C/2025/4196

28.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/4196)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Buzet“

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025

1. **Názov výrobku**

„Buzet“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

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

[Ministerstvo poľnohospodárstva, výživy, rybárstva, vidieka a územného plánovania]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

[Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodársku, agropotravinársku a územnú politiku]

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Buzet“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

7.1. *Začlenenie odrôd, ktoré sú predmetom záujmu na účely adaptácie*

V kapitole I oddiele V bode 1 špecifikácie výrobku týkajúcom sa odrodovej skladby sa doplnil zoznam odrôd, aby zahŕňal:

— odrody na výrobu bielych vín: Floréal B, Voltis B a Souvignier Gris B,

— odrody na výrobu červených a ružových vín: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N a Artaban N.

Tieto odrody môžu v súčasnosti tvoriť až 5 % odrodovej skladby a 10 % zmesí.

S cieľom podporiť zníženie používania prípravkov na ochranu rastlín v oblastiach susediacich s obývanými/mestskými lokalitami sa oblasti, ktoré:

— sú vysadené odrodami Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B a Souvignier Gris

— a nachádzajú sa vo vzdialenosti menej ako 20 m od miest uvedených v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu, nezohľadňujú pri výpočte plôch odrôd, „ktoré sú predmetom záujmu na účely adaptácie“, s výhradou 5 % limitu na plochu poľnohospodárskeho podniku vyhlásenú v CHOP.

Začlenenie týchto odrôd patrí medzi riešenia zavedené v súvislosti s týmto chráneným označením s cieľom prispôsobiť sa zmene klímy a v snahe obmedziť používanie prípravkov na ochranu rastlín. Tieto nové doplnkové odrody zodpovedajú profilu vín s chráneným označením a dokážu sa adaptovať na sucho a odolávať hubovým chorobám. Vďaka tomu možno používať menej prípravkov na ochranu rastlín.

Jednotný dokument sa dopĺňa v bode „Muštové odrody“.

7.2. *Zmena pravidiel podielov v poľnohospodárskych podnikoch*

Tieto nové pravidlá podielov v poľnohospodárskych podnikoch prinášajú zvýšenie flexibility a väčšie využívanie doplnkových odrôd, z ktorých niektoré môžu byť teraz lepšie prispôsobené určitým typom pôdy a meniacemu sa podnebiu.

V prípade červených a ružových vín sa podiel doplnkových odrôd zvýšil z 10 % na 30 % odrodovej skladby. Doplnkové odrody sú robustnejšie a poskytujú kyslosť. Umožňujú vyvážiť odrodu Merlot, ktorá je veľmi náchylná na choroby a v ktorej sa zvyšuje potenciálny obsah alkoholu. Sceľovanie s doplnkovými odrodami umožňuje dodať vínam sviežosť a guľatosť, pričom sa zachováva štýl označenia „Buzet“.

V prípade bielych vín bolo zrušené pravidlo, podľa ktorého sa rozlišovali doplnkové odrody od hlavných odrôd v odrodovej zmesi. Sceľovanie s doplnkovými odrodami navyše prináša zaujímavú škálu arómy. V súlade so zmenou, ktorou sa zrušili pravidlá podielov v poľnohospodárskych podnikoch, sa zmenil zoznam odrôd povolených na výrobu bielych vín.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7.3. *Starostlivosť o vinohrad: Pravidlá týkajúce sa vyväzovania výhonkov a výšky listovej steny*

Zrušilo sa pravidlo vyžadujúce výšku listovej steny s vyviazanými výhonkami a nahradilo sa pomerom list/plod 1,4 m^2 vonkajšej plochy korunového zápoja na produkciu 1 kg hrozna. Cieľom je kontrolovať zrelosť hrozna podporou fyziologickej rovnováhy na viniči, čím sa prispôsobí množstvo listov na dozretie 1 kg hrozna.

Zvýšenie obsahu alkoholu je jedným z účinkov zmeny klímy na profil vín; to je v rozpore s očakávaniami verejnosti a poškodzuje to rovnováhu samotných vín.

V časti o prechodnom opatrení sa zrušilo ustanovenie o pravidlách vyväzovania výhonkov, aby sa dosiahol súlad s touto zmenou.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7.4. *Zmes odrôd viniča*

Pravidlo, podľa ktorého musia hlavné odrody tvoriť minimálne 90 % zmesi, sa znížilo na 70 % v prípade červených a ružových vín.

