C/2025/4196

28.7.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4196)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Buzet“

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025

1. **Ime proizvoda**

„Buzet“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pèche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire

(ministrstvo za kmetijstvo, prehrano, ribištvo, podeželje in načrtovanje rabe zemljišč)

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

(generalni direktorat za kmetijstvo, agroživilski sektor in regionalno politiko)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Buzet“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih sprememb**

7.1 *Vključitev prilagoditveno obetavnih sort*

V poglavju I specifikacije proizvoda, oddelek V, je v točki 1 Trsni izbor dopolnjen seznam sort vinske trt, in sicer z naslednjimi sortami:

— pri proizvodnji belih vin: floréal B, voltis B in souvignier gris B,

— pri proizvodnji rdečih in rosé vin: syrah N, marselan N, nielluccio N, tempranillo N, vidoc N in artaban N.

Te sorte lahko zdaj predstavljajo do 5 % sortne sestave v vinogradih in 10 % sortne sestave pri zvrščanju vin.

Da bi se spodbudilo zmanjšanje uporabe fitofarmacevtskih sredstev na površinah v okolici naseljenih/urbaniziranih območjih, se območja:

— zasajena s sortami vidoc N, artaban N, floréal B, voltis B in souvignier gris ter

— umeščena manj kot 20 metrov od krajev, navedenih v zakoniku o kmetijstvu in morskem ribištvu, ne upoštevajo pri izračunu površin s prilagoditveno obetavnimi sortami, za katere velja 5-odstotna omejitev površine kmetijskega gospodarstva, navedenega v ZOP.

Vključitev teh sort je ena od rešitev, s katerimi se pri označbi spopadajo s podnebnimi spremembami in s katerimi zmanjšujejo uporabo fitofarmacevtskih sredstev. Te sorte, ki so vključene kot stranske sorte vinske trte, so skladne z lastnostmi vin z označbo ter se lahko prilagodijo suši in glivičnim boleznim. Zaradi njih se lahko porabi manj fitofarmacevtskih sredstev.

Ta enotni dokument je dopolnjen v točki Sorte vinske trte.

7.2 *Sprememba pravil o deležih na kmetijskih gospodarstvih*

S temi novimi pravili o deležih na kmetijskih gospodarstvih se izboljšuje prilagodljivost in omogoča boljše izkoriščanje stranskih sort, pri čemer so lahko nekatere od njih zdaj bolj prilagojene določenim teksturam tal in spreminjajočemu se podnebju.

Pri rdečih in rosé vinih se je delež stranskih sort povečal z 10 % na 30 % trsnega izbora. Stranske sorte so odpornejše in omogočajo nastajanje kislin. Omogočajo uravnotežiti sorto merlot, ki je zelo dovzetna za bolezni in pri kateri se potencialni delež alkohola povečuje. Zaradi mešanja s stranskimi sortami so lahko vina sveža in zaokrožena, hkrati pa se ohrani slog označbe „Buzet“.

Pri belih vinih je črtano pravilo o razlikovanju stranskih od glavnih sort pri zvrščanju. Poleg tega mešanje s stranskimi sortami ponudi tudi zanimivo paleto arom. Trsni izbor za bela vina je spremenjen zaradi uskladitve s spremembo, da se črtajo pravila o deležih na kmetijskih gospodarstvih.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7.3 *Vzgoja vinogradov Pravila o oblikovanju v špalir in višini listja*

Pravilo o višini listja, privezanega na žice, je črtano in nadomeščeno z razmerjem med listjem in plodom na 1,4 m^2 zunanje površine nadzemnega dela rastline za pridelavo 1 kg grozdja. Cilj je nadzirati zrelost grozdja s spodbujanjem fiziološkega ravnovesja na trti in tako prilagoditi količino listov, da dozori 1 kg grozdja.

Eden od učinkov podnebnih sprememb na profil vin je povečanje vsebnosti alkohola, to pa je v nasprotju s pričakovanji javnosti in škoduje uravnoteženosti samih vin.

