C/2025/4196

28.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4196)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Buzet“

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Наименование на продукта**

„Buzet“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire

[Министерство на земеделието, храните, рибарството, въпросите на селските райони и териториалното устройство]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

[Генерална дирекция „Селско стопанство, хранително-вкусова промишленост и регионална политика“]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Buzet“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) не води до риск да се обезсили връзката с географския район;

в) не води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

7.1. *Включване на сортове, представляващи интерес за целите на адаптирането*

Списъкът на сортовете в глава I, дял V, точка 1 „Сортов състав“ от продуктовата спецификация е разширен, за да бъдат включени:

— при производството на бели вина — сортовете: Floréal B, Voltis B и Souvignier Gris B;

— при производството на червени вина и вина розе — сортовете: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N и Artaban N.

Тези сортове вече може да съставляват до 5 % от отглежданите сортове и до 10 % от смесите.

За да се насърчи намаляване на употребата на продукти за растителна защита на площи в съседство с населени/урбанизирани места, районите:

— засадени със сортовете Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B и Souvignier Gris

— и разположени на разстояние под 20 метра от местностите, посочени в Кодекса за селските райони и морския риболов, не се вземат предвид при изчисляването на площите на сортовете, „представляващи интерес за целите на адаптирането“, подлежащи на ограничението от 5 % от площта на стопанството, декларирана в ЗНП.

Включването на тези сортове е едно от решенията, въведени за наименованието за справяне с изменението на климата и намаляването на употребата на продукти за растителната защита. Сортовете, включени като второстепенни сортове, са в съответствие с основните характеристики на вината, носещи наименованието, и дават възможност за приспособяване към сушата и към гъбичните болести. Те позволяват да се намали употребата на продукти за растителна защита.

С оглед на това се изменя точка „Винени сортове грозде“ от единния документ.

7.2. *Изменение на правилата относно съотношенията при стопанствата*

Тези нови правила относно съотношенията за стопанствата носят ползи, що се отнася до гъвкавостта, и благодарение на тях по-добре се оползотворяват второстепенните сортове, някои от които вече могат да бъдат по-адаптирани към определени видове почви и към променящия се климат.

За червените вина и вината розе съотношението на второстепенните сортове е увеличено от 10 % на 30 % от сортовете. Второстепенните сортове са по-издръжливи и придават киселинност. Благодарение на тях е възможно да се балансира сортът Merlot, който е много податлив на болести и при който се увеличава потенциалното съдържание на алкохол. Благодарение на смесването с второстепенни сортове е възможно да се привнесе свежест и плътност във вината, като същевременно се запазват характеристиките на наименованието „Buzet“.

За белите вина е премахнато правилото, което разграничава второстепенните от основните сортове в сортовата смес. Освен това смесването с второстепенни сортове разкрива интересна гама аромати. За да се постигне съгласуваност с изменението за премахване на правилата относно съотношението при стопанствата, е изменен списъкът на разрешените за бели вина сортове.

Това не засяга единния документ.

7.3. *Отглеждане на лозята: Правила за кордонната подпорна конструкция и за височината на листната маса*

Правилото, съгласно което се изисква определена височина на листната маса на привързаните лози, се премахва и се заменя със съотношение листна маса/плод от 1,4 m^2 от външната повърхност на листната маса за производството на 1 kg грозде. Целта е да се контролира узряването на гроздето, като се насърчи естественият баланс още на лозата, поради което количеството листна маса за узряването на 1 kg грозде се адаптира.

Увеличението на съдържанието на алкохол е една от последиците от изменението на климата върху профила на вината; това противоречи на очакванията на клиентите и вреди на балансираността на самите вина.

От раздела с преходни мерки се премахва разпоредбата относно правилата за кордонната подпорна конструкция, за да се постигне съгласуваност с изменението.

Това не засяга единния документ.

7.4. *Смесване на сортовете*

Правилото, в което се посочва, че основните сортове трябва да съставляват минимум 90 % от сместа, се променя, като процентът се намалява на 70 % за червените вина и вината розе.

При белите вина съотношението на сортовете Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G и Sémillon B не може да бъде под 70 % в сместа на всяка партида на етапа на опаковане.

С тази промяна се дава тласък на второстепенните сортове, като съотношението им се увеличава от 10 % на 30 % за червените и белите вина и за вината розе. Това се налага във връзка с изменението на правилата относно съотношенията при стопанствата. По този начин се подчертава желанието за гъвкавост с оглед на промените в климата и добавянето на киселинност от второстепенните сортове. Тези изменения не засягат съществено профила на продукта.

