C/2025/4196

28.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválené standardní změně specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4196)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Buzet“

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025

1. **Název produktu**

„Buzet“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

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

(Ministerstvo zemědělství, výživy, rybolovu, venkova a územního plánování)

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

(Generální ředitelství pro zemědělskou, zemědělsko-potravinářskou a pozemkovou politiku)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny této specifikace jsou standardními změnami v souladu s definicí podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Buzet“ se netýká žádného ze tří případů změny na úrovni Unie, tj. zejména:

a) nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost se týká standardní změny.

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

7.1 *Zařazení odrůd, které mají význam pro přizpůsobení*

V kapitole I části V bodě 1 specifikace produktu, který se týká odrůdové skladby, se seznam odrůd rozšiřuje takto:

— při výrobě bílých vín o odrůdy: Floréal B, Voltis B a Souvignier Gris B,

— při výrobě červených a růžových vín o odrůdy: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N a Artaban N.

Tyto odrůdy mohou nyní tvořit až 5 % pěstovaných odrůd révy a 10 % směsí.

V zájmu podpory omezování použití přípravků na ochranu rostlin v oblastech přiléhajících k obydleným/městským lokalitám se plochy:

— osázené odrůdami Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B a Souvignier Gris

— a nacházející se ve vzdálenosti méně než dvaceti metrů od míst uvedených v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu nezapočítávají do ploch odrůd, které mají význam pro přizpůsobení, jež nesmí přesáhnout 5 % plochy vinařského podniku uvedené v CHOP.

Zařazení uvedených odrůd je jedním z řešení přijatých v rámci tohoto označení v reakci na změnu klimatu a omezení týkající se používání přípravků na ochranu rostlin. Nové vedlejší odrůdy odpovídají profilu vín s tímto označením a umožňují přizpůsobování se suchu a houbovým chorobám. Lze pak používat méně přípravků na ochranu rostlin.

V jednotném dokumentu byl odpovídajícím způsobem změněn oddíl „Moštové odrůdy“.

7.2 *Změna pravidel pro podíly v rámci vinařského podniku*

Tato nová pravidla týkající se podílů v rámci vinařského podniku přinášejí větší flexibilitu a větší využití vedlejších odrůd, z nichž některé nyní mohou být lépe přizpůsobeny určitým typům půdy a měnícímu se klimatu.

U červených a růžových vín se podíl vedlejších odrůd zvyšuje z 10 % na 30 % odrůdové skladby. Vedlejší odrůdy jsou odolnější a dodávají kyselost. Lze jimi vyvažovat Merlot, který je velmi náchylný k chorobám a u kterého se zvyšuje možný obsah alkoholu. Scelováním s vedlejšími odrůdami lze vínům dodat svěžest a zaoblenost, přičemž styl označení „Buzet“ zůstane zachován.

U bílých vín bylo pravidlo rozlišující mezi vedlejšími a hlavními odrůdami v odrůdové směsi zrušeno. Scelování s vedlejšími odrůdami navíc otevírá zajímavou škálu možných aromat. V souladu se změnou, jíž se ruší pravidla týkající se podílů v rámci vinařského podniku, byl změněn seznam povolených odrůd pro bílá vína.

Jednotný dokument se nemění.

7.3 *Péče o vinici: Pravidla vyvazování a výška olistění*

Pravidlo vyžadující určitou výšku vyvázaného listoví bylo zrušeno a nahrazeno poměrem listů/plodů ve výši 1,4 m^2 vnější plochy koruny na produkci 1 kg hroznů. Cílem je řídit zralost hroznů tím, že se u révy podporuje fyziologická rovnováha a přizpůsobuje se tak množství listů pro dozrání 1 kg hroznů.

Jedním z dopadů změny klimatu na profil vín je zvyšování obsahu alkoholu, které je v rozporu s očekáváním veřejnosti a narušuje vyváženost samotných vín.

Aby byl zajištěn soulad s touto změnou, bylo zrušeno ustanovení o pravidlech vyvazování v oddíle o přechodných opatřeních.

Jednotný dokument se nemění.

7.4 *Směsi odrůd*

Pravidlo, podle něhož musí hlavní odrůdy tvořit nejméně 90 % směsi, bylo u červených a růžových vín zmírněno na 70 %.