Zaradi uskladitve s spremembo je v oddelku o prehodnih ukrepih črtana določba o pravilih za oblikovanje v špalir.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7.4 *Zvrščanje sort vinske trte*

Pravilo, da morajo glavne sorte pri zvrščanju predstavljati najmanj 90 %, je za rdeča in rosé vina znižano na 70 %.

Pri belih vinih pri zvrščanju posamezne serije v fazi stekleničenja delež sort muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G in sémillon B ne sme biti manjši od 70 %.

S to spremembo se delež stranskih sort pri belih, rdečih in rosé vinih z 10 % poveča na 30 %. Ta zahteva je povezana s spremembo pravil o deležih na kmetijskih gospodarstvih. Odraža željo po prilagodljivosti pri soočanju s podnebnimi spremembami in dodajanju kislin stranskih sort. Te spremembe ne posegajo bistveno v profil proizvoda.

V enotnem dokumentu je spremenjena naslednja točka: Povezava z geografskim območjem

7.5 *Enološki postopek: uporaba oglja za enološko uporabo*

Prepoved uporabe oglja za enološko uporabo za vina rosé je odpravljena.

Zdaj se lahko uporablja za mošt in za enološko uporabo, pri čemer je zgornja meja 20 % količine vina rosé, ki jo zadevni proizvajalec vina pridela v trgatvi.

Namen je nadzorovati barvo vin rosé glede na globalno segrevanje, zaradi katerega se sladkorji nadalje kopičijo in se zmanjšuje vsebnost kislin, s tem pa se povečujejo tveganja za zdravje rastlin in zlasti glivične bolezni.

V enotnem dokumentu je spremenjena naslednja točka: Posebni enološki postopki

7.6 *Zmogljivost vinske kleti*

Uvedena je nova metoda za izračun zmogljivosti pridelave in skladiščenja rdečih, rosé in belih vin.

Razlog za to je vse večje število gospodarskih subjektov, katerih donos proizvodnje zaradi nevarnosti, povezanih s podnebjem, ne izpolnjuje specifikacije proizvoda. Zmogljivost vinske kleti je enaka 1,5-kratniku (za bela in rosé vina) in 2-kratniku (za rdeča vina) povprečnega petletnega donosa zadnjih trgatev kmetijskega gospodarstva. Ker so se donosi zadnjih trgatev zmanjšali, je treba prilagoditi zmogljivost vinske kleti.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7.7 *Posodobitev geografskega kodeksa*

Občine na geografskem območju so posodobljene po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024. Zaradi te spremembe se geografsko območje označbe ne spremeni.

V enotnem dokumentu je spremenjena naslednja točka: razmejeno geografsko območje.

7.8 *Podatki o nadzornem organu*

Kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) so posodobljeni.

Spremenjen je režim inšpekcijskih pregledov specifikacije proizvoda.

Te spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Buzet

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

4.1 *Bela vina*

Vina po vrenju vsebujejo največ 3 g/l fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze). Volumenski delež skupnega alkohola pri belih vinih po obogatitvi ne presega 12,5 %. Vsebnosti hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida sta določeni z zakonodajo Unije. Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola pri belih vinih je 10 %. Druge lastnosti so privzeto v skladu z vrednostmi, ki jih določa zakonodaja EU. Suha bela vina iz sort sauvignon B in sauvignon gris G so precej nežna in lahka, odlikujejo pa jih bleda barva, preproste arome po sadju in občutek svežine, ki jo dajejo njune kisline. Kadar pri zvrščanju prevladujeta sorti muscadelle B in zlasti sémillon B, so vina bolj aromatična in zaokrožena, zanje pa so značilne intenzivne arome po začimbah, opečenem kruhu ali eksotičnem sadju. Zaradi bolj oljnate teksture so dobro uravnotežena.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

