Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4196

28.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/4196)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Buzet»

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Buzet»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Εθνική αρχή που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

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

[Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Αλιείας, Υπαίθρου και Χωροταξίας]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

Γενική Διεύθυνση Γεωργικής και Αγροδιατροφικής Πολιτικής και Πολιτικής Γης]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Buzet» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν θα μπορούσε δυνητικά να ακυρώσει τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

7.1. *Συμπερίληψη ποικιλιών που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για προσαρμογή*

Ο κατάλογος των ποικιλιών στο κεφάλαιο I ενότητα V σημείο 1 «Ποικιλίες αμπέλου» των προδιαγραφών προϊόντος διευρύνεται για να συμπεριλάβει:

— Κατά την παραγωγή λευκών οίνων, τις ποικιλίες: Floréal B, Voltis B και Souvignier Gris B

— Κατά την παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων, τις ποικιλίες: Syrah N, Marselan N, Nielluccio N, Tempranillo N, Vidoc N και Artaban N

Οι ποικιλίες αυτές μπορούν πλέον να αντιπροσωπεύουν έως και το 5 % των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου και το 10 % των μειγμάτων.

Προκειμένου να προωθηθεί η μείωση της χρήσης φυτοϋγειονομικών προϊόντων σε περιοχές που γειτνιάζουν με κατοικημένες/αστικές τοποθεσίες, οι περιοχές:

— που διαθέτουν εκτάσεις φυτευμένες με τις ποικιλίες Vidoc N, Artaban N, Floréal B, Voltis B και Souvignier Gris

— και βρίσκονται σε απόσταση μικρότερη των 20 μέτρων από τις τοποθεσίες που αναφέρονται στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας δεν λαμβάνονται υπόψη για τον υπολογισμό των εκτάσεων των ποικιλιών «που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για προσαρμογή» εντός του ορίου του 5 % στην έκταση της δηλωθείσας στην ΠΟΠ εκμετάλλευσης.

Η προσθήκη των ποικιλιών αυτών αποτελεί μία από τις λύσεις που τέθηκε σε εφαρμογή για την ονομασία με σκοπό την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή και τη μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Οι ποικιλίες αυτές, οι οποίες εισάγονται ως δευτερεύουσες ποικιλίες, συνάδουν με το προφίλ των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία και καθιστούν δυνατή την προσαρμογή των οίνων στην ξηρασία και τις κρυπτογαμικές ασθένειες. Καθιστούν δυνατή τη μειωμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

Τροποποιείται αντίστοιχα το σημείο «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

7.2. *Τροποποίηση των κανόνων για τις αναλογίες στις εκμεταλλεύσεις*

Οι νέοι αυτοί κανόνες για τις αναλογίες στις εκμεταλλεύσεις αποφέρουν οφέλη όσον αφορά την ευελιξία και αυξάνουν τη χρήση δευτερευουσών ποικιλιών, ορισμένες από τις οποίες μπορούν πλέον να προσαρμοστούν περισσότερο σε ορισμένους τύπους εδάφους και στο μεταβαλλόμενο κλίμα.

Για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους, το ποσοστό των δευτερευουσών ποικιλιών αυξάνεται από 10 % σε 30 % των ποικιλιών αμπέλου. Οι δευτερεύουσες ποικιλίες είναι πιο εύρωστες και παρέχουν οξύτητα. Καθιστούν δυνατή την αντιστάθμιση του Merlot, το οποίο είναι πολύ ευαίσθητο σε ασθένειες και στο οποίο αυξάνεται το δυνητικό αλκοόλ. Η ανάμειξη με δευτερεύουσες ποικιλίες καθιστά δυνατή την επίτευξη φρεσκάδας και στρογγυλότητας στους οίνους, διατηρώντας παράλληλα το ύφος της ονομασίας «Buzet».