V případě bílých vín nesmí být podíl odrůd Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G a Sémillon B ve směsi každé jednotlivé šarže ve fázi stáčení nižší než 70 %.

Touto změnou se posilují vedlejší odrůdy a jejich podíl se u bílých, červených i růžových vín zvyšuje z 10 % na 30 %. Tento požadavek souvisí se změnou pravidel pro podíly v rámci vinařského podniku. Potvrzuje snahu o zajištění flexibility tváří v tvář změně klimatu a o dodání kyselosti prostřednictvím vedlejších odrůd. Tyto změny nemají významný vliv na profil výrobku.

Byly změněny tyto body jednotného dokumentu: Souvislost se zeměpisnou oblastí.

7.5 *Enologický postup: Použití enologického aktivního uhlí*

Zákaz používání enologického aktivního uhlí u růžových vín byl zrušen.

Nyní je povoleno u moštů a pro enologické použití u nejvýše 20 % objemu růžového vína vyprodukovaného dotčeným vinařem z dané sklizně.

Cílem je umožnit kontrolu barvy růžových vín v podmínkách globálního oteplování, které vede k dalšímu hromadění cukrů a snižování kyselosti, čímž se zvyšují zdravotní rizika pro rostliny a zejména přibývá houbových chorob.

Jednotný dokument se mění v tomto bodě: Zvláštní enologické postupy

7.6 *Kapacita vinařství*

Byla zavedena nová metoda výpočtu kapacity pro výrobu a skladování červených, růžových a bílých vín.

Důvodem je narůstající počet hospodářských subjektů, které kvůli rizikům spojeným se změnou klimatu dosahují nižších výnosů, než je uvedeno ve specifikaci produktu. Kapacita vinařství odpovídá jedenapůlnásobku (u bílých a růžových vín) a dvojnásobku (u červených vín) průměrného pětiletého výnosu z posledních sklizní vinařského podniku. Výnosy z posledních sklizní se snižují, a proto je nezbytné kapacitu vinařství přizpůsobit.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

7.7 *Aktualizace zeměpisného kodexu*

Obce zeměpisné oblasti byly aktualizovány v souladu s oficiálním zeměpisným kodexem z roku 2024. Touto změnou se nemění zeměpisná oblast chráněného označení.

Jednotný dokument se mění v tomto bodě: Vymezená zeměpisná oblast

7.8 *Odkazy*

Kontaktní údaje Státního ústavu pro původ a jakost (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) byly aktualizovány.

Byla změněna pravidla provádění kontrol specifikace produktu.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Buzet

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

4.1 *Bílá vína*

Po kvašení mají vína obsah zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejvýše 3 gramy na litr. Po obohacení nesmí celkový obsah alkoholu v bílých vínech přesáhnout 12,5 % objemových. Celkový obsah těkavých kyselin a oxidu siřičitého odpovídá hodnotám stanoveným právními předpisy EU. Minimální přirozený obsah alkoholu je u bílých vín stanoven na 10 % objemových. Ostatní vlastnosti jsou standardně v souladu s právními předpisy EU. Suchá bílá vína z odrůd Sauvignon B a Sauvignon Gris G jsou poměrně jemná a lehká a vyznačují se světlou barvou, jednoduchými ovocnými aromaty a svěžestí, která pramení z jejich kyselosti. Pokud ve směsi převažují odrůdy Muscadelle B a zejména Sémillon B, vína jsou aromatičtější a zaoblenější a vyznačují se výraznými aromaty koření, opečeného chleba nebo exotického ovoce. Jejich tučnější textura jim dodává dobrou vyváženost.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.2 *Červená a růžová vína*