V prípade bielych vín nesmie byť podiel odrôd Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G a Sémillon B nižší ako 70 % v zmesi každej šarže vo fáze balenia.

Touto zmenou sa posilňujú doplnkové odrody a zvyšuje sa ich podiel z 10 % na 30 % v prípade bielych, červených a ružových vín. Táto požiadavka súvisí so zmenou pravidiel týkajúcich sa podielov v poľnohospodárskych podnikoch. Zdôrazňuje sa ňou snaha o flexibilitu vzhľadom na zmenu klímy a prídavok kyslosti z doplnkových odrôd. Tieto zmeny nemajú významný vplyv na profil výrobku.

V jednotnom dokumente sa zmenili tieto body: Súvislosť so zemepisnou oblasťou

7.5. *Enologický postup: Používanie enologického aktívneho uhlia*

Zrušil sa zákaz používania enologického aktívneho uhlia v ružových vínach.

V prípade muštu je teraz enologické použitie povolené v limite 20 % objemu ružového vína vyrobeného dotknutým vinárom z daného zberu.

Cieľom je umožniť kontrolu farby ružových vín v kontexte globálneho otepľovania, ktoré vedie k ďalšiemu hromadeniu cukrov a znižovaniu kyslosti, čím sa zvyšujú zdravotné riziká pre kry a najmä výskyt hubových chorôb.

V jednotnom dokumente sa zmenil tento bod: Osobitné enologické postupy

7.6. *Spracovateľská kapacita*

Zaviedla sa nová metóda výpočtu výrobnej a skladovacej kapacity pre červené, ružové a biele vína.

Dôvodom je rastúci počet hospodárskych subjektov, ktoré z dôvodu rizík súvisiacich s klímou produkujú výnosy nižšie, než sú stanovené v špecifikácii výrobku. Spracovateľská kapacita sa rovná 1,5-násobku (v prípade bielych a ružových vín) a 2-násobku (v prípade červených vín) priemerného päťročného výnosu z posledných zberov podniku. Výnosy z posledných zberov klesajú, čo si vyžaduje prispôsobenie spracovateľskej kapacity.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7.7. *Aktualizácia zemepisného kódexu*

Obce v zemepisnej oblasti sa aktualizovali v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2024. Touto zmenou sa nemení zemepisná oblasť označenia.

V jednotnom dokumente sa zmenil tento bod: Vymedzená zemepisná oblasť

7.8. *Odkazy*

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality [Institut national de l'origine et de la qualité, INAO].

Zmenili sa podmienky kontroly špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Buzet

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

4.1. *Biele vína*

Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 3 g/l. Celkový obsah alkoholu v bielych vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %. Obsah prchavých kyselín a celkový obsah oxidu siričitého sa stanovujú v právnych predpisoch EÚ. Minimálny prirodzený obsah alkoholu je v prípade bielych vín stanovený na 10 obj. %. Ostatné charakteristiky sú štandardne v súlade s charakteristikami stanovenými v právnych predpisoch EÚ. Suché biele vína z odrôd Sauvignon B a Sauvignon Gris G sú pomerne jemné a ľahké a vyznačujú sa svetlou farbou, jednoduchou ovocnou arómou a pocitom sviežosti vyplývajúcim z ich kyslosti. Ak v zmesi dominujú odrody Muscadelle B a najmä Sémillon B, vína sú aromatickejšie a guľatejšie, pričom sa vyznačujú intenzitou aróm korenia, opečeného chleba alebo exotického ovocia. Ich plnšia štruktúra im dodáva dobrú vyváženosť.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4.2. *Červené a ružové vína*

Vo fáze balenia majú červené vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 g/l. Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 3 g/l. Celkový obsah alkoholu v červených a ružových vínach nie je po obohatení vyšší ako 13 obj. %. Obsah prchavých kyselín a celkový obsah oxidu siričitého sa stanovujú v právnych predpisoch EÚ. Minimálny prirodzený obsah alkoholu je v prípade červených a ružových vín stanovený na 10,5 obj. %. Ostatné charakteristiky sú štandardne v súlade s charakteristikami stanovenými v právnych predpisoch EÚ. Červené vína sú ovocné a bohaté až aromatické a plné. Prvé z nich sa vyrábajú zo zmesí odrôd Merlot N a Cabernet Franc N a vyznačujú sa vôňou, v ktorej dominujú ovocné arómy. Taníny sú určite prítomné, ale sú jemné a vína by sa mali piť mladé. Druhé uvedené vína, v ktorých dominuje Cabernet Sauvignon N, sú plné vína s intenzívnou farbou a výraznou a komplexnou arómou ovocia a korenia, niekedy s mierne dymovými tónmi. Majú dobrú tanínovú štruktúru, ktorá by sa mala nechať zrieť niekoľko rokov, a v ústach zanechávajú zamatový pocit. Ružové vína, vyrábané najmä z odrôd Cabernet Franc N a Cot N, sú ovocné a živé vína s arómou ovocia a kvetov a v ústach zanechávajú určitú bohatosť. Vďaka ľahkej kyslosti sú príjemne živé.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

5.1.1. Vyzrievanie

Pri výrobe ružových vín možno mušt ošetriť enologickým aktívnym uhlím, pričom maximálna povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného predmetným vinárom z danej úrody. Pri červených vínach je zahusťovanie hroznového muštu povolené, pričom počiatočný objem sa nesmie znížiť o viac ako 10 %. Zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu v ošetrovanej šarži nepresahuje 1 obj. %. Po obohatení vína neprekročí celkový obsah alkoholu 12,5 obj. % v prípade bielych vín a 13 obj. % v prípade červených a ružových vín. Okrem uvedených ustanovení musí víno z hľadiska enologických postupov spĺňať povinnosti stanovené na úrovni EÚ a v poľnohospodárskom zákonníku.

5.1.2. Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie presiahnuť 2,5 m. Plocha, ktorá je k dispozícii pre každý ker, nepresahuje 2,5 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialenosti medzi krami.

Rez viniča sa vykonáva metódou jednoduchého alebo dvojitého Guyotovho rezu alebo rezom na čapíky (nízky kordón Royat s vyviazanými výhonkami).

Každý ker môže mať maximálne 13 púčikov.

Možno povoliť zavlažovanie.

5.2. *Maximálne výnosy*

66 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín sa uskutočňujú na území týchto obcí v departemente 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 a Xaintrailles.

7. **Muštové odrody**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Colombard B

Cot N – Malbec

Floréal B

Gros Manseng B

Marselan N

Merlot N

Muscadelle B

Nielluccio N – Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon Gris G – Fié Gris

Semillon B

Souvignier Gris B

Syrah N – Shiraz

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť výroby sa nachádza v Gaskonsku, v departemente Lot-et-Garonne v blízkosti sútoku riek Garonne a Lot, na polceste medzi mestami Toulouse a Bordeaux a v blízkosti obcí Agen a Marmande. Oblasť, ktorej hranicu tvorí na severe údolie rieky Garonne, pozostáva približne zo 40 km dlhého pásu, ktorý je široký asi 15 km. Na západe je oblasť ohraničená rozsiahlym lesom Landes. Vetrom naviate piesky, na ktorých sa rozprestiera les Landes, sa vďaka riečnemu systému Gelise-Baïse nemohli posunúť ďalej na východ. Presná hranica ich postupu a hranica oblasti výroby sa nachádza až v Barbaste (vo vnútrozemí). Oblasť výroby vín Buzet je na juhu od obce Nérac ohraničená treťohornými melasovými geologickými útvarmi. Akvitánske súvrstvie tu dopĺňajú biele a sivé vápence. V štvrtohorách rieka Garonne v tejto oblasti uložila niekoľko vrstiev hlinito-štrkových terás. V dôsledku toho sa topografia veľmi zjemnila a krajina nadobudla podobu mierne zvlnených kopcov s tvrdými vápencovými výbežkami na úpätí svahov, ktoré vytvárajú zalesnený previs. Pokiaľ ide o pôdu, na sivých vápencoch sa vyskytujú vápnité hnedozeme, ktoré sú pomerne jemné a dobre odvodnené. Pôdy na akvitánskej melase vytvárajú hlbšiu pôdu, ktorú miestni obyvatelia nazývajú „*terrefort*“. Majú premenlivý obsah ílu a sú dobre zásobené vodou. Pôdy na stredných terasách sú podzolové pôdy typu „*boulbènes*“. Po odstránení vrchnej časti pôdy sa objaví nahromadený pôdny horizont, ktorý je bohatý na íl a oxid železitý. Vďaka tomu majú tieto pôdy výrazne červenú farbu (tzv. *rougets*). A napokon pôdy na horných terasách v najvyšších častiach svahov pozostávajú z ílovitých a štrkovitých usadenín, ktoré sa na povrchu miešajú s jemnými, hlinitými úlomkami, ktoré navieva vietor. Podnebie je prímorské s miernym vplyvom z juhu. Prevažuje tu prímorská zložka s miernymi a vlhkými západnými vetrami prinášajúcimi mierne teploty a zrážky, ktoré vrcholia v máji a decembri. Vplyv z juhu je výraznejší na jeseň vďaka vetru Autan, ktorý veje od Stredozemného mora pozdĺž údolia rieky Garonne. Autan je teplý vietor s vysušujúcim účinkom, ktorý pôsobí ako brzda nepokojného atlantického počasia prichádzajúceho zo severu.