Για τους λευκούς οίνους, απαλείφεται ο κανόνας που διακρίνει τις δευτερεύουσες ποικιλίες από τις κύριες ποικιλίες του μείγματος ποικιλιών. Επιπλέον, η ανάμειξη με δευτερεύουσες ποικιλίες δημιουργεί επίσης μια ενδιαφέρουσα σειρά αρωμάτων. Για λόγους συνέπειας με την τροποποίηση για την κατάργηση των κανόνων για τις αναλογίες στις εκμεταλλεύσεις, τροποποιείται ο κατάλογος των επιτρεπόμενων ποικιλιών για τους λευκούς οίνους.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

7.3. *Διαμόρφωση του αμπελώνα: Κανόνες σχετικά με τους πασσάλους υποστήριξης και το ύψος του φυλλώματος*

Ο κανόνας που απαιτεί ύψος φυλλώματος που υποστηρίζεται με πασσάλους απαλείφεται και αντικαθίσταται από αναλογία φύλλων/καρπών 1,4 m^2 του εξωτερικού εμβαδού της συγκόμωσης για την παραγωγή 1 kg σταφυλιών. Στόχος είναι ο έλεγχος της ωρίμασης των σταφυλιών με την προώθηση της φυσιολογικής ισορροπίας της αμπέλου, με αποτέλεσμα την προσαρμογή της ποσότητας των φύλλων για την ωρίμαση 1 kg σταφυλιών.

Η αύξηση της περιεκτικότητας σε αλκοόλη είναι μία από τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στο προφίλ των οίνων· αυτό έρχεται σε αντίθεση με τις προσδοκίες του κοινού και βλάπτει την ισορροπία των ίδιων των οίνων.

Η διάταξη σχετικά με τους κανόνες για την υποστήριξη με πασσάλους απαλείφεται στην ενότητα για τα μεταβατικά μέτρα για λόγους συνέπειας με την τροποποίηση.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

7.4. *Ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα*

Ο κανόνας σύμφωνα με τον οποίο οι κύριες ποικιλίες πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 90 % του μείγματος μειώνεται σε 70 % για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους.

Όσον αφορά τους λευκούς οίνους, η αναλογία των ποικιλιών Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G και Sémillon B δεν μπορεί να είναι μικρότερη του 70 % στην ανάμειξη κάθε παρτίδας κατά το στάδιο της συσκευασίας.

Η αλλαγή αυτή ενισχύει τις δευτερεύουσες ποικιλίες, αυξάνοντας το ποσοστό τους σε 30 % από 10 % για τους λευκούς, τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους. Το αίτημα αυτό συμβαδίζει με την τροποποίηση των κανόνων για τις αναλογίες στις εκμεταλλεύσεις. Υπογραμμίζει την επιθυμία για ευελιξία απέναντι στην κλιματική αλλαγή και την προσθήκη οξύτητας από τις δευτερεύουσες ποικιλίες. Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν σημαντικά το προφίλ του προϊόντος.

Τροποποιούνται τα ακόλουθα σημεία του ενιαίου εγγράφου: Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

7.5. *Οινολογική πρακτική: Χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς*

Καταργείται η απαγόρευση της χρήσης άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς στους ερυθρωπούς οίνους.

Η χρήση του επιτρέπεται πλέον για τα γλεύκη και για οινολογική χρήση σε μέγιστη αναλογία 20 % του όγκου των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό για την εκάστοτε συγκομιδή.

Στόχος είναι να καταστεί δυνατός ο έλεγχος του χρώματος των ερυθρωπών οίνων στο πλαίσιο της υπερθέρμανσης του πλανήτη, η οποία οδηγεί σε περαιτέρω συσσώρευση σακχάρων και μείωση της οξύτητας, με αποτέλεσμα την αύξηση των φυτοϋγειονομικών κινδύνων και, ιδίως, των μυκητολογικών ασθενειών.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο ακόλουθο σημείο: Ειδικές οινολογικές πρακτικές

7.6. *Χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης*

Εισάγεται νέα μέθοδος υπολογισμού του οινοποιητικού δυναμικού και της αποθηκευτικής χωρητικότητας για τους ερυθρούς, τους ερυθρωπούς και τους λευκούς οίνους.