4.2 *Rdeča in rosé vina*

Vsebnost jabolčne kisline v rdečih vinih je ob stekleničenju največ 0,4 g/l. Vina po vrenju vsebujejo največ 3 g/l fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze). Volumenski delež skupnega alkohola v rdečih in rosé vinih po obogatitvi ne presega 13 %. Vsebnosti hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida sta določeni z zakonodajo Unije. Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola pri rdečih in rosé vinih je 10,5 %. Druge lastnosti so privzeto v skladu z vrednostmi, ki jih določa zakonodaja EU. Rdeča vina so sadna in bogata do aromatična in polna. Pri prvih, ki se proizvajajo z zvrščanjem sort merlot N in cabernet franc N, prevladujejo arome po sadju. Tanini so vsekakor prisotni, vendar nežni, vina pa je treba piti mlada. Slednja vina, v katerih prevladuje cabernet sauvignon N, so polnega telesa z živo barvo ter močnim in kompleksnim vonjem po sadju in začimbah, včasih z rahlo dimnimi notami. Imajo dobro taninsko strukturo, ki jo je treba nekaj let starati, z žametnim občutkom v ustih. Vina rosé, ki so večinoma pridelana iz sort cabernet franc N in cot N, so sadna in živahna vina z vonjem po sadju in cvetju ter z bogatim okusom. Zaradi rahle kislosti so prijetno živahna.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

5.1.1 Posebni enološki postopek

Pri pridelavi vin rosé je dovoljena uporaba oglja za enološko uporabo za mošt, pri čemer je zgornja meja 20 % količine vina rosé, ki jo zadevni proizvajalec vina pridela v trgatvi. Odvzemalne tehnike obogatitve so dovoljene za rdeča vina do koncentracije 10 %. Volumenski delež naravnega alkohola se v obdelani seriji ne poveča za več kot 1 vol. %. Volumenski delež skupnega alkohola v vinih po obogatitvi ni večji od 12,5 % pri belih vinih ter 13 % pri rdečih in rosé vinih. Poleg zgornjih določb za enološke postopke veljajo obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu.

5.1.2 Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,5 metra. Vsak trs ima na voljo največ 2,5 m^2 površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi.

Trsi se obrezujejo bodisi z rezjo na enojni ali dvojni guyot bodisi v kratko rez (kordonska gojitvena oblika royat z nizkim kordonom na špalirju).

Vsak trs mora imeti največ 13 očes.

Namakanje se lahko dovoli.

5.2 *Največji donosi*

66 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija in obdelava vin potekajo na ozemlju naslednjih občin v departmaju 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 in Xaintrailles.

7. **Sorte vinske trte**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Colombard B

Cot N – malbec

Floreal 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 povezave**

Geografsko območje proizvodnje je pokrajina Gaskonja v departmaju Lot-et-Garonne v bližini sotočja rek Garona in Lot na pol poti med Toulousom in Bordeauxem ter v bližini občin Agen in Marmande. Na severu ga omejuje dolina reke Garone in obsega približno 40 km dolg in približno 15 km širok pas. Na zahodu meji na prostran gozd Landes. Pesek, ki ga je nanesel veter in na katerem raste gozd Landes, se zaradi rečnega sistema pritoka Gelise in reke Baïse ni mogel premikati naprej proti vzhodu. Natančna meja nanesenega peska in območja proizvodnje sega (v notranjost) vse do občine Barbaste. Območje proizvodnje proizvoda „Buzet“ južno od občine Nérac meji na terciarne molasne geološke formacije. Vanje so bili v akvitanskem obdobju vneseni beli in sivi apnenčasti sloji. V obdobju kvartarja je reka Garona na tem območju nanesla več plasti glinasto-gruščastih teras. Posledično se je topografija zelo zmehčana in nastala je pokrajina rahlo valovitih gričev s trdim apnenčastim skalovjem na dnu pobočij, ki tvorijo gozdnat previs. Kar zadeva tla, na sivem apnencu nastanejo rjava apnenčasta tla, ki so precej fina in dobro odcedna. Tla na akvitanski melasi so globlja in so lokalno znana kot *terrefort*. Vsebnost gline v teh tleh, ki so dobro oskrbljena z vodo, je spremenljiva. Na srednje visokih terasah so podzolasta ilovnato-peščena kisla tla (*boulbènes*). Ko je zgornji del tal odstranjen, se pokaže nakopičen horizont tal, bogatih z glino in železovim oksidom. Zato nastanejo zaplate tal izrazito rdeče barve (znane kot *rougets*). Tla na zgornjih terasah na najvišjem delu pobočij pa so iz gline in prodnatih nanosov, ki so na površju pomešani z drobno ilovnato frakcijo, ki jo napiha veter. Podnebje je oceansko z rahlim vplivom z juga. Močno prevladujejo značilnosti oceanskega podnebja z zmernimi in vlažnimi zahodnimi vetrovi, zaradi katerih so temperature blage, padavine pa dosežejo vrhunec maja in decembra. Vpliv z juga je izrazit jeseni zaradi autana, ki piha iz Sredozemlja vzdolž doline reke Garona. Autan je topel veter z učinkom sušenja, ki zaustavi neurejeno atlantsko vreme, ki se približuje s severa.

Sotočje reke Baïse in pritoka Gélise na meji občin Lavarde in Barbaste je največje rečno križišče južno od reke Garona. V listini mesta Buzet iz srednjega veka je navedeno, da je vino bistven proizvod za življenje v mestu. V regiji Buzet je bila dejansko vedno prisotna trgovinska dejavnost, ki se je nato s prevozom po celinskih plovnih poteh po reki Baïse, nato po reki Garonne in končno prek stranskega kanala ob Garoni leta 1856 razširila dolvodno proti Bordeauxu. V letih 1884 in 1885 se je kljub izbruhu trtne uši po reki tovorilo več kot 1 000 sodov na mesec. Po izbruhu trtne uši je vinogradništvo doživelo gospodarski upad, ki so ga krize med obema vojnama le še povečale. Plemenite sorte vinske trte vrste *Vitis vinifera* so bile nadomeščene s hibridnimi sortami vinske trte neposrednih proizvajalcev ali sortami vinske trte z velikim donosom, zasajenimi na bogatih tleh doline reke Baïse. Obnova se je

začela leta 1946 z ustanovitvijo sindikata vinogradnikov; pozneje je bila ustanovljena zadruga, leta 1953 pa je bila podeljena označba porekla AOVDQS za visokokakovostna vina. Označba „Buzet“ je postala simbol preporoda za vina iz (celinskega) dela Haut-Pays na vinorodnem območju Bordeaux. Leta 1948 so spori med vinogradniki reševali na sodišču v Néracu. V sodbi z dne 31. julija 1948 je bilo opredeljeno prvo območje proizvodnje v jedru šestih občin. Šele pozneje, 11. aprila 1967, je sodišče v Agenu priznalo območje proizvodnje v sedanji obliki in proizvodnjo vin rosé. Leta 1973 so bila s kontrolirano označbo porekla (*appellation d'origine contrôlée*, AOC) priznana prizadevanja vinogradnikov in zadruge, ki so prvi v departmaju uvedli diferencirano plačilo za grozdje na podlagi meril kakovosti (zrelost, obremenitev, zdravstveno stanje itd.).

Čeprav je v zadrugo vključenih več kot 200 proizvajalcev in zajema 95 % celotne proizvodnje, je ducat posameznih vinskih kleti uvedel neposredno prodajo, s čimer sta se razširila ponudba in krog strank vin „Buzet“. Delež proizvodnje rdečih vin, ki so sadna in bogata do aromatična in polna, je 72-odstoten. Pri prvih, ki se proizvajajo z zvrščanjem, pri katerem je največji delež sort merlot N in cabernet franc N, prevladujejo arome po sadju. Tanini so vsekakor prisotni, vendar nežni, vina pa je treba piti mlada. Slednja vina, proizvedena z zvrščanjem, pri katerem je največji delež sorte cabernet sauvignon N, so polnega telesa z močnim in kompleksnim vonjem po sadju in začimbah, včasih z rahlo dimnimi notami (po opečenem kruhu, kavi, vaniliji itd.). Imajo dobro taninsko strukturo, ki jo je treba nekaj let starati, z žametnim občutkom v ustih.

