C/2025/4196

28.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenoj standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4196)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Buzet”

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Buzet”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

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

[Ministarstvo poljoprivrede, prehrane, ribarstva, ruralnih poslova i prostornog planiranja]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

[Glavna uprava za poljoprivrednu, poljoprivredno-prehrambenu i zemljišnu politiku]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene ove specifikacije proizvoda standardne su izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Buzet” ne odnosi se ni na jedan od triju slučajeva koji čine izmjenu na razini Unije, to jest ne podrazumijeva:

(a) izmjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

(b) rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Stoga francuska tijela smatraju da se zahtjev odnosi na standardnu izmjenu.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

7.1. *Uključivanje sorti važnih za potrebe prilagodbe*

U poglavlju I. odjeljku V. točki 1. specifikacije proizvoda („Sorte vinove loze”) popis sorti proširen je:

— u proizvodnji bijelih vina na sorte Floréal B, Voltis B i Souvignier Gris B odnosno

— u proizvodnji crnih i ružičastih vina na sorte Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N i Artaban N.

Njihov udio u sortama vinove loze koje se uzgajaju sad smije iznositi 5 %, a u mješavinama 10 %.

Kako bi se promicalo smanjenje upotrebe sredstava za zaštitu bilja u područjima koja graniče s naseljenim/gradskim lokacijama, područja:

— zasađena sortama Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B i Souvignier Gris

— koja su od mjesta navedenih u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu udaljena manje od 20 metara ne uzimaju se u obzir za izračun površina pod sortama „važnim za potrebe prilagodbe” koje podliježu ograničenju od 5 % površine gospodarstva prijavljenog u ZOI-ju.

Te su sorte uvedene za oznaku kao jedno od rješenja za suočavanje s posljedicama klimatskih promjena i smanjenja upotrebe sredstava za zaštitu bilja. Sorte koje su uvedene kao sekundarne u skladu su s profilom vina s oznakom i omogućuju prilagodbu na sušu i kriptogamne bolesti te manju upotrebu sredstava za zaštitu bilja.

U skladu s time dopunjen je odjeljak „Sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

7.2. *Izmjena pravila o udjelima na gospodarstvima*

Novim pravilima o udjelima na gospodarstvima uvodi se veća fleksibilnost i veća upotreba sekundarnih sorti, od kojih su neke sad možda bolje prilagođene određenim vrstama tla i klimatskim promjenama.

Udio sekundarnih sorti za crna i ružičasta vina povećan je s 10 % na 30 % sorti vinove loze. Sekundarne sorte otpornije su i daju kiselost. Protuteža su sorti Merlot, koja je vrlo osjetljiva na bolesti i čija se moguća alkoholna jakost povećava. Miješanjem sa sekundarnim sortama u vina se može unijeti određena svježina i zaokruženost, uz očuvanje stila oznake „Buzet”.

Za bijela vina uklonjeno je pravilo prema kojem se sekundarne sorte razlikuju od glavnih sorti u mješavini sorti. Osim toga, miješanjem sa sekundarnim sortama otvara se i zanimljiv raspon aroma. Popis odobrenih sorti za bijela vina izmijenjen je kako bi bio u skladu s izmjenom kojom se uklanjaju pravila o udjelima na gospodarstvima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7.3. *Način uzgoja vinove loze: pravila o vezanju trsova uz brajdu i visini lišća*

Pravilo o visini brajdi uklonjeno je i zamijenjeno omjerom lista i voća od 1,4 m^2 vanjske površine lišća za proizvodnju 1 kg grožđa. Cilj je kontrolirati zrelost grožđa promicanjem fiziološke ravnoteže na vinovoj lozi, čime se broj listova prilagođava dozrijevanju 1 kg grožđa.

Zbog klimatskih promjena mijenja se profil vina, pa se među ostalim povećava alkoholna jakost, što je u suprotnosti s očekivanjima javnosti i negativno utječe na ravnotežu samih vina.

Odredba o pravilima o vezanju trsova uz brajdu uklonjena je u odjeljku o prijelaznoj mjeri radi usklađenja s izmjenom.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7.4. *Mješavine sorti vinove loze*

Propisani udio glavnih sorti u mješavinama za crna i ružičasta vina smanjen je s 90 % na 70 %.

