Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4196

28.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4196)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Buzet“

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Buzet“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei, ländlichen Raum und Raumplanung)

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires (Generaldirektion Landwirtschafts-, Agrar-, Lebensmittel- und Raumpolitik)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Buzet“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

7.1. *Aufnahme von für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten*

In Kapitel I Nummer V Ziffer 1 – Rebsortenbestand – der Produktspezifikation wird die Liste der Rebsorten wie folgt ergänzt:

— für die Erzeugung von Weißweinen durch die Rebsorten: Floréal B, Voltis B und Souvignier gris B,

— für die Erzeugung von Rot- und Roséweinen durch die Rebsorten: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N und Artaban N.

Die neu aufgenommenen Rebsorten machen 5 % des Rebsortenbestands aus und können mit einem Anteil von 10 % in Verschnitten enthalten sein.

Um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in Gegenden zu reduzieren, die an besiedelte/städtische Gebiete angrenzen, werden Flächen,

— die mit Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B und Souvignier gris bepflanzt sind

— und sich weniger als 20 m von den im Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) genannten Orten entfernt befinden, bei der Berechnung der Flächen der „für Anpassungszwecke interessanten“ Rebsorten, die höchstens 5 % der in der g.U. angegebenen Anbaufläche ausmachen dürfen, nicht berücksichtigt.

Mit der Einbeziehung dieser Rebsorten soll dem Klimawandel begegnet und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bei dieser Ursprungsbezeichnung verringert werden. Diese als Nebensorten eingeführten Rebsorten entsprechen dem Profil der Weine mit der Ursprungsbezeichnung und ermöglichen die Anpassung an Dürre und Pilzkrankheiten. Sie ermöglichen einen geringeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Der Punkt „Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend ergänzt.

7.2. *Änderung der Vorgaben für die Rebsortenanteile in den Betrieben*

Diese neuen Vorgaben für die Rebsortenanteile in den Betrieben bieten mehr Flexibilität und ermöglichen eine vermehrte Verwendung der Nebensorten, von denen sich einige besser für bestimmte Bodentypen und die neuen klimatischen Bedingungen eignen.

Bei Rot- und Roséweinen steigt der Anteil der Nebensorten von 10 % auf 30 % des Rebsortenbestands. Die Nebensorten sind robuster und verleihen dem Wein Säure. Sie ermöglichen es zudem, den durch den Klimawandel steigenden Alkoholgehalt der Rebsorte Merlot und deren hohe Anfälligkeit gegenüber Krankheiten auszugleichen. Durch den Verschnitt mit Nebensorten erhalten die Weine mehr Frische und Rundheit, wobei gleichzeitig der Stil der Ursprungsbezeichnung „Buzet“ beibehalten wird.

Für Weißweine wird die Vorschrift, die zwischen Neben- und Hauptrebsorten des Rebsortenbestands unterscheidet, gestrichen. Darüber hinaus entsteht durch den Verschnitt mit Nebensorten auch eine interessante Aromenvielfalt. Im Einklang mit dieser Streichung der Vorgaben für die Rebsortenanteile in den Betrieben wurde die Liste der für Weißweine zulässigen Rebsorten überarbeitet.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

7.3. *Reberziehung: Regeln für die Spaliererziehung und die Laubwandhöhe*

Die Vorgabe hinsichtlich der Höhe der aufgebundenen Laubwand wird gestrichen und durch ein Blatt-Frucht-Verhältnis von 1,4 m^2 äußerer Oberfläche der Pflanzendecke (surface externe de couvert végétal, SECV) für die Erzeugung von 1 kg Trauben ersetzt. Ziel ist es, die Reife der Trauben durch Förderung eines physiologischen Gleichgewichts am Rebstock zu steuern und somit die Anzahl der Blätter so anzupassen, dass sie das Reifen von 1 kg Trauben ermöglichen.

Eine der Auswirkungen des Klimawandels auf das Profil der Weine ist ein höherer Alkoholgehalt, was im Gegensatz zu den gesellschaftlichen Erwartungen und zur Ausgewogenheit der Weine steht.

Im Einklang mit der Änderung wurde die Bestimmung über das Aufbinden in der Rubrik „Übergangsmaßnahme“ gestrichen.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

7.4. *Verschnitt von Rebsorten*

Der vorgeschriebene Mindestanteil von 90 % an Hauptrebsorten in einem Verschnitt wird für Rot- und Roséweine auf 70 % gesenkt.

Bei Weißweinen muss der Anteil der Rebsorten Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon gris G und Sémillon B im Verschnitt bei der Abfüllung jeder Partie mindestens 70 % betragen.