Изменени са следните точки от единния документ: Връзка с географския район

7.5. *Енологична практика: Използване на активен въглен за енологична употреба*

Премахва се забраната за използване на активен въглен за енологична употреба за вината розе.

Използването на активен въглен за гроздовата мъст и за енологична употреба вече е разрешено за гроздова мъст до максимум 20 % от обема на вината розе, произведени от съответния винопроизводител за разглежданата реколта.

Целта е да може да се контролира цветът на вината розе предвид глобалното затопляне, което води до допълнително натрупване на захари и до намаляване на киселинността, вследствие на което се увеличават рисковете за общественото здраве и по-специално — гъбичните болести.

Изменена е следната точка от единния документ: Специфични енологични практики

7.6. *Капацитет на винарната*

Добавен е нов метод на изчисляване на капацитета за винопроизводство и съхранение за червените и белите вина и за вината розе.

Основанието за това е, че все повече оператори добиват реколта, която не отговаря на спецификацията на продукта поради опасности, свързани с климата. Капацитетът на винарната е еквивалентен на средния петгодишен добив от последните реколти на стопанството, умножен по 1,5 (за белите вина и за вината розе) и по 2 (за червените вина). Добивът от последните реколти намалява, което изисква адаптиране на капацитета на винарната.

Това не засяга единния документ.

7.7. *Актуализиране на географския кодекс*

Общините в географския район са актуализирани в съответствие с официалния географски кодекс за 2024 г. Това изменение не променя географския район на наименованието.

Изменена е следната точка от единния документ: Определен географски район

7.8. *Препратки*

Актуализират се данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството [Institut national de l'origine et de la qualité, INAO].

Изменят се процедурите за проверка на продуктовата спецификация.

Тези изменения не засягат единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Buzet

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

4.1. *Бели вина*

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава 3 g/l. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на белите вина не превишава 12,5 %. Съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на белите вина е 10 %. Останалите характеристики съответстват по подразбиране на установените в нормативната уредба на ЕС. Сухите бели вина от сортовете Sauvignon B и Sauvignon Gris G са доста деликатни и леки и се отличават с бледия си цвят, изчистените си аромати на плодове и усещането за свежест, дължащо се на киселинността им. Когато в сместа преобладава сортът Muscadelle B и особено сортът Sémillon B, вината са по-ароматни и плътни, характеризират се с наситеност на ароматите си на подправки, препечен хляб или екзотични плодове. По-плътната им текстура им придава добра балансираност.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4.2. *Червени вина и вина розе*

На етапа на опаковане съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l. След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава 3 g/l. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина и на вината розе не превишава 13 %. Съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина и вината розе е 10,5 %. Останалите характеристики съответстват по подразбиране на установените в нормативната уредба на ЕС. Червените вина варират от плодови и наситени до ароматни и плътни. Вината от първия вид, произвеждани от смеси на Merlot N и Cabernet Franc N, имат дъх с преобладаващи плодови аромати. Танините определено се усещат, но са деликатни, като вината следва да се консумират млади. Вината от втория вид, при които преобладава сортът Cabernet Sauvignon N, са плътни, с наситен цвят и със силни и комплексни аромати на плодове и подправки, понякога с леки нотки на пушек. Имат добра танинова структура, която следва да се остави да отлежи няколко години, и предизвикват кадифено усещане в устата. Вината розе, произвеждани главно от сортовете Cabernet Franc N и Cot N, са плодови и свежи, с аромати на плодове и цветя и с богат вкус в устата. Благодарение на леката си киселинност те създават приятно усещане за свежест.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

5.1.1. Специфична енологична практика

За приготвянето на вината розе използването на активен въглен за енологична употреба е разрешено за мъстта, в границите на 20 % от обема на вината розе, произведени от съответния винопроизводител, за съответната реколта. Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени за червените вина в границата за концентрация от 10 %. Увеличението на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за обработваната партида не надвишава 1 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 12,5 % за белите вина и 13 % за червените вина и вината розе. Освен горепосочените разпоредби, при енологичните практики за тези вина трябва да се спазват изискванията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство.

5.1.2. Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 4 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,5 m. На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,5 m^2. Тази площ се получава, като междуредовото разстояние се умножи по разстоянието между растенията в реда.

Лозите се подрязват по метода Гюйо с единична или двойна резитба или чрез къса резитба (ниска кордонна формировка тип кордон Роая).

На всяко растение трябва да има най-много 13 пъпки.

Може да бъде разрешено напояване.

5.2. *Максимални добиви*

66 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината се извършват на територията на следните общини от департамент 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 и Xaintrailles.