Kad je riječ o bijelim vinima, udio sorti Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G i Sémillon B u mješavini svake serije u fazi pakiranja ne smije biti manji od 70 %.

Tom je promjenom udio sekundarnih sorti u bijelim, crnim i ružičastim vinima povećan s 10 % na 30 %. Taj je zahtjev popraćen izmjenom pravila o udjelima na gospodarstvima. Njime se naglašava želja za fleksibilnošću s obzirom na klimatske promjene i dodavanjem kiselosti koja potječe od sekundarnih sorti. Te izmjene ne utječu znatno na profil proizvoda.

Izmijenjene su sljedeće točke u jedinstvenom dokumentu: Povezanost sa zemljopisnim područjem.

7.5. *Enološki postupak: upotreba enološkog ugljena*

Ukinuta je zabrana upotrebe enološkog ugljena za ružičasta vina.

Njegova je upotreba sad dopuštena za mošt i enološku upotrebu do 20 % količine ružičastih vina koje je određeni proizvođač vina proizveo od predmetne berbe.

Cilj je kontrolirati boju ružičastih vina u kontekstu globalnog zagrijavanja, koje dovodi do daljnjeg nakupljanja šećera i smanjenja kiselosti, čime se povećavaju rizici za zdravlje bilja, a posebno kriptogamne bolesti.

Izmijenjena je sljedeća točka u jedinstvenom dokumentu: Posebni enološki postupci

7.6. *Kapacitet vinskih podruma*

Uvedena je nova metoda izračuna kapaciteta za proizvodnju i skladištenje crnih, ružičastih i bijelih vina.

Razlog je sve veći broj gospodarskih subjekata čiji su prinosi zbog opasnosti povezanih s klimom niži od prinosa navedenih u specifikaciji proizvoda. Kapacitet vinarije izračunava se kao prosječni petogodišnji prinos posljednjih berbi na gospodarstvu pomnožen s 1,5 za bijela i ružičasta vina odnosno 2 za crna vina. Prinosi nedavnih berbi smanjeni su, zbog čega je potrebno prilagoditi kapacitet vinskih podruma.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7.7. *Ažuriranje zemljopisnog šifrarnika*

Općine na zemljopisnom području ažurirane su u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2024. Izmjenom se ne mijenja zemljopisno područje oznake.

Izmijenjena je sljedeća točka u jedinstvenom dokumentu: Razgraničeno zemljopisno područje

7.8. *Referentni dokumenti*

Ažurirani su podaci za kontakt Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu [Institut national de l'origine et de la qualité, INAO].

Izmijenjene su odredbe o kontroli specifikacije proizvoda.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Buzet

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

4.1. *Bijela vina*

Nakon fermentacije vina imaju udio fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) od najviše 3 grama po litri. Ukupna volumna alkoholna jakost bijelih vina nakon pojačavanja ne smije iznositi više od 12,5 %. Ukupni sadržaj hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumporova dioksida utvrđeni su propisima Unije. Za bijela vina utvrđena je najmanja prirodna volumna alkoholna jakost od 10 %. Ostala svojstva u skladu su s onima utvrđenima u europskom zakonodavstvu. Suha bijela vina proizvedena od sorti Sauvignon B i Sauvignon Gris G prilično su nježna i lagana te se odlikuju blijedom bojom, jednostavnim voćnim aromama i osjećajem svježine koja proizlazi iz kiselosti. Kad mješavinom dominira sorta Muscadelle B, a posebno Sémillon B, vina su aromatičnija i zaokruženija, a odlikuju se intenzivnim aromama začina, prepečenog kruha ili egzotičnog voća. Njihova punija tekstura daje im dobru ravnotežu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4.2. *Crna i ružičasta vina*