Diese Änderung erfolgt zugunsten der Nebensorten, deren Anteil bei Weiß-, Rot- und Roséweinen von 10 % auf 30 % erhöht wird. Sie steht im Einklang mit der Änderung der Vorgaben für die Rebsortenanteile in den Betrieben. Zudem trägt sie dem Wunsch nach Flexibilität angesichts des Klimawandels Rechnung und berücksichtigt gleichzeitig, dass die Nebensorten dem Wein Säure verleihen. Diese Änderungen haben keine wesentlichen Auswirkungen auf das Profil der Erzeugnisse.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet".

7.5. *Önologisches Verfahren: Verwendung von önologischer Holzkohle*

Das Verbot der Verwendung von önologischer Holzkohle für Roséweine wird aufgehoben.

Sie darf nunmehr bei Mosten verwendet werden, wobei von der jeweiligen Ernte höchstens 20 % des Volumens der von dem betreffenden Weinbereitungsbetrieb erzeugten Roséweine behandelt werden dürfen.

Dadurch soll es ermöglicht werden, die Farbe der Roséweine zu steuern, was vor dem Hintergrund der Klimaerwärmung erforderlich ist, die zu einer stärkeren Anreicherung von Zucker in den Trauben und zu einer Verringerung des Säuregehalts führt, wodurch gesundheitliche Risiken und insbesondere der Befall mit Pilzkrankheiten begünstigt werden.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Spezifische önologische Verfahren".

7.6. *Gärkellerkapazität*

Es wird ein neues Verfahren zur Berechnung der Kapazität der Gär- und Lagerkeller für die Rot-, Rosé- und Weißweine eingeführt.

Der Grund dafür ist, dass immer mehr Wirtschaftsbeteiligte aufgrund klimatischer Unwägbarkeiten Erträge erzielen, die unter den in der Produktspezifikation angeführten Erträgen liegen. Die Gärkellerkapazität entspricht dem 1,5-Fachen (bei Weiß- und Roséweinen) bzw. dem 2-Fachen (bei Rotweinen) des durchschnittlichen Fünfjahresertrags der letzten Ernten des Betriebs. Der Ertrag der letzten Ernten ist rückläufig und macht somit eine Anpassung der Gärkellerkapazität erforderlich.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

7.7. *Aktualisierung des amtlichen Gemeindeschlüssels*

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2024 aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung.

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet".

7.8. *Verweise*

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) werden aktualisiert.

Die Bestimmung über die Kontrolle der Produktspezifikation wird geändert.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Buzet

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

4.1. *Weißweine*

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf. Die Weißweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten. Der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den in den EU-Vorschriften festgelegten Werten. Weißweine müssen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol aufweisen. Die übrigen Merkmale entsprechen standardmäßig den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Angaben. Die aus den Rebsorten Sauvignon B und Sauvignon gris G gewonnenen trockenen Weißweine sind eher fein und leicht und zeichnen sich durch ihre blasse Farbe, ihre einfachen Fruchtaromen und einen Eindruck von Frische aus, der durch ihre Säure entsteht. Wird der Verschnitt durch die Rebsorten Muscadelle B und insbesondere Sémillon B dominiert, so sind die Weine aromatischer und runder und durch die Intensität ihrer Aromen von Gewürzen, Röstbrot oder exotischen Früchten gekennzeichnet. Ihre üppigere Textur verleiht ihnen eine gute Ausgewogenheit.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.2. *Rot- und Roséweine*

Bei der Abfüllung liegt der Apfelsäuregehalt der Rotweine bei höchstens 0,4 g/l. Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf. Die Rot- und Roséweine haben nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol. Der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den in den EU-Vorschriften festgelegten Werten. Rot- und Roséweine müssen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol aufweisen. Die übrigen Merkmale entsprechen standardmäßig den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Angaben. Bei den Rotweinen gibt es sowohl fruchtige und körperreiche als auch aromatische und fleischige Weine. Die durch einen Verschnitt von Merlot N und Cabernet franc N gewonnenen Rotweine weisen ein Bouquet auf, das von Fruchtaromen sowie von Tanninen geprägt ist, die in jungen Weinen jedoch nur dezent wahrzunehmen sind. Bei dem zweiten Rotweintyp, der vorwiegend aus Cabernet-Sauvignon N bereitet wird, handelt es sich um vollmundige Weine mit einer intensiven Farbe und kräftigen, komplexen Aromen von Früchten und Gewürzen, die manchmal von leicht rauchigen Noten begleitet sind. Sie zeichnen sich durch eine gute Tanninstruktur – die sich durch einige Jahre Alterung weiter verbessert – und ein samtiges Gefühl am Gaumen aus. Bei den Roséweinen, die hauptsächlich aus den Rebsorten Cabernet franc N und Cot N gewonnen werden, handelt es sich um fruchtige und lebendige Weine, die ein Bouquet von Frucht- und Blumenaromen und gleichzeitig eine gewisse Fülle am Gaumen aufweisen. Ihre leichte Säure verleiht ihnen eine angenehme Lebendigkeit.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

