C/2025/4196

28.7.2025

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/2025/4196)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Buzet»

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Nome del prodotto**

«Buzet»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (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**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Buzet» non rientra in nessuno dei tre casi che configurano una «modifica dell'Unione», poiché essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta o dei prodotti o della categoria di prodotti designati dall'indicazione geografica;

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

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[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: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

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

7.1. *Integrazione di varietà d'interesse a fini di adattamento*

Nel disciplinare, al capitolo I, sezione V, punto 1, Assortimento varietale, l'elenco delle varietà è completato:

— per la produzione di vini bianchi, dalle varietà: Floréal B, Voltis B e Souvignier gris B;

— per la produzione di vini rossi e rosati, dalle varietà: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N e Artaban N.

Tali vitigni sono aggiunti fino a un massimo del 5 % dell'assortimento varietale e fino a un massimo del 10 % negli assemblaggi.

Al fine di favorire la riduzione di prodotti fitosanitari nelle zone limitrofe alle aree abitate/urbane, le superfici:

— piantate a Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B e Souvignier Gris

— e situate a una distanza inferiore a 20 metri dai luoghi indicati nel Code rural et de la pêche maritime non sono prese in considerazione nel calcolo delle superfici delle varietà «d'interesse a fini di adattamento» soggette al limite del 5 % della superficie dell'azienda agricola dichiarata DOP.

L'integrazione di questi vitigni fa parte delle soluzioni adottate dalla denominazione per far fronte ai cambiamenti climatici e alla riduzione dei fattori di produzione fitofarmaceutici. Queste varietà aggiunte come secondarie sono in linea con il profilo dei vini della denominazione e sono capaci di adattarsi alla siccità e alle malattie crittogamiche. Esse consentono un minore utilizzo di prodotti fitosanitari.

Il presente documento unico è completato al punto «varietà di uve da vino».

7.2. *Modifica delle norme relative alle proporzioni in azienda*

Le presenti nuove norme relative alle proporzioni in azienda consentono di ottenere maggiore flessibilità e di utilizzare maggiormente i vitigni accessori, alcuni dei quali possono ora essere più adattati a determinati tipi di suolo e alle nuove condizioni climatiche.

Per i vini rossi e rosati, la percentuale di vitigni accessori passa dal 10 al 30 % dell'assortimento varietale. I vitigni accessori sono più rustici e apportano acidità. Consentirebbero di controbilanciare il Merlot, il cui potenziale alcolico è in aumento e che presenta un'elevata suscettibilità alle malattie. L'assemblaggio con vitigni accessori consentirebbe di conferire freschezza e rotondità ai vini mantenendo nel contempo lo stile della denominazione «Buzet».

Per i vini bianchi è stata soppressa la norma che nell'assortimento varietale distingue i vitigni accessori da quelli principali. Inoltre l'assemblaggio con vitigni accessori apporterebbe anche un'interessante gamma aromatica. In linea con tale modifica volta a sopprimere le norme relative alle proporzioni in azienda, è stato modificato l'elenco delle varietà autorizzate per i vini bianchi.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

7.3. *Conduzione del vigneto: norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame*

La norma che prevedeva un'altezza del fogliame palizzato è stata soppressa e sostituita da un rapporto foglie/frutti di 1,4 m^2 di superficie esterna di vegetazione al suolo per la produzione di un chilogrammo di uva. L'obiettivo è quello di controllare la maturazione delle uve promuovendo un equilibrio fisiologico sul ceppo di vite e adattando così la quantità di foglie per ottenere un chilogrammo di uva.

Si tratta di una delle conseguenze dei cambiamenti climatici sul profilo dei vini con un aumento dei gradi alcolici, in contrasto con le aspettative della società e l'equilibrio dei vini.

La disposizione relativa alle norme in materia di palizzamento è stata soppressa nell'ambito della misura transitoria in linea con la modifica.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

7.4. *Assemblaggio dei vitigni*

La percentuale minima prevista dalla norma, pari al 90 % delle varietà principali nell'assemblaggio, è ridotta al 70 % per i vini rossi e rosati.

Per i vini bianchi, la percentuale delle varietà Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G e Sémillon B non può essere inferiore al 70 % nell'assemblaggio di ciascun lotto nella fase di confezionamento.

Tale modifica è favorevole ai vitigni accessori, aumentando la loro percentuale al 30 % anziché il 10 % nei vini bianchi, rossi e rosati. La presente domanda va di pari passo con la modifica delle norme relative alle proporzioni in azienda. Condivide il desiderio di flessibilità a fronte dei cambiamenti climatici e l'aggiunta di acidità da parte dei vitigni accessori. Tali modifiche non hanno un impatto significativo sul profilo del prodotto.