Ve fázi stáčení mají červená vína obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,4 gramu na litr. Po kvašení mají vína obsah zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejvýše 3 gramy na litr. Po obohacení nepřesáhne celkový obsah alkoholu v červených a růžových vínech 13 % objemových. Celkový obsah těkavých kyselin a oxidu siřičitého odpovídá hodnotám stanoveným právními předpisy EU. Minimální přirozený obsah alkoholu je u červených a růžových vín stanoven na 10,5 % objemových. Ostatní vlastnosti jsou standardně v souladu s právními předpisy EU. Červená vína se pohybují ve škále od ovocných a velkorysých po aromatická s plným tělem. V prvním případě jde o vína vyráběná ze směsí Merlotu N a Cabernetu Franc N a v jejich vůni převažují ovocná aromata. Třísloviny jsou rozhodně přítomny, ale jsou jemné, a vína by se měla pít mladá. Ve druhém případě převažuje odrůda Cabernet Sauvignon N a jde o vína s plným tělem, sytou barvou a výraznými a komplexními aromaty ovoce a koření, někdy s lehce kouřovými tóny. Mají dobrou strukturu tříslovin, která by se měla nechat několik let zrát, a zanechávají v ústech sametový pocit. Růžová vína, vyráběná především z odrůd Cabernet Franc N a Cot N, jsou ovocná a živá vína s ovocnými a květinovými aromaty a spolehlivou bohatostí na patře. Díky lehké kyselosti jsou příjemně živá.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

5.1.1 Zvláštní enologický postup

Při výrobě růžových vín je povoleno ošetření moštu enologickým uhlím, jeho podíl však nesmí přesáhnout 20 % objemu růžového vína vyrobeného dotčeným vinařem z dané sklizně. U červených vín jsou povoleny metody obohacování zahušťováním do výše limitní hodnoty koncentrace 10 %. Zvýšení přirozeného obsahu alkoholu v takto upravené šarži nepřesahuje 1 % objemové. Po obohacení nepřesahuje celkový obsah alkoholu 12,5 % objemových u bílých a 13 % objemových u červených a růžových vín. Kromě ustanovení uvedených výše musí enologické postupy používané u těchto vín splňovat požadavky stanovené na úrovni EU a v zemědělském zákoníku.

5.1.2 Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Spon mezi řádky nesmí být větší než 2,5 m. Plocha pro jednotlivé rostliny nepřesahuje 2,5 m^2. Tato plocha se vypočte vynásobením sponu mezi řádky a sponu mezi kmínky.

Řez révy se provádí jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem nebo řezem na čípky (nízký vyvázaný kordon typu Royat).

Na každém kmínku se ponechá nejvýše třináct oček.

Může být povoleno zavlažování.

5.2 *Maximální výnosy*

66 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín probíhají na území těchto obcí departementu 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 a Xaintrailles.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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

Sémillon B

Souvignier Gris B

Syrah N – Shiraz

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast produkce se nachází v Gaskoňsku v departementu Lot-et-Garonne poblíž soutoku řek Garonny a Lot, na půli cesty mezi městy Toulouse a Bordeaux a v blízkosti měst Agen a Marmande. Oblast, jejíž severní hranici tvoří údolí Garonny, je tvořena přibližně 40 km dlouhým pásem o šířce zhruba 15 km. Na západě je ohraničena rozlehlým lesem Landes. Navátým pískům, na nichž se rozkládá lesní porost Landes, zabránil v dalším pohybu směrem na východ říční systém Gelise-Baïse. Přesná hranice jejich postupu a hranice produkční oblasti se nachází až (dále ve vnitrozemí) u Barbaste. Produkční oblast CHOP Buzet je jižně od města Nérac ohraničena třetihorními molasovými geologickými formacemi. Akvitán zde doplnily vrstvy bílého a šedého vápence. Ve čtvrtohorách nanesla řeka Garonna v této oblasti několik vrstev jílovito-štěrkových teras. Reliéf terénu se tím výrazně změkčil a krajina získala podobu mírně zvlněných kopců s tvrdými vápencovými výchozy na úpatí svahů, jež vytvářejí zalesněný převis. Z půdního hlediska vznikají na šedých vápencích hnědé půdy vápnitého typu, které jsou poměrně jemné a dobře odvodněné. Na akvitánské molase vznikají hlubší půdy, které jsou místně známy jako „terrefort“. Mají proměnlivý obsah jílu a jsou dobře zásobeny vodou. Půdy na středních terasách jsou podzolové půdy typu „boulbènes“. Po odstranění svrchní části půdy se objevuje akumulace půdního horizontu bohatá na jíl a oxidy železa. Na těchto půdách se proto vyskytují plochy výrazně červené barvy (známé jako „rougets“). Půdy horních teras v nejvyšších částech svahů jsou pak tvořeny jílovitými a štěrkovitými usazeninami, které se na povrchu mísí s jemnou hlinitou složkou navátou větrem. Podnebí je zde přímořské a je mírně ovlivňováno z jihu. Výrazně převažuje přímořská složka s mírnými a vlhkými západními větry, což má za následek mírné teploty a srážky, jejichž vrcholy nastávají v květnu a prosinci. Na podzim se do popředí dostává vliv z jihu díky větru „Autan“, který vane od Středozemního moře údolím Garonny. Jde o teplý vítr s vysušujícím účinkem, který působí jako brzda vůči proměnlivému atlantickému počasí přicházejícímu ze severu.