U fazi pakiranja sadržaj jabučne kiseline u crnim vinima iznosi najviše 0,4 g/l. Nakon fermentacije vina imaju udio fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) od najviše 3 grama po litri. Najviša ukupna volumna alkoholna jakost crnih i ružičastih vina nakon pojačavanja iznosi 13 %. Ukupni sadržaj hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumporova dioksida utvrđeni su propisima Unije. Za crna i ružičasta vina utvrđena je najmanja prirodna volumna alkoholna jakost od 10,5 %. Ostala svojstva u skladu su s onima utvrđenima u europskom zakonodavstvu. Okus crnih vina seže od voćnog i bogatog do aromatičnog i punog. U prvom slučaju, kod vina proizvedenih od mješavina sorti Merlot N i Cabernet Franc N na nosu prevladavaju voćne arome. Tanini su zasigurno prisutni, ali su suptilni, a vina bi se trebala piti dok su mlada. U drugom slučaju, kad prevladava Cabernet Sauvignon N, vina su punog okusa, intenzivne boje te snažnih i složenih aroma voća i začina, ponekad s blagim notama dima. Imaju dobru taninsku strukturu, koja treba odležati nekoliko godina, uz baršunasti osjećaj u ustima. Ružičasta vina, koja se uglavnom proizvode od sorti Cabernet Franc N i Cot N, voćna su i živahna vina s aromama voća i cvijeća te s određenom punoćom u ustima. Zbog svoje blage kiselosti ugodno su živahna.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

5.1.1. Posebni enološki postupak

U proizvodnji ružičastih vina dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt u omjeru od najviše 20 % količine ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar. Reduktivne tehnike pojačavanja vina dopuštene su za crna vina uz ograničenje stope koncentracije do najviše 10 %. Prirodna volumna alkoholna jakost tretirane serije smije se povećati za najviše 1 % vol. Najveća ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja iznosi 12,5 % za bijela odnosno 13 % za crna i ružičasta vina. Uz navedene odredbe, u enološkim postupcima koji se odnose na ta vina moraju se poštovati zahtjevi koji su utvrđeni na razini EU-a i u Zakoniku o poljoprivredi.

5.1.2. Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 m. Svaki trs zauzima površinu od najviše 2,5 m^2. Ta se površina dobiva množenjem razmaka između redova s razmakom između trsova.

Vinova loza obrezuje se metodom jednostruki ili dvostruki Guyot ili rezidbom na reznike (rezidba u obliku niskog kordonca Royat).

Svaki trs smije imati najviše 13 pupova.

Navodnjavanje se može odobriti.

5.2. *Najveći prinosi*

66 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa te proizvodnja i razvoj vina odvijaju se na zemljopisnom području sljedećih općina departmana 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 i Xaintrailles.

7. **Sorte vinove loze**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Colombard B

Cot N – Malbec

Floréal B

Gros Manseng B

Marselan N

Merlot N

Muscadelle B

Nielluccio N – Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Sauvignon Gris G – Fié Gris

Semillon B

Souvignier Gris B

Syrah N – Shiraz

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje proizvodnje nalazi se u Gascogneu u departmanu Lot-et-Garonne u blizini sutoka rijeka Garonne i Lot, na pola puta između Toulousea i Bordeauxa te u blizini Agena i Marmandea. To područje, koje je na sjeveru omeđeno rijekom Garonne, dugo je oko 40 km i široko oko 15 km. Na zapadu graniči s prostranom šumom Landes. Tlo šume Landes sastoji se od vjetrom nanesenog pijeska koji se zaustavio na riječnom sustavu Gelise-Baïse, zahvaljujući kojem ga vjetar nije odnio dalje prema istoku. Točna granica njegova kretanja i proizvodnog područja proteže se sve do Barbastea (u unutrašnjosti). Područje proizvodnje Buzeta južno od Néraca omeđeno je tercijarnim geološkim formacijama molase. Između njih su se u razdoblju akvitana nataložili slojevi bijelog i sivog vapnenca. Rijeka Garonne u kvartaru je na to područje nanijela nekoliko slojeva terasastih formacija od gline i šljunka. Zbog toga je topografija znatno ublažena, a krajolik je poprimio oblik brežuljaka blagih padina, s izbočenjima od tvrdog vapnenca u podnožju koja tvore šumovite zaravni. Od tla na sivom vapnencu nastaju smeđa vapnenačka tla prilično sitne teksture i s dobrom odvodnjom. Od tla na akvitanskoj molasi nastaje dublje tlo koje je lokalno poznato pod nazivom „terrefort”. Ta tla imaju promjenjiv sadržaj gline i dobro su opskrbljena vodom. Na terasama srednje razine nalaze se podzolasta tla vrste „boulbènes”. Kad se ukloni gornji sloj tla, pojavljuje se akumulacijski horizont bogat glinom i željeznim oksidom. Ti dijelovi tla zbog toga su karakteristične crvene boje (poznati su pod nazivom „rougets”). Naposljetku, tla gornjih terasa na najvišim dijelovima padina sastoje se od gline i šljunkovitih nanosa pomiješanih na površini sa sitnom i ilovastom frakcijom koju je nanio vjetar. Klima je morska, uz blagi utjecaj s juga. Izrazito prevladava utjecaj morske klime, s blagim i vlažnim zapadnim vjetrovima zbog kojih to područje ima blage temperature i oborine, koje su najobilnije u svibnju i prosincu. Utjecaj s juga najviše je izražen ujesen zbog vjetra autan, koji dolazi iz Sredozemlja duž doline rijeke Garonne. Autan je topli vjetar s učinkom sušenja koji zaustavlja nestabilne vremenske uvjete s Atlantika koji se približavaju sa sjevera.