Il documento unico è modificato al punto seguente: Legame con la zona geografica.

7.5. *Pratica enologica: uso di carboni per uso enologico*

È stato soppresso il divieto di utilizzare carboni per uso enologico per i vini rosati.

Ora sono autorizzati per uso enologico per i mosti fino a un massimo del 20 % del volume dei vini rosati prodotti dal viticoltore interessato per il raccolto in questione.

L'obiettivo è quello di controllare il colore dei vini rosati nel contesto del riscaldamento globale, che comporta un maggiore accumulo di zuccheri e una riduzione dell'acidità che favorisce i rischi per la salute e, in particolare, l'attacco di funghi.

Il documento unico è modificato al punto seguente: Pratiche enologiche specifiche.

7.6. *Capacità del locale di vinificazione*

È stato introdotto un nuovo metodo di calcolo della capacità del locale di vinificazione e di conservazione dei vini rossi, rosati e bianchi.

Il motivo è che vi sono sempre più operatori che producono rese inferiori al disciplinare a causa dei rischi climatici. La capacità del locale di vinificazione è pari a 1,5 (per i vini bianchi e rosati) e 2 (per i vini rossi) volte la resa media quinquennale delle ultime vendemmie dell'azienda. La resa delle ultime vendemmie è diminuita e deve essere adattata alla capacità del locale di vinificazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

7.7. *Aggiornamento del codice geografico*

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2024. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

Il documento unico è modificato al punto seguente: Zona geografica delimitata.

7.8. *Riferimenti*

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

È stata modificata la disposizione relativa al controllo del disciplinare.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Buzet

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

4.1. *Vini bianchi*

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 3 grammi per litro. In seguito all'arricchimento i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. I tenori di acidità volatile e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è fissato al 10 % per i vini bianchi. Le altre caratteristiche rispettano per default i valori stabiliti dalla normativa europea. I vini bianchi secchi ottenuti dai vitigni Sauvignon B e Sauvignon Gris G sono piuttosto delicati e leggeri e si distinguono per il colore pallido, i semplici aromi fruttati e la sensazione di freschezza che deriva dall'acidità. Quando i vitigni Muscadelle B e soprattutto Sémillon B dominano l'assemblaggio, i vini sono più aromatici e rotondi, caratterizzati dall'intensità degli aromi speziati, di pane tostato o frutta esotica. La loro consistenza più oleosa conferisce loro un buon equilibrio.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4.2. *Vini rossi e rosati*

In fase di confezionamento i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 g/l. I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 3 g/l. In seguito all'arricchimento i vini rossi e rosati non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. I tenori di acidità volatile e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è fissato al 10,5 % per i vini rossi e rosati. Le altre caratteristiche rispettano per default i valori stabiliti dalla normativa europea. I vini rossi sono fruttati e da generosi a aromatici e corposi. I primi, ottenuti da assemblaggi di Merlot N e Cabernet Franc N, presentano un naso dominato da aromi fruttati e tannini presenti ma delicati, da apprezzare quando i vini sono giovani. I secondi, in cui domina il Cabernet Sauvignon N, sono vini corposi e di colore intenso, con aromi spiccati e complessi di frutta e spezie, talvolta con note leggermente affumicate. Presentano una buona struttura tannica, che aumenta con l'invecchiamento per alcuni anni, con una sensazione vellutata in bocca. I vini rosati, ottenuti principalmente dai vitigni Cabernet Franc N e Cot N, sono vini fruttati e vivaci con al naso aromi floreali e fruttati e una certa ricchezza in bocca. La lieve acidità conferisce loro una vivacità gradevole.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

5.1.1. Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico per i mosti nel limite del 20 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata. Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale del lotto oggetto di trattamento è pari o inferiore all'1 % vol. In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 % per i bianchi e del 13 % per i rossi e i rosati. 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).

5.1.2. Pratica colturale

La densità minima di impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,5 metri. Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 metri quadrati. Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio tra i ceppi.

Le viti sono potate a Guyot (semplice o doppio) o corte (cordone di Royat basso speronato).

Ogni pianta deve avere al massimo 13 gemme franche.

L'irrigazione può essere autorizzata.

5.2. *Rese massime*

66 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento di 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 e Xaintrailles.