7. **Винени сортове грозде**

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. **Описание на връзката или връзките**

Географският район на производство се намира в провинция Гаскония, в департамента Lot-et-Garonne близо до сливането на реките Гарона и Лот, на средата на пътя между Тулуза и Бордо и в близост до Agen и Marmande. На север районът граничи с долината на река Гарона, като обхваща ивица, дълга приблизително 40 km и широка около 15 km. На запад районът граничи с обширната гора Landes. Придвижването още по на изток на изветрените песъчливи почви, върху които расте гората Landes, е възпрепятствано от речната система Gelise-Baïse. Точната граница между района на тяхното разпространение и района на производство се намира (навътре в сушата) чак при Barbaste. Южно от Nérac районът на производство на Buzet граничи с моласови геоложки формации от терциера. Там към слоевете от аквитанския етап са добавени бели и сиви варовикови пластове. През кватернера наносите от река Гарона са образували няколко пласта сиви чакълести тераси в този район. Вследствие на това топографията е силно смекчена, като ландшафтът е приел формата на полегати хълмове с оголени скали от твърд варовик в основата на склоновете, върху които се образува залесена козирка. Що се отнася до почвите, върху сивия варовик са се отложили кафяви варовити почви, които са доста фини и с добър дренаж. Почвите върху аквитанската моласа осигуряват по-дълбок терен, който местните жители наричат „terrefort“. Те са с различно съдържание на глина и са добре снабдени с вода. Почвите на терасите на средна височина са подзолисти от вида „boulbènes“. Когато се премахне горната част на почвата, се появява натрупване на почвен хоризонт с богато съдържание на глина и железен оксид. Това е причината тези почви да съдържат ивици с отличителен червен цвят (известни като „rougets“). И накрая, почвите на горните тераси в най-високата част на склоновете се състоят от глина и чакълести наноси, примесени в повърхностния слой с фина глинеста фракция, която се изветря от вятъра. Климатът е морски с леко влияние от юг. Силно преобладава морският елемент с умерени и влажни западни ветрове, на които се дължат меките температури и валежите с най-висок обем през май и декември. Влиянието от юг изпъква през есента благодарение на вятъра „Autan“, който идва от Средиземно море по долината на река Гарона. Вятърът „Autan“ е топъл с изсушаващ ефект и действа като спирачка пред идващите от север променливи климатични условия от Атлантика.

Най-големият речен „кръстопът“ южно от река Гарона е мястото на сливане на реките Ваïse и Gélise на границата на общините Lavarde и Barbaste. В хартата на град Buzet, датираща от Средновековието, се посочва, че виното е продукт от съществено значение в градския живот. Наистина в района на Buzet винаги е имало търговска дейност, която впоследствие се разраства надолу по течението и в посока Бордо благодарение на вътрешното корабоплаване по река Ваïse, след това по река Гарона и накрая — по страничния канал, изграден покрай Гарона през 1856 г. В периода 1884—1885 г. въпреки епидемията от филоксера над 1 000 бъчви месечно отпътуват надолу по течението на реката. След епидемията от филоксера в лозарството настъпва икономически спад, който кризите през периода между двете войни само влошават. Облагородените сортове на *Vitis vinifera* са заменени с отгледани от местните производители хибридни сортове лози или със сортове с висок добив, засадени върху богатите почви в долината на

Baïse. Със създаването на съюз на винопроизводителите през 1946 г. започва период на обновление; по-късно се създава кооперация, а през 1953 г. е предоставено наименованието за произход „AOVDQS“ за вина с високо качество. Buzet се превръща в символ на възраждането на вината от областта „Haut-Pays“ (във вътрешността) на винопроизводствения регион Бордо. През 1948 г. споровете между винопроизводителите стигат до съда в Nérac. В съдебно решение, постановено на 31 юли 1948 г., е определен първият производствен район, в центъра на който се намират шест общини. Едва по-късно, на 11 април 1967 г., съдът в Agen утвърждава производствения район в настоящата му конфигурация и производството на вина розе. През 1973 г. с присъждането на *appellation d'origine contrôlée* [регистрирано наименование за произход] или „AOC“ винопроизводителите и кооперацията получават признание за усилията си като първите в департамента, които въвеждат диференцирано плащане за гроздето въз основа на качествени критерии (узрялост, тегло, здравословно състояние и др.).