Sútok riek Baïse a Gélise na hranici obcí Lavarde a Barbaste je najväčšou riečnou „križovatkou“ južne od rieky Garonne. V listine mesta Buzet, ktorá pochádza zo stredoveku, sa uvádza, že víno je základným výrobkom v živote mesta. Región Buzet sa vskutku vždy vyznačoval obchodnou činnosťou, ktorá sa neskôr rozšírila po prúde rieky smerom k Bordeaux vďaka vnútrozemskej vodnej doprave po rieke Baïse, potom po rieke Garonne a nakoniec v roku 1856 prostredníctvom bočného kanála, ktorý lemuje rieku Garonne. V rokoch 1884 – 1885 sa aj napriek epidémii fyloxéry po rieke prepravovalo viac ako 1 000 sudov mesačne. Po vypuknutí epidémie fyloxéry zaznamenalo vinohradníctvo hospodársky pokles, ktorý kríza v medzivojnovom období ešte zhoršila. Ušľachtilé odrody *Vitis vinifera* boli nahradené priamo-produkčnými hybridnými muštovými odrodami alebo vysoko výnosnými odrodami vysadenými v bohatých pôdach údolia rieky Baïse. Obnova sa začala v roku 1946 vytvorením

zväzu vinohradníkov; neskôr bolo založené družstvo a v roku 1953 bolo udelené označenie pôvodu AOVDQS pre víno vysokej kvality. Buzet sa stal symbolom renesancie vín z „*Haut-Pays*“ (vnútrozemskej) časti vinárskej oblasti Bordeaux. V roku 1948 skončili spory medzi vinohradníkmi na súde v Néracu. V rozsudku z 31. júla 1948 sa vymedzila prvá oblasť výroby so základom v šiestich obciach. Až neskôr, 11. apríla 1967, súd v Agene uznal oblasť výroby v jej súčasnej podobe, ako aj výrobu ružových vín. V roku 1973 sa prostredníctvom *appellation d'origine contrôlée* [zapísané označenie pôvodu] alebo AOC uznalo úsilie vinohradníkov a družstva, ktorí ako prví v departemente zaviedli diferencovanú platbu za hrozno na základe kvalitatívnych kritérií (zrelosť, zaťaženie, zdravotný stav atď.).

Zatiaľ čo družstvo zastrešuje viac ako 200 výrobcov a 95 % celkovej výroby, tucet jednotlivých vinárskych podnikov zaviedlo priamy predaj, čím rozšírilo sortiment a okruh zákazníkov vína Buzet. Červené vína, ktoré tvoria 72 % výroby, sa pohybujú od ovocných a bohatých vín až po aromatické a plné vína. Prvé z nich, vyrábané zo zmesí, v ktorých majú najväčší podiel odrody Merlot N a Cabernet Franc N, sa vyznačujú vôňou, v ktorej dominujú ovocné arómy. Taníny sú určite prítomné, ale sú jemné a vína by sa mali piť mladé. Druhé uvedené vína sa vyrábajú zo zmesí, v ktorých má najväčší podiel odroda Cabernet Sauvignon N, a sú to plné vína s výraznou a komplexnou arómou ovocia a korenia, niekedy s mierne dymovými tónmi (opečený chlieb, káva, vanilka atď.). Majú dobrú tanínovú štruktúru, ktorá by sa mala nechať zrieť niekoľko rokov, a v ústach zanechávajú zamatový pocit.

Tieto vína majú stabilný podiel 25 % na výrobe a ide najmä o ružové vína, ktoré sa vyrábajú predovšetkým z odrôd Cabernet Franc N a Cot N. Sú ovocné a živé s arómami ovocia a kvetov a zanechávajú v ústach určitú bohatosť. Vďaka ľahkej kyslosti sú príjemne živé. Niektoré ružové vína, ktoré sú vždy suché a ovocné, ale s podielom odrôd Merlot N a Cabernet Sauvignon N v zmesi, sú podobné vínam „clairet“, s jemnejšou textúrou v ústach a dominantnou ovocnou arómou a dlhou, sladkou chuťou. Suché biele vína z odrôd Sauvignon B a Sauvignon Gris G sú pomerne jemné a ľahké a vyznačujú sa svetlou farbou, jednoduchou ovocnou arómou a pocitom sviežosti vyplývajúcim z ich kyslosti. Ak v zmesi dominujú odrody Muscadelle B a najmä Sémillon B, vína sú aromatickejšie a guľatejšie, pričom sa vyznačujú intenzitou aróm korenia, opečeného chleba alebo exotického ovocia. Ich plnšia štruktúra im dodáva dobrú vyváženosť. Pri každej farbe vína nesmie podiel doplnkových odrôd v zmesi presiahnuť 30 %. Pozemky na vysokých terasách majú výrazný podiel štrku z rieky Garonne, ktorý umožňuje prirodzené a účinné odvodňovanie pôdy a skoršie jarné prehriatie, vďaka čomu sú mimoriadne vhodné na pestovanie viniča. Na týchto pozemkoch dosahujú neskoršie odrody ako Cabernet Franc N a Cabernet Sauvignon N fenolovú zrelosť a sú základom pre výrobu najrobustnejších červených vín. V týchto vínach sa naplno ukazuje aromatická sila odrôd Sauvignon B a Sauvignon Gris G. Pozemky na stredných terasách s jemnými, vylúhovanými piesčito-hlinitými pôdami („*boulbènes*“) pomáhajú správne riadiť silu viniča, najmä pokiaľ ide o výnosy. Tieto pozemky sú obzvlášť vhodné pre odrody Cabernet Franc N a Cot N, a to najmä na výrobu ružových vín. Pozemky s pôdami „*terrefort*“, ktoré sa nachádzajú na ílovitých melasách, a vápencovými pôdami „*terrefort*“, ktoré vznikli eróziou jazerného vápenca, sú najťažšie obhospodarovateľné pôdy. Rozvoj riadeného trávnatého porastu umožnil, aby viniču poskytol konkurencieschopnosť. Môže tak obsahovať silu hlavných odrôd a najmä odrody Merlot N. V týchto prípadoch odrody Sémillon B a Muscadelle B dodávajú vínu telo a olejnatosť.

Návrat vína „Buzet“ medzi kvalitné vína bol možný len vďaka odhodlanosti skupiny ľudí, ktorí dokázali znovu využiť jeho muštové odrody. Rozvoj obchodnej štruktúry a priameho predaja individuálnym kupujúcim zároveň posilnil povesť vín. Od konca stredoveku prispievali mnísi, opáti a predstavení náboženských spoločenstiev k lepšiemu pochopeniu metód vinohradníctva a výroby vína. Hlavice stĺpov kostola v obci Damazan zdobené strapcami hrozna poukazujú na kláštorný pôvod vinohradov.

Historicky nemal tento vinohrad v „*Haut-Pays*“ časti vinárskej oblasti Bordeaux príliš silnú identitu, pretože vína sa po preprave po rieke Garonne predávali pod názvom „Bordeaux“. Odkaz na vína „Buzet“ sa objavuje v colnej dohode podpísanej 12. decembra 1284 anglickým kráľom. Vojvodstvo Albret s hlavným mestom Nérac, ktoré zahŕňalo aj zemepisnú oblasť, bolo súčasťou Navarrského kráľovstva. Henrich Navarrský, vojvoda z Albretu a budúci francúzsky kráľ Henrich IV., tu strávil časť svojej mladosti a na jeho dvore sa viedol hýrivý život zahŕňajúci pôžitok z pitia miestneho vína.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

Všetky nepovinné údaje sa na etikete uvádzajú písmom, ktorého výška, šírka ani hrúbka nepresahuje dvojnásobok veľkosti písma názvu chráneného označenia pôvodu.

Na označení vín s chráneným označením pôvodu „Buzet“ sa môže uvádzať väčšia zemepisná jednotka „Sud-Ouest“. Táto väčšia zemepisná jednotka sa súčasne môže uvádzať aj na všetkých prospektoch a nádobách. Väčšia zemepisná jednotka musí byť uvedená písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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