5.1.1. Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Bereitung von Roséweinen darf önologische Holzkohle bei Mosten verwendet werden, wobei von der jeweiligen Ernte höchstens 20 % des Volumens der von dem betreffenden Weinbereitungsbetrieb erzeugten Roséweine behandelt werden dürfen. Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einem Konzentrationsgrad von 10 % zulässig. Bei einer Partie, die dieser Behandlung unterzogen wird, darf der natürliche Alkoholgehalt jedoch um höchstens 1 % vol erhöht werden. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % (Weißweine) bzw. 13 % (Rot- und Roséweine) nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Verpflichtungen auf Unionsebene und des Code rural (Gesetzbuch für Landwirtschaft) einhalten.

5.1.2. Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf nicht mehr als 2,50 m betragen. Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

Die Reben werden entweder im (einfachen oder doppelten) Guyot-Schnitt oder im Kurzschnitt (Cordon-de-Royat-Erziehung mit Flachbogen) geschnitten.

Jeder Rebstock darf höchstens 13 Augen aufweisen.

Bewässerung kann zugelassen werden.

5.2. *Höchsterträge*

66 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese, die Weinherstellung und die Weinbereitung finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Lot-et-Garonne statt: 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 und Xaintrailles.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Erzeugungsgebiet ist in der Gascogne im Departement Lot-et-Garonne, in der Nähe des Zusammenflusses der Flüsse Garonne und Lot, auf halbem Weg zwischen Toulouse und Bordeaux in der Nähe von Agen und Marmande gelegen. Im Norden durch das Tal der Garonne begrenzt, erstreckt sich das Gebiet auf einer Breite von ca. 40 km und einer Tiefe von ca. 15 km. Im Westen grenzt das Gebiet an das riesige Waldgebiet der Landes. Der vom Wind abgelagerte Sand, aus dem der Waldboden der Landes besteht, wurde durch das Gewässernetz von Gélise und Baïse, das bis Barbaste die genaue Grenze seiner Ausbreitung und gleichzeitig die Grenze des Erzeugungsgebiets markiert, an der weiteren Ausbreitung nach Osten gehindert. Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g.U. Buzet beschränkt sich südlich von Nérac auf geologische Molasseformationen aus dem Tertiär, zu denen im Aquitanium weiße und graue Kalksteinschichten hinzukamen. Während des Quartärs bildeten sich durch die Ablagerungen der Garonne in diesem Bereich mehrere terrassenförmige Schichten aus Lehm und Kies. Das Relief wurde dadurch erheblich gemäßigt und die Landschaft zeichnet sich durch sanft abfallende, hügelige Hänge aus, an deren unterem Teil ein Anriss aus hartem Kalkstein zutage tritt, der einen bewaldeten Vorsprung bildet. In bodenkundlicher Hinsicht entstanden aus den Böden auf grauem Kalkstein flachgründige und gut entwässerte, kalkhaltige, braune Böden. Die Molasseböden aus dem Aquitanium brachten tiefgründigere Böden hervor, die lokal als „terrefort“ bezeichnet werden und einen variablen Lehmgehalt mit einer guten Wasserversorgung aufweisen. Bei den Bleicherdeböden der mittleren Terrassen handelt es sich um Boulbène-Böden (sandige Lehmböden). Durch die Abtragung der oberen Bodenschicht wird ein Anreicherungshorizont freigelegt, der reich an Lehm und Eisenoxid ist und besondere Böden hervorbringt, die sich durch ihre rote Farbe auszeichnen und als „rougets“ bezeichnet werden. Die Böden der oberen Terrassen in den höchstgelegenen Bereichen der Hänge bestehen aus lehm- und kieshaltigen Ablagerungen, gemischt mit einem Feinanteil aus äolischem Schluff. Das Klima ist ozeanisch mit leichten Mittelmeereinflüssen. Die ozeanische Komponente ist deutlich stärker ausgeprägt, mit gemäßigten und feuchten Westwinden, die für milde Temperaturen und Regen mit Niederschlagsspitzen im Mai und Dezember sorgen. Der Mittelmeereinfluss zeigt sich im Herbst, wenn der Autan, ein warmer und austrocknender Wind, vom Mittelmeer her durch das Tal der Garonne aufzieht und die atlantischen Störungen nach Norden ablenkt.

