Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4196

2025 7 28

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2025/4196)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Buzet“

PDO-FR-A0148-AM02 – 2025 5 8

1. **Produkto pavadinimas**

„Buzet“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

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

(liet. Žemės ūkio, maisto, žuvininkystės, kaimo reikalų ir žemėtvarkos ministerija)

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

(liet. Žemės ūkio, žemės ūkio produktų ir žemės politikos generalinis direktoratas)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai.

SKVN „Buzet“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y. su:

a) pavadinimo arba pavadinimo naudojimo pakeitimu, arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorijos pakeitimu;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus, kad išnyks ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014).

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad ši paraiška yra dėl standartinio pakeitimo.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

7.1. *Prisitaikymo tikslais svarbių veislių įtraukimas*

Papildytas produkto specifikacijos I skyriaus V skirsnio 1 punkte „Vynuogių veislės“ pateiktas vynuogių veislių sąrašas:

— Baltiesiems vynams gaminti naudojamos šios veislės: „Floréal B“, „Voltis B“, „Souvignier Gris B“.

— Raudoniesiems ir rožiniams vynams gaminti naudojamos šios veislės: „Syrah N“, „Marselan N“, „Nielluccio N“, „Tempranillo N“, „Vidoc N“, „Artaban N“.

Šios veislės dabar gali sudaryti iki 5 proc. auginamų vynuogių veislių ir 10 proc. veislių mišinių.

Siekiant skatinti mažesnį augalų apsaugos produktų naudojimą vietovėse, esančiose šalia gyvenviečių / miestų, vietovės:

— apsodintos veislių „Vidoc N“, „Artaban N“, „Floréal B“, „Voltis B“ ir „Souvignier Gris B“ vynmedžiais

— ir esančios mažiau nei 20 m atstumu nuo Kaimo ir jūrų žvejybos kodekse nurodytų vietų, neįtraukiamos į „prisitaikymo tikslais svarbių“ veislių plotų, kuriems taikomas SKVN specifikacijoje nurodytas 5 proc. ribinis ūkio plotas, skaičiavimą.

Šių veislių įtraukimas yra vienas iš sprendimų dėl nuoroda žymimų vynų, priimtų siekiant prisitaikyti prie klimato kaitos ir sumažinti augalų apsaugos produktų naudojimą. Šios naujos antrinės veislės atitinka nuoroda žymimų vynų savybes ir padeda prisitaikyti prie sausros ir grybelinių ligų. Jas auginant galima naudoti mažiau augalų apsaugos produktų.

Atitinkamai papildyta bendrojo dokumento dalis „Vyninių vynuogių veislės“.

7.2. *Taisyklių dėl gamybos proporcijų ūkiuose pakeitimas*

Šios naujos taisyklės dėl gamybos proporcijų ūkiuose suteikia daugiau lankstumo ir leidžia geriau išnaudoti antrines veisles. Kai kurios iš šių veislių dabar gali būti labiau prisitaikiusios prie tam tikrų dirvožemio tipų ir kintančio klimato.

Gaminant raudonuosius ir rožinius vynus antrinių veislių vynuogių dalis padidėjo nuo 10 proc. iki 30 proc. Antrinės veislės yra atsparesnės ir suteikia vynuogėms rūgštumo. Dėl jų galimas veislės „Merlot“ vynuogių, kurios yra labai imlios ligoms ir kurių potencinė alkoholio koncentracija didėja, subalansavimas. Maišymas su antrinių veislių vynuogėmis suteikia vynams šviežumo ir sodrumo, išlaikant SKVN „Buzet“ žymimo vyno stilių.