Ο λόγος είναι ότι υπάρχει αυξανόμενος αριθμός επιχειρήσεων που παράγουν αποδόσεις χαμηλότερες από τις προδιαγραφές προϊόντος λόγω κινδύνων που σχετίζονται με το κλίμα. Η χωρητικότητα αίθουσας ζύμωσης ισοδυναμεί με 1,5 (για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους) και 2 (για τους ερυθρούς οίνους) φορές τη μέση πενταετή απόδοση των τελευταίων συγκομιδών της εκμετάλλευσης. Οι αποδόσεις από τις πιο πρόσφατες συγκομιδές μειώνονται, γεγονός που απαιτεί την προσαρμογή της χωρητικότητας της αίθουσας ζύμωσης.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

7.7. *Επικαιροποίηση του γεωγραφικού κώδικα*

Οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιούνται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2024. Η τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλει τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο ακόλουθο σημείο: Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

7.8. *Παραπομπές*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας [Institut national de l'origine et de la qualité, INAO].

Τροποποιούνται οι ρυθμίσεις για τον έλεγχο των προδιαγραφών προϊόντος.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Buzet

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

4.1. *Λευκοί οίνοι*

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έως 3 g/l. Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των λευκών οίνων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12,5 %. Η περιεκτικότητα σε πτητικά οξέα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την ενωσιακή νομοθεσία. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ορίζεται σε 10 % για τους λευκούς οίνους. Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά είναι, εξ ορισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή νομοθεσία. Οι λευκοί ξηροί οίνοι των ποικιλιών Sauvignon B και Sauvignon Gris G είναι αρκετά λεπτοί και ελαφροί και διακρίνονται από το ανοιχτό χρώμα τους, τα απλά αρώματα φρούτων και την αίσθηση φρεσκάδας που προκύπτει από την οξύτητά τους. Όταν στο μείγμα κυριαρχεί η ποικιλία Muscadelle B και ιδίως η ποικιλία Sémillon B, οι οίνοι είναι πιο αρωματικοί και πιο στρογγυλοί και χαρακτηρίζονται από την ένταση των αρωμάτων μπαχαρικών, φρυγμένου ψωμιού ή εξωτικών φρούτων. Η λιπαρότερη υφή που διαθέτουν τους προσδίδει καλή ισορροπία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4.2. *Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι*

Κατά το στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 g/l. Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έως 3 g/l. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 % για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους. Η περιεκτικότητα σε πτητικά οξέα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την ενωσιακή νομοθεσία. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ορίζεται σε 10,5 % για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους. Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά είναι, εξ ορισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή νομοθεσία. Οι ερυθροί οίνοι είναι φρουτώδεις, γενναιόδωροι έως αρωματικοί και με γεμάτο σώμα. Το άρωμα των πρώτων, που παράγονται από μείγματα Merlot N και Cabernet Franc N, είναι κυρίως φρουτώδες. Υπάρχουν σίγουρα τανίνες, αλλά είναι λεπτές, και οι οίνοι θα πρέπει να καταναλώνονται όσο είναι νεαροί. Οι δεύτεροι, στους οποίους κυριαρχεί η ποικιλία Cabernet Sauvignon N, είναι οίνοι με γεμάτο σώμα με έντονο χρώμα και έντονα και σύνθετα αρώματα φρούτων και μπαχαρικών, ενίοτε με ελαφρώς καπνιστές νότες. Έχουν καλή τανική δομή, η οποία θα πρέπει να αφήνεται να ωριμάσει για λίγα χρόνια, με βελούδινη αίσθηση στο στόμα. Οι ερυθρωποί οίνοι, οι οποίοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Cabernet Franc N και Cot N, είναι φρουτώδεις και ζωηροί οίνοι με αρώματα φρούτων και ανθέων και με πλούσια, σε ορισμένο βαθμό, γεύση στο στόμα. Η ελαφρά οξύτητα που διαθέτουν τους καθιστά ευχάριστα ζωηρούς.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

5.1.1. Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων, επιτρέπεται η επεξεργασία των γλευκών με άνθρακα οινολογικής χρήσης, σε αναλογία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή. Οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού (TSE) επιτρέπονται για τους ερυθρούς οίνους με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 10 %. Η αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου για την παρτίδα που υποβάλλεται σε επεξεργασία δεν υπερβαίνει το 1 % κατ' όγκο. Μετά τον εμπλουτισμό, οι οίνοι δεν υπερβαίνουν τον ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12,5 % για τους λευκούς και 13 % για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους. Επιπλέον των ανωτέρω διατάξεων, οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που ισχύουν σε επίπεδο ΕΕ και περιλαμβάνονται στον αγροτικό κώδικα.