Soutok řek Baïse a Gélise na hranici obcí Lavarde a Barbaste je největší říční „křižovatkou“ jižně od Garonny. V zakládací listině města Buzet, pocházející ze středověku, se uvádí, že víno je výrobek, který má v životě města zásadní význam. V tomto regionu se totiž vždy obchodovalo, přičemž obchod se později rozšířil po proudu řeky směrem k Bordeaux díky vnitrozemské vodní dopravě po řece Baïse, poté po řece Garonně a nakonec v roce 1856 po bočním kanálu podél Garonny. V letech 1884–1885, navzdory epidemii mšičky révokaze, putovalo po řece více než 1 000 sudů měsíčně. Po epidemii mšičky révokaze zaznamenalo vinařství hospodářský propad, který krize v meziválečném období dále prohloubily. Ušlechtilé odrůdy *Vitis vinifera* byly nahrazovány přímými pěstitelskými hybridními odrůdami révy nebo vysoce výnosnými odrůdami, jež se vysazovaly v úrodných půdách údolí řeky Baïse. Obnova započala v roce 1946, kdy byl založen svaz vinařů; později bylo založeno družstvo a v roce 1953

bylo uděleno označení původu AOVDQS pro víno s vysokým stupněm jakosti. Buzet se stal symbolem renesance vín z „Haut-Pays“ (vnitrozemské části vinařského regionu Bordeaux). V roce 1948 skončily spory mezi vinaři u soudu v Néracu. Rozsudek vynesený dne 31. července 1948 vymezil první produkční oblast v šesti stěžejních obcích. Teprve později, dne 11. dubna 1967, uznal soud v Agenu produkční oblast v její současné podobě a výrobu růžových vín. V roce 1973 pak *appellation d'origine contrôlée* (registrované označení původu), zkráceně AOC, představovalo uznání úsilí pěstitelů révy a družstva, kteří jako první v departementu zavedli diferencovanou platbu za hrozny na základě kvalitativních kritérií (zralost, zatížení, zdravotní stav atd.).

Zatímco družstvo zahrnuje více než 200 producentů a 95 % celkové produkce, tucet samostatných vinařství zavedl přímý prodej, čímž rozšířil sortiment a okruh zákazníků vín Buzet. Sortiment červených vín, která tvoří 72 % produkce, sahá od vín ovocných a velkorysých po vína aromatická a plná. V prvním případě jde o vína vyráběná ze směsí, v nichž mají největší podíl Merlot N a Cabernet Franc N, a v jejich vůni převládají ovocná aromata. Třísloviny jsou rozhodně přítomny, ale jsou jemné, a vína by se měla pít mladá. V druhém případě jde o vína vyráběná ze směsí, v nichž má největší podíl odrůda Cabernet Sauvignon N, a vyznačují se plným tělem a výraznými a komplexními aromaty ovoce a koření, někdy s lehce kouřovými tóny (opečený chléb, káva, vanilka atd.). Mají dobrou strukturu tříslovin, která by se měla nechat několik let zrát, a zanechávají v ústech sametový pocit.