Der Zusammenfluss von Baïse und Gélise an der Grenze der Gemeinden Lavardac und Barbaste bildet den größten Knotenpunkt im Süden der Garonne. In der aus dem Mittelalter stammenden Satzung der Stadt Buzet wird darauf hingewiesen, dass Wein ein wichtiges Erzeugnis ist und das Leben dieser Stadt prägt. In der Tat wurde in der Region Buzet seit jeher eine Geschäftstätigkeit ausgeübt, die sich später mit dem Binnenschiffsverkehr auf der Baïse und anschließend auf der Garonne sowie schließlich seit 1856 über den Garonne-Seitenkanal flussabwärts und bis nach Bordeaux ausdehnte. In den Jahren 1884 und 1885 wurden trotz der Reblauskrise noch mehr als 1 000 Barrique-Fässer pro Monat flussabwärts verschifft. Nach der Reblausplage durchlebte der Weinbau eine Wirtschaftsflaute, die durch die Krisen in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen noch verschärft wurde. Die Edelsorten von Vitis vinifera wurden durch Direktträgerhybriden oder ertragreiche Rebsorten ersetzt, die auf den

reichhaltigen Böden im Tal der Baïse angepflanzt wurden. Die wirtschaftliche Neubelebung erfolgte 1946 mit der Gründung einer Schutzgemeinschaft und anschließend mit der Gründung der Genossenschaftskellerei und der Verleihung der Bezeichnung „AOVDQS“ (appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure) im Jahr 1953. Buzet wurde zum Symbol für den Wiederaufschwung der Weine aus dem Hinterland von Bordeaux. 1948 endeten Streitigkeiten zwischen den Winzern vor dem Gericht Nérac. Mit dem Urteil vom 31. Juli 1948 wurde das Erzeugungsgebiet erstmals abgegrenzt. Es umfasste ein Kerngebiet von sechs Gemeinden. Erst am 11. April 1967 wurden das Erzeugungsgebiet in seiner heutigen Zusammensetzung und die Erzeugung von Roséweinen durch das Gericht Agen anerkannt. 1973 wurden die von den Winzern unternommenen Anstrengungen durch die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung gewürdigt und die Genossenschaftskellerei war die erste Kellerei in dem Departement, die eine abgestufte Zahlung für Trauben auf der Grundlage von Qualitätskriterien (Reife, Behang, Gesundheitszustand usw.) einführte.

Neben der Genossenschaftskellerei, in der mehr als 200 Erzeuger organisiert sind und die 95 % der Gesamterzeugung hervorbringt, haben ein Dutzend privat geführte Kellereien eine Selbstvermarktung aufgebaut, wodurch das Sortiment an Weinen mit der g.U. Buzet und der Kundenkreis erweitert wurden. Mit einem Anteil von 72 % an der Erzeugung umfasst die Palette der Rotweine sowohl fruchtige und körperreiche als auch aromatische und fleischige Weine. Die Erstgenannten sind ein Verschnitt, der überwiegend aus Merlot N und Cabernet franc N besteht, und weisen ein Bouquet auf, das von Fruchtaromen sowie von Tanninen geprägt ist, die in jungen Weinen jedoch nur dezent wahrzunehmen sind. Die zweiten Weine, bei denen es sich um einen überwiegend aus Cabernet-Sauvignon N bereiteten Verschnitt handelt, sind vollmundige Weine mit einer intensiven Farbe und kräftigen, komplexen Aromen von Früchten und Gewürzen, die manchmal von leicht rauchigen Noten (Röstbrot, Kaffee, Vanille usw.) begleitet sind. Sie zeichnen sich durch eine gute Tanninstruktur – die sich durch einige Jahre Alterung weiter verbessert – und ein samtiges Gefühl am Gaumen aus.