Sutok rijeka Baïse i Gélise na granici općina Lavarde i Barbaste najveće je riječno „raskrižje” južno od rijeke Garonne. U srednjovjekovnoj Povelji grada Buzeta navodi se da je vino jedan od najvažnijih proizvoda u životu grada. U regiji Buzet oduvijek se odvijala trgovina koja se zatim proširila nizvodno i prema Bordeauxu prijevozom unutarnjim plovnim putem rijekom Baïse, zatim rijekom Garonne i naposljetku 1856. bočnim kanalom uz rijeku Garonne. U razdoblju od 1884. do 1885., unatoč izbijanju filoksere, rijekom se prevozilo više od 1 000 bačvi mjesečno. Nakon izbijanja filoksere vinogradarstvo je doživjelo gospodarski pad koji je kriza u međuratnom razdoblju samo pogoršala. Plemenite sorte vinove loze zamijenjene su hibridnim sortama neposrednih proizvođača ili sortama s visokim prinosom zasađenima na bogatom tlu doline rijeke Baïse. Obnova je započela 1946. osnivanjem saveza

vinogradara. Kasnije je osnovana zadruga, a oznaka izvornosti AOVDQS za vino visoke kvalitete dodijeljena je 1953. Buzet je postao simbol preporoda vina iz dijela vinske regije Bordeaux pod nazivom „Haut-Pays” (u unutrašnjosti). Sporovi između vinogradara završili su 1948. na sudu u Néracu. Presudom donesenom 31. srpnja 1948. utvrđeno je prvo područje proizvodnje na temelju jezgre od šest općina. Tek je kasnije 11. travnja 1967. sud u Agenu priznao područje proizvodnje u sadašnjoj konfiguraciji i proizvodnju ružičastih vina. Oznakom *appellation d'origine contrôlée* [registrirana oznaka izvornosti] ili AOC, koja je dodijeljena 1973., vinogradarima i zadruzi odano je priznanje za njihove napore, jer su prvi u departmanu uveli diferencirana plaćanja za grožđe na temelju kvalitativnih kriterija (zrelost, opterećenje trsa, zdravstveno stanje itd.).

Uz zadrugu, koja obuhvaća više od 200 proizvođača i 95 % ukupne proizvodnje, desetak pojedinačnih vinarija uvelo je izravnu prodaju, čime se proširio raspon i baza kupaca vina Buzet. Crna vina, koja čine 72 % proizvodnje, odlikuju se okusom koji seže od voćnog i bogatog do aromatičnog i punog. U prvom slučaju, kod vina proizvedenih od mješavina u kojima najveći udio imaju sorte Merlot N i Cabernet Franc N na nosu prevladavaju voćne arome. Tanini su zasigurno prisutni, ali su suptilni, a vina bi se trebala piti dok su mlada. U drugom slučaju, kod vina proizvedenih od mješavina u kojima sorta Cabernet Sauvignon N ima najveći udio, vina su puna, sa snažnim i složenim aromama voća i začina, ponekad s blagim notama dima (prepečen kruh, kava, vanilija itd.). Imaju dobru taninsku strukturu, koja treba odležati nekoliko godina, uz baršunasti osjećaj u ustima.

To su uglavnom ružičasta vina, prvenstveno proizvedena od sorti Cabernet Franc N i Cot N, koja imaju stabilan udio od 25 % u proizvodnji. Voćna su i živahna, s aromama voća i cvijeća te određenom punoćom u ustima. Zbog svoje blage kiselosti ugodno su živahna. Uvijek suha i voćna, ali s udjelom sorti Merlot N i Cabernet Sauvignon N u mješavini, neka su ružičasta vina blizu vina „clairet”, mekšeg osjećaja u ustima, prevladavajuće voćne arome i dugotrajnog slatkog okusa. Suha bijela vina proizvedena od sorti Sauvignon B i Sauvignon Gris G prilično su nježna i lagana te se odlikuju blijedom bojom, jednostavnim voćnim aromama i osjećajem svježine koja proizlazi iz kiselosti. Kad mješavinom dominira sorta Muscadelle B, a posebno Sémillon B, vina su aromatičnija i zaokruženija, a odlikuju se intenzivnim aromama začina, prepečenog kruha ili egzotičnog voća. Njihova punija tekstura daje im dobru ravnotežu. Za svaku boju vina udio sekundarnih sorti u mješavini ne smije biti veći od 30 %. Na česticama na visokim terasama visok udio šljunka iz rijeke Garonne omogućuje prirodnu i djelotvornu odvodnju te ranije zagrijavanje u proljeće, zbog čega su one posebno pogodne za uzgoj vinove loze. Na tim česticama kasnije sorte kao što su Cabernet Franc N i Cabernet Sauvignon N postižu fenolnu zrelost i služe kao temelj za proizvodnju najjačih crnih vina. U tim vinima u potpunosti dolazi do izražaja jačina aroma sorti Sauvignon B i Sauvignon Gris G. Čestice na terasama srednje razine sa sitnim, ispranim pjeskovito-glinastim tlom („boulbènes”) pogodne su za pravilno kontroliranje jakosti vinove loze, osobito u pogledu prinosa. Te su čestice posebno pogodne za uzgoj sorti Cabernet Franc N i Cot N, posebno za proizvodnju ružičastih vina. Upravljanje je najteže na česticama s tlima „terrefort” koja se nalaze na glinastoj molasi i vapnenačkim tlima „terrefort” nastalim erozijom jezerskog vapnenca. Zatravljivanjem vinograda stvoreno je okruženje u kojem se trava natječe s vinovom lozom za resurse. Na taj je način moguće obuzdati snažan rast glavnih sorti, posebno sorte Merlot N. U tim slučajevima sorte Sémillon B i Muscadelle B daju vinu punoću i zaokruženost.

Povratak vina „Buzet” među kvalitetna vina omogućen je isključivo voljom skupine ljudi koji su uspjeli prenamijeniti njegove sorte vinove loze. Istodobno je ugled vina ojačan razvojem komercijalne strukture i izravnom prodajom pojedinačnim kupcima. Redovnici, opati i čelnici vjerskih zajednica pridonosili su boljem razumijevanju vinogradarskih i vinarskih metoda od kraja srednjeg vijeka. Na ulogu redovništva u počecima vinogradarstva ukazuju kapiteli stupova u crkvi u Damazanu, koji su ukrašeni grozdovima.

Povijesno gledano, taj vinograd u području „Haut-Pays” vinske regije Bordeaux nije imao osobito snažan identitet jer su se vina prodavala pod nazivom „Bordeaux” nakon što su prevezena niz rijeku Garonne. Upućivanje na vina „Buzet” pojavljuje se u sporazumu o carinama koji je 12. prosinca 1284. potpisao engleski kralj. Vojvodstvo Albret, čiji je glavni grad Nérac i koje je obuhvaćeno zemljopisnim područjem, pripadalo je Kraljevini Navarri. Henrik od Navarre, koji je bio princ Albreta i kasnije je okrunjen za francuskog kralja pod imenom Henrik IV., ondje je proveo dio svoje mladosti. Na njegovu se dvoru živjelo raskošnim životom, uključujući uživanje u konzumaciji lokalnih vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Slova kojima su na etiketama navedene sve neobvezne informacije mogu biti najviše dvostruko viša, šira ili deblja od slova kojima je naveden naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Na etiketi vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Buzet” može se navesti veća zemljopisna jedinica „Sud-Ouest” [Jugozapad]. Ta veća zemljopisna jedinica može se navesti i u svim brošurama ili na spremnicima. Slova kojima se navodi ta veća zemljopisna jedinica ne smiju biti viša ni šira od slova kojima se navodi naziv zaštićene oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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