5.1.2. Μέθοδος καλλιέργειας

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,5 m. Κάθε φυτό έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,5 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των φυτών.

Οι άμπελοι κλαδεύονται είτε με κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot είτε με βραχύ κλάδεμα (μόρφωση σε σχήμα χαμηλού κορδονιού τύπου Royat που υποστηρίζεται με πασσάλους).

Κάθε πρέμνο πρέπει να φέρει 13 οφθαλμούς κατ' ανώτατο όριο.

Η άρδευση μπορεί να επιτρέπεται.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού 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 και Xaintrailles.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής βρίσκεται στην περιοχή Gascogne, στον νομό Lot-et-Garonne, κοντά στη συμβολή των ποταμών Garonne και Lot, στο ήμισυ της απόστασης μεταξύ της Toulouse και του Bordeaux, και κοντά στις περιοχές Agen και Marmande. Με την κοιλάδα Garonne ως σύνορο στα βόρεια, η περιοχή περιλαμβάνει μια λωρίδα μήκους περίπου 40 km με πλάτος περίπου 15 km. Στα δυτικά, η περιοχή συνορεύει με το τεράστιο δάσος Landes. Χάρη στο ποτάμιο σύστημα Gelise-Baïse, η αερομεταφερόμενη άμμος επί της οποίας βρίσκεται το δάσος Landes δεν μετακινήθηκε προς τα ανατολικά. Το ακριβές όριο της μετακίνησής της και το όριο της περιοχής παραγωγής εκτείνεται μέχρι το Barbaste (στην ενδοχώρα). Η περιοχή παραγωγής Buzet οριοθετείται στα νότια του δήμου Nérac από τριτογενείς μολασσικούς γεωλογικούς σχηματισμούς. Εδώ έχουν προστεθεί λευκά και φαιά ασβεστολιθικά στρώματα στο Ακουιτάνιο (στάδιο). Στην Τεταρτογενή περίοδο, ο ποταμός Garonne εναπόθεσε διάφορα στρώματα αργιλο-χαλικωδών αναβαθμίδων στην περιοχή αυτή. Ως εκ τούτου, η τοπογραφία έχει καταστεί πολύ πιο ήπια, με το τοπίο να λαμβάνει τη μορφή ελαφρώς στρογγυλεμένων λόφων με επιφανειακά στρώματα από σκληρούς ασβεστόλιθους στη βάση των πλαγιών που σχηματίζουν κατάφυτες παρυφές. Όσον αφορά το έδαφος, τα εδάφη που έχουν αναπτυχθεί σε φαιό ασβεστόλιθο δημιουργούν καστανά ασβεστολιθικά εδάφη, τα οποία είναι αρκετά λεπτά και καλά στραγγιζόμενα. Τα εδάφη που έχουν αναπτυχθεί σε μολάσσες του Ακουιτάνιου παράγουν βαθύτερα εδάφη, τα οποία είναι τοπικά γνωστά ως «terrefort». Τα εδάφη αυτά έχουν ποικίλη περιεκτικότητα σε άργιλο και τροφοδοτούνται επαρκώς με νερό. Τα εδάφη στις μεσαίες αναβαθμίδες είναι ποδζολανικά εδάφη τύπου «boulbènes». Μετά την αφαίρεση του ανώτερου τμήματος του εδάφους, φαίνεται ότι η συσσώρευση στον ορίζοντα του εδάφους είναι πλούσια σε άργιλο και οξείδιο του σιδήρου. Αυτό προσδίδει σε αυτά τα εδάφη ένα διακριτό κόκκινο χρώμα (γνωστά ως «rougets»). Τέλος, τα εδάφη των ανώτερων αναβαθμίδων στο υψηλότερο τμήμα των πλαγιών αποτελούνται από αργιλώδεις και χαλικώδεις εναποθέσεις αναμεμειγμένες στην επιφάνεια με ένα λεπτό, πηλώδες τμήμα που ανασύρεται από τον άνεμο. Το κλίμα είναι θαλάσσιο με σημαντικές επιρροές από τον Νότο. Το θαλάσσιο κλίμα κυριαρχεί σε μεγάλο βαθμό με εύκρατους και υγρούς δυτικούς ανέμους που οδηγούν σε ήπιες θερμοκρασίες και βροχοπτώσεις οι οποίες κορυφώνονται τον Μάιο και τον Δεκέμβριο. Η επιρροή από τον Νότο έρχεται στο προσκήνιο το φθινόπωρο χάρη στον άνεμο Autan, ο οποίος φθάνει από τη Μεσόγειο κατά μήκος της κοιλάδας Garonne. Ο άνεμος Autan είναι ένας θερμός άνεμος που δημιουργεί ξηρασία, η οποία μετριάζει τις άστατες καιρικές συνθήκες του Ατλαντικού που προσεγγίζουν τη περιοχή από τον Βορρά.

Η συμβολή των ποταμών Baïse και Gélise στα σύνορα των δήμων Lavarde και Barbaste είναι το μεγαλύτερο ποτάμιο «σταυροδρόμι» νοτίως της κοιλάδας Garonne. Ο χάρτης της πόλης Buzet, ο οποίος χρονολογείται από τον Μεσαίωνα, αναφέρει ότι ο οίνος αποτελεί βασικό προϊόν για τη ζωή της πόλης. Πράγματι, η περιοχή Buzet ασκούσε ανέκαθεν εμπορική δραστηριότητα η οποία στη συνέχεια επεκτάθηκε προς τα κάτω και προς το Bordeaux με εσωτερικές πλωτές μεταφορές στον ποταμό Baïse, στη συνέχεια στον ποταμό Garonne και, τέλος, μέσω του πλευρικού καναλιού που περιβάλλει την πεδιάδα Garonne το 1856. Κατά την περίοδο 1884-1885 και παρά την επιδημία φυλλοξήρας, πάνω από 1 000 βαρέλια τον μήνα ταξίδευαν μέσω του ποταμού. Μετά την επιδημία φυλλοξήρας, η αμπελοκαλλιέργεια γνώρισε οικονομική ύφεση, η οποία επιδεινώθηκε από τις κρίσεις της μεσοπολεμικής περιόδου. Οι ευγενείς ποικιλίες *Vitis vinifera* αντικαταστάθηκαν από ποικιλίες αμπέλου από αυτοπαράγωγα υβρίδια ή από ποικιλίες υψηλής απόδοσης που φυτεύονταν

στα πλούσια εδάφη της κοιλάδας Baïse. Η ανανέωση ξεκίνησε το 1946 με τη δημιουργία ένωσης αμπελουργών· αργότερα, ιδρύθηκε συνεταιρισμός και το 1953 χορηγήθηκε η ονομασία προέλευσης AOVDQS για τους οίνους υψηλής ποιότητας. Η πόλη Buzet έγινε το σύμβολο της αναγέννησης των οίνων που προέρχονται από το τμήμα «Haut-Pays» (ενδοχώρα) της αμπελουργικής περιοχής του Bordeaux. Το 1948 οι διαφορές μεταξύ αμπελουργών κατέληξαν στα δικαστήρια του δήμου Nérac. Η δικαστική απόφαση που εκδόθηκε στις 31 Ιουλίου 1948 καθόρισε την πρώτη περιοχή παραγωγής σε έναν πυρήνα έξι δήμων. Μόνο μεταγενέστερα, στις 11 Απριλίου 1967, το δικαστήριο του δήμου Agen αναγνώρισε την περιοχή παραγωγής στην τρέχουσα μορφή της και την παραγωγή ερυθρωπών οίνων. Το 1973 η appellation d'origine contrôlée [καταχωρισμένη ονομασία προέλευσης] ή AOC αποτέλεσε αναγνώριση των προσπαθειών που έκαναν οι αμπελουργοί, καθώς και του συνεταιρισμού ως του πρώτου στο διοικητικό διαμέρισμα που καθιέρωσε τη διαφοροποιημένη πληρωμή για τα σταφύλια με βάση ποιοτικά κριτήρια (ωριμότητα, φορτίο, κατάσταση υγείας κ.λπ.).

Παρότι ο συνεταιρισμός καλύπτει περισσότερους από 200 παραγωγούς και το 95 % της συνολικής παραγωγής, δώδεκα μεμονωμένα οινοποιεία εισήγαγαν άμεσες πωλήσεις, διευρύνοντας κατ' αυτόν τον τρόπο το εύρος και την πελατειακή βάση των οίνων Buzet. Με το 72 % της παραγωγής, οι ερυθροί οίνοι κυμαίνονται από φρουτώδεις και γενναιόδωροι έως αρωματικοί οίνοι με γεμάτο σώμα. Το άρωμα των πρώτων, που παράγονται από μείγματα στα οποία οι ποικιλίες Merlot N και Cabernet Franc N έχουν το μεγαλύτερο μερίδιο, κυριαρχείται από αρώματα φρούτων. Υπάρχουν σίγουρα τανίνες, αλλά είναι λεπτές, και οι οίνοι θα πρέπει να καταναλώνονται όσο είναι νεαροί. Οι δεύτεροι, που παράγονται από μείγματα στα οποία η ποικιλία Cabernet Sauvignon N έχει το μεγαλύτερο μερίδιο, είναι οίνοι με γεμάτο σώμα και έντονα και σύνθετα αρώματα φρούτων και μπαχαρικών, ενίοτε με ελαφρώς καπνιστές νότες (ψωμί φρυγανισμένο, καφές, βανίλια κ.λπ.). Έχουν καλή τανική δομή, η οποία θα πρέπει να αφήνεται να ωριμάσει για λίγα χρόνια, με βελούδινη αίσθηση στο στόμα.

Οι οίνοι αυτοί έχουν σταθερό μερίδιο 25 % στην παραγωγή και είναι κυρίως ερυθρωποί οίνοι, οι οποίοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Cabernet Franc N και Cot N. Είναι φρουτώδεις και ζωηροί με αρώματα φρούτων και ανθέων και με πλούσια, σε ορισμένο βαθμό, γεύση στο στόμα. Η ελαφρά οξύτητα που διαθέτουν τους καθιστά ευχάριστα ζωηρούς. Πάντοτε ξηροί και φρουτώδεις, αλλά με ένα ποσοστό των ποικιλιών Merlot N και Cabernet Sauvignon N στο μείγμα, ορισμένοι ερυθρωποί οίνοι προσεγγίζουν τους οίνους «clairet», με πιο μαλακή παρουσία στο στόμα και κυρίαρχο φρουτώδες άρωμα και γλυκιά γεύση μακράς διάρκειας. Οι λευκοί ξηροί οίνοι των ποικιλιών Sauvignon B και Sauvignon Gris G είναι αρκετά λεπτοί και ελαφροί και διακρίνονται από το ανοιχτό χρώμα τους, τα απλά αρώματα φρούτων και την αίσθηση φρεσκάδας που προκύπτει από την οξύτητά τους. Όταν στο μείγμα κυριαρχεί η ποικιλία Muscadelle B και ιδίως η ποικιλία Sémillon B, οι οίνοι είναι πιο αρωματικοί και πιο στρογγυλοί και χαρακτηρίζονται από την ένταση των αρωμάτων μπαχαρικών, φρυγμένου ψωμιού ή εξωτικών φρούτων. Η λιπαρότερη υφή που διαθέτουν τους προσδίδει καλή ισορροπία. Για κάθε χρώμα οίνου, η αναλογία των δευτερευουσών ποικιλιών στο μείγμα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30 %. Τα αμπελοτεμάχια σε υψηλές αναβαθμίδες έχουν σημαντική παρουσία αμμοχάλικου από τον ποταμό Garonne, το οποίο καθιστά δυνατή τη φυσική και αποτελεσματική αποστράγγιση του εδάφους και τη θέρμανση νωρίτερα την άνοιξη, γεγονός που τα καθιστά ιδιαίτερα κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια. Σε αυτά τα αμπελοτεμάχια, οι μεταγενέστερες ποικιλίες όπως οι Cabernet Franc N και Cabernet Sauvignon N επιτυγχάνουν φαινολική ωρίμαση και στηρίζουν την παραγωγή των πιο εύρωστων ερυθρών οίνων. Στους οίνους αυτούς, οι ποικιλίες Sauvignon B και Sauvignon Gris G αναδεικνύουν την πλήρη αρωματική τους δύναμη. Τα αμπελοτεμάχια στις μεσαίες αναβαθμίδες, με τα λεπτά, εκπλυθέντα ιλυοαργιλλώδη (πηλοαμμώδη) εδάφη τους («boulbènes»), διευκολύνουν τον ορθό έλεγχο της ευρωστίας των πρέμνων, ιδίως όσον αφορά την απόδοση. Τα αμπελοτεμάχια αυτά είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τις ποικιλίες Cabernet Franc N και Cot N, ιδίως για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων. Τα αγροτεμάχια με εδάφη τύπου «terrefort», τα οποία βρίσκονται σε αργιλώδεις μολάσσες και ασβεστολιθικά εδάφη τύπου «terrefort» που προέρχονται από τη διάβρωση του ασβεστόλιθου της λίμνης, είναι τα εδάφη με τις μεγαλύτερες δυσκολίες διαχείρισης. Η ανάπτυξη της ελεγχόμενης αυτοφυούς βλάστησης κατέστησε δυνατή την εξασφάλιση ανταγωνισμού για τα πρέμνα. Ως εκ τούτου, μπορεί να περιέχει τον ισχυρό χαρακτήρα των κύριων ποικιλιών και, ιδίως, της ποικιλίας Merlot N. Στις περιπτώσεις αυτές, οι ποικιλίες Sémillon B και Muscadelle B προσδίδουν το σώμα και την ελαιώδη γεύση του οίνου.

Η επιστροφή του οίνου «Buzet» στην τάξη των οίνων ποιότητας κατέστη δυνατή αποκλειστικά χάρη στη βούληση μιας ομάδας ανθρώπων που κατόρθωσαν να αναπροσαρμόσουν τη χρήση των ποικιλιών αμπέλου αυτής της πόλης. Ταυτόχρονα, η ανάπτυξη μιας εμπορικής δομής και οι απευθείας πωλήσεις σε μεμονωμένους αγοραστές ενίσχυσαν τη φήμη των οίνων. Από το τέλος του Μεσαίωνα, οι καλόγεροι, οι μοναχοί και οι επικεφαλής θρησκευτικών κοινοτήτων συνέβαλαν στην καλύτερη κατανόηση των μεθόδων αμπελοκαλλιέργειας και παραγωγής. Οι κεφαλές στύλου της εκκλησίας στον δήμο Damazan, διακοσμημένες με τσαμπιά σταφυλιών, μαρτυρούν τη μοναστική προέλευση των αμπελώνων.

Ιστορικά, ο αμπελώνας αυτός στο τμήμα «Haut-Pays» της αμπελουργικής περιοχής του Bordeaux δεν είχε πολύ ισχυρή ταυτότητα, καθώς οι οίνοι πωλούνταν με την ονομασία «Bordeaux» μετά τη μεταφορά τους μέσω του ποταμού Garonne. Η αναφορά στους οίνους «Buzet» περιλαμβάνεται σε δασμολογική συμφωνία που υπογράφηκε στις 12 Δεκεμβρίου 1284 από τον Βασιλιά της Αγγλίας. Το Δουκάτο του Albret, με πρωτεύουσα τον δήμο Nérac, που περιλαμβανόταν στη γεωγραφική περιοχή, ανήκε στο Βασίλειο της Ναβάρρας. Ο Ερρίκος της Ναβάρρας, Πρίγκιπας του Albret και μελλοντικός Βασιλιάς Ερρίκος Δ΄ της Γαλλίας, πέρασε μέρος των νεανικών του χρόνων εκεί και η αυλή του απολάμβανε μια πλουσιοπάροχη ζωή, χάρη, μεταξύ άλλων, στην κατανάλωση του τοπικού οίνου.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Όλες οι προαιρετικές πληροφορίες αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος, πλάτος και πάχος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Buzet» μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest». Αυτή η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα μπορεί επίσης να αναγράφεται σε όλα τα ενημερωτικά φυλλάδια και τους περιέκτες. Το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το μέγεθος εκείνων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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