C/2025/4196

28.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4196)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Buzet"

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Isem il-prodott**

Buzet

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spirituż

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità nazzjonali li tikkomunika l-emenda standard**

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

[Il-Ministeru għall-Agrikoltura, l-Ikel, is-Sajd, l-Affarijiet Rurali u l-Ippjanar tal-Użu tal-Art]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

[Id-Direttorat Ġenerali għall-Politika Agrikola, Agroalimentari u tal-Art]

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi li saru f'din l-ispeċifikazzjoni huma emendi standard, kif definiti fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-applikazzjoni għall-emenda tad-DOP Buzet ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, jiġifieri speċifikament:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

7.1. *Inklużjoni ta' varjetajiet ta' interess għal skopijiet ta' adattament*

Il-lista tal-varjetajiet fil-Kapitolu I, it-Taqsima V, il-punt 1, "Varjetajiet ta' dwieli", tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet estiża biex tinkludi:

— Fil-produzzjoni tal-inbejjed bojod, il-varjetajiet: Floréal B, Voltis B u Souvignier Gris B

— Fil-produzzjoni tal-inbejjed ħomor u rożè, il-varjetajiet: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N u Artaban N

Dawn il-varjetajiet issa jistgħu jammontaw sa 5 % tal-varjetajiet ta' dwieli mkabbra u 10 % tal-coupages.

Sabiex jiġi promoss it-tnaqqis fl-użu tal-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti f'żoni qrib postijiet abitati/urbani, iż-żoni:

— imħawla b'Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B u Souvignier Gris

— u li jinsabu f'distanza ta' inqas minn 20 metru 'l bogħod mill-postijiet imsemmija fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu ma jitqisux għall-kalkolu tal-erjas tal-varjetajiet li huma "ta' interess għall-finijiet tal-adattament" soġġetti għal-limitu ta' 5 % tal-erja tal-azjenda ddikjarata fid-DOP.

L-inklużjoni ta' dawn il-varjetajiet hija waħda mis-soluzzjonijiet adottati għad-denominazzjoni b'reazzjoni għat-tibdil fil-klima u t-tnaqqis tal-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti. Il-varjetajiet sekondarji l-ġodda huma konsistenti mal-profil tal-inbejjed tad-denominazzjoni u jistgħu jadattaw għan-nixfa u għall-mard fungali. Jippermettu li jitnaqqas l-użu tal-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti.

Fid-dokument uniku, it-taqsima "Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid" ġiet emendata skont dan.

7.2. *Emenda tar-regoli dwar il-proporzjonijiet fl-azjendi*

Dawn ir-regoli l-ġodda dwar il-proporzjonijiet fl-azjendi jfissru kisbiet fil-flessibbiltà u jagħmlu użu akbar mill-varjetajiet sekondarji, li wħud minnhom issa jistgħu jkunu aktar adattati għal ċerti tipi ta' ħamrija u għall-klima li qed tinbidel.

Għall-inbejjed ħomor u rożè, il-proporzjon tal-varjetajiet sekondarji żdied minn 10 % għal 30 % tal-varjetajiet tad-dwieli. Il-varjetajiet sekondarji huma aktar robusti u jipprovdu aċidità. Jagħmluha possibbli li jiġi kkontrobilanċjat il-Merlot, li huwa suxxettibbli ħafna għall-mard u li fih l-alkoħol potenzjali qed jiżdied. Il-coupage ma' varjetajiet sekondarji jagħmilha possibbli li l-inbejjed jiksbu freskezza u rotondità, filwaqt li jiġi ppreservat l-istil tad-denominazzjoni Buzet.

Għall-inbejjed bojod, ir-regola li l-varjetajiet sekondarji jiġu distinti mill-varjetajiet ewlenin fil-coupage tal-varjetajiet tneħħiet. Barra minn hekk, il-coupage ma' varjetajiet sekondarji jagħti lok ukoll għal firxa interessanti ta' aromi. Għall-konsistenza mal-emenda biex jitneħħew ir-regoli dwar il-proporzjonijiet fl-azjendi, ġiet emendata l-lista tal-varjetajiet awtorizzati għall-inbejjed bojod.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat.

7.3. *Tqassim tal-vinja: Regoli dwar it-tħarriġ mal-kannizzati u l-għoli tal-faxxina*

Ir-regola li tirrikjedi għoli tal-faxxina bil-kannizzatti tneħħiet u ġiet sostitwita bi proporzjon ta' weraq mal-frott ta' 1,4 m^2 ta' erja tas-superfiċje esterna tal-kopertura tal-qċaċet għall-produzzjoni ta' 1 kg ta' għeneb. L-għan huwa li jiġi kkontrollat is-sajran tal-għeneb billi jiġi promoss il-bilanċ fiżjoloġiku fuq id-dielja, u b'hekk tiġi adattata l-kwantità ta' weraq biex issir 1 kg ta' għeneb.

Iż-żidiet fil-kontenut tal-alkoħol huma wieħed mill-effetti tat-tibdil fil-klima fuq il-profil tal-inbejjed; dan imur kontra dak li l-pubbliku jistenna u jagħmel ħsara lill-bilanċ tal-inbejjed infushom.

Id-dispożizzjoni dwar ir-regoli dwar it-tħarriġ mal-kannizzati tneħħiet fit-taqsima tal-miżuri tranżizzjonali għall-konsistenza mal-emenda.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat.

7.4. *Coupages tal-varjetajiet tad-dwieli*

Ir-regola li tistabbilixxi li l-varjetajiet ewlenin iridu jirrappreżentaw mill-inqas 90 % tal-coupage tnaqqset għal 70 % għall-inbejjed ħomor u rożè.

Fil-każ tal-inbejjed bojod, il-proporzjon tal-varjetajiet tal-Muscadelle B, is-Sauvignon B, is-Sauvignon Gris u s-Sémillon B ma jistax ikun inqas minn 70 % fil-coupage ta' kull lott fl-istadju tal-imballaġġ.

Din il-bidla tagħti spinta lill-varjetajiet sekondarji, u żżid il-proporzjon tagħhom għal 30 % minn 10 % għall-inbejjed bojod, ħomor u rożè. Din id-domanda tmur id f'id mal-emenda tar-regoli dwar il-proporzjonijiet fl-azjendi. Tenfasizza x-xewqa għall-flessibbiltà fil-konfront tat-tibdil fil-klima u ż-żieda tal-aċidità mill-varjetajiet sekondarji. Dawn l-emendi ma jaffettwawx b'mod sinifikanti l-profil tal-prodott.

Il-punti li ġejjin fid-dokument uniku ġew emendati: Rabta maż-żona ġeografika

7.5. *Prattika enoloġika: L-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku*

Il-projbizzjoni tal-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku għall-inbejjed rożè tneħħiet.

Issa huwa awtorizzat għall-most u għall-użu enoloġiku sa massimu ta' 20 % tal-volum tal-inbid rożè prodott mill-vinifikatur ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni.

L-għan huwa li jkun jista' jiġi kkontrollat il-kulur tal-inbejjed rożè fl-isfond tat-tiswin globali, li jwassal għal akkumulazzjoni akbar taz-zokkrijiet u għal tnaqqis fl-aċidità, u b'hekk jiżdiedu r-riskji għas-saħħa tal-pjanti u, b'mod partikolari, il-mard fungali.

Il-punt li ġej tad-dokument uniku ġie emendat: Prattiki enoloġiċi speċifiċi

7.6. *Kapaċità tal-kantini tal-inbid*

Ġie introdott metodu ġdid għall-kalkolu tal-kapaċità tal-vinifikazzjoni u l-ħażna tal-inbejjed ħomor, rożè u bojod.

Ir-raġuni hija li hemm numru dejjem akbar ta' operaturi li qegħdin jipproduċu rendimenti taħt l-ispeċifikazzjoni tal-prodott minħabba perikli relatati mal-klima. Il-kapaċità tal-kantina tal-inbid hija ekwivalenti għal 1,5 (għall-inbejjed bojod u rożè) u 2 (għall-inbejjed ħomor) darbiet iżjed mir-rendiment medju ta' 5 snin tal-aktar ħsad riċenti tal-azjenda. Ir-rendimenti mill-aktar ħsad riċenti qed jonqsu, u dan jitlob li l-kapaċità tal-kantini tal-inbid tiġi adattata.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat.

7.7. *Aġġornament tal-Kodiċi Ġeografiku*

Il-muniċipalitajiet fiż-żona ġeografika ġew aġġornati f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024. Din l-emenda editorjali ma tbiddilx iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni.

Il-punt li ġej tad-dokument uniku ġie emendat: Żona ġeografika definita

7.8. *Referenzi*

Id-dettalji ta' kuntatt tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u l-Kwalità [Institut national de l'origine et de la qualité, INAO] ġew aġġornati.

L-arranġamenti għall-ispezzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġew emendati.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

"Buzet"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

4.1. *Inbejjed bojod*

Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 grammi għal kull litru. L-inbejjed bojod ma għandhomx jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 12,5 % wara l-arrikkiment. L-aċidità volatili totali u l-kontenut totali tad-diossidu tal-kubrit tagħhom huma dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija stabbilita għal 10 % għall-inbejjed bojod. Il-karatteristiċi l-oħra jikkonformaw, awtomatikament, ma' dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. L-inbejjed bojod xotti magħmulin mill-varjetajiet Sauvignon B u Sauvignon Gris G huma pjuttost delikati u ħfief u huma distinti mill-kulur ċar tagħhom, l-aromi sempliċi tal-frott tagħhom u s-sensazzjoni ta' freskezza li tirriżulta mill-aċidità tagħhom. Meta l-varjetajiet Muscadelle B u speċjalment Sémillon B jiddominaw il-coupage, l-inbejjed ikunu aktar aromatiċi u b'rotondità akbar, ikkaratterizzati mill-intensità tal-aromi tagħhom ta' ħwawar, ħobż mixwi jew frott eżotiku. Is-sawra aktar xaħmija tagħhom tagħtihom bilanċ tajjeb.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4.2. *Inbejjed ħomor u rożè*

Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ħomor għandhom kontenut ta' aċidu maliku li ma jaqbiżx 0,4 g/l. Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 grammi għal kull litru. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed ħomor u rożè ma tkunx aktar minn 13 %. L-aċidità volatili totali u l-kontenut totali tad-diossidu tal-kubrit tagħhom huma dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija stabbilita għal 10,5 % għall-inbejjed ħomor u rożè. Il-karatteristiċi l-oħra jikkonformaw, awtomatikament, ma' dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. L-inbejjed ħomor għandhom togħma ta' frott u huma minn ġenerużi sa aromatiċi u robusti. Tal-ewwel, prodotti minn coupages ta' Merlot N u Cabernet Franc N, għandhom riħa ddominata minn aromi tal-frott. It-tannini huma ċertament preżenti, iżda huma sottili, u l-inbejjed għandhom jinxtorbu qabel ma jitqaddmu. Tal-aħħar, fejn jiddomina l-Cabernet Sauvignon N, huma nbejjed robusti ta' kulur intens u aromi qawwija u kumplessi ta' frott u ħwawar, xi kultant b'noti kemxejn affumikati. Għandhom struttura tannika tajba, li għandha titħalla titqaddem għal ftit snin, b'sensazzjoni bellusija fil-palat. L-inbejjed rożè, magħmulin prinċipalment mill-varjetajiet Cabernet Franc N u Cot N, huma nbejjed b'togħma ta' frott u vivaċi b'aromi ta' frott u fjuri, u b'ċerta rikkezza fil-palat. L-aċidità ħafifa tagħhom tagħmilhom vivaċi b'mod pjaċevoli.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

5.1.1. Prattika enoloġika speċifika

L-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku huwa permess għall-most fil-produzzjoni tal-inbejjed rożè, fi proporzjon li ma jaqbiżx 20 % tal-volum tal-inbid rożè prodott mill-vinifikatur ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni. It-tekniki sottrattivi tal-arrikkiment huma permessi għall-inbejjed ħomor sa rata ta' konċentrazzjoni ta' 10 %. Iż-żieda fil-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum għal-lott li jkun qed jiġi ttrattat ma taqbiżx 1 % skont il-volum. Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma jaqbżux il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 12,5 % għall-inbejjed bojod u ta' 13 % għall-inbejjed ħomor u rożè. Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi li jikkonċernaw dawn l-inbejjed iridu jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti fil-livell tal-UE u fil-Kodiċi Rurali.

5.1.2. Metodu ta' kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn il-flanni ma tridx tkun aktar minn 2,5 m. L-erja disponibbli għal kull pjanta ma tkunx aktar minn 2,5 m^2. L-erja tas-superfiċje tinkiseb billi jiġi mmultiplikat l-ispazju bejn il-flanni bl-ispazju bejn il-pjanti.

Id-dwieli jinżabru bl-użu tal-metodu Guyot waħdieni jew doppju jew b'fergħat (tħarriġ tat-tip cordon de Royat fil-baxx fuq il-kannizzati).

Kull pjanta jrid ikollha sa massimu ta' 13-il għajn.

It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

5.2. *Rendimenti massimi*

66 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

L-għeneb jinqata' u l-inbejjed isiru u jiġu pproċessati fil-muniċipalitajiet li ġejjin tad-dipartiment 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 u Xaintrailles.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tinsab f'Gascogne, fid-dipartiment Lot-et-Garonne qrib fejn jiltaqgħu x-xmajjar Garonne u Lot, nofs triq bejn Toulouse u Bordeaux, u qrib Agen u Marmande. Bil-Wied tal-Garonne bħala t-tarf tagħha fit-Tramuntana, iż-żona tikkonsisti minn strixxa ta' madwar 40 km li hija wiesgħa madwar 15 km. Fil-Punent, iż-żona tmiss mal-foresta vasta ta' Landes. Ir-ramel minfuħ mir-riħ li fuqu tinsab il-Foresta ta' Landes twaqqaf milli jiċċaqlaq aktar lejn il-Lvant mis-sistema tax-xmajjar Gelise-Baïse. Il-konfini preċiża tal-avvanz tiegħu u taż-żona tal-produzzjoni tasal ("il ġewwa) sa Barbaste. Iż-żona tal-produzzjoni tal-Buzet tmiss, fin-Nofsinhar ta' Nérac, ma' formazzjonijiet ġeoloġiċi molassiċi terzjarji. Hawnhekk, l-istrata tal-ġebel tal-ġir abjad u griż żdiedu mal-(Istadju) Aquitanjan. Fi Żmien il-Kwaternarju, ix-Xmara Garonne iddepożitat diversi saffi ta' terrazzi ta' tafal u żrar f'din iż-żona. B'riżultat ta' dan, it-topografija saret ratba ħafna u l-pajsaġġ ħa l-forma ta' għoljiet ġentili tilgħin u niżlin bi promontorji tal-ġebel tal-ġir ibsin fil-qiegħ tal-inklinazzjonijiet li jiffurmaw sporġenza msaġġra. Fir-rigward tal-ħamrija, il-ħamrija fuq il-ġebel tal-ġir griż tagħti lok għal ħamrija kalkarja kannella li hija pjuttost fina u tiskula sew. Il-ħamrija fuq il-molassa Aquitanjana tipproduċi art li hija aktar fonda, magħrufa lokalment bħala 'terrefort'. Din il-ħamrija għandha kontenut varjabbli tat-tafal u provvista tajba ta' ilma. Il-ħamrija fuq it-terrazzi fil-livell medju hija ħamrija podżolika tat-tip 'boulbènes'. Meta l-parti ta' fuq tal-ħamrija tkun tneħħiet, tidher akkumulazzjoni ta' saffi tal-ħamrija li hija rikka fit-tafal u l-ossidu tal-ħadid. Din tagħti lill-ħamrija rqajja' ta' kulur aħmar distint (magħrufa bħala 'rougets'). Fl-aħħar nett, il-ħamrija tat-terrazzi ta' fuq fl-ogħla parti tal-inklinazzjonijiet tikkonsisti minn depożiti tat-tafal u ż-żrar li fil-wiċċ jitħalltu ma' frazzjoni fina tal-lom minfuħa mir-riħ. Il-klima hija marittima, b'kemxejn influwenza min-Nofsinhar. Il-komponent marittimu huwa predominanti ħafna bi rjieħ moderati u umduži mill-Punent li jwasslu għal temperaturi moderati u għall-ogħla ammonti ta' xita f'Mejju u Diċembru. L-influwenza min-Nofsinhar tiddomina fil-ħarifa bis-saħħa tar-riħ Autan, li jonfoħ mill-Mediterran tul il-Wied tal-Garonne. L-Autan huwa riħ sħun b'effett ta' tnixxif li jaġixxi bħal rażan fuq it-temp instabbli mill-Atlantiku li joqrob mit-Tramuntana.

Il-konfluwenza tal-Baïse u l-Gélise fuq il-konfini tal-muniċipalitajiet ta' Lavarde u Barbaste hija l-akbar 'salib it-toroq' fluvjali fin-Nofsinhar tal-Garonne. Il-Karta tal-Belt ta' Buzet, li tmur lura għall-Medjuevu, tgħid li l-inbid huwa prodott essenzjali fil-ħajja tal-belt. Fil-fatt, ir-reġjun ta' Buzet minn dejjem kellu attività kummerċjali li mbagħad espandiet fid-direzzjoni tax-xmara u lejn Bordeaux bit-trasport bil-passaġġi fuq l-ilma interni fuq ix-Xmara Baïse, imbagħad fuq ix-Xmara Garonne u fl-aħħar nett permezz tal-kanal laterali li jmiss mal-Garonne fl-1856. Fl-1884–1885 u minkejja t-tifqigħa tal-phylloxera, kienu jivvjaġġaw aktar minn 1 000 bettija fix-xahar tul ix-xmara. Wara t-tifqigħa tal-phylloxera, il-vitikultura esperjenzat tnaqqis fir-ritmu ekonomiku li saħansitra ġie aggravat mill-kriżijiet tal-perjodu ta' bejn il-gwerer. Il-varjetajiet nobbli tal-*Vitis vinifera* kienu sostitwiti minn varjetajiet ta' dwieli

ibridi dirett mill-produtturi jew varjetajiet ta' rendiment għoli mħawla fil-ħamrija rikka tal-Wied tal-Baïse. It-tiġdid beda fl-1946 bil-ħolqien ta' trade union tal-vitikulturi; aktar tard, twaqqfet kooperattiva u d-denominazzjoni ta' oriġini AOVDQS għall-inbid ta' status ta' kwalità għolja ngħatat fl-1953. Buzet saret is-simbolu ta' rinaxximent għall-inbejjed mill-parti 'Haut-Pays' (interna) tar-reġjun tal-inbid ta' Bordeaux. Fl-1948, it-tilwim bejn il-vitikulturi spiċċa fil-qorti f'Nérac. Sentenza mogħtija fil-31 ta' Lulju 1948 iddefiniet l-ewwel żona tal-produzzjoni f'qalba magħmula minn sitt muniċipalitajiet. Kien biss aktar tard, fil-11 ta;" April 1967, li l-qorti f'Agen irrikonoxxiet iż-żona tal-produzzjoni fil-konfigurazzjoni attwali tagħha u l-produzzjoni tal-inbejjed rożè. Fl-1973, l-*appellation d'origine contrôlée* [id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata], jew AOC, irrappreżentat rikonoxximent tal-isforzi magħmula mill-vitikulturi u l-kooperattiva bħala l-ewwel fid-dipartiment li introduċew pagament differenzjat għall-għeneb abbażi ta' kriterji kwalitattivi (il-maturità, it-tagħbija, il-kundizzjoni tas-saħħa, eċċ.).

Filwaqt li l-kooperattiva tkopri aktar minn 200 produttur u 95 % tal-produzzjoni totali, tużżana kantini tal-inbid individwali introduċew il-bejgħ dirett, u b'hekk wessgħu l-firxa u l-bażi tal-klijenti tal-inbejjed Buzet. Bi 72 % tal-produzzjoni, l-inbejjed ħomor ivarjaw minn inbejjed b'togħma ta' frott u ġeneruż għal inbejjed li huma aromatiċi u robusti. Tal-ewwel, prodotti minn coupages fejn il-Merlot N u l-Cabernet Franc N ikollhom l-akbar sehem, għandhom riħa ddominata minn aromi tal-frott. It-tannini huma ċertament preżenti, iżda huma sottili, u l-inbejjed għandhom jinxtorbu qabel ma jitqaddmu. Tal-aħħar, magħmula minn coupages fejn il-varjetà Cabernet Sauvignon N ikollha l-akbar sehem, huma nbejjed robusti b'aromi qawwija u kumplessi ta' frott u ħwawar, xi kultant b'noti kemxejn affumikati (ħobż mixwi, kafè, vanilla, eċċ.). Għandhom struttura tannika tajba, li għandha titħalla titqaddem għal ftit snin, b'sensazzjoni bellusija fil-palat.

Dawn għandhom sehem stabbli ta' 25 % tal-produzzjoni, u huma prinċipalment inbejjed rożè, magħmula prinċipalment mill-varjetajiet Cabernet Franc N u Cot N. Għandhom togħma ta' frott u huma vivaċi b'aromi ta' frott u fjuri, u b'ċerta rikkezza fil-palat. L-aċidità ħafifa tagħhom tagħmilhom vivaċi b'mod pjaċevoli. Dejjem xotti u b'togħma ta' frott, iżda bi proporzjon tal-varjetajiet Merlot N u Cabernet Sauvignon N fil-coupage, xi nbejjed rożè huma qrib li jkunu nbejjed "clairet", bi preżenza aktar ratba fil-palat, aroma ta' frott dominanti u togħma ħelwa li ddum fil-palat. L-inbejjed bojod xotti magħmulin mill-varjetajiet Sauvignon B u Sauvignon Gris G huma pjuttost delikati u ħfief u huma distinti mill-kulur ċar tagħhom, l-aromi sempliċi tal-frott tagħhom u s-sensazzjoni ta' freskezza li tirriżulta mill-aċidità tagħhom. Meta l-varjetajiet Muscadelle B u speċjalment Sémillon B jiddominaw il-coupage, l-inbejjed ikunu aktar aromatiċi u b'rotondità akbar, ikkaratterizzati mill-intensità tal-aromi tagħhom ta' ħwawar, ħobż mixwi jew frott eżotiku. Is-sawra aktar xaħmija tagħhom tagħtihom bilanċ tajjeb. Għal kull kulur tal-inbid, il-proporzjon tal-varjetajiet sekondarji fil-coupage ma jistax jaqbeż it-30 %. L-irqajja' fit-terrazzi fl-għoli għandhom preżenza sinifikanti ta' żrar mill-Garonne li jippermetti lill-ħamrija tiskula b'mod naturali u effettiv, u tisħon aktar kmieni fir-rebbiegħa, li jagħmilha partikolarment adatta għall-kultivazzjoni tad-dwieli. F'dawn l-irqajja', il-varjetajiet ta' aktar tard bħall-Cabernet Franc N u l-Cabernet Sauvignon N jiksbu sajran fenoliku u jsostnu l-produzzjoni tal-inbejjed ħomor l-aktar robusti. F'dawn l-inbejjed, tispikka l-qawwa aromatika sħiħa tal-varjetajiet Sauvignon B u Sauvignon Gris G. L-irqajja' fit-terrazzi ta' livell medju, bit-trab ġulġlieni ramli fin u lixxivjat tagħhom ("boulbènes"), jgħinu biex jikkontrollaw kif xieraq is-saħħa tad-dwieli, b'mod partikolari f'termini tar-rendimenti. Dawn l-irqajja' huma partikolarment adatti għall-varjetajiet Cabernet Franc N u Cot N, b'mod partikolari għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè. L-irqajja' b'ħamrija "terrefort" li tinsab fuq il-molassa taflija, u l-ħamrija "terrefort" tal-ġebel tal-ġir li toriġina mill-erożjoni tal-ġebel tal-ġir tal-lag, huma t-tipi ta' ħamrija l-aktar diffiċli biex jiġu mmaniġġjati. L-iżvilupp ta' kopertura tal-ħaxix ikkontrollata għamilha possibbli li din tipprovdi kompetizzjoni għad-dwieli. Għalhekk jista' jkollha s-saħħa tal-varjetajiet ewlenin u, b'mod partikolari, tal-varjetà Merlot N. F'dawn il-każijiet, il-varjetajiet Sémillon B u Muscadelle B jagħtu l-korporatura u l-kwalità żejtnija lill-inbid.

Ir-ritorn tal-inbid Buzet fost l-inbejjed ta' kwalità sar possibbli biss minħabba r-rieda ta' grupp ta' nies li rnexxielhom isibu użu ġdid għall-varjetajiet tad-dwieli tagħhom. Fl-istess ħin, l-iżvilupp ta' struttura kummerċjali u l-bejgħ dirett lil xerrejja individwali saħħew ir-reputazzjoni tal-inbejjed. Mit-tmiem tal-Medjuevu, il-patrijiet, il-kapijiet tal-abbaziji u l-mexxejja tal-komunitajiet reliġjużi kkontribwew għal fehim aħjar tal-metodi ta' vitikultura u tal-produzzjoni. L-irjus tal-kolonni tal-knisja ta' Damazan, imżejna b'għenieqed tal-għeneb, juru l-oriġini monastika tal-vinji.

Storikament, din il-vinja fil-"Haut-Pays" tar-reġjun tal-inbid ta' Bordeaux ma kellhiex identità b'saħħitha ħafna, peress li l-inbejjed kienu jinbiegħu taħt l-isem Bordeaux wara li kienu jkunu ġew ittrasportati tul ix-Xmara Garonne. Ir-referenza għall-inbejjed Buzet tidher fi ftehim tariffarju ffirmat fit-12 ta' Diċembru 1284 mir-Re tal-Ingilterra. Id-Dukat ta' Albret, b'Nérac bħala l-belt kapitali tiegħu, u li kien jinkludi ż-żona ġeografika, kien parti mir-Renju ta' Navarre. Enriku ta' Navarre, il-Prinċep ta' Albret u r-Re Enriku IV futur ta' Franza, qatta' parti miż-żgħożija tiegħu hemmhekk u l-komunità tal-palazz tiegħu kienet tgħix ħajja stravaganti, inkluż il-pjaċir tax-xorb tal-inbid lokali.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-informazzjoni fakultattiva kollha hija stampata fuq it-tikketti b'ittri li ma jistgħux ikunu akbar, fl-għoli, fil-wisa' jew fil-ħxuna, mid-doppju tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

It-tikketti tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Buzet jistgħu jispeċifikaw l-unità ġeografika usa' "Sud-Ouest" [Lbiċ]. Din l-unità ġeografika usa' tista' tidher ukoll fuq il-fuljetti jew il-kontenituri. Id-daqs tal-ittri għall-unità ġeografika usa' ma għandux ikun akbar, la fl-għoli u lanqas fil-wisa', mid-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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