på højst 0,4 g/l. Efter gæringen har vinen et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 3 g/l. Efter berigelse har rødvinen og rosévinen et totalt alkoholindhold højst 13 %. Indholdet af flygtig syre og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne. Det naturlige alkoholindhold for rød- og rosévine er fastsat til minimum 10,5 % vol. De øvrige karakteristika er som standard i overensstemmelse med dem, der er fastsat i EU-lovgivningen. Rødvinene varierer fra at være frugtagtige og generøse til aromatiske og fyldige. De første vine fremstilles af en sammenstikning af Merlot N og Cabernet franc N og kendetegnes ved en frugtagtig duft og bløde, velintegrerede tanniner, der gør dem velegnede til at blive drukket unge. Når Cabernet Sauvignon N er den dominerende druesort, resulterer det i fyldige vine med intens farve og kraftige, komplekse aromaer af frugt og krydderier, ofte suppleret af let røgede noter. Deres veludviklede tanninstruktur, der vinder ved nogle års lagring, ledsages af en fløjlsblød fornemmelse i munden. De rosévine, der hovedsagelig fremstilles af druesorterne Cabernet Franc N og Cot N, udmærker sig ved deres frugtagtige og livlige karakter med frugt- og blomsteraromaer, der giver en vis fylde til smagen. Deres milde syreindhold giver dem en behagelig friskhed.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

5.1.1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most, dog højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst. Subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine inden for en koncentrationsgrad på 10 %. Stigningen i det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen for det parti, der behandles, må ikke overstige 1 % vol. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 12,5 % vol. for hvidvine og 13 % for rødvine og rosévine. Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske lov om landbrug og fiskeri (code rural).

5.1.2. Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden er på mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,5 meter. Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,50 m2. Dette areal opnås ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene.

Vinstokkene beskæres ved hjælp af en enkelt eller dobbelt Guyot-beskæring eller ved kort beskæring (lav cordon de Royat-opbinding).

Hver vinstok må højst have 13 skud.

Kunstvanding kan tillades.

5.2. *Maksimale udbytter*

66 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Høst af druer, vinfremstilling og -forarbejdning finder sted i følgende kommuner i departementet Lot-et-Garonne: Ambrus, Anzex, Barbaste, Bruch, Buzet-sur-Baïse, Calignac, Caubeyres, Damazan, Espiens, Feugarolles, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Montgaillard-en-Albret, Nérac, Pompiey, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sérignac-sur-Garonne, Vianne, Villefranche-du-Queyran og Xaintrailles.

7. **Druesorter**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B

Cot N – Malbec

Floreal B

Gros Manseng B

Marselan N

Merlot N

Muscadelle B

Nielluccio N – Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Sémillon B

Souvignier gris B

Syrah N – Shiraz

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

Produktionsområdet ligger i Gascogne i departementet Lot-et-Garonne, tæt på hvor floderne Garonne og Lot mødes midtvejs mellem Toulouse og Bordeaux nær Agen og Marmande. Området afgrænses mod nord af Garonnedalen og strækker sig over ca. 40 km i længden og ca. 15 km i bredden. På vestsiden afgrænses området af Landes' enorme skovareal. Landesskovens sandflugt bremses mod øst af flodsystemet Gelise-Baïse, som markerer den nøjagtige grænse for sandets bevægelse og produktionsområdets fremrykning helt frem til Barbaste. Buzets produktionsområde begrænser sig syd for Nérac til de tertiære sandstensformationer, hvor hvide og grå kalkstenslag blev aflejret i den aquitanske periode. I kvartærtiden aflejrede Garonnefloden flere terrasser med ler og grus i dette område. Som følge heraf er terrænet blevet meget blødt, og landskabet fremstår som bølgende skråninger med et fremspring af hård kalksten, der danner en skovbevokset afsats i den nederste del af skråningerne. Jord på grå kalksten danner tynde, veldrænede kalkbrune jordtyper. Jorden på de aquitanske sandsten danner dybere lag, lokalt kendt som »terrefort«, der har et varierende indhold af ler og en god vandforsyning. Jorden på de midterste terrasser består af podzoliseret ler- og sandholdig jord. Når det øverste jordlag fjernes, kommer horisonten, der er kendetegnet ved ophobning af ler og jernoxid, til syne, hvilket danner de karakteristiske røde jordtyper kaldet »rougets«. Jorden på de øverste terrasser, øverst på skråningerne, består af ler- og grusaflejringer, blandet med et fint lag sand, der stammer fra vindaflejring. Klimaet er kystklima med en let sydlig tendens. Kystklimaet er klart dominerende med den tempererede og fugtige vestenvind, der medfører mildt vejr, og hvor nedbørsmængden topper i maj og december. Den sydlige indflydelse viser sig om efteråret i form af Autanvinden, en varm og tør vind fra Middelhavet, der bevæger sig op gennem Garonnedalen og skubber de atlantiske vejrsystemer mod nord.