Die sich beständig weiterentwickelnden Roséweine machen 25 % der Erzeugung aus. Sie werden hauptsächlich aus den Rebsorten Cabernet franc N und Cot N gewonnen und präsentieren sich überwiegend als fruchtige und lebendige Weine, die ein Bouquet von Frucht- und Blumenaromen und gleichzeitig eine gewisse Fülle am Gaumen aufweisen. Ihre leichte Säure verleiht ihnen eine angenehme Lebendigkeit. Einige ebenfalls trockene und fruchtige Roséweine, die aus einem Verschnitt, der auch Anteile an Merlot N und Cabernet-Sauvignon N enthält, bereitet werden, ähneln den „Clairet“-Weinen und sind milder am Gaumen, mit dominierenden fruchtigen Aromen und einem anhaltend samtigen Gefühl bei der Verkostung. Die aus den Rebsorten Sauvignon B und Sauvignon gris G gewonnenen trockenen Weißweine sind eher fein und leicht und zeichnen sich durch ihre blasse Farbe, ihre einfachen Fruchtaromen und einen Eindruck von Frische aus, der durch ihre Säure entsteht. Wird der Verschnitt durch die Rebsorten Muscadelle B und insbesondere Sémillon B dominiert, so sind die Weine aromatischer und runder und durch die Intensität ihrer Aromen von Gewürzen, Röstbrot oder exotischen Früchten gekennzeichnet. Ihre üppigere Textur verleiht ihnen eine gute Ausgewogenheit. Bei jeder Weinfarbe darf der Anteil der Nebenrebsorten in dem Verschnitt höchstens 30 % betragen. Die Parzellen auf der höchstgelegenen Terrasse mit einem hohen Bestandteil an Garonne-Kies, der eine effiziente natürliche Bodenentwässerung ermöglicht und für eine frühere Bodenerwärmung im Frühjahr sorgt, sind besonders günstig für den Weinbau. Auf diesen Parzellen erreichen spätreifende Rebsorten wie Cabernet franc N und Cabernet-Sauvignon N ihre phenolische Reife und bilden so die Basis für die Bereitung von äußerst vollmundigen Rotweinverschnitten. Bei den Rebsorten Sauvignon B und Sauvignon gris G kommt in diesen Lagen ihre gesamte aromatische Zugkraft zum Ausdruck. Die auf den mittleren Terrassen gelegenen Parzellen mit ausgewaschenen, kargen Boulbène-Böden sind gut geeignet, um die Wuchskraft der Reben – insbesondere mit Blick auf die Erträge – zu steuern, und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau der Rebsorten Cabernet franc N und Cot N, insbesondere für die Erzeugung von Roséweinen. Die Parzellen mit sog. „terrefort“-Böden, die entweder auf lehmhaltiger Molasse entstanden sind, oder auch kalkhaltig sind und sich durch den Abbau von lakustrischem Kalkstein gebildet haben, sind am schwersten zu bewirtschaften. Durch die Einführung einer Praxis der kontrollierten Begrünung wurde es möglich, ein Gegengewicht zu den Reben zu bilden und so die Wuchskraft der Hauptrebsorten und insbesondere der Rebsorte Merlot N zu lenken. Unter diesen Anbaubedingungen verleihen die Rebsorten Sémillon B und Muscadelle B den Weinen Geschmeidigkeit und Vollmundigkeit.

Dass der Wein aus „Buzet“ sich wieder seinen Platz unter den Qualitätsweinen zurückeroberte, ist nur dem beharrlichen Bestreben einer Gruppe von Winzern zu verdanken, die es verstanden, ihren Rebsortenbestand umzugestalten. Gleichzeitig förderten der Aufbau einer Handelsstruktur und der Direktverkauf an Privatpersonen das Ansehen der Weine. Bereits seit dem Ende des Mittelalters trugen auch Mönche, Äbte und Prioren dazu bei, die Anbaumethoden und Weinbereitungsverfahren zu optimieren. Die Kapitelle der Kirche in Damazan sind mit Trauben verziert und zeugen von den klösterlichen Wurzeln des Weinbaugebiets.

In der Geschichte weist das Weinbaugebiet im „Hinterland“ von Bordeaux keine starke eigene Identität auf, da die Weine nach ihrer Verschiffung auf der Garonne unter der Bezeichnung „Weine aus Bordeaux“ verkauft wurden. Ein Hinweis auf die Weine aus „Buzet“ ist jedoch in einer am 12. Dezember 1284 von dem König von England unterzeichneten Zollvereinbarung enthalten. Das Herzogtum Albret mit seiner Hauptstadt Nérac, in dem das geografische Gebiet gelegen war, gehörte zum Königreich Navarra. Dadurch verbrachte Heinrich von Navarra, Prinz von Albret und zukünftiger König Heinrich IV. dort einen Teil seiner Jugend und sein Hof lebte auf großem Fuße und genoss den örtlichen Wein.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in Schriftzeichen anzugeben, die in der Höhe, Breite und Stärke höchstens doppelt so groß wie die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung sind.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Buzet“ kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden. Diese größere geografische Einheit darf auch in Prospekten und auf Behältnissen jedweder Art angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

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