Макар че кооперацията обхваща над 200 производители и 95 % от общото производство, има десетина индивидуални винарни, които започват да продават пряко и по този начин разширяват обхвата и клиентската база на вината „Buzet“. Червените вина, чиито дял от производството е 72 %, варират от плодови и наситени до ароматни и плътни. Първият вид, произвеждан от смеси, в които най-голям дял имат сортовете Merlot N и Cabernet Franc N, има дъх с преобладаващи плодови аромати. Таниите определено се усещат, но са деликатни, като винаta следва да се консумират млади. Вината от втория вид, произвеждан от смеси, в които най-голям дял има сортът Cabernet Sauvignon N, са плътни, със силни и комплексни аромати на плодове и подправки,понякога с леки нотки на пушек (препечен хляб, кафе, ванилия и др.). Имат добра танинова структура, която следва да се остави да отлежи няколко години, и предизвикват кадифено усещане в устата.

Те трайно държат дял от 25 % от производството и се състоят предимно от вина розе, произвеждани основно от сортовете Cabernet Franc N и Cot N. Те са плодови и свежи с аромати на плодове и цветя и с богат вкус в устата. Благодарение на леката си киселинност те създават приятно усещане за свежест. Тези вина са винаги сухи и плодови, но поради съотношението на сортовете Merlot N и Cabernet Sauvignon N в сместа някои вина розе се доближават до винаta „clairet“ с по-меко усещане в устата, преобладаващ плодов аромат и продължителен сладък вкус. Сухите бели вина от сортовете Sauvignon B и Sauvignon Gris G са доста деликатни и леки и се отличават с бледия си цвят, изчистените си аромати на плодове и усещането за свежест, дължащо се на киселинността им. Когато в сместа преобладава сортът Muscadelle B и особено сортът Sémillon B, вината са по-ароматни и плътни, характеризират се с наситеност на ароматите си на подправки, препечен хляб или екзотични плодове. По-плътната им текстура им придава добра балансираност. За всеки цвят вино делът на второстепенните сортове в сместа не може да надвишава 30 %. В парцелите по високите тераси има значително количество чакъл от река Гарона, което допринася за естествения дренаж на почвите и затоплянето им рано през пролетта, и поради това те са особено подходящи за отглеждане на лозя. На тези парцели късните сортове като Cabernet Franc N и Cabernet Sauvignon N придобиват фенолна зрялост, което е от решаващо значение за производството на най-силните червени вина. При тези вина в пълна степен се проявява ароматната мощ на сортовете Sauvignon B и Sauvignon Gris G. Парцелите на терасите на средна височина с финитe си, промити песъчливо-глинести почви („boulbènes“) спомагат за надлежното контролиране на издръжливостта на лозите, особено по отношение на добива. Тези парцели са особено подходящи за сортовете Cabernet Franc N и Cot N, по-специално за производството на вина розе. Парцелите с почви „terrefort“, разположени върху глинеста моласа, и варовиковите почви „terrefort“, които произлизат от ерозията на езерния варовик, се управляват най-трудно. Благодарение на развитието на контролирано тревно покритие е осигурена конкуренция на лозите. По този начин се запазва силата на основните сортове, и по-специално на сорта Merlot N. В тези случаи сортовете Sémillon B и Muscadelle B придават на виното плътност и масленост.

Завръщането на виното „Buzet“ в редиците на качествените вина е факт единствено благодарение на упоритостта на група хора, които успяват да променят предназначението на сортовете за неговото производство. Наред с това репутацията на вината се поддържа от развитието на търговска структура и директните продажби към индивидуални купувачи. От края на Средновековието монаси, абати и водачи на религиозни общности са допринесли за по-доброто разбиране на методите за отглеждане на лозя и винопроизводство. Капителите на колоните в църквата в Дамазан, украсени с гроздове, са свидетелство за манастирския произход на лозята.

В исторически план тези лозя в „Haut-Pays“ на винопроизводствения регион Бордо нямат много силна идентичност, тъй като след транспортирането им надолу по течението на река Гарона вината са били продавани под наименованието „Bordeaux“. Вината „Buzet“ се споменават в едно тарифно споразумение, подписано на 12 декември 1284 г. от краля на Англия. Херцогството Албре със столица Nérac, в което попада географският район, е било част от Кралство Навара. Анри Наварски, принц на Албре и впоследствие крал на Франция Анри IV, е прекарал част от младежките си години по тези места, като придворните му са живели в разкош и са си доставяли наслада да пият местно вино.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

Всички незадължителни обозначения се изписват върху етикетите с букви, чиито размери на височина, ширина и дебелина не надвишават два пъти размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход „Buzet“ може да фигурира името на по-голямата географска единица „Sud-Ouest“ [югозапад]. Тази по-голяма географска единица може да се посочва и във всякакви брошури или върху съдовете. Размерите на буквите за по-голямата географска единица не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

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