C/2025/4196

28.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4196)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Buzet»

PDO-FR-A0148-AM02 de 8.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Buzet»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire

[Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Asuntos Rurales y Ordenación del Territorio]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

[Dirección General de Política Agraria, Agroalimentaria y del Suelo]

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Buzet» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, ya que:

a) no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

7.1. *Inclusión de variedades de interés a efectos de adaptación*

La lista de variedades del capítulo I, sección V, punto 1, «Encepamiento», del pliego de condiciones se amplía para incluir:

— En la elaboración de vinos blancos, las variedades *floréal B*, *voltis B* y *souvignier gris B*.

— En la elaboración de vinos tintos y rosados, las variedades *syrah N*, *marselan* N, *nielluccio N*, tempranillo N, *vidoc N* y *artaban N*.

En la actualidad, estas variedades pueden representar hasta el 5 % de las variedades de vid cultivadas y el 10 % de las mezclas.

Con el fin de promover la reducción del uso de productos fitosanitarios en zonas adyacentes a ubicaciones habitadas/urbanas, las zonas:

— plantadas con *vidoc N*, *artaban N*, *floréal B*, *voltis B* y *souvignier gris*,

— y situadas a una distancia inferior a 20 metros de los lugares mencionados en el Código Rural y de Pesca Marítima no se tendrán en cuenta para el cálculo de las superficies de variedades «de interés a efectos de adaptación» sujetas al límite del 5 % de la superficie de la explotación declarada en la DOP.

La integración de estas variedades forma parte de las soluciones adoptadas para la denominación a fin de hacer frente al cambio climático y a la reducción del uso de productos fitosanitarios. Las nuevas variedades accesorias se ajustan al perfil de los vinos de la denominación y facilitan la adaptación a la sequía y a las enfermedades criptogámicas. Además, permiten usar menos productos fitosanitarios.

Se completa la sección «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

7.2. *Modificación de las normas de proporción para las explotaciones*

Estas nuevas normas de proporción para las explotaciones aportan una mayor flexibilidad y un mayor uso de variedades accesorias, algunas de las cuales pueden estar ahora más adaptadas a determinados tipos de suelo y a los cambios en el clima.

En el caso de los vinos tintos y rosados, la proporción de variedades accesorias pasa del 10 al 30 % del encepamiento. Las variedades accesorias son más robustas y aportan acidez. Asimismo, permiten contrarrestar el *merlot*, muy sensible a las enfermedades y cuyo alcohol potencial está aumentando. La mezcla con variedades accesorias permite aportar frescura y redondez a los vinos, preservando al mismo tiempo el estilo de la denominación «Buzet».

En el caso de los vinos blancos, se elimina la norma que distingue las variedades accesorias de las variedades principales en la mezcla varietal. Además, la mezcla con variedades accesorias también abre paso a una interesante gama de aromas. En coherencia con la modificación de eliminación de las normas de proporción para las explotaciones, se modifica la lista de variedades autorizadas para los vinos blancos.

Esta modificación no afecta al documento único.

7.3. *Disposición del viñedo: normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje*

Se elimina la norma que exigía una altura específica del follaje en espaldera y se sustituye por una relación entre hojas y frutos de 1,4 m^2 de superficie exterior de dosel para la producción de 1 kg de uva. El objetivo es controlar la madurez de las uvas promoviendo el equilibrio fisiológico de la vid, adaptando así la cantidad de hojas para la maduración de 1 kg de uva.

El aumento del contenido de alcohol es uno de los efectos del cambio climático en el perfil de los vinos; esto va en contra de lo que el público espera y daña el equilibrio de los propios vinos.

Se elimina la disposición relativa a las normas de cultivo en espaldera en la sección de la medida transitoria para que sea coherente con la modificación.

Esta modificación no afecta al documento único.

7.4. *Mezclas de variedades de uva*

La norma que establece que las variedades principales deben representar un mínimo del 90 % de la mezcla se reduce al 70 % en el caso de los vinos tintos y rosados.

En el caso de los blancos, la proporción de variedades de *muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G* y *sémillon B* no podrá ser inferior al 70 % en la mezcla de cada lote en la fase de envasado.

Este cambio supone un impulso para las variedades accesorias, aumentando su proporción al 30 % con respecto al 10 % en el caso de los vinos blancos, tintos y rosados. Esta demanda va acompañada de la modificación de las normas de proporción de las explotaciones y subraya el deseo de flexibilidad frente al cambio climático y del incremento de acidez que aportan las variedades accesorias. Estas modificaciones no afectan de manera significativa al perfil del producto.

Se modifican los siguientes puntos del documento único: Vínculo con la zona geográfica

7.5. *Práctica enológica: utilización de carbones de uso enológico*

Se elimina la prohibición del uso de carbones de uso enológico en los vinos rosados.

Ahora está permitido para mostos y usos enológicos hasta un límite del 20 % del volumen del vino rosado producido por el viticultor correspondiente a la cosecha en cuestión.

El objetivo es poder controlar el color de los vinos rosados en el contexto del calentamiento global, que conduce a una mayor acumulación de azúcares y a una reducción de la acidez, aumentando así los riesgos fitosanitarios y, en particular, las enfermedades criptogámicas.

Se modifica el siguiente punto del documento único: Prácticas enológicas específicas

7.6. *Capacidad de vinificación*

Se introduce un nuevo método de cálculo de la capacidad de vinificación y almacenamiento de vinos tintos, rosados y blancos.

La razón es que cada vez hay más operadores que producen rendimientos inferiores a lo estipulado en el pliego de condiciones debido a los peligros relacionados con el clima. La capacidad de vinificación equivale a 1,5 (en el caso de los vinos blancos y rosados) y a 2 (en el caso de los vinos tintos) veces el rendimiento medio quinquenal de las vendimias más recientes de la explotación. Los rendimientos de las vendimias más recientes están disminuyendo, lo que requiere una adaptación de la capacidad de vinificación.

Esta modificación no afecta al documento único.

7.7. *Actualización del nomenclátor geográfico*

Los municipios de la zona geográfica se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2024. Esta modificación no altera la zona geográfica de la denominación.

Se modifica el siguiente punto del documento único: Zona geográfica delimitada

7.8. *Referencias*

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Se modifican las disposiciones de control del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Buzet

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

4.1. *Vinos blancos*

Los vinos presentan, después de la fermentación, un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro. Los vinos blancos no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total de un 12,5 % tras el enriquecimiento. Su valores relativos al contenido de acidez volátil total y de anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la legislación de la Unión. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo se fija en el 10 % para los vinos blancos. Las demás características se ajustan, por defecto, a las establecidas por la legislación de la Unión. Los vinos blancos secos de las variedades *sauvignon B* y *sauvignon gris G* son bastante delicados y ligeros, y se distinguen por su color pálido, sus aromas sencillos a fruta y la sensación de frescura derivada de su acidez. Cuando las variedades *muscadelle B* y, especialmente, *sémillon B* dominan la mezcla, los vinos son más aromáticos y presentan una mayor redondez, y se caracterizan por la intensidad de sus aromas a especias, pan tostado o frutas exóticas. Su textura más gruesa les proporciona un buen equilibrio.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.2. *Vinos tintos y rosados*

En la fase de envasado, los vinos tintos tienen un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro. Los vinos presentan, después de la fermentación, un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tintos y rosados no rebasa el 13 %. Su valores relativos al contenido de acidez volátil total y de anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la legislación de la Unión. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo se fija en el 10,5 % para los vinos tintos y rosados. Las demás características se ajustan, por defecto, a las establecidas por la legislación de la Unión. Los vinos tintos son desde afrutados y generosos hasta llegar a ser aromáticos y con cuerpo. Los primeros, producidos mediante mezclas de *merlot N* y *cabernet franc N*, presentan una nariz dominada por aromas frutales. Sin duda, hay presencia de taninos, pero son sutiles, y los vinos deben beberse jóvenes. Los segundos, en los que predomina el *cabernet sauvignon N*, son vinos con cuerpo con un color intenso y aromas intensos y complejos a frutas y especias, a veces con notas ligeramente ahumadas. Presentan una buena estructura tánica, que debe dejarse envejecer durante unos años, con una sensación aterciopelada en boca. Los vinos rosados, elaborados principalmente a partir de las variedades *cabernet franc N* y *cot N*, son afrutados y vivos, con aromas a frutas y flores, y con una evidente riqueza en boca. Su acidez ligera les aporta una agradable vitalidad.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

5.1.1. Práctica enológica específica

Se autoriza la utilización de carbones de uso enológico en los mostos para la elaboración de vinos rosados, siempre que no se supere el límite del 20 % del volumen de vinos rosados elaborados por el vinificador correspondiente a la cosecha en cuestión. Se autorizan técnicas sustractivas de enriquecimiento en los vinos tintos, siempre que no se supere una tasa de concentración del 10 %. El aumento del grado alcohólico volumétrico natural del lote tratado no supera el 1 %. Tras el enriquecimiento, los vinos no superan un grado alcohólico volumétrico total del 12,5 % en el caso de los vinos blancos y del 13 % en los vinos tintos y rosados. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones dispuestas a escala de la UE y en el Código Rural.

5.1.2. Método de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La distancia entre las hileras no debe exceder los 2,5 m. La superficie disponible para cada cepa no debe exceder los 2,5 m^2. Esta superficie se obtiene multiplicando el espacio existente entre las hileras por el espacio de la separación entre las cepas.

Las vides se podan utilizando el método Guyot simple o doble o la poda corta (conducción en cordón de Royat en espaldera baja).

Cada cepa debe tener un máximo de 13 yemas francas.

Puede autorizarse el riego.

5.2. *Rendimientos máximos*

66 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se llevan a cabo en los siguientes municipios del departamento de 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 y Xaintrailles.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Colombard B

Cot N — Malbec

Floréal 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

Semillon B

Souvignier Gris B

Syrah N — Shiraz

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Descripción de los vínculos**

La zona geográfica de producción está situada en Gascuña, en el departamento de Lot-et-Garonne, cerca de la confluencia de los ríos Garona y Lot, a medio camino entre Toulouse y Burdeos, y cerca de Agen y Marmande. La zona comprende una franja de unos 40 km, con una anchura aproximada de 15 km, con el valle del Garona como límite al norte. Al oeste, está delimitada por el vasto bosque de las Landas. Gracias al sistema fluvial Gelise-Baïse, se impidió que las arenas eólicas sobre las que se encuentra el bosque de las Landas se desplazaran hacia el este. El límite exacto de su avance, y también del área de producción, se encuentra bastante al interior, en Barbaste. La zona de producción de Buzet está delimitada al sur de Nérac por formaciones geológicas molásicas terciarias, donde estratos calcáreos blancos y grises se han incorporado al piso aquitaniense. En la era cuaternaria, el río Garona sedimentó en esta zona varias capas de terrazas de grava arcillosa. Como consecuencia de ello, la topografía se ha suavizado en gran medida y el paisaje ha ido adoptando la forma de colinas suavemente onduladas, con afloramientos de roca caliza dura en la base de las laderas que forman un voladizo cubierto de vegetación. En cuanto al suelo, la tierra que recubre la caliza gris da lugar a terrenos marrones calcáreos que son bastante finos y drenan bien. El suelo que recubre la molasa aquitana produce terrenos más profundos, conocidos localmente como «terrefort», que tienen un contenido variable de arcilla y están bien abastecidos de agua. Los suelos de las terrazas de nivel medio son suelos podzoílicos del tipo «boulbènes». Cuando se extrae la capa superior del suelo, se observa una acumulación de horizonte rica en arcilla y óxido de hierro. Esto hace que los suelos presenten parches de un característico color rojo (conocidos como *rougets*). Por último, los suelos de las terrazas superiores, ubicadas en la parte más alta de las laderas, consisten en depósitos de arcilla y grava mezclados en la superficie con una fracción fina y franca traída por el viento. El clima es marítimo, con una ligera influencia procedente del sur. El componente marítimo es muy predominante, con vientos templados y húmedos del oeste que dan lugar a temperaturas suaves y precipitaciones que alcanzan sus niveles máximos en mayo y diciembre. La influencia del sur se pone de relieve en otoño gracias al viento de Autan, que llega del Mediterráneo a través del valle del Garona. El viento de Autan es un viento cálido y seco que actúa como freno a la inestable meteorología atlántica procedente del norte.

La confluencia de los ríos Baïse y Gélise, en el límite de los municipios de Lavarde y Barbaste, es la mayor «encrucijada» fluvial al sur del Garona. La Carta de la Ciudad de Buzet, que se remonta a la Edad Media, afirma que el vino es un producto esencial en la vida de la ciudad. De hecho, en la región de Buzet siempre ha habido actividad comercial, que posteriormente se extendió aguas abajo y hacia Burdeos gracias al transporte por vías navegables interiores del río Baïse, después por el río Garona y, por último, a través del canal lateral del Garona en 1856. En 1884-1885, a pesar del brote de filoxera, descendían por el río más de 1 000 barricas al mes. Tras el brote de filoxera, la viticultura experimentó un desplome económico que fue agravado por las crisis del período de entreguerras. Las variedades nobles de *Vitis vinifera* fueron sustituidas por variedades híbridas de producción directa

o variedades de alto rendimiento plantadas en los ricos suelos del valle del Baïse. En 1946 se inició una renovación con la creación de una unión de viticultores; posteriormente, se creó una cooperativa y en 1953 se concedió la denominación de origen AOVDQS para vinos de alta calidad. Buzet se convirtió en el símbolo del resurgir de los vinos de «Haut-Pays», la zona interior de la región vitícola de Burdeos. En 1948, los conflictos entre viticultores terminaron en los tribunales de Nérac. Una sentencia dictada el 31 de julio de 1948 definió la primera zona de producción en un núcleo de seis municipios. Solo posteriormente, el 11 de abril de 1967, el tribunal de Agen reconoció la zona de producción en su configuración actual y la producción de vinos rosados. En 1973, la *appellation d'origine contrôlée* [denominación de origen registrada], o AOC (por sus siglas en francés), supuso el reconocimiento de los esfuerzos realizados por los viticultores y la cooperativa como los primeros en introducir un pago diferenciado de las uvas en función de criterios cualitativos (madurez, carga, estado fitosanitario, etc.).

Mientras que la cooperativa abarca más de 200 productores y el 95 % de la producción total, una docena de bodegas individuales han introducido ventas directas, ampliando así la gama y la clientela de los vinos «Buzet». Los vinos tintos, que representan un 72 % de la producción, son desde afrutados y generosos hasta aromáticos y con cuerpo. Los primeros, producidos mediante mezclas de *merlot N* y *cabernet franc N*, presentan una nariz dominada por aromas frutales. Sin duda, hay presencia de taninos, pero son sutiles, y los vinos deben beberse jóvenes. Los segundos, elaborados a partir de mezclas en las que predomina la variedad *cabernet sauvignon N*, son vinos con cuerpo con aromas fuertes y complejos a frutas y especias, a veces con notas ligeramente ahumadas (pan tostado, café, vainilla, etc.). Presentan una buena estructura tánica, que debe dejarse envejecer durante unos años, con una sensación aterciopelada en boca.

Representan una cuota estable del 25 % de la producción y son sobre todo vinos rosados, elaborados principalmente a partir de las variedades *cabernet franc N* y *cot N*. Son afrutados y vivos, con aromas a frutas y flores, y con una evidente riqueza en boca. Su acidez ligera les aporta una agradable vitalidad. Siempre son secos y afrutados, pero algunos vinos rosados con cierta proporción de las variedades *merlot N* y *cabernet sauvignon N* en la mezcla se aproximan a los vinos «clairet», con una presencia más suave en boca, un aroma afrutado dominante y un sabor largo y dulce. Los vinos blancos secos de las variedades *sauvignon B* y *sauvignon gris G* son bastante delicados y ligeros, y se distinguen por su color pálido, sus aromas sencillos a fruta y la sensación de frescura derivada de su acidez. Cuando las variedades *muscadelle B* y, especialmente, *sémillon B* dominan la mezcla, los vinos son más aromáticos y presentan una mayor redondez, y se caracterizan por la intensidad de sus aromas a especias, pan tostado o frutas exóticas. Su textura más gruesa les proporciona un buen equilibrio. Para cada color de vino, la proporción de variedades accesorias en la mezcla no podrá superar el 30 %. Las parcelas de las terrazas altas tienen una presencia significativa de grava del Garona, que permite el drenaje natural y eficaz del suelo, así como su calentamiento a principios de primavera, lo que las hace especialmente adecuadas para el cultivo de la vid. En estas parcelas, las variedades más tardías, como *cabernet franc N* y *cabernet sauvignon N*, alcanzan su madurez fenólica y sustentan la producción de los vinos tintos más robustos. En estos vinos, las variedades *sauvignon B* y *sauvignon gris G* ponen de relieve su plena potencia aromática. Las parcelas situadas en terrazas de nivel medio, con sus suelos franco-arenosos finos y lavados («boulbènes»), contribuyen a controlar adecuadamente la fortaleza de las vides, especialmente en términos de rendimiento. Estas parcelas son especialmente adecuadas para las variedades *cabernet franc N* y *cot N*, en particular para la producción de vinos rosados. Las parcelas con suelos «terrefort» situados sobre molasas arcillosas, así como los suelos «terrefort» calcáreos originados por la erosión de calizas lacustres, son los más difíciles de gestionar. El desarrollo de la cubierta de hierba gestionada ha permitido que esta ejerza competencia de las vides. De este modo, puede contener la vigorosidad de las variedades principales y, en particular, de la variedad *merlot N*. En estos casos, las variedades *sémillon B* y *muscadelle B* aportan cuerpo y carácter oleoso al vino.

El hecho de que el vino «Buzet» haya regresado a las categorías de vinos de calidad ha sido posible gracias a la voluntad de un grupo de personas que consiguieron dar una nueva vida a sus variedades de vid. Al mismo tiempo, el desarrollo de una estructura comercial y las ventas directas a compradores individuales han reforzado la reputación de los vinos. Desde finales de la Edad Media, los monjes, los abades y los líderes de las comunidades religiosas contribuyeron a una mejor comprensión de los métodos vitícolas y de vinificación. Los capiteles de las columnas de la iglesia de Damazan, decoradas con racimos de uvas, muestran el origen monástico de los viñedos.

Históricamente, este viñedo de la zona de «Haut-Pays» de la región vitícola de Burdeos no tenía una identidad muy marcada, ya que los vinos se vendían con la denominación «Burdeos» una vez transportados por el río Garona. La referencia a los vinos «Buzet» figura en un acuerdo arancelario firmado el 12 de diciembre de 1284 por el rey de Inglaterra. El ducado de Albret, con Nérac como capital, incluida la zona geográfica, formaba parte del Reino de Navarra. Enrique III de Navarra, príncipe de Albret y el futuro rey Enrique IV de Francia, pasó parte de su juventud allí y su corte llevaba una vida fastuosa, en la que se incluía el placer de beber el vino local.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Toda información facultativa se imprime en las etiquetas en caracteres que no superen en tamaño, altura, anchura o grosor el doble de los de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Los vinos con la denominación de origen protegida «Buzet» podrán especificar en su etiquetado la unidad geográfica mayor de «Sud-Ouest» [suroeste]. Esta unidad geográfica mayor puede figurar asimismo en folletos y recipientes de todo tipo. El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, al de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida.

Enlace al pliego de condiciones

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