Tato vína mají stabilní 25 % podíl na produkci a jedná se hlavně o růžová vína, vyráběná především z odrůd Cabernet Franc N a Cot N. Jde o vína ovocná a živá s ovocnými a květinovými aromaty a spolehlivou bohatostí na patře. Díky lehké kyselosti jsou příjemně živá. Přestože jsou vždy suchá a ovocná, podíl odrůd Merlot N a Cabernet Sauvignon N ve směsi způsobuje, že některá růžová vína se blíží vínům typu „clairet“ (klaret) a vyznačují se větší jemností na patře, převládající ovocností a dlouhou a sladkou dochutí. Suchá bílá vína z odrůd Sauvignon B a Sauvignon Gris G jsou poměrně jemná a lehká a vyznačují se světlou barvou, jednoduchými ovocnými aromaty a svěžestí, která pramení z jejich kyselosti. Pokud ve směsi převažují odrůdy Muscadelle B a zejména Sémillon B, vína jsou aromatičtější a zaoblenější a vyznačují se výraznými aromaty koření, opečeného chleba nebo exotického ovoce. Jejich tučnější textura jim dodává dobrou vyváženost. U žádné z barev vína nesmí podíl vedlejších odrůd ve směsi přesáhnout 30 %. Pozemky na vysokých terasách obsahují významný podíl štěrku z řeky Garonny, který umožňuje přirozené a účinné odvodňování půdy a její dřívější prohřátí na jaře, díky čemuž jsou pro pěstování vinné révy obzvláště vhodné. Na těchto pozemcích dosahují pozdější odrůdy, jako je Cabernet Franc N a Cabernet Sauvignon N, fenolické zralosti a stávají se základem pro výrobu nejrobustnějších červených vín. V těchto vínech vystupuje plně do popředí aromatická síla odrůd Sauvignon B a Sauvignon Gris G. Parcely na středních terasách usnadňují svými jemnými vyluhovanými písčito-hlinitými půdami („boulbènes“) správnou kontrolu síly révy, zejména pokud jde o výnosy. Tyto pozemky jsou obzvláště vhodné pro odrůdy Cabernet Franc N a Cot N, zejména pro výrobu růžových vín. Nejobtížněji obhospodařovatelné jsou pozemky s půdami typu „terrefort“ na jílovitých molasách a vápencovými půdami typu „terrefort“ vzniklými erozí jezerního vápence. Řízené zatravnění zde umožňuje, aby se tráva stala pro révu konkurencí. Dokáže tak potlačit sílu hlavních odrůd a zejména odrůdy Merlot N. V těchto případech dodávají vínu tělo a olejovitost odrůdy Sémillon B a Muscadelle B.

Návrat vína „Buzet“ mezi jakostní vína byl možný jen díky vůli skupiny lidí, kteří dokázali jeho odrůdy využít novým způsobem. Současně bylo dobré jméno těchto vín podpořeno rozvojem obchodní struktury a přímým prodejem jednotlivým zákazníkům. Od konce středověku přispívali k lepšímu poznání metod pěstování a výroby vína mniši, opati a čelní představitelé řeholních společenství. O klášterním původu vinic svědčí hlavice sloupů kostela v Damazanu, které jsou zdobeny hrozny vína.

V minulosti neměla tato vinice v „Haut-Pays“ ve vinařském regionu Bordeaux příliš silnou identitu, protože jakmile se vína přepravila po proudu řeky Garonny, prodávala se pod názvem „Bordeaux“. Zmínka o vínech „Buzet“ se objevuje v dohodě o clech, která byla dne 12. prosince 1284 podepsána anglickým králem. Vévodství Albret s hlavním městem Nérac, v němž se tato zeměpisná oblast nacházela, bylo součástí Navarrského království. Část svého mládí zde strávil Jindřich Navarrský, princ z Albretu a budoucí francouzský král Jindřich IV., a součástí okázalého života jeho dvora bylo i potěšení z pití místního vína.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Veškeré nepovinné údaje musí být na etiketách uvedeny písmem, které co do výšky, šířky či tloušťky nepřesahuje dvojnásobek rozměru písmen tvořících název chráněného označení původu.

Na etiketách vín s chráněným označením původu „Buzet“ může být uvedena větší zeměpisná jednotka „Sud-Ouest“ (Jihozápad). Tato větší zeměpisná jednotka může být uváděna i ve všech prospektech a na všech nádobách. Rozměry písma použitého pro tuto větší zeměpisnou jednotku nesmějí na výšku ani na šířku přesahovat rozměr písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

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