7. **Varietà di uve da vino**

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

Semillon B

Souvignier gris B

Syrah N — Shiraz

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica di produzione è situata nella Guascogna, nel dipartimento di Lot-et-Garonne, nei pressi della confluenza dei fiumi Garonna e Lot, a metà strada tra Tolosa a Bordeaux, nei pressi di Agen e Marmande. Delimitata a nord dalla valle della Garonna, si estende per circa 40 chilometri di larghezza e circa 15 chilometri di profondità. A ovest, la zona è delimitata dall'immenso massiccio forestale delle Landes. Le sabbie eoliche della foresta delle Landes hanno visto arrestarsi la loro espansione a est grazie alla presenza del sistema idrografico Gelise-Baïse, che segna il limite esatto del loro progresso e quello della zona di produzione fino a Barbaste. La zona di produzione del Buzet è limitata a sud di Nérac dalle formazioni geologiche di molasse terziarie in cui si sono inseriti livelli calcarei bianchi e grigi durante l'Aquitaniano. Nell'era quaternaria la Garonna ha depositato diversi livelli di terrazze argillo-ghiaiose in quest'area. Di conseguenza, i rilievi si sono fortemente attenuati e il paesaggio si presenta sotto forma di colline dolcemente ondulate con, nella parte inferiore dei versanti, un affioramento calcareo duro che forma una balza boscosa. A livello pedologico, i suoli su calcare grigio danno origine a terreni bruni calcici poco spessi e molto drenanti. I suoli della molassa aquitaniana danno origine a terreni più profondi la cui denominazione locale è «terrefort», con un tenore di argilla variabile e un buon approvvigionamento idrico. I suoli delle terrazze medie sono terreni podsolizzati di tipo «boulbènes». Quando la parte superiore del suolo si è dissolta, è comparso l'orizzonte calcareo ricco di argilla e ossido di ferro, che dà origine a terreni particolari di colore rosso detti «rougets». Infine i suoli delle terrazze superiori situati sulle sommità delle colline sono costituiti da depositi argillosi e ghiaiosi, che affiorano mescolati a una frazione fine limosa di origine eolica. Il clima è oceanico con una leggera influenza meridionale. La componente oceanica è in gran parte predominante, con venti da ovest temperati e umidi che portano clima mite e piogge con picchi di precipitazioni in maggio e dicembre. L'influenza meridionale si manifesta in autunno, con la risalita dal Mediterraneo attraverso la valle della Garonna del vento di Autan caldo e secco, che provoca perturbazioni atlantiche verso nord.

La confluenza della Baïse e della Gélise al confine dei comuni di Lavardac e Barbaste è il crocevia più grande del sud della Garonna. Nella Carta della città di Buzet, risalente al Medioevo, si precisa che il vino è un prodotto essenziale della vita della città. Infatti la regione di Buzet ha sempre svolto un'attività commerciale, che si è poi sviluppata a valle e verso Bordeaux con il trasporto per vie navigabili interne sulla Baïse, poi sulla Garonna e infine attraverso il canale laterale della Garonna nel 1856. Nel periodo 1884-1885 e nonostante la fillossera, erano ancora oltre 1 000 le botti che ogni mese scendevano lungo il fiume. Dopo la fillossera, la viticoltura ha attraversato un rallentamento economico aggravato dalle crisi tra le due guerre. Le varietà nobili di Vitis vinifera sono sostituite da ibridi produttori diretti o da varietà ad alta resa piantate nei ricchi suoli della valle della Baïse. La rinascita ha avuto luogo

nel 1946, con la creazione di un «syndicat de défense», seguita dalla creazione della cantina cooperativa e dall'ottenimento dello status di AOVDQS nel 1953. Il Buzet è diventato quindi il simbolo della rinascita dei vini dell'Haut-Pays bordolese. Nel 1948 le controversie tra i viticoltori finiscono davanti al tribunale di Nérac. La sentenza del 31 luglio 1948 definisce la prima zona di produzione in un nucleo di sei comuni. Solo l'11 aprile 1967 il tribunale di Agen riconoscerà la zona di produzione nella sua attuale configurazione e la produzione di vini rosati. Nel 1973 l'A.O.C. ha riconosciuto gli sforzi compiuti dai viticoltori e la cooperativa è stata la prima a introdurre un pagamento differenziato per le uve nel dipartimento in base a criteri qualitativi (maturità, carico, stato di salute, ecc.).

Mentre la cantina cooperativa è composta da oltre 200 produttori e dal 95 % della produzione totale, una dozzina di cantine particolari ha sviluppato le vendite dirette, ampliando così la gamma e la clientela dei vini Buzet. Con il 72 % della produzione, la gamma di vini rossi si estende dai vini fruttati e generosi ai vini aromatici e corposi. I primi, ottenuti da assemblaggi in cui le varietà Merlot N e Cabernet Franc N rappresentano la maggioranza, presentano un naso dominato da aromi fruttati e tannini presenti ma delicati, da apprezzare quando i vini sono giovani. I secondi, ottenuti da assemblaggi in cui predomina il vitigno Cabernet Sauvignon N, sono vini corposi di colore intenso con aromi spiccati e complessi di frutta e spezie, talvolta con note leggermente affumicate (pane tostato, caffè, vaniglia, ecc.). Presentano una buona struttura tannica, che aumenta con l'invecchiamento per alcuni anni, con una sensazione vellutata in bocca.