Njihov delež proizvodnje je stabilen in znaša 25 %, v glavnem pa gre za vina rosé, ki so večinoma pridelana iz sort cabernet franc N in cot N. Vina so sadna in živahna z vonjem po sadju in cvetju ter z bogatim okusom. Zaradi rahle kislosti so prijetno živahna. Nekatera vina rosé, ki so vedno suha in sadna, vendar se pri zvrščanju uporabi delež sort merlot N in cabernet sauvignon N, so blizu vinom clairet in so v ustih mehkejša s prevladujočo aromo po sadju ter dolgim, sladkim pookusom. Suha bela vina iz sort sauvignon B in sauvignon gris G so precej nežna in lahka, odlikujejo pa jih bleda barva, preproste arome po sadju in občutek svežine, ki jo dajejo njune kisline. Kadar pri zvrščanju prevladujeta sorti muscadelle B in zlasti sémillon B, so vina bolj aromatična in zaokrožena, zanje pa so značilne intenzivne arome po začimbah, opečenem kruhu ali eksotičnem sadju. Zaradi bolj oljnate teksture so dobro uravnotežena. Delež stranskih sort pri zvrščanju ne sme biti večji od 30 %, kar velja za vse barve vina. Na parcelah na visokih terasah je precej proda iz reke Garona, zato je odcednost tal naravna in učinkovita, tla pa se spomladi zgoraj segrejejo, zaradi česar so primerne predvsem za gojenje vinske trte. Poznejše sorte, kot sta cabernet franc N in cabernet sauvignon N, na teh parcelah dosežejo fenolno zrelost in podpirajo proizvodnjo najkrepkejših rdečih vin. V teh vinih je izpostavljena polna aromatična moč sort sauvignon B in sauvignon gris G. Parcele na srednje visokih terasah s svojimi finimi, izpranimi tlemi starih naplavin (*boulbènes*) prispevajo k ustreznemu uravnavanju bujnosti vinske trte, zlasti v smislu donosa. Te parcele so primerne predvsem za sorti cabernet franc N in cot N, zlasti za proizvodnjo vin rosé. Parcele s tlemi *terrefort* na glineni melasi in z apnenčastimi tlemi *terrefort*, ki so nastala zaradi erozije jezerskega apnenca, so tla, s katerimi je najtežje upravljati. Razvoj kontrolirane zatravljenosti na teh parcelah je omogočil konkurenčnost vinskih trt. Tako so lahko odporne kot glavne sorte, zlasti sorta merlot N. V teh primerih sorti sémillon B in muscadelle B vinu dajeta telo in oljnatost.

Vino „Buzet“ se je lahko med kakovostna vina ponovno umestilo le zaradi prizadevanj skupine ljudi, ki ji je uspelo spremeniti namembnost sort vinske trte. Hkrati sta sloves vin utrdila razvoj tržne strukture in neposredna prodaja posameznim kupcem. K boljšemu razumevanju vinogradniških in vinarskih metod so od konca srednjega veka prispevali menihi, opati in vodje verskih skupnosti. Na samostanski izvor vinogradov kažejo glave stebrov v cerkvi v Damazanu, okrašene z grozdi.

Ta vinograd v delu Haut-Pays na vinorodnem območju Bordeaux z zgodovinskega vidika ni imel zelo močne identitete, saj so se vina prodajala pod imenom „Bordeaux“, potem ko so bila prepeljana po reki Garona. Vino „Buzet“ je navedeno v tarifnem sporazumu, ki ga je 12. decembra 1284 podpisal angleški kralj. Vojvodina Albret, katere glavno mesto je bil Nérac in ki je obsegala to geografsko območje, je bila del kraljevine Navarra. Henrik Navarski, princ Albreta in pozneje francoski kralj Henrik IV., je tam preživel del svoje mladosti, njegov dvor pa je živel razkošno življenje in med drugim užival v pitju lokalnega vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vse neobvezne navedbe so na etiketah izpisane s črkami, katerih velikost po višini, širini in debelini ne presega dvakratne velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla „Buzet“ se lahko navede večja geografska enota „Sud-Ouest“. Ta večja geografska enota je lahko navedena tudi na kakršnem koli prospektu in embalaži. Velikost črk za navedbo večje geografske enote niti po višini niti po širini ne presega velikosti črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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