Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4196)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Buzet”

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025

1. **Nazwa produktu**

„Buzet”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

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

[Ministerstwo Rolnictwa, Żywności, Rybołówstwa, Spraw Wsi i Planowania Przestrzennego]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

[Dyrekcja Generalna ds. Polityki Rolnej, Rolno-Spożywczej i Gruntowej]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Buzet” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, a w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

7.1. *Włączenie odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym*

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt V ppkt 1 Odmiany winorośli uzupełniono wykaz odmian przez dodanie:

— w odniesieniu do produkcji win białych, odmian: Floréal B, Voltis B oraz Souvignier Gris B

— w odniesieniu do produkcji win czerwonych i różowych, odmian: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N oraz Artaban N

Odmiany te mogą obecnie stanowić do maksymalnie 5 % uprawianych odmian winorośli i 10 % kupaży.

Aby wspierać ograniczenie stosowania środków ochrony roślin na obszarach przyległych do obszarów zamieszkałych/miejskich, obszarów:

— obsadzonych odmianami Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B i Souvignier Gris

— oraz znajdujących się w odległości mniejszej niż 20 metrów od miejsc wymienionych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego nie bierze się pod uwagę przy obliczaniu obszarów uprawy odmian „o przeznaczeniu adaptacyjnym" objętych limitem 5 % powierzchni gospodarstwa zadeklarowanej do celów ChNP.

Włączenie tych odmian jest jednym z rozwiązań wprowadzonych przez producentów win objętych nazwą w celu przeciwdziałania zmianie klimatu i ograniczenia środków ochrony roślin. Odmiany dodane jako drugorzędnie odmiany winorośli są zgodne z profilem win objętych przedmiotową nazwą i umożliwiają przystosowanie się winorośli do suszy i grzybowych chorób roślin. Umożliwiają również stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin.

Uzupełniono punkt „Główne odmiany winorośli do produkcji wina" jednolitego dokumentu.

7.2. *Zmiana zasad dotyczących proporcji odmian w gospodarstwach*

Te nowe zasady dotyczące proporcji odmian w gospodarstwach zwiększają elastyczność i w większym stopniu umożliwiają wykorzystanie odmian drugorzędnych, z których część może być obecnie lepiej dostosowana do niektórych rodzajów gleb i do zmieniającego się klimatu.

W przypadku win czerwonych i różowych udział odmian drugorzędnych wzrósł z 10 % do 30 % odmian winorośli. Odmiany drugorzędne są odporniejsze i wnoszą kwasowość. Umożliwiają stworzenie przeciwwagi dla winogron Merlot, które są bardzo podatne na choroby i przy których zwiększa się potencjalna zawartość alkoholu. Mieszanie z odmianami drugorzędnymi pozwala na uzyskanie win odznaczających się świeżością i okrągłością, przy jednoczesnym zachowaniu stylu właściwego dla nazwy „Buzet".

W przypadku win białych usunięto zasadę odróżniania odmian drugorzędnych od głównych odmian w kupażu. Ponadto mieszanie z odmianami drugorzędnymi pozwala osiągnąć interesujący wachlarz aromatów. Aby zachować spójność ze zmianą usuwającą zasady dotyczące proporcji odmian w gospodarstwach, zmieniono wykaz odmian dopuszczonych w produkcji win białych.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

7.3. *Prowadzenie winnicy: zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia*

Usunięto wymóg określający wysokość ulistnienia przy palikowaniu i zastąpiono go wymogiem, zgodnie z którym stosunek liści do owoców musi wynosić 1,4 m^2 powierzchni liści na 1 kg produkowanych winogron. Celem jest kontrola dojrzałości winogron przez promowanie równowagi fizjologicznej krzewów winorośli, a tym samym dostosowanie ilości liści umożliwiającej dojrzewanie 1 kg winogron.

Wzrost zawartości alkoholu to jeden z przykładów wpływu zmiany klimatu na profil win; jest to sprzeczne z oczekiwaniami społecznymi i szkodliwe dla równowagi samych win.

W punkcie dotyczącym środków przejściowych usunięto przepis dotyczący zasad palikowania, aby zapewnić spójność ze zmianą.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

7.4. *Kupaż odmian winorośli*

W zasadzie, zgodnie z którą główne odmiany muszą stanowić co najmniej 90 % kupażu, w przypadku win czerwonych i różowych wymagany udział ograniczono do 70 %.

W przypadku win białych udział odmian Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G i Sémillon B w każdej partii kupażu na etapie pakowania nie może być mniejszy niż 70 %.

Zmiana ta zwiększa udział odmian drugorzędnych z 10 do 30 % w przypadku win białych, czerwonych i różowych. Ma związek ze zmianą zasad dotyczących proporcji odmian w gospodarstwach. Podkreśla ona dążenie do elastyczności w obliczu zmiany klimatu i do zwiększania kwasowości przez dodawanie odmian drugorzędnych. Zmiany te nie mają istotnego wpływu na profil produktu.

Zmieniono punkt „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

7.5. *Praktyka enologiczna: wykorzystanie węgla do celów enologicznych*

Zniesiono zakaz stosowania węgla do celów enologicznych w winach różowych.

Dozwolone jest ono obecnie w przypadku moszczu i zastosowania enologicznego, w granicach 20 % objętości win różowych produkowanych przez odnośnego producenta wina z danego zbioru.

Celem jest umożliwienie kontroli barwy win różowych w kontekście globalnego ocieplenia, które prowadzi do zwiększonej akumulacji cukrów i obniżenia kwasowości i zwiększa tym samym zagrożenie dla zdrowia roślin, w szczególności zagrożenie chorobami grzybowymi.

Zmieniono punkt „Szczególne praktyki enologiczne" jednolitego dokumentu.

7.6. *Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy*

Wprowadzono nową metodę obliczania zdolności w zakresie produkcji i przechowywania win czerwonych, różowych i białych.

Powodem jest rosnąca liczba podmiotów gospodarczych, których wydajność jest niższa od określonej w specyfikacji produktu w wyniku zagrożeń związanych ze zmianą klimatu. Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy odpowiada półtorakrotności (w przypadku win białych i różowych) i dwukrotności (w przypadku win czerwonych) średniej wydajności w ostatnich pięciu latach zbiorów w gospodarstwie. Wydajność w ostatnich zbiorach spada, co wymaga dostosowania pojemności kadzi fermentacyjnych w winnicy.

Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

7.7. *Aktualizacja kodu geograficznego*

Gminy obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany obszaru geograficznego objętego nazwą.

Zmieniono punkt „Wyznaczony obszar geograficzny" jednolitego dokumentu.

7.8. *Odniesienia*

Zaktualizowano dane kontaktowe krajowego instytutu ds. jakości i pochodzenia (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

Zmieniono zasady kontroli specyfikacji produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Buzet

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

4.1. *Wina białe*

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach po fermentacji nie przekracza 3 g/l. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win białych po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %. Kwasowość lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych. W przypadku win białych minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10 %. Pozostałe cechy charakterystyczne są domyślnie zgodne z cechami określonymi w prawodawstwie UE. Wina białe wytrawne z odmian Sauvignon B oraz Sauvignon Gris G są dość delikatne i lekkie oraz wyróżniają się jasną barwą i prostymi aromatami owoców, a ich kwasowość wywołuje wrażenie świeżości. Gdy w kupażu dominują odmiany Muscadelle B, a zwłaszcza Sémillon B, wina są bardziej aromatyczne i okrągłe oraz odznaczają się intensywnym aromatem przypraw, grzanek lub owoców egzotycznych. Ich gęstsza konsystencja zapewnia im odpowiednią równowagę.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.2. *Wina czerwone i różowe*

Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 g/l. Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach po fermentacji nie przekracza 3 g/l. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych po wzbogacaniu nie przekracza 13 %. Kwasowość lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach UE. W przypadku win czerwonych i różowych minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %. Pozostałe cechy charakterystyczne są domyślnie zgodne z cechami określonymi w prawodawstwie UE. Wina czerwone występują w wersjach od owocowych i bogatych po aromatyczne i cieliste. W bukiecie win pierwszej z tych kategorii, wytwarzanych przez mieszanie odmian Merlot N i Cabernet Franc N, dominują aromaty owocowe. Taniny są oczywiście obecne, ale odznaczają się subtelnością; wina te należy pić, gdy są młode. W winach drugiej z tych kategorii dominuje Cabernet Sauvignon N i są to wina cieliste o intensywnej barwie oraz silnych i złożonych aromatach owoców i przypraw, niekiedy z lekko dymnymi nutami. Wina te mają dobrą strukturę taninową, która sprawia, że powinny dojrzewać przez kilka lat, i wywołują aksamitne odczucie w ustach. Wina różowe, produkowane głównie z odmian Cabernet Franc N i Cot N, są winami owocowymi i żywymi, z aromatami owoców i kwiatów oraz pewnym bogactwem smaku. Ich lekka kwasowość sprawia, że są przyjemnie intensywne.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

5.1.1. Szczególne praktyki enologiczne

W produkcji win różowych wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru. W przypadku win czerwonych dopuszcza się subtraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 10 %. Wzrost naturalnej objętościowej zawartości alkoholu we wzbogacanej partii nie przekracza 1 % objętości. Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 12,5 % w przypadku win białych i 13 % w przypadku win czerwonych i różowych. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa.

5.1.2. Metoda uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może przekraczać 2,5 m. Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,5 m^2 powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się przez pomnożenie odległości między rzędami przez odległość między roślinami.

Winorośl przycina się w formie jedno- lub dwuramiennego sznura Guyota lub za pomocą cięcia krótkiego (niski sznur Royat na rusztowaniu).

Każda roślina ma maksymalnie 13 oczek.

Można zezwolić na nawadnianie.

5.2. *Maksymalna wydajność*

66 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie 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 oraz Xaintrailles.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Obszar geograficzny produkcji znajduje się w Gaskonii, w departamencie Lot-et-Garonne w pobliżu zbiegu rzek Garonna i Lot, w połowie drogi między Tuluzą a Bordeaux oraz niedaleko Agen i Marmande. Obszar ten, którego granicę od północy stanowi dolina Garonny, jest pasem o długości ok. 40 km i szerokości ok. 15 km. Na zachodzie obszar ten graniczy z rozległym lasem Landes. Nawiewane wiatrem piaski, na których rośnie las Landes, nie mogły przemieszczać się dalej na wschód, zatrzymywane przez system rzeczny Gelise-Baïse. Linia ich najdalszego zasięgu docierała (w głąb lądu) aż do miejscowości Barbaste, wyznaczając zarazem granicę obszaru produkcji. Na południe od Nérac obszar produkcji Buzet graniczy z trzeciorzędowymi molasowymi formacjami geologicznymi. Tutaj formacjom pochodzącym z akwitanu (okresu geologicznego) towarzyszą warstwy białego i szarego wapienia. W czwartorzędzie rzeka Garonna stworzyła na tym obszarze kilka warstw gliniasto-żwirowych tarasów. W rezultacie topografia została silnie wygładzona, a krajobraz przybrał postać łagodnych wzgórz z wychodniami twardego wapienia u podnóży zalesionych zboczy. Jeżeli chodzi o warunki glebowe, na szarym wapieniu powstają brunatne gleby wapienne, dość drobnoziarniste i przepuszczalne. Gleby na molasach akwitańskich tworzą cechującą się większą głębokością warstwę gruntu lokalnie znaną jako „terrefort". Odznacza się ona zmienną zawartością gliny i jest dobrze nawodniona. Gleby na średnich tarasach to gleby bielicowe typu „boulbènes". Po usunięciu górnej warstwy gleby pojawia się akumulacja horyzontu glebowego bogata w glinę i tlenek żelaza. Dzięki temu gleby mają wyraźnie czerwoną barwę (tzw. „rougets"). Wreszcie gleby górnych tarasów na najwyższej części zboczy składają się z gliniastych i żwirowych osadów zmieszanych na powierzchni z drobnoziarnistą ilastą frakcją nawianą przez wiatr. Klimat jest morski, z nieznacznym wpływem z południa. Komponent morski jest w dużej mierze dominujący – z zachodu wieją niosące wilgoć wiatry o umiarkowanej sile, czego efektem są łagodne temperatury i opady deszczu, które są najbardziej intensywne w maju i grudniu. Jesienią dzięki wiatrowi autan, wiejącemu doliną Garonny znad Morza Śródziemnego, na pierwszy plan wysuwa się wpływ z południa. Autan to ciepły wiatr o działaniu osuszającym, hamujący niestabilne atlantyckie układy pogodowe napływające z północy.

Zbieg rzek Baïse i Gélise na granicy gmin Lavarde i Barbaste to największe „skrzyżowanie" rzek na południe od Garonny. W średniowiecznym dokumencie nadania praw miejskich miejscowości Buzet stwierdza się, że wino jest bardzo ważnym produktem w życiu miasta. Istotnie, w regionie Buzet zawsze prowadzono działalność handlową, która następnie rozwijała się z biegiem rzek i w kierunku Bordeaux, dzięki żegludze śródlądowej na rzece Baïse, następnie na Garonnie, a w końcu na biegnącym równolegle do Garonny kanale wybudowanym w 1856 r. W latach 1884–1885, mimo plagi filoksery, co miesiąc transportowano rzeką ponad 1 000 beczek. Po pladze filoksery sektor uprawy winorośli pogrążył się w zastoju gospodarczym, który pogłębiły kryzysy okresu międzywojennego. Szlachetne odmiany *Vitis vinifera* zastąpiono hybrydowymi odmianami winorośli należącymi do bezpośredniego producenta wytwarzanego z nich wina lub odmianami o wysokiej wydajności sadzonymi na

żyznych glebach w dolinie Baïse. Odnowa rozpoczęła się w 1946 r. wraz z utworzeniem związku plantatorów winorośli; następnie utworzono spółdzielnię, a w 1953 r. winom wysokiej jakości przyznano nazwę pochodzenia AOVDQS. Buzet stało się symbolem renesansu win z „Haut-Pays" – położonej w głębi lądu części regionu winiarskiego Bordeaux. W 1948 r. spory między plantatorami winorośli zakończyły się przed sądem w Nérac. W wyroku z 31 lipca 1948 r. określono po raz pierwszy obszar produkcji, którego rdzeń stanowiło sześć gmin. Dopiero później, 11 kwietnia 1967 r., sąd w Agen uznał obszar produkcji w obecnej konfiguracji oraz produkcję win różowych. Przyznana w 1973 r. kontrolowana nazwa pochodzenia [*appellation d'origine contrôlée*, czyli AOC] stanowiła wyraz uznania dla wysiłków podjętych przez plantatorów winorośli i spółdzielnię – jako pierwsi w departamencie wprowadzili zróżnicowanie płatności za winogrona w oparciu o kryteria jakościowe (dojrzałość, wydajność, stan zdrowia itp.).

Chociaż spółdzielnia obejmuje ponad 200 producentów i odpowiada za 95 % całkowitej produkcji, kilkanaście indywidualnych wytwórni wina wprowadziło sprzedaż bezpośrednią, rozszerzając w ten sposób asortyment i bazę klientów win Buzet. Wina czerwone, które stanowią 72 % produkcji, występują w wersjach od owocowych i bogatych po aromatyczne i cieliste. W bukiecie win pierwszej z tych kategorii, wytwarzanych przez mieszanie przede wszystkim odmian Merlot N i Cabernet Franc N, dominują aromaty owocowe. Taniny są oczywiście obecne, ale odznaczają się subtelnością; wina te należy pić, gdy są młode. Wina drugiej z tych kategorii, produkowane z kupaży, w których największy udział ma odmiana Cabernet Sauvignon N, są cielistymi winami o silnych i złożonych aromatach owoców i przypraw, niekiedy z lekko dymnymi nutami (grzanek, kawy, wanilii itp.). Wina te mają dobrą strukturę taninową, która sprawia, że powinny dojrzewać przez kilka lat, i wywołują aksamitne odczucie w ustach.

Są to przede wszystkim wina różowe, mające stały udział w produkcji na poziomie 25 %, wytwarzane głównie z odmian Cabernet Franc N i Cot N. Są owocowe i żywe, z aromatami owoców i kwiatów oraz z pewnym bogactwem smaku. Ich lekka kwasowość sprawia, że są przyjemnie intensywne. Niektóre wina różowe, zawsze wytrawne i owocowe, ale z udziałem odmian Merlot N i Cabernet Sauvignon N w kupażu, są bliskie winom typu „clairet", o łagodniejszym, długo utrzymującym się słodkim smaku i dominującym owocowym aromacie. Wina białe wytrawne z odmian Sauvignon B oraz Sauvignon Gris G są dość delikatne i lekkie oraz wyróżniają się jasną barwą i prostymi aromatami owoców, a ich kwasowość wywołuje wrażenie świeżości. Gdy w kupażu dominują odmiany Muscadelle B, a zwłaszcza Sémillon B, wina są bardziej aromatyczne i okrągłe oraz odznaczają się intensywnym aromatem przypraw, grzanek lub owoców egzotycznych. Ich gęstsza konsystencja zapewnia im odpowiednią równowagę. W przypadku każdego koloru wina udział odmian drugorzędnych w kupażu nie może przekraczać 30 %. Na działkach położonych na wysokich tarasach występuje znaczna ilość żwiru z Garonny, który umożliwia naturalne i skuteczne odwadnianie gleby oraz jej wcześniejsze nagrzewanie się wiosną, dzięki czemu działki te są szczególnie odpowiednie do uprawy winorośli. Na tych działkach późniejsze odmiany, takie jak Cabernet Franc N i Cabernet Sauvignon N, osiągają dojrzałość fenolową i stanowią podstawę produkcji najmocniejszych win czerwonych. W winach tych ujawnia się pełna siła aromatu odmian Sauvignon B i Sauvignon Gris G. Działki na średnich tarasach, z drobnoziarnistymi wyługowanymi glebami piaszczysto-gliniastymi („boulbènes"), pozwalają należycie kontrolować żywotność winorośli, zwłaszcza pod względem wydajności. Działki te są szczególnie odpowiednie dla odmian Cabernet Franc N i Cot N, w szczególności do produkcji win różowych. Najtrudniejsze do zagospodarowania są działki z glebami „terrefort" położonymi na gliniastych molasach oraz wapiennymi glebami „terrefort" pochodzącymi z erozji wapienia jeziornego. Rozwój zarządzanych gruntów trawiastych umożliwił powstanie konkurencji dla winorośli. Pozwoliło to na ograniczenie żywotności głównych odmian, a w szczególności Merlot N. W takich przypadkach odmiany Sémillon B i Muscadelle B nadają winom cielistość i oleistość.

Powrót wina „Buzet" do kategorii win gatunkowych jest możliwy jedynie dzięki dążeniu grupy osób, które zdołały zmienić przeznaczenie odnośnych odmian winorośli. Jednocześnie rozwój struktur handlowych i sprzedaż bezpośrednia na rzecz indywidualnych nabywców wzmocniły renomę win. Od końca średniowiecza mnisi, opaci i przywódcy wspólnot religijnych wnosili wkład w lepsze zrozumienie metod uprawy winorośli i produkcji wina. Kapitele kolumn kościoła w Damazan, zdobione kiściami winogron, świadczą o monastycznym pochodzeniu winnic.

W przeszłości winnica z „Haut-Pays" w regionie winiarskim Bordeaux nie miała wyraźnie określonej tożsamości, ponieważ wina, po przetransportowaniu ich Garonną, sprzedawano pod nazwą „Bordeaux". Odniesienie do win „Buzet" pojawia się w umowie celnej podpisanej 12 grudnia 1284 r. przez króla Anglii. Księstwo Albret, ze stolicą w Nérac, na którego terytorium znajdował się przedmiotowy obszar geograficzny, należało do Królestwa Nawarry. Henryk z Nawarry, książę Albret i przyszły król Francji Henryk IV, spędził tam część swojej młodości, a jego dwór prowadził wystawne życie, nie odmawiając sobie przyjemności, jaką było picie miejscowego wina.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Buzet" można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Sud-Ouest". Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach lub pojemnikach. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (pod względem wysokości i szerokości) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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