Sammenløbet mellem floderne Baïse og Gélise ved grænsen mellem kommunerne Lavarde og Barbaste er det vigtigste knudepunkt i den sydlige del af Garonne. I charteret fra byen Buzet, der stammer fra middelalderen, hedder det, at vin er et vigtigt element i byens liv. Buzetregionen har nemlig længe haft kommerciel aktivitet, som udviklede sig nedstrøms mod Bordeaux – først via flodtransport på Baïse, derefter på Garonne og til sidst gennem Canal Latéral à la Garonne, der blev taget i brug i 1856. Selv under phylloxera-angrebet i 1884-1885 blev der stadig transporteret over 1 000 tønder vin om måneden via floden. Phylloxera-epidemien førte til en økonomisk tilbagegang for vindyrkningen, som blev yderligere forværret af mellemkrigstidens kriser. De ædle Vitis vinifera-druesorter blev erstattet af direkte producerende hybrider eller højtydende druesorter, der plantes i den frugtbare jord i Baïsedalen.

Vendepunktet kom i 1946 med dannelsen af en forening til beskyttelse af vinproduktionen efterfulgt af stiftelsen af vinkooperativet og tildelingen af AOVDQS-status i 1953. Siden da har Buzet stået som et symbol på genopblomstringen af vine fra Haut Pays-området ved Bordeaux. I 1948 blev uenighederne mellem vinavlerne afgjort ved retten i Nérac. Den 31. juli 1948 blev det første produktionsområde defineret ved dom som en kerne af seks kommuner. Det var først i 11. april 1967, at retten i Agen officielt anerkendte det nuværende produktionsområde og tillod produktionen af rosévine. Som en hyldest til vinavlernes arbejde blev A.O.C.-mærkningen tildelt i 1973 og vinkooperativet var det første i departementet til at indføre differentieret betaling for druer baseret på kvalitative kriterier (modenhed, vægt, sundhed osv.).

Vinkooperativet består af mere end 200 producenter og står for 95 % af den samlede produktion, mens en halv snes private vinproducenter har indført direkte salg, hvilket har udvidet både sortimentet og markedet for Buzetvine. De rødvine, der udgør 72 % af produktionen, varierer fra frugtagtige og generøse vine til aromatiske og fyldige vine. De første vine fremstilles hovedsageligt af en sammenstikning af Merlot N og Cabernet franc N og kendetegnes ved en frugtagtig duft og bløde, velintegrerede tanniner, der gør dem velegnede til at blive drukket unge. Når Cabernet sauvignon N er den dominerende druesort i en sammenstikning af flere druesorter, resulterer det i fyldige vine med intens farve og kraftige, komplekse aromaer af frugt og krydderier, ofte suppleret af let røgede noter (ristet brød, kaffe, vanilje osv.). Deres veludviklede tanninstruktur, der vinder ved nogle års lagring, ledsages af en fløjlsblød fornemmelse i munden.