Baltiesiems vynams panaikinta taisyklė, pagal kurią vynuogių veislių mišinyje antrinės veislės buvo nurodomos atskirai nuo pagrindinių veislių. Be to, maišant su antrinių veislių vynuogėmis taip pat susiformuoja įdomių aromatų įvairovė. Siekiant suderinti su pakeitimu, kuriuo panaikinamos taisyklės dėl gamybos proporcijų ūkiuose, buvo pakeistas veislių, leidžiamų baltiesiems vynams gaminti, sąrašas.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7.3. *Vynuogynų priežiūra. Šakų rišimas ir lapijos aukščio taisyklės*

Taisyklė, pagal kurią reikalaujama tam tikro šakų rišimo ir lapijos aukščio, buvo panaikinta ir pakeista reikalavimu, kad lapų ir vaisių santykis būtų toks: reikia 1,4 m^2 išorinio lajos paviršiaus ploto 1 kg vynuogių užauginti. Tikslas – kontroliuoti vynuogių sunokimą skatinant fiziologinę vynmedžių pusiausvyrą, t. y. pritaikant lapijos kiekį, kuris reikalingas 1 kg vynuogių sunokti.

Alkoholio koncentracijos padidėjimas yra vienas iš klimato kaitos poveikių vyno savybėms; tai prieštarauja visuomenės lūkesčiams ir kenkia pačių vynų pusiausvyrai.

Nuostata dėl šakų rišimo taisyklių buvo išbraukta iš pereinamojo laikotarpio priemonių skirsnio, kad ji atitiktų pakeitimą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7.4. *Vynuogių veislių maišymas*

Taisyklė, pagal kurią pagrindinių veislių vynuogių dalis turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. vyno mišinio, raudoniesiems ir rožiniams vynams buvo pakeista, tą dalį sumažinant iki 70 proc.

Gaminant baltuosius vynus veislių „Muscadelle B“, „Sauvignon B“, „Sauvignon Gris G“ ir „Sémillon B“ vynuogių dalis kiekvienos partijos mišinyje pakavimo metu negali būti mažesnė kaip 70 proc.

Šiuo pakeitimu skatinamas antrinių vynuogių veislių auginimas, nes jų dalis mišinyje yra padidinta nuo 10 proc. iki 30 proc. gaminant baltuosius, raudonuosius ir rožinius vynus. Šis reikalavimas atitinka pakeitimą, susijusį su taisyklėmis dėl gamybos proporcijų ūkiuose. Juo pabrėžiama, kad, esant klimato kaitai ir antrinių veislių vynuogių rūgštingumo padidėjimui, reikia lankstumo. Šie pakeitimai neturi didelės įtakos produkto savybėms.

Iš dalies pakeistas šis bendrojo dokumento punktas: „Ryšys su geografine vietove“

7.5. *Vynininkystės praktika. Medžio anglies naudojimas vynininkystėje*

Draudimas naudoti medžio anglį rožiniams vynams gaminti buvo panaikintas.

Dabar ją leidžiama naudoti misos ir vyno gamyboje, neviršijant 20 proc. rožinio vyno, kurį atitinkamas vyndarys pagamino konkrečiais derliaus metais, tūrio.

Tikslas – gebėti kontroliuoti rožinių vynų spalvą atsižvelgiant į visuotinį atšilimą, kuris lemia cukrų kaupimąsi ir rūgštingumo mažėjimą. Tai didina riziką augalų sveikatai, ypač dėl grybelinių ligų.

Iš dalies pakeistas šis bendrojo dokumento punktas: „Specifiniai vynininkystės metodai“

7.6. *Vyno daryklos pajėgumas*

Įvestas naujas raudonojo, rožinio ir baltojo vyno gamybos ir laikymo pajėgumų skaičiavimo metodas.

Tai padaryta dėl to, kad dėl pavojų, susijusių su klimatu,vis daugiau veiklos vykdytojų užaugina derlių, kuris neatitinka produkto specifikacijų. Vyno daryklos pajėgumas yra lygus ūkio paskutiniųjų penkerių metų vyno išeigos vidurkiui, padaugintam iš 1,5 (baltųjų ir rožinių vynų atveju) ir padaugintam iš 2 (raudonųjų vynų atveju). Vyno išeiga iš paskutiniųjų derlių mažėja, todėl reikia pritaikyti vyno daryklos pajėgumus.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7.7. *Geografinių kodų atnaujinimas*

Geografinės vietovės komunų sąrašas atnaujintas atsižvelgiant į 2024 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą. Šis pakeitimas nekeičia kilmės vietos nuorodos geografinės vