C/2025/4196

28.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4196)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Buzet”

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025

1. **Denumirea produsului**

„Buzet”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

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

[Ministerul Agriculturii, Alimentației, Pescuitului, Afacerilor Rurale și Amenajării Teritoriului]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

[Direcția Generală Politică Agricolă, Agroalimentară și Funciară]

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, astfel cum sunt definite la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Cererea de modificare a DOP „Buzet” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic;

(c) nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

7.1. *Includerea soiurilor de interes în scopul adaptării*

În capitolul I din caietul de sarcini al produsului, în secțiunea V, la punctul 1, „Soiurile de viță-de-vie”, lista soiurilor a fost completată astfel încât să includă:

— în producția de vinuri albe, soiurile: Floréal B, Voltis B și Souvignier Gris B;

— în producția de vinuri roșii și roze, soiurile: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N și Artaban N.

Aceste soiuri pot reprezenta în prezent maximum 5 % din baza ampelografică și maximum 10 % din asamblări.

Pentru a promova reducerea utilizării produselor de protecție a plantelor în zonele adiacente locațiilor locuite/urbane, zonele:

— plantate cu Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B și Souvignier Gris

— și situate la o distanță mai mică de 20 de metri de locurile menționate în Codul rural și privind pescuitul maritim nu sunt luate în considerare la calcularea zonelor soiurilor „de interes în scopul adaptării” care fac obiectul limitei de 5 % din suprafața exploatației declarate în DOP.

Includerea acestor soiuri este una dintre soluțiile puse în aplicare pentru denumire, pentru a face față schimbărilor climatice și reducerii utilizării produselor de protecție a plantelor. Aceste soiuri introduse ca soiuri secundare sunt în concordanță cu profilul vinurilor care poartă această denumire și se pot adapta la secetă și la bolile criptogamice. De asemenea, permit reducerea utilizării produselor de protecție a plantelor.

Documentul unic a fost completat la punctul „Soiul (soiurile) de struguri de vin”.

7.2. *Modificarea normelor privind proporția în cadrul exploatațiilor*

Aceste noi norme privind proporția în cadrul exploatațiilor sporesc flexibilitatea și cresc utilizarea soiurilor secundare, unele dintre acestea putând fi mai bine adaptate acum la anumite tipuri de sol și la schimbările climatice.

În cazul vinurilor roșii și roze, proporția soiurilor secundare a crescut de la 10 % la 30 % din soiurile de viță-de-vie. Soiurile secundare sunt mai corpolente și oferă aciditate. Acestea permit contrabalansarea soiului Merlot, care este foarte susceptibil la boli și a cărui tărie alcoolică potențială este în creștere. Amestecarea cu soiuri secundare oferă posibilitatea de a conferi prospețime și corpolență vinurilor, păstrând în același timp stilul denumirii „Buzet”.

În cazul vinurilor albe, a fost eliminată regula distincției între soiurile secundare și soiurile principale din amestecul de soiuri. În plus, amestecul cu soiuri secundare dezvăluie și o mulțime de arome interesante. Pentru a asigura coerența cu modificarea care vizează eliminarea normelor privind proporțiile în cadrul exploatațiilor, a fost modificată lista soiurilor autorizate pentru vinurile albe.

Documentul unic nu este vizat.

7.3. *Managementul podgoriei: Norme privind palisarea și înălțimea frunzișului*

Norma privind înălțimea frunzișului ridicat pe spalier a fost eliminată și a fost înlocuită cu un raport între frunze și fructe de 1,4 m^2 de suprafață exterioară a aparatului foliar pentru producția a 1 kg de struguri. Scopul este de a controla gradul de coacere a strugurilor prin promovarea echilibrului fiziologic al viței-de-vie, adaptând astfel cantitatea de frunze la coacerea a 1 kg de struguri.

Creșterea conținutului de alcool este unul dintre efectele schimbărilor climatice asupra profilului vinurilor; acest lucru contravine așteptărilor publicului și afectează echilibrul vinurilor în sine.

Dispoziția referitoare la normele privind palisarea a fost eliminată în secțiunea privind măsurile tranzitorii, astfel încât să fie în concordanță cu modificarea.

Documentul unic nu este vizat.

7.4. *Amestecarea soiurilor*

Norma care prevede că soiurile principale trebuie să reprezinte minimum 90 % din amestec a fost redusă la 70 % pentru vinurile roșii și roze.

În cazul vinurilor albe, proporția soiurilor Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G și Sémillon B nu poate fi mai mică de 70 % în amestecul fiecărui lot în etapa de ambalare.

Această modificare încurajează soiurile secundare, crescând proporția lor la 30 % de la 10 % pentru vinurile albe, roșii și roze. Această cerință este însoțită de modificarea normelor privind proporțiile în cadrul exploatațiilor. Ea subliniază dorința de flexibilitate în fața schimbărilor climatice și de adăugare a acidității din soiurile secundare. Aceste modificări nu afectează semnificativ profilul produsului.

Se modifică următoarele puncte din documentul unic: Legătura cu arealul geografic

7.5. *Practica oenologică: Folosirea cărbunelui de uz oenologic*

Interdicția de utilizare a cărbunelui de uz oenologic pentru vinurile roze a fost eliminată.

În prezent, aceasta este autorizată pentru musturi și pentru uz oenologic pentru maximum 20 % din volumul vinurilor roze elaborate de vinificator pentru recolta în cauză.

Scopul este de a putea controla culoarea vinurilor roze în contextul încălzirii globale, ceea ce duce la acumularea în continuare de zaharuri și la reducerea acidității, sporind astfel riscurile pentru sănătatea plantelor și, în special, bolile criptogamice.

Se modifică următorul punct din documentul unic: Practici oenologice specifice

7.6. *Capacitatea de vinificație*

A fost introdusă o nouă metodă de calcul al capacității de vinificație și de depozitare a vinurilor roșii, roze și albe.

Motivul constă în existența unui număr tot mai mare de operatori care au randamente sub nivelul caietului de sarcini din cauza pericolelor legate de climă. Capacitatea de vinificație este echivalentă cu 1,5 (pentru vinurile albe și roze) și cu 2 (pentru vinurile roșii) înmulțit cu randamentul mediu pe cinci ani al celor mai recente recolte ale exploatației. Randamentele celor mai recente recolte sunt în scădere, ceea ce impune adaptarea capacității de vinificație.

Documentul unic nu este vizat.

7.7. *Actualizarea Codului geografic*

Comunele din arealul geografic au fost actualizate în conformitate cu Codul geografic oficial din anul 2024. Această modificare nu schimbă arealul geografic al denumirii.

Se modifică următorul punct din documentul unic: Arealul geografic delimitat

7.8. *Referințe*

Se actualizează datele de contact ale Institutului Național pentru Origine și Calitate [*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO].

Se modifică modalitățile de control cu privire la caietul de sarcini.

Aceste modificări nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Buzet

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

4.1. *Vinuri albe*

După fermentație, vinurile prezintă un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) de maximum 3 g/l. După îmbogățire, vinurile albe nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 12,5 %. Conținutul de aciditate volatilă totală și conținutul total de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația UE. Tăria alcoolică naturală minimă în volume este stabilită la 10 % pentru vinurile albe. Implicit, celelalte caracteristici respectă normele prevăzute de legislația UE. Vinurile albe seci din soiurile Sauvignon B și Sauvignon Gris G sunt destul de delicate și lejere și se disting prin culoarea lor pală, prin aromele lor simple de fructe și prin senzația de prospețime care rezultă din aciditatea lor. Când soiul Muscadelle B și, în special, soiul Sémillon B domină amestecul, vinurile sunt mai aromate și mai corpolente, fiind caracterizate de intensitatea aromelor lor de condimente, pâine prăjită sau fructe exotice. Textura lor mai grasă le conferă un bun echilibru.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4.2. *Vinuri roșii și roze*

În etapa ambalării, vinurile roșii prezintă un conținut maxim de acid malic de 0,4 grame per litru. După fermentație, vinurile prezintă un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) de maximum 3 g/l. După îmbogățire, vinurile roșii și roze nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 13 %. Conținutul de aciditate volatilă totală și conținutul total de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația UE. Tăria alcoolică naturală minimă în volume este stabilită la 10,5 % pentru vinurile roșii și roze. Implicit, celelalte caracteristici respectă normele prevăzute de legislația UE. Vinurile roșii variază de la fructate și generoase până la aromate și corpolente. Cele din prima categorie, produse prin amestecuri de Merlot N și Cabernet Franc N, au caracteristici olfactive dominate de arome de fructe. Taninurile sunt cu siguranță prezente, dar sunt subtile, iar vinurile trebuie consumate cât timp sunt tinere. Cele din a doua categorie, unde domină Cabernet Sauvignon N, sunt vinuri corpolente, cu o culoare intensă și arome puternice și complexe de fructe și condimente, uneori cu note subtile de fum. Ele au o structură tanică bună, care trebuie lăsată la învechit timp de câțiva ani, lăsând o senzație catifelată în gură. Vinurile roze, produse în principal din soiurile Cabernet Franc N și Cot N, sunt vinuri fructate și vioaie, cu arome de fructe și flori și cu o anumită bogăție care se simte la degustare. Aciditatea ușoară le face vioaie în mod plăcut.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

5.1.1. Practică oenologică specifică

Pentru elaborarea vinurilor roze, este autorizată folosirea cărbunelui de uz oenologic pentru musturi, în limita a 20 % din volumul vinurilor roze elaborate de către vinificatorul respectiv, pentru recolta în cauză. Tehnicile de îmbogățire prin concentrarea mustului de struguri sunt autorizate în cazul vinurilor roșii în limita unui nivel de concentrație de 10 %. Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume pentru lotul tratat nu depășește 1 % vol. După îmbogățire, vinurile nu depășesc tăria alcoolică totală în volume de 12,5 % în cazul vinurilor albe și de 13 % în cazul vinurilor roșii și roze. Pe lângă dispozițiile de mai sus, vinurile trebuie să respecte, în ceea ce privește practicile oenologice, cerințele stabilite la nivelul UE și în Codul rural.

5.1.2. Practică de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci per hectar. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,5 metri. Fiecare butuc trebuie să dispună de o suprafață maximă de 2,5 m^2. Această suprafață se obține înmulțind distanțele dintre rânduri cu spațiul dintre butuci.

Vița-de-vie este tăiată prin metoda Guyot simplă sau dublă sau prin tăiere scurtă (conducerea viței de vie prin metoda „Cordon de Royat” cu palisare joasă).

Fiecare butuc trebuie să aibă maximum 13 ochi.

Irigarea poate fi autorizată.

5.2. *Randamente maxime*

66 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea și producerea vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor comune din departamentul 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 și Xaintrailles.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Arealul geografic de producție este situat în Gascogne, în departamentul Lot-et-Garonne, lângă confluența râurilor Garonne și Lot, la jumătatea distanței dintre Toulouse și Bordeaux și în apropiere de Agen și Marmande. Valea râului Garonne fiind limita la nord, zona cuprinde o fâșie de aproximativ 40 km, cu o lățime de aproximativ 15 km. La vest, zona este mărginită de vasta Pădure Landes. Nisipurile aduse de vânt, pe care se află Pădurea Landes, nu au fost lăsate să se deplaseze mai departe spre est datorită sistemului râului Gelise-Baïse. Limita exactă a avansului lor și a arealului de producție este situată în interior, la Barbaste. Aria de producție a vinurilor Buzet este delimitată la sudul localității Nérac de formațiunile geologice molasice terțiare. Aici au fost adăugate straturi de calcar alb și gri în etapa Aquitania. În era cuaternară, râul Garonne a depus mai multe straturi de terase cu pietriș argilos în această zonă. Prin urmare, topografia a fost mult domolită, peisajul luând forma unor dealuri ușor ondulate, cu aflorimente calcaroase dure situate la baza pantelor care formează o proeminență împădurită. În ceea ce privește solul, solurile de pe calcarul gri dau naștere unor soluri calcaroase brune, foarte fine și bine drenate. Solurile de pe molasa din etapa Aquitania produc un pământ cu o grosime mai mare, cunoscut la nivel local sub denumirea de „terrefort”. Acestea au un conținut variabil de argilă și sunt bine alimentate cu apă. Solurile de pe terasele de nivel mediu sunt soluri podzolice de tip „boulbènes”. La îndepărtarea părții superioare a solului, apare o acumulare a orizontului de sol, bogată în argilă și oxid de fier. Acest lucru le conferă acestor soluri pete de culoare roșie distinctă (cunoscute sub denumirea de „rougets”). În final, solurile teraselor superioare de pe partea cea mai înaltă a pantelor sunt formate din argilă și depozite pietroase amestecate la suprafață cu particule fine, argiloase, aduse de vânt. Clima este maritimă, cu o ușoară influență dinspre sud. Componenta maritimă este foarte predominantă, vânturile temperate și umede din vest determinând temperaturi și precipitații blânde, care ating valorile maxime în lunile mai și decembrie. Influența din sud vine în prim-plan toamna, datorită vântului Autan, care vine din Marea Mediterană de-a lungul văii Garonne. Autan este un vânt cald cu un efect de uscare care frânează condițiile meteorologice atlantice instabile care vin dinspre nord.

Confluența dintre Baïse și Gélise de la granița dintre comunele Lavarde și Barbaste este cea mai mare „răscruce” fluvială de la sud de Garonne. Carta orașului Buzet, care datează din Evul Mediu, prevede că vinul este un produs esențial în viața orașului. De fapt, regiunea Buzet a desfășurat întotdeauna o activitate comercială care s-a extins apoi în aval și spre Bordeaux cu transport pe căi navigabile interioare pe râul Baïse, apoi pe râul Garonne și, în cele din urmă, prin canalul lateral care mărginea regiunea Garonne în 1856. În perioada 1884-1885 și în pofida epidemiei de filoxeră, pe râu s-au transportat peste 1 000 de barili pe lună. După epidemia de filoxeră, viticultura s-a confruntat cu o cădere economică pe care crizele din perioada interbelică nu au făcut decât să o agraveze. Soiurile nobile de *Vitis vinifera* au fost înlocuite cu soiuri de viță-de-vie hibride direct producătoare sau cu soiuri cu

randament ridicat plantate pe solurile bogate din Valea Baïse. În 1946 a început un proces de reînnoire, odată cu crearea unui sindicat al viticultorilor; ulterior, a fost înființată o cooperativă, iar denumirea de origine AOVDQS pentru vinuri de înaltă calitate a fost acordată în 1953. Buzet a devenit simbolul renașterii vinurilor din zona viticolă „Haut-Pays” (interioară) a regiunii viticole Bordeaux. În 1948, litigiile dintre viticultori au ajuns în instanță la Nérac. O hotărâre pronunțată la 31 iulie 1948 a definit prima zonă de producție dintr-un nucleu alcătuit din șase comune. Abia mai târziu, la 11 aprilie 1967, instanța din Agen a recunoscut zona de producție în configurația sa actuală și în producția de vinuri roze. În 1973, *appellation d'origine contrôlée* [denumirea de origine controlată] sau AOC a reprezentat recunoașterea eforturilor depuse de viticultori și de cooperativă ca fiind prima din departament care a introdus plăți diferențiate pentru struguri pe baza unor criterii calitative (maturitate, încărcare, stare de sănătate etc.).

Deși cooperativa cuprinde peste 200 de producători și 95 % din producția totală, douăsprezece vinării individuale au introdus vânzări directe, lărgind astfel gama și baza de clienți a vinurilor Buzet. Reprezentând 72 % din producție, vinurile roșii variază de la vinuri fructate și generoase până la vinuri aromate și corpolente. Cele din prima categorie, produse prin amestecuri în care Merlot N și Cabernet Franc N au cea mai mare pondere, au caracteristici olfactive dominate de arome de fructe. Taninurile sunt cu siguranță prezente, dar sunt subtile, iar vinurile trebuie consumate cât timp sunt tinere. Cele din a doua categorie, în care soiul Cabernet Sauvignon N reprezintă proporția cea mai mare, sunt vinuri corpolente, cu arome puternice și complexe de fructe și condimente, uneori cu note subtile de fum (pâine prăjită, cafea, vanilie etc.). Ele au o structură tanică bună, care trebuie lăsată la învechit timp de câțiva ani, lăsând o senzație catifelată în gură.

Acestea au o pondere stabilă de 25 % din producție și sunt în principal vinuri roze, produse în principal din soiurile Cabernet Franc N și Cot N. Sunt fructate și vioaie, cu arome de fructe și flori și cu o anumită bogăție care se simte în gură. Aciditatea ușoară le face vioaie în mod plăcut. Fiind întotdeauna seci și fructate, dar cu o parte din soiurile Merlot N și Cabernet Sauvignon N în amestec, unele vinuri roze sunt aproape de a fi vinuri „clairet”, cu o prezență mai blândă în gură, o aromă fructată dominantă și un gust care persistă mult timp, dulce. Vinurile albe seci din soiurile Sauvignon B și Sauvignon Gris G sunt destul de delicate și lejere și se disting prin culoarea lor pală, prin aromele lor simple de fructe și prin senzația de prospețime pe care o conferă din aciditatea lor. Când soiul Muscadelle B și, în special, soiul Sémillon B domină amestecul, vinurile sunt mai aromate și mai corpolente, fiind caracterizate de intensitatea aromelor lor de condimente, pâine prăjită sau fructe exotice. Textura lor mai grasă le conferă un bun echilibru. Pentru fiecare culoare de vin, proporția soiurilor secundare în amestec nu poate depăși 30 %. Parcelele de pe terase înalte au o prezență semnificativă a pietrișului din Garonne, ceea ce permite ca solul să se dreneze natural și eficient și să se încălzească mai devreme primăvara, fiind astfel potrivite în mod deosebit pentru cultivarea viței-de-vie. Pe aceste parcele, soiurile ulterioare, cum ar fi Cabernet Franc N și Cabernet Sauvignon N, ating maturitatea fenolică și stau la baza producției celor mai corpolente vinuri roșii. În aceste vinuri, soiurile Sauvignon B și Sauvignon Gris G scot în evidență forța lor aromatică deplină. Parcelele de pe terasele de nivel mediu, cu soluri nisipoase-argiloase fine și dezalcalinizate („boulbènes”), contribuie la controlul adecvat al tăriei viței-de-vie, în special în ceea ce privește randamentul. Aceste parcele sunt potrivite în mod deosebit pentru soiurile Cabernet Franc N și Cot N, în special pentru producția de vinuri roze. Parcelele cu soluri „terrefort” situate pe molasă argiloasă și solurile calcaroase „terrefort” provenite din eroziunea calcarului lacustru sunt solurile cele mai dificil de gestionat. Dezvoltarea unui strat de iarbă dirijat a permis asigurarea concurenței pentru vița-de-vie. Astfel, aceasta poate reține tăria soiurilor principale și, în special, a soiului Merlot N. În aceste cazuri, soiurile Sémillon B și Muscadelle B conferă vinului corpolență și un caracter uleios.

Reîntoarcerea vinului „Buzet” în clasamentele vinurilor de calitate a fost posibilă numai datorită voinței unui grup de persoane care au reușit să reorienteze scopul în care sunt utilizate soiurile de viță-de-vie. În același timp, dezvoltarea unei structuri comerciale și vânzările directe către cumpărătorii individuali au consolidat reputația vinurilor. De la sfârșitul Evului Mediu, călugării, starețiii și conducătorii comunităților religioase au contribuit la o mai bună înțelegere a metodelor viticole și de producție. Capitelurile bisericii din Damazan, decorate cu ciorchini, indică originea monastică a plantațiilor viticole.

Din punct de vedere istoric, această podgorie din „Haut-Pays”, aflată în regiunea viticolă Bordeaux, nu avea o identitate foarte puternică, deoarece vinurile erau vândute sub denumirea „Bordeaux” după ce erau transportate pe râul Garonne. Mențiunea referitoare la vinurile „Buzet” figurează într-un acord tarifar semnat la 12 decembrie 1284 de Regele Angliei. Ducatul Albret, cu capitala la Nérac, cuprindea arealul geografic, făcând parte din Regatul Navarra. Henric de Navarre, Prinț de Albret și viitorul Rege Henric al IV-lea al Franței, și-a petrecut o parte din tinerețe acolo, iar membrii curții sale au dus o viață îmbelșugată, aceasta incluzând plăcerea de a bea vinul local.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției

Informațiile opționale sunt înscrise pe etichete cu litere care nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, nici în grosime dublul dimensiunii literelor care alcătuiesc denumirea de origine controlată.

Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Buzet” poate figura unitatea geografică superioară „Sud-Ouest” [Sud-vest]. Această unitate geografică superioară poate figura, de asemenea, pe orice fel de broșuri și de recipiente. Dimensiunile literelor cu care este scrisă unitatea geografică superioară nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime dimensiunea literelor cu care este scrisă denumirea de origine protejată.

Link către caietul de sarcini al produsului

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