Med en stabil udvikling og med 25 % af produktionen udmærker de fleste rosévine, der hovedsagelig fremstilles af druesorterne Cabernet franc N og Cot N, sig ved deres frugtagtige og livlige karakter med frugt- og blomsteraromaer, der giver en vis fylde til smagen. Deres milde syreindhold giver dem en behagelig friskhed. Nogle rosévine er stadig tørre og frugtagtige, men indeholder en sammenstikning af druesorterne Merlot N og Cabernet sauvignon N, som minder om clairetsvine med den bløde fornemmelse i munden og en tydelig frugtagtig aroma og en blid, vedvarende smag. Tørre hvidvine fremstillet af sorterne Sauvignon B og Sauvignon gris G er forholdsvis delikate og lette og er kendetegnet ved deres lyse farve, enkle frugtaromaer og den friskhed, som deres syreindhold giver. Når druesorterne Muscadelle B og især Semillon B udgør hovedparten af sammenstikningen, bliver vinene mere aromatiske og runde, kendetegnet ved intense aromaer af krydderier, ristet brød eller eksotiske frugter. Deres federe konsistens giver vinene en god balance. For hver vinfarve må de sekundære druesorter maksimalt udgøre 30 % af sammenstikningen. Parcellerne på de højtliggende terrasser med en høj andel af Garonnegrus, der sikrer effektiv naturlig dræning af jorden og hurtigere opvarmning af jorden om foråret, gør dem særligt gunstige for vindyrkning. Her når de senest modnede druesorter såsom Cabernet franc N og Cabernet sauvignon N deres phenolmodenhed, som giver de kraftigste rødvine. Under disse forhold kommer druesorterne Sauvignon B og Sauvignon gris G til udtryk med deres fulde aroma. Parcellerne på de midterste terrasser, hvor jorden er blandet med en fattig, sandholdig jord, egner sig godt til at regulere vinstokkenes vækstkraft, især med fokus på udbyttet, og er særligt velegnede til druesorterne Cabernet franc N og Cot N, navnlig til fremstilling af rosévine. Parceller med »terrefort«-jord, der er dannet på lerholdig sandsten og kalkholdig »terrefort«-jord som følge af nedbrydningen af kalksten fra søer er de vanskeligste at dyrke. Udviklingen af kontrolleret græsdækning har gjort det muligt for vinstokkene at konkurrere indbyrdes, hvilket hjælper med at regulere de vigtigste druesorter, især Merlot N. Under disse forhold bidrager druesorterne Semillon B og Muscadelle B med fylde og blødhed til vinen.

Det var kun takket være en gruppe mænds beslutsomhed og evne til at omlægge deres vinmarker, at Buzet er genopblomstret som kvalitetsvine. Samtidig har opbygningen af en kommerciel struktur og direkte salg til private kunder styrket vinenes renommé. Fra slutningen af middelalderen har munke, abbeder og priorer bidraget til at forbedre dyrkningsmetoderne og vinfremstillingsteknikkerne. Kapitælerne i kirken i Damazan, der er dekoreret med drueklaser, vidner om vinmarkernes tilknytning til klostrene.

Historisk set havde vindyrkningsarealet »Haut-Pays« omkring Bordeaux ikke en særlig stærk identitet, da vinene blev solgt under betegnelsen »Bordeaux«-vine efter at være blevet transporteret via Garonne. Referencen til »Buzet«-vine stammer imidlertid fra en toldaftale, der blev underskrevet af den engelske konge den 12. december 1284. Storhertugdømmet Albret, hvis hovedstad var Nérac, og som omfattede det geografiske område, var tilknyttet kongeriget Navarra. Henrik af Navarra, Prinsen af Albret og den kommende Kong Henrik IV, tilbragte en del af sin ungdom der, og hans hof levede i sus og dus, samtidig med at de nød godt af den lokale vin.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Enhver valgfri angivelse anføres på etiketterne med skrifttyper, der hverken i højde, bredde eller tykkelse er større end det dobbelte af de skrifttyper, som udgør betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Buzet« er det tilladt at angive »Sud-Ouest« som større geografisk enhed. Denne større geografiske enhed kan også anføres i brochurer og på beholdere. Skriftstørrelsen på bogstaverne for den større geografiske enhed må hverken i højden eller bredden være større end størrelsen på de bogstaver, som den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-556dff9f-9af7-429e-bf37-5badc2bef0c6