In costante sviluppo, con il 25 % della produzione, la maggior parte dei vini rosati, ottenuti principalmente dai vitigni Cabernet Franc N e Cot N, sono vini fruttati e vivaci con aromi fruttati e floreali, con una certa ricchezza in bocca. La lieve acidità conferisce loro una vivacità gradevole. Sempre secchi e fruttati, ma con una proporzione dei vitigni Merlot N e Cabernet Sauvignon N nell'assemblaggio, alcuni vini rosati sono simili ai chiaretti e offrono una presenza più flessibile in bocca, con un aroma fruttato dominante e una sensazione soave persistente al palato. I vini bianchi secchi ottenuti dai vitigni Sauvignon B e Sauvignon Gris G sono piuttosto delicati e leggeri e si distinguono per il colore pallido, gli aromi fruttati semplici e la sensazione di freschezza derivante dall'acidità. Quando i vitigni Muscadelle B e soprattutto Sémillon B dominano l'assemblaggio, i vini sono più aromatici e rotondi, caratterizzati dall'intensità degli aromi speziati, di pane tostato o frutta esotica. La loro consistenza più oleosa conferisce loro un buon equilibrio. Per ciascun colore di vino, la proporzione dei vitigni accessori nell'assemblaggio non può superare il 30 %. I terreni sulla terrazza superiore, caratterizzati da una forte presenza di ghiaia della Garonna che consente un efficace drenaggio naturale dei suoli e il loro riscaldamento precoce in primavera, sono particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite. Su questi terreni, le varietà più tardive come il Cabernet Franc N e il Cabernet Sauvignon N raggiungono la maturazione fenolica e sono all'origine dei vini rossi assemblati più corposi. Le varietà Sauvignon B e Sauvignon Gris G esprimono invece, in queste condizioni, tutta la loro potenza aromatica. I terreni sulle terrazze medie, con i loro suoli dilavati di «boulbènes», magri, sono adatti a un buon controllo della vigoria della vite, in particolare per quanto riguarda le rese, e sono particolarmente indicati per le varietà Cabernet Franc N e Cot N, soprattutto per la produzione di vini rosati. I terreni più difficili da gestire sono quelli con suoli «terrefort» sviluppati su molasse argillose e suoli «terrefort» calcarei derivanti dalla degradazione dei calcari lacustri. Lo sviluppo della pratica dell'inerbimento controllato ha permesso la concorrenza delle viti e quindi di contenere la quantità delle varietà principali, in particolare del Merlot N. In queste situazioni, le varietà Sémillon B e Muscadelle B conferiscono al vino ampiezza e cremosità.

Il ritorno del vino «Buzet» tra i vini di qualità è stato possibile solo grazie alla volontà di un gruppo di produttori in grado di riconvertire il proprio assortimento varietale. Allo stesso tempo, lo sviluppo di una struttura commerciale e le vendite dirette ai privati hanno contribuito alla reputazione dei vini. Fin dal tardo Medioevo, monaci, abati e priori hanno contribuito a una migliore comprensione dei metodi di coltivazione e di vinificazione. I capitelli della chiesa di Damazan, decorati con grappoli d'uva, testimoniano l'origine monastica del vigneto.

Storicamente, questo vigneto dell'«Haut-Pays» bordolese non ha un'identità molto forte, in quanto i vini erano venduti con la denominazione «Bordeaux» dopo essere stati trasportati lungo la Garonna. Tuttavia il riferimento ai vini «Buzet» figura in un accordo tariffario firmato il 12 dicembre 1284 dal re d'Inghilterra. Il Ducato di Albret, la cui capitale era Nérac, e che comprendeva la zona geografica, faceva parte del Regno di Navarra. Così Enrico di Navarra, principe di Albret e futuro re Enrico IV, vi ha trascorso parte della sua giovinezza e la sua corte vi conduceva una vita sfarzosa, gustando il vino locale.

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

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

Tutte le indicazioni facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni in altezza, larghezza e spessore non superano il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

L'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Buzet» può precisare l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest». Questa unità geografica più ampia può essere indicata anche su prospetti e contenitori di qualsiasi tipo. Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

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