C/2025/4196

2025.7.28.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2025/4196)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

**„Buzet”**

**PDO-FR-A0148-AM02 – 2025.5.8.**

1. **A termék elnevezése**

„Buzet”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az a harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

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

[Mezőgazdasági, Élelmezési, Halászati, Vidékügyi és Földhasználati Minisztérium]

Générale des Politiques Agricoles, agroalimentaires et des Territoires

[Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Földpolitikai Főigazgatóság]

6. **Standard módosításként való minősítés**

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

A „Buzet” OEM módosítására irányuló kérelem nem jelenti az uniós módosítás három esetének egyikét sem, vagyis:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

7.1. *Az érdeklődésre számot tartó fajták felvétele az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodás céljából*

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának „Szőlőfajták” című 1. pontjában a szőlőfajták listája az alábbi fajtákkal egészült ki:

— A fehérborok előállításához felhasznált következő fajták: Floréal B, Voltis B és Souvignier Gris B.

— A vörös- és rozé borok előállításához felhasznált következő fajták: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N és Artaban N.

Ezek a fajták a módosítást követően a termesztett szőlőfajták 5 %-át és a házasítások 10 %-át tehetik ki.

A lakott/városi területekkel szomszédos területeken a növényegészségügyi termékek használatának csökkentése érdekében:

— a Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B és Souvignier Gris fajtákkal beültetett,

— és a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben említett helyszínektől 20 méternél kisebb távolságra elhelyezkedő területeket nem veszik figyelembe az OEM-ben bejelentett gazdaság területén az 5 %-os határérték alá eső, „az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodást szolgáló, érdeklődésre számot tartó” fajták területeinek kiszámításakor.

E fajták felvétele egyike azon megoldásoknak, amelyeket az eredetmegjelölés tekintetében az éghajlatváltozás kezelése és a növényvédelmi inputanyagok csökkentése érdekében vezettek be. Ezek a másodlagos fajtaként felvett szőlőfajták illenek az eredetmegjelöléssel ellátott borok profiljához, és elősegítik a szárazsághoz és a gombás betegségekhez való alkalmazkodást. E fajtáknak köszönhetően kevesebb növényvédő szert kell használni.

Az egységes dokumentum „Borszőlőfajta (borszőlőfajták)” című pontja ennek megfelelően kiegészül.

7.2. *A gazdaságokban alkalmazott arányokra vonatkozó szabályok módosítása*

A gazdaságokban alkalmazott arányokra vonatkozó új szabályok növelik a rugalmasságot, és nagyobb mértékben kihasználják a másodlagos fajtákat, amelyek némelyike immár jobban igazodik bizonyos talajtípusokhoz és a változó éghajlathoz.

A vörös- és rozé borok esetében a másodlagos fajták aránya 10 %-ról 30 %-ra nőtt. A másodlagos fajták ellenállóbbak és savasak. Lehetővé teszik a Merlot ellensúlyozását, amely nagyon fogékony a betegségekre, és amelyben növekszik a potenciális alkoholtartalom. A másodlagos fajtákkal történő házasítás frissességet és kerekségét kölcsönözhet a boroknak, miközben megőrzi a „Buzet” elnevezés stílusát.

A fehérborok esetében törölték azt a szabályt, amely megkülönbözteti a másodlagos fajtákat a házasítás fő fajtáitól. Emellett a másodlagos fajtákkal való házasítás érdekes aromapaletta kialakulását teszi lehetővé. A gazdaságokban alkalmazott arányokra vonatkozó szabályok törlésére irányuló módosítással való összhang érdekében módosult a fehérborok engedélyezett fajtáinak jegyzéke.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

7.3. *A szőlőültetvény művelése: A támrendszerre és a lombsátor magasságára vonatkozó szabályok*

A támrendszeres lombkorona magasságára vonatkozó szabályt törölték, és azt az 1 kg szőlőre vetített 1,4 $m^2$ külső lombkorona-felületre vonatkozó levél/termés arány váltotta fel. A cél a szőlő érettségének szabályozása a szőlőtőke fiziológiai egyensúlyának előmozdításával, ezáltal a levelek mennyiségét 1 kg érett szőlőhöz igazítva.

Az alkoholtartalom növekedése az éghajlatváltozás által a borok profiljára gyakorolt egyik hatás; ez ellentétes a vásárlók elvárásaival, és károsítja maguknak a boroknak az egyensúlyát.

A támrendszeri szabályokra vonatkozó rendelkezést törölték az átmeneti intézkedésekről szóló szakaszból, hogy az összhangban legyen a módosítással.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

7.4. *Szőlőfajták házasítása*

A vörös- és rozé borok esetében 70 %-ra csökkentették azt a követelményt, amely szerint a fő fajtáknak a házasítás legalább 90 %-át kell kitenniük.

A fehérborok esetében a Muscadelle B, a Sauvignon B, a Sauvignon Gris G és a Sémillon B fajták aránya a csomagolási szakaszban nem lehet kevesebb, mint 70 % az egyes tételek házasításában.

Ez a módosítás növeli a másodlagos fajták felhasználását, arányukat a fehér-, vörös- és rozé borok esetében 10 %-ról 30 %-ra emelve. Ez a követelmény együtt jár a gazdaságokban alkalmazott arányokra vonatkozó szabályok módosításával. Kiemeli, hogy rugalmasságra van szükség az éghajlatváltozás és a másodlagos fajták által hozzáadott savasság tekintetében. Ezek a módosítások nem befolyásolják jelentős mértékben a termék profilját.

Az egységes dokumentum következő pontjai módosultak: Kapcsolat a földrajzi területtel

7.5. *Borászati eljárás: Borászati szén használata*

A borászati szén rozé borok esetében történő felhasználására vonatkozó tilalom eltörlésre került.

Az adott borász által az adott évben készített rozé borok mennyiségének 20 %-a erejéig most már engedélyezett a borászati szén mustokhoz és borászati célra történő alkalmazása.

A cél a rozé borok színének szabályozása a globális felmelegedés fényében, amely a cukrok további felhalmozódásához és a savasság csökkenéséhez vezet, növelve ezáltal a növényegészségügyi kockázatokat és különösen a gombás megbetegedések veszélyét.

Az egységes dokumentum alábbi pontja módosul: Konkrét borászati eljárások

7.6. *Pincészetek kapacitása*

Új módszert vezettek be a pincészetek vörös-, rozé- és fehérbor-előállítási és -tárolási kapacitásának kiszámítására.

Ennek az az oka, hogy az éghajlattal kapcsolatos kockázatok miatt egyre több gazdasági szereplő termel a termékleírásban szereplőnél alacsonyabb hozamot. A pincészetek bortermelési kapacitása a gazdaság legutóbbi szüretekből származó terméshozamai 5 éves átlagának másfélszerese (a fehér- és rozé borok esetében), illetve kétszerese (a vörösborok esetében). A legutóbbi szüretekből származó terméshozamok csökkennek, ami szükségessé teszi a pincészetek kapacitásának kiigazítását.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

7.7. *A földrajzi kódex frissítése*

A földrajzi területhez tartozó településeket a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissítették. Ez a módosítás nem változtatja meg az eredetmegjelölés földrajzi területét.

Az egységes dokumentum alábbi pontja módosul: Körülhatárolt földrajzi terület

7.8. *Hivatkozások*

Frissítették a származás és a minőség ellenőrzéséért felelős nemzeti intézet [Institut national de l'origine et de la qualité, INAO] elérhetőségeit.

Módosultak a termékleírás ellenőrzésére vonatkozó rendelkezések.

E módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Buzet

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

4.1. *Fehérborok*

Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 3 g/l. A fehérborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a 12,5 %-ot. Az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok állapítják meg. A fehérborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10 %. A többi jellemző alapértelmezés szerint megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott jellemzőknek. A Sauvignon B és a Sauvignon Gris G szőlőfajtákból származó száraz fehérborok meglehetősen finomak és könnyűek, és halvány színük, egyszerű gyümölcsös aromáik, valamint a savasságukból eredő frissességük miatt különlegesek. Abban az esetben, ha a Muscadelle B és különösen a Sémillon B fajták dominálnak a házasításban, a borok aromásabbak és kerekebbek, és fűszerekre, pirított kenyérre vagy egzotikus gyümölcsökre emlékeztető aromák intenzitása jellemzi őket. Zsírosabb szerkezetük jó egyensúlyt biztosít számukra.

**Általános analitikai jellemzők**

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4.2. *Vörös- és rozé borok*

A kiszerelési műveletszakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 g/l. Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 3 g/l. A vörösborok és rozék térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. Az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok állapítják meg. A vörös- és rozé borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %. A többi jellemző alapértelmezés szerint megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott jellemzőknek. A vörösborok gyümölcsösek, aromásak és testesek. A Merlot N és a Cabernet Franc N házasításával előállított vörösborok illatában a gyümölcsös aromák dominálnak. A tanninok természetesen jelen vannak, de enyhék, és a fiatal borok fogyasztása ajánlott. A rozé borok, amelyekben a Cabernet Sauvignon N dominál, testesek, intenzív színnel, erős és összetett gyümölcsös és fűszeres aromákkal, néha enyhén füstös jegyekkel. Jó tanninszerkezettel rendelkeznek; e borokat néhány évig érlelni kell, és a szájban bársonyos érzetet keltenek. A főként Cabernet Franc N és Cot N fajtákból készült rozé borok gyümölcsös és élénk, gyümölcsök és virágok aromáival rendelkező, gazdag ízű borok. Könnyű savasságuk kellemesen élénkké teszi őket.

**Általános analitikai jellemzők**

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

5.1.1. Konkrét borászati eljárás

A borászati használatra szánt aktív szén rozéborok készítéséhez történő használata a mustok esetében az érintett borász által készített rozék mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében. A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák (techniques soustractives d'enrichissement, TSE) alkalmazása a vörösborok esetében 10 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett. A kezelt tétel térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmának növekedése nem haladja meg az 1 térfogatszázalékot. Az alkoholtartalom-növelést követően a fehérborok alkoholtartalma nem haladhatja meg a 12,5 térfogatszázalékot, a vörös- és rozé boroké pedig a 13 térfogatszázalékot. A fenti rendelkezéseken túlmenően a borok készítésénél alkalmazott borászati gyakorlatoknak meg kell felelniük az uniós szinten és a mezőgazdasági törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.1.2. Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,5 métert. Az egyes növények számára rendelkezésre álló terület nem haladhatja meg a 2,5 négyzetmétert. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközei szorzataként kapható meg.

A szőlőtőkék metszése egyszerű vagy kettős Guyot-műveléssel vagy rövidcsapos metszéssel történik (alacsony támrendszerű Royat-kordonos művelés).

Az egyes tőkéken legfeljebb 13 rügy lehet.

Az öntözés engedélyezhető.

5.2. *Maximális hozamok*

66 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése és készítése Lot-et-Garonne megye következő településeinek területén történik: 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 és Xaintrailles.

7. **Borszőlőfajta (borszölőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A termelés földrajzi területe Gascogne-ban, Lot-et-Garonne megyében, a Garonne és a Lot folyók összefolyásának közelében, Toulouse és Bordeaux között félúton, valamint Agen és Marmande közelében helyezkedik el. Az északon a Garonne-völgy által határolt terület egy mintegy 40 kilométeres, körülbelül 15 kilométer széles sávból áll. Nyugaton a kiterjedt landesi erdő határolja a területet. A Gelise-Baïse-folyórendszer megakadályozta, hogy a landesi erdő alatt található futóhomokos területek keletebbre vándoroljanak. Az előrehaladásuk és az előállítási terület pontos határvonala egészen Barbaste-ig (szárazföldi rész) ér. A Buzet előállítási területét Néractól délre a harmadidőszakban kialakult molasszos geológiai formációk határolják. Itt fehér és szürke mészkőrétegekkel egészült ki az akvitániai térszint. A negyedidőszakban a Garonne folyó több réteg agyagos-kavicsos teraszt alakított ki ezen a területen. Ennek eredményeként a domborzat jelentősen megszelídült; a táj enyhén hullámos dombok formáját ölti, a lejtők alján kemény mészkő kibúvásokkal, amelyek erdős párkányokat alkotnak. Ami a talajt illeti, a szürke mészkövön meglehetősen finom és jó vízelvezetésű barna meszes talajok alakultak ki. Az akvitániai molasszon létrejött talajok mélyebbek, és a helyiek „terrefort” néven ismerik. Ezek a talajok változó agyagtartalommal rendelkeznek, és jó vízellátásúak. A középszinti teraszok talajai „boulbènes” típusú podzol talajok. Amikor a talaj felső rétegét eltávolítják, egy agyagban és vas-oxidban gazdag felhalmozódási szint válik láthatóvá. Ez jellegzetes piros színű (ún. „rouget”) talajfoltokat eredményez. A lejtők legfelső részén található felső teraszok talajai agyagos és kavicsos üledékekből állnak, amelyek a felszínen szél által odahordott, finom vályogos anyaggal keverednek. Az éghajlat tengeri, enyhe déli hatással. A tengeri tényező rendkívül meghatározó, mérsékelt és nedves nyugati szelekkel, amelyek enyhe hőmérsékletekhez és esőzésekhez vezetnek, amelyek májusban és decemberben tetőznek. A délről érkező hatás ősszel előtérbe kerül a Garonne-völgy mentén a Földközi-tengerből érkező Autan szélnek köszönhetően. Az Autan egy meleg, szárító hatású szél, amely mérsékli az észak felől érkező, változékony atlanti időjárás hatását.

A Baïse és Gélise folyóknak a Lavarde és Barbaste települések határán található összefolyása a Garonne-tól délre eső legnagyobb folyami „csomópont”. Buzet városának a középkorig visszanyúló alapító okirata kimondja, hogy a bor a város életének elengedhetetlen terméke. Valójában Buzet régió mindig is kereskedelmi tevékenységet folytatott, amely később a folyásirányban, valamint Bordeaux felé terjedt ki a Baïse folyón zajló belvízi hajózás révén, majd a Garonne folyón, végül pedig az 1856-ban megnyitott, a Garonne mellett futó oldalcsatornán keresztül. 1884–1885-ben, a filoxérajárvány ellenére havonta több mint 1 000 hordót szállítottak a folyón. A filoxérajárvány kitörését követően a szőlőtermesztés gazdasági visszaesést tapasztalt, amelyet a háborúk közötti időszak válságai csak súlyosbítottak. A *Vitis vinifera* nemes fajtáit a közvetlenül a termelők által előállított hibrid fajtákkal, illetve a

Baïse-völgy gazdag talaján ültetett magas hozamú fajtákkal helyettesítették. A megújítás 1946-ban kezdődött a szőlőtermesztők szakszervezetének létrehozásával; később létrehoztak egy szövetkezetet, és 1953-ban megkapták a kiváló minőségű borok AOVDQS eredetmegjelölését. Buzet a bordeaux-i borvidék „Haut-Pays” (szárazföldi) részéből származó borok reneszánszának szimbólumává vált. 1948-ban a szőlőtermesztők közötti jogviták a nérac-i bíróságon zárultak le. Egy 1948. július 31-én hozott ítélet meghatározta az első, hat településből álló termőterületet. Az agen-i bíróság csak később, 1967. április 11-én ismerte el a termőterület jelenlegi kialakítását és a rozé borok előállítását. 1973-ban az *appellation d'origine contrôlée* (bejegyzett eredetmegjelölés) vagy AOC a szőlőtermelők és a szövetkezet erőfeszítéseinek elismerését jelentette, amelyek a megyében elsőként vezették be, hogy a szőlőért bizonyos minőségi kritériumok alapján (érettség, termésmennyiség, egészségi állapot stb.) különböző árakat kell fizetni.

Míg a szövetkezet több mint 200 termelőt tömörít és a teljes termelés 95 %-át fedi le, több tucat különálló pincészet vezetett be közvetlen értékesítést, ezáltal kiszélesítve a Buzet borok választékát és fogyasztói bázisát. A termelés 72 %-át kitevő vörösborok a gyümölcsös és gazdag boroktól az aromás és testes borokig terjednek. A Merlot N és a Cabernet Franc N által dominált házasítással előállított vörösborok illatában a gyümölcsös aromák dominálnak. A tanninok természetesen jelen vannak, de enyhék, és a fiatal borok fogyasztása ajánlott. Ez utóbbiak a legnagyobb arányban a Cabernet Sauvignon N szőlőfajtát tartalmazó házasításokból készülő testes borok, amelyek erős és komplex gyümölcs- és fűszeraromákkal rendelkeznek, esetenként enyhén füstös jegyekkel (pirított kenyér, kávé, vanília stb.). Jó tanninszerkezettel rendelkeznek; e borokat néhány évig érlelni kell, és a szájban bársonyos érzetet keltenek.

Ezek a borok stabilan a termelés 25 %-át teszik ki, és főként rozé borok, amelyek elsősorban a Cabernet Franc N és a Cot N fajtákból készülnek. Gyümölcsösek és élénkek, gyümölcsökre és virágokra emlékeztető aromákkal, a szájban gazdag bor érzetét keltve. Könnyű savasságuk kellemesen élénkké teszi őket. Minden esetben száraz és gyümölcsös borok, de a házasításban a Merlot N és a Cabernet Sauvignon N fajták aránya mellett egyes rozé borok közel állnak a „clairet” borokhoz, a szájban lágyabb érzetet keltve, domináns gyümölcsös aromával és hosszan tartó, édes ízzel. A Sauvignon B és a Sauvignon Gris G szőlőfajtákból származó száraz fehérborok meglehetősen finomak és könnyűek, és halvány színük, egyszerű gyümölcsös aromáik, valamint a savasságukból eredő frissességük miatt különlegesek. Abban az esetben, ha a Muscadelle B és különösen a Sémillon B fajták dominálnak a házasításban, a borok aromásabbak és kerekebbek, és fűszerekre, pirított kenyérre vagy egzotikus gyümölcsökre emlékeztető aromák intenzitása jellemzi őket. Zsírosabb szerkezetük jó egyensúlyt biztosít számukra. Az egyes borszínek esetében a házasításban a másodlagos fajták aránya nem haladhatja meg a 30 %-ot. A magas teraszokon fekvő parcellák talajában jelentős mennyiségű, a Garonne-ból származó kavics található, amely lehetővé teszi a természetes és hatékony vízelvezetést, valamint a korábbi tavaszi felmelegedést, ezáltal különösen alkalmassá téve őket szőlőtermesztésre. Ezeken a parcellákon a későbbi fajták, mint például a Cabernet Franc N és a Cabernet Sauvignon N elérik a fenolos érettséget, és a legerősebb vörösborok előállítását teszik lehetővé. E borokban a Sauvignon B és a Sauvignon Gris G fajták gazdag aromavilágukat teljes mértékben kibontakoztatják. A középső teraszokon található parcellák finom szerkezetű, kilúgzott homokos vályogtalajai („boulbènes”) elősegítik a szőlőtőkék növekedésének megfelelő szabályozását, különösen a terméshozam tekintetében. Ezek a parcellák különösen alkalmasak a Cabernet Franc N és Cot N fajták, és elsősorban a rozé borok előállítására. Az agyagos molasszon található „terrefort” talajú parcellák és a tavi mészkő eróziójából származó meszes „terrefort” talajok a legnehezebben kezelhetők. A szabályozott gyepesítés kialakítása lehetővé tette, hogy a gyep a szőlőtőkékkel mérsékelt versenybe lépjen a vízért és a tápanyagokért. Ezáltal kordában tartható a főbb szőlőfajták, különösen a Merlot N fajta növekedési ereje. Ezekben az esetekben a Sémillon B és a Muscadelle B fajták adják a bor testességét és olajosságát.

A „Buzet” minőségi borok közé való visszatérését csak azon emberek egy csoportjának akarata tette lehetővé, akiknek sikerült új célt találniuk az előállításukhoz felhasznált szőlőfajtáknak. Ugyanakkor a kereskedelmi struktúra kialakítása és az egyéni vevőknek történő közvetlen értékesítés megerősítette a borok hírnevét. A középkor végétől kezdve a szerzetesek, apátok és a vallási közösségek vezetői hozzájárultak a szőlőtermesztési és bortermelési módszerek jobb megértéséhez. A damazáni templom szőlőfürtökkel díszített oszlopfői tanúskodnak a szőlőültetvények kolostori eredetéről.

A bordeaux-i borvidék „Haut-Pays” szőlőültetvénye hagyományosan nem rendelkezett nagyon erős identitással, mivel a borokat a Garonne folyón történő szállításukat követően „Bordeaux” néven értékesítették. A „Buzet” borokra való hivatkozás az Anglia királya által 1284. december 12-én aláírt vámtarifa-megállapodásban szerepel. Az Albret Hercegség, amelynek fővárosa Nérac volt, magában foglalta a földrajzi területet, és a Navarrai Királyság részét képezte. Henrik navarrai király, Albret hercege és későbbi IV. Henrik francia király fiatalkorának egy részét itt töltötte, és udvara fényűző életet élt, beleértve a helyi borok élvezetét is.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkéken valamennyi választható jelölést olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

A „Buzet” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Sud-Ouest” [Délnyugat] jelöléssel megadható a nagyobb földrajzi egység. E nagyobb földrajzi egység szerepelhet továbbá mindenféle prospektusban és tárolóedényen. A nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

**A termékleíráshoz vezető link**

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