C/2025/4196

28.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4196)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Buzet”

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Buzet”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

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

(Maatalous-, elintarvike-, kalastus-, maaseutu- ja aluesuunnitteluministeriö)

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

(Maatalous-, elintarvike- ja aluepolitiikan pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tähän tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisia vakiomuutoksia.

Suojatun alkuperänimityksen ”Buzet” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli

a) se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

7.1 *Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden sisällyttäminen*

Lajikkeiden luetteloa tuote-eritelmän I luvun V kohdan 1 alakohdassa ”Viiniköynnöslajikkeet” on laajennettu ja siihen on sisällytetty seuraavat:

— Valkoviinien tuotannossa käytettävät lajikkeet: Floréal B, Voltis B ja Souvignier Gris B

— Puna- ja roseeviinien tuotannossa käytettävät lajikkeet: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N ja Artaban N

Näiden lajikkeiden osuus voi olla enintään 5 prosenttia viljellyistä viiniköynnöslajikkeista ja 10 prosenttia sekoituksissa käytetyistä lajikkeista.

Kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämisen edistämiseksi asutus-/kaupunkialueiden lähistöllä alueita,

— joilla kasvatetaan Vidoc N-, Artaban N-, Floréal B-, Voltis B- ja Souvignier Gris -lajikkeita

— jotka sijaitsevat alle 20 metrin etäisyydellä Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) mainituista paikoista, ei oteta huomioon, kun lasketaan sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden aluetta. Syy tähän on suojatussa alkuperänimityksessä määritetty 5 prosentin raja tilan pinta-alasta.

Näiden lajikkeiden sisällyttämisellä pyritään ilmastonmuutoksen vaikutuksista selviämiseen ja kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämiseen. Toissijaisiksi lajikkeiksi lisättävät lajikkeet vastaavat nimityksen viinien profiilia. Niiden avulla on mahdollista sopeuttaa viljely kuivuuteen ja sienitauteihin ja vähentää kasvinsuojeluaineiden käyttöä.

Rypälelajikkeita koskevaa yhtenäisen asiakirjan kohtaa on muutettu vastaavasti.

7.2 *Rypäleiden osuuksia koskevien sääntöjen muuttaminen*

Nämä rypäleiden osuuksia koskevat uudet säännöt lisäävät joustavuutta ja auttavat hyödyntämään toissijaisia lajikkeita, joista jotkin saattavat olla paremmin mukautuneita tiettyihin maaperätyyppeihin ja muuttuvaan ilmastoon.

Puna- ja roseeviinien osalta toissijaisten lajikkeiden osuus on kasvanut 10 prosentista 30 prosenttiin viiniköynnöslajikkeista. Toissijaiset lajikkeet ovat kestävämpiä ja antavat viineille happamuutta. Ne auttavat tasapainottamaan Merlot-rypäleitä, jotka ovat hyvin alttiita taudeille ja joiden potentiaalinen alkoholipitoisuus on kasvamassa. Niiden sekoittaminen toissijaisten lajikkeiden kanssa tuo viineihin raikkautta ja pyöreyttä ja auttaa säilyttämään Buzet-nimityksellä varustettujen viinien tyylin.

Valkoviinien osalta on poistettu sääntö, jolla toissijaiset lajikkeet erotetaan lajikesekoituksissa pääasiallisista lajikkeista. Lisäksi sekoittaminen toissijaisten lajikkeiden kanssa antaa viineille mielenkiintoisia aromeja. Valkoviineissä sallittujen lajikkeiden luetteloa on muutettu, jotta se olisi yhdenmukainen rypäleiden osuussääntöjen poistamisen kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7.3 *Viinitarhan hoitaminen: Tukilangoitusta ja lehvistön korkeutta koskevat säännöt*

Tukilangoitetun lehvistön korkeutta koskeva sääntö on poistettu ja korvattu lehtien ja rypäleiden suhteella, jossa yhden rypälekilon tuotantoon vaaditaan ulkopinta-alaltaan 1,4 m^2:n latvusto. Tavoitteena on valvoa rypäleiden kypsyyttä edistämällä viiniköynnöksen fysiologista tasapainoa. Tämän vuoksi yhden rypälekilon kypsyttämiseksi vaadittavaa lehtien määrää mukautetaan.

Ilmastonmuutos vaikuttaa viinien profiiliin nostamalla muun muassa niiden alkoholipitoisuutta. Tämä on vastoin kuluttajien odotuksia ja vahingoittaa myös viinien tasapainoa.

Tukilangoitusta koskeva säännös poistetaan siirtymätoimenpiteitä koskevasta kohdasta, jotta se olisi yhdenmukainen muutoksen kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7.4 *Rypälelajikkeiden sekoittaminen*

Vaatimusta, jonka mukaan sekoituksessa on oltava vähintään 90 prosenttia pääasiallista lajiketta, on alennettu 70 prosenttiin puna- ja roseeviinien osalta.

Valkoviineissä Muscadelle B-, Sauvignon B-, Sauvignon Gris G- ja Sémillon B -lajikkeiden osuus ei saa olla alle 70 prosenttia viinisekoituksen erästä pakkausvaiheessa.

Tällä muutoksella edistetään toissijaisia lajikkeita kasvattamalla niiden osuutta 10 prosentista 30 prosenttiin valko-, puna- ja roseeviinien osalta. Tämä vaatimus sopii yhteen rypäleiden osuuksia koskevien sääntömuutosten kanssa. Se korostaa halua lisätä joustavuutta ilmastonmuutoksen uhan alla ja viinien happamuutta toissijaisten lajikkeiden avulla. Muutokset eivät vaikuta merkittävästi tuotteen profiiliin.

Seuraavia yhtenäisen asiakirjan kohtia on muutettu: Yhteys maantieteelliseen alueeseen

7.5 *Viininvalmistusmenetelmä: Hiilen käyttö viininvalmistuksessa*

Viininvalmistukseen tarkoitetun hiilen käyttökielto roseeviineissä on poistettu.

Sen käyttö sallitaan nyt rypälemehuissa ja viininvalmistuksessa enintään 20 prosentissa tarkasteltavana olevan viininvalmistajan kustakin viinirypälesadosta valmistamien roseeviinien tilavuudesta.

Tavoitteena on säädellä roseeviinien väriä lämpenevässä ilmastossa, joka lisää sokerien kertymistä ja vähentää happamuutta. Tämä lisää kasvien terveyteen liittyviä riskejä ja erityisesti sienitauteja.

Seuraavaa yhtenäisen asiakirjan kohtaa muutetaan: Erityiset viininvalmistusmenetelmät

7.6 *Viininvalmistamon kapasiteetti*

Puna-, rosee- ja valkoviineille on otettu käyttöön uusi viininvalmistus- ja varastointikapasiteetin laskentamenetelmä.

Syynä on se, että yhä useammat toimijat tuottavat tuote-eritelmässä määriteltyä pienempiä satoja ilmastoon liittyvien uhkien vuoksi. Viininvalmistamon kapasiteetti on 1,5 kertaa (valko- ja roseeviinien osalta) ja 2 kertaa (punaviinien osalta) tilan viimeisimpien satojen viiden vuoden keskiarvo. Viimeaikaisten satojen tuotto on pienentynyt, ja tämän vuoksi viininvalmistamon kapasiteettia on mukautettava.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7.7 *Geokoodin päivitys*

Maantieteellisen alueen kunnat on päivitetty vuoden 2024 virallisen geokoodin mukaisesti. Tämä muutos ei vaikuta alkuperänimityksen maantieteelliseen alueeseen.

Seuraavaa yhtenäisen asiakirjan kohtaa on muutettu: Rajattu maantieteellinen alue

7.8 *Viitteet*

Laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) yhteystiedot päivitetään.

Tuote-eritelmän tarkastusjärjestelyjä muutetaan.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Buzet

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

4.1 *Valkoviinit*

Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 3 grammaa litrassa. Valkoviinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Valkoviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia. Muut ominaisuudet ovat oletusarvoisesti EU:n sääntelyn mukaisia. Sauvignon B- ja Sauvignon Gris G -lajikkeista valmistettavat kuivat valkoviinit ovat melko hienostuneita ja kevyitä, ja ne voidaan erottaa vaaleasta väristä, yksinkertaisista hedelmäaromeista ja happamuuden tuottamasta raikkaudesta. Kun sekoitusta hallitsevat Muscadelle B- ja erityisesti Sémillon B -lajikkeet, viinit ovat aromikkaampia ja pyöreämpiä, ja niille on ominaista mausteiden, paahdetun leivän tai eksoottisten hedelmien voimakkaat aromit. Viinien öljyisempi suutuntuma antaa niille tasapainoisuutta.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.2 *Puna- ja roseeviinit*

Pakkausvaiheessa punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 g/l. Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 3 grammaa litrassa. Väkevöinnin jälkeen puna- ja roseeviinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Puna- ja roseeviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Muut ominaisuudet ovat oletusarvoisesti EU:n sääntelyn mukaisia. Punaviinien maku vaihtelee hedelmäisen runsaista viineistä aromaattisiin ja täyteläisiin viineihin. Ensin mainitut on valmistettu Merlot N- ja Cabernet Franc N -lajikkeiden sekoituksista, ja niiden tuoksua hallitsevat hedelmäiset aromit. Viinit ovat hienovaraisen tanniinisia, ja ne tulisi nauttia nuorina. Viimeksi mainituissa viineissä hallitseva lajike on Cabernet Sauvignon N. Nämä viinit ovat täyteläisiä, niiden väri on voimakas, ja niissä on vahvoja ja monivivahteisia hedelmien ja mausteiden aromeja ja toisinaan hieman savuisia vivahteita. Niissä on hyvä tanniinirakenne, jota olisi vanhennettava muutaman vuoden ajan, ja niiden suutuntuma on samettinen. Pääasiassa Cabernet Franc N- ja Cot N -lajikkeista valmistetut roseeviinit ovat hedelmäisiä ja eloisia, niissä on hedelmien ja kukkien aromeja ja niiden suutuntuma on runsas. Viinien kevyt hapokkuus tekee niistä miellyttävän eloisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

5.1.1 Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Roseeviinien valmistuksessa sallitaan viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö rypäleen puristemehuissa niin, että tietyn viininvalmistajan tietystä sadosta valmistamien roseeviinien määrästä enintään 20 prosentissa on lupa käyttää tällaisia hiiliä. Vettä poistavat väkevöintimenetelmät ovat punaviineillä sallittuja, kunhan väkevöimisaste on enintään 10 prosenttia. Käsiteltävän erän luonnollista alkoholipitoisuutta voidaan nostaa enintään yhden tilavuusprosentin verran. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia valkoviineissä ja 13 tilavuusprosenttia puna- ja roseeviineissä. Edellä mainittujen määräysten lisäksi näiden viinien valmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalouslaissa (Code rural) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.1.2 Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,5 metriä. Kullakin köynnöksellä on enintään 2,5 neliömetriä maa-alaa. Tämä pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä.

Viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella tai matalaleikkauksella (matalalle sidottu Royat-leikkaus).

Kussakin köynnöksessä voi olla enintään 13 silmua.

Keinokastelu on sallittua.

5.2 *Enimmäistuotos*

66 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä ja viini on valmistettava seuraavissa Lot-et-Garonnen departementissa sijaitsevissa kunnissa: 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 ja Xaintrailles.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Gascognessa, Lot-et-Garonnen departementissa lähellä Garonne- ja Lotjokien yhtymäkohtaa. Se on Toulousen ja Bordeaux'n puolivälissä ja lähellä Agenia ja Marmandea. Pohjoispuolelta Garonnen laakson rajaama alue on noin 40 km pitkä ja 15 km leveä kaistale. Länsipuolella sen rajana on laaja Landesin metsä. Gelise-Baïsen jokivesistön ansiosta Landesin metsän pohjan muodostava lentohiekka ei pääse leviämään kauemmas itään. Sen leviämisalueen ja tuotantoalueen tarkka raja sijaitsee kaukana sisämaassa Barbastessa asti. Buzet-viinien tuotantoaluetta rajaavat Néracin eteläpuolella tertiäärikautiset geologiset molassimuodostumat. Akvitania-vaiheessa niihin on muodostunut valkoisia ja harmaita kalkkikivikerrostumia. Kvartäärikaudella Garonnejoki loi alueelle useita kerroksia savi- ja sorapitoisia pengermiä. Tämä pehmensi alueen topografiaa huomattavasti, ja sen maastoon muodostui pehmeästi kumpuilevia kukkuloita, joiden rinteiden juurella on kovan kalkkikiven muodostamia metsäisiä kielekkeitä. Harmaan kalkkikivipohjan päällä on ruskeaa kalkkipitoista maaperää, joka on melko hienojakoisia ja läpäisee hyvin vettä. Akvitania-ajalta peräisin olevan molassipohjan päällä on syvempää maa-ainesta, jota kutsutaan paikallisesti nimellä "terrefort". Maaperässä on vaihteleva savipitoisuus ja hyvä vedensaanti. Keskitason pengermillä maaperä on "boulbènes"-tyyppistä podsolimaata. Kun maaperän ylempi kerros poistetaan, esiin tulee runsaasti savea ja rautaoksidia sisältävä maakerros, joka antaa maapalstoille niille ominaisen punaisen värin (ns. "rougets"). Ylempien pengermien maaperä kukkuloiden ylärinteillä puolestaan koostuu savisista ja soraisista kerroksista, jotka sekoittuvat pintakerroksessa tuulen puhaltamaan hienoon, saviseen maajakeeseen. Alueella vallitsee meri-ilmasto, jossa on lieviä eteläisiä vaikutuksia. Meri-ilmaston vaikutus näkyy selkeästi lauhkeina ja kosteina länsituulina, jotka tekevät lämpötiloista leutoja ja tuovat sateita. Sateita saadaan eniten toukokuussa ja joulukuussa. Välimereltä Garonnen laaksoa pitkin puhaltava Autan-tuuli korostaa eteläistä vaikutusta syksyisin. Autan on lämmin ja kuiva tuuli, joka työntää epävakaata Atlantin säätä pohjoiseen päin.

Baïsen ja Gélisen yhtymäkohta Lavarden ja Barbasten kuntien rajalla on suurin jokien risteämä Garonnen eteläpuolella. Buzet'n kaupungin keskiajoilta peräisin olevassa perustamisasiakirjassa todetaan, että viini on tärkeä tuote kaupungille. Buzet'n alueella on itse asiassa aina harjoitettu kaupankäyntiä, joka sittemmin laajeni sisävesiliikenteen ansiosta Baïse-joen alajuoksulle Bordeaux'n suuntaan, sitten Garonnejoelle ja myöhemmin Garonne-joen sivukanavalle vuonna 1856. Viinikirvaepidemian puhkeamisesta huolimatta vuosina 1884–1885 jokea pitkin kuljetettiin yli tuhat tynnyriä kuukaudessa. Viinikirvaepidemian jälkeen viininviljelyssä tapahtui taloudellinen romahdus, jota maailmansotien välisen ajanjakson kriisit vain pahensivat. *Vitis vinifera* -arvolajikkeet korvattiin tuottajien suorilla hybridiviiniköynnöslajikkeilla tai korkeatuottoisilla lajikkeilla, jotka istutettiin Baïsen laakson rikkaaseen maaperään. Vuonna 1946 uudistus lähti käyntiin viininviljelijöiden liiton perustamisesta.

Myöhemmin perustettiin osuuskunta, ja vuonna 1953 Buzet-viinille myönnettiin AOVDQS, eli korkealaatuisten viinien alkuperänimitys. Buzet'sta tuli Bordeaux'n viinialueen sisämaan viinien uudelleensyntymisen symboli. Vuonna 1948 viininviljelijöiden riidat päätyivät Néracin tuomioistuimen käsiteltäviksi. Heinäkuun 31. päivänä 1948 annetussa tuomiossa määriteltiin ensimmäinen tuotantoalue, johon kuului kuusi kuntaa. Vasta 11. huhtikuuta 1967 Agenin tuomioistuin tunnusti nykyisen tuotantoalueen ja hyväksyi roseeviinien tuotannon. Vuonna 1973 myönnetty *appellation d'origine contrôlée* (rekisteröity alkuperänimitys), eli AOC, merkitsi tunnustusta viininviljelijöiden ja osuuskunnan ponnisteluille ottaa ensimmäisenä departementissa käyttöön rypäleiden laadullisten kriteerien (kypsyys, kuorma, terveydentila jne.) mukaan eriytetyt maksut.

Osuuskunta kattaa yli 200 tuottajaa ja 95 prosenttia kokonaistuotannosta, mutta myös tusina yksittäistä viininvalmistamoa on aloittanut suoramyynnin, mikä laajentaa Buzet-viinien valikoimaa ja asiakaskuntaa. Tuotannosta 72 prosenttia on punaviinejä, ja niiden maut vaihtelevat hedelmäisistä ja runsaista aromaattisiin ja täyteläisiin. Ensin mainitut valmistetaan pääosin Merlot N- ja Cabernet Franc N -lajikkeita sisältävästä sekoituksesta, ja niiden tuoksua hallitsevat hedelmäiset aromit. Viinit ovat hienovaraisen tanniinisia, ja ne tulisi nauttia nuorina. Viimeksi mainitut viinit sisältävät pääasiassa Cabernet Sauvignon N -lajiketta. Nämä viinit ovat täyteläisiä, niissä on vahvoja ja monivivahteisia hedelmien ja mausteiden aromeja ja toisinaan hieman savuisia vivahteita (esimerkiksi paahdettu leipä, kahvi ja vanilja). Niissä on hyvä tanniinirakenne, jota olisi ikäännytettävä muutaman vuoden ajan, ja niiden suutuntuma on samettinen.

Roseeviinien osuus tuotannosta on vakaa 25 prosenttia, ja ne on valmistettu pääasiassa Cabernet Franc N- ja Cot N -lajikkeista. Ne ovat hedelmäisiä ja eloisia, niissä on hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja ja niiden suutuntuma on runsas. Viinien kevyt hapokkuus tekee niistä miellyttävän eloisia. Roseeviinit ovat aina kuivia ja hedelmäisiä, mutta jotkut Merlot N- ja Cabernet Sauvignon N -lajikkeista sekoitetuista roseeviineistä ovat lähestulkoon "clairet"-viinejä, eli kevyitä vaaleita punaviinejä. Ne ovat pehmeämpiä suussa, ja niissä on hallitseva hedelmäinen aromi ja pitkä, makea maku. Sauvignon B- ja Sauvignon Gris G -lajikkeista valmistettavat kuivat valkoviinit ovat melko hienostuneita ja kevyitä, ja ne voidaan erottaa vaaleasta väristä, yksinkertaisista hedelmäaromeista ja happamuuden tuottamasta raikkaudesta. Kun sekoitusta hallitsevat Muscadelle B- ja erityisesti Sémillon B -lajikkeet, viinit ovat aromikkaampia ja pyöreämpiä, ja niille on ominaista mausteiden, paahdetun leivän tai eksoottisten hedelmien voimakkaat aromit. Viinien öljyisempi suutuntuma antaa niille tasapainoisuutta. Kaikkien kolmen viinityypin sekoituksissa saa olla enintään 30 prosenttia toissijaisia lajikkeita. Korkeilla penkereillä sijaitsevilla lohkoilla on huomattava määrä Garonnejoen soraa, jonka ansiosta vesi valuu luontaisesti ja tehokkaasti pois. Lohkot lämpenevät aikaisemmin keväällä, minkä vuoksi ne soveltuvat erityisen hyvin viininviljelyyn. Näillä lohkoilla Cabernet Franc N- ja Cabernet Sauvignon N -lajikkeiden kaltaiset myöhään kypsyvät lajikkeet saavuttavat fenolien kypsyyden, ja niillä voidaan tukea rotevimpien punaviinien tuotantoa. Näissä viineissä Sauvignon B- ja Sauvignon Gris G -lajikkeiden täysi aromaattisuus tulee hyvin esiin. Keskitason penkereillä sijaitsevat lohkot ja niiden hieno, liuennut, hiekkainen ja savinen maaperä ("boulbènes") tukee viiniköynnösten kasvun ja erityisesti tuotoksien asianmukaisesta hallintaa. Nämä lohkot soveltuvat erityisen hyvin erityisesti roseeviinien valmistukseen käytettävien Cabernet Franc N- ja Cot N -lajikkeiden viljelyyn. Lohkot savisen molassin päälle muodostuneessa terrefort-maaperässä ja lohkot järvikalkin eroosiosta peräisin olevassa kalkkikivisessä terrefort-maaperässä ovat vaikeimmin hoidettavia. Nurmetus on mahdollistanut näiden lohkojen käyttämisen viininviljelyyn. Sen avulla voidaan hillitä pääasiallisten lajikkeiden, erityisesti Merlot N -lajikkeen, voimakkuutta. Näissä tapauksissa Sémillon B- ja Muscadelle B -lajikkeet antavat viinille rakennetta ja öljyisyyttä.

Viiniköynnöslajikkeet uuteen käyttöön laittaneen ihmisryhmän tahdonvoima on mahdollistanut Buzet-viinin palauttamisen laatuviinien joukkoon. Myös kaupallisen rakenteen kehittäminen ja suora myynti yksittäisille ostajille ovat vahvistaneet viinien mainetta. Keskiajan lopulta lähtien munkit, apotit ja uskonnollisten yhteisöjen johtajat auttoivat kehittämään ymmärrystä viininviljely- ja tuotantomenetelmistä. Damazanin kirkon pylväiden päät on koristettu rypäletertuilla, mikä osoittaa, että luostareissa kasvatettiin viiniä.

Tällä Bordeaux'n viinialueen sisämaassa sijaitsevalla viinitilalla ei ollut historiallisesti kovin vahvaa identiteettiä, koska viinit myytiin nimellä "Bordeaux", kun ne oli kuljetettu Garonnejokea pitkin alas. Englannin kuninkaan 12. joulukuuta 1284 allekirjoittamassa tullisopimuksessa viitataan Buzet-viineihin. Albret'n herttuakunta, jonka pääkaupunki oli maantieteelliseen alueeseen kuuluva Nérac, kuului Navarran kuningaskuntaan. Navarran kuningas Henrik, Albret'n prinssi ja Ranskan tuleva kuningas Henrik IV, vietti alueella osan nuoruudestaan, ja hänen hovinsa eli siellä ylellistä elämää, johon kuului myös paikallisesta viinistä nauttiminen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Vapaaehtoiset merkinnät kirjoitetaan etiketeissä kirjaimin, jotka ovat kooltaan eli korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Tarkistetun alkuperänimityksen "Buzet" saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita laajempi maantieteellinen alue "Sud-Ouest". Tämä laajempi maantieteellinen alue voidaan ilmoittaa myös kaikentyyppisissä esitteissä ja astioissa. Laajempi maantieteellinen alue voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään yhtä suuria kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Linkki tuote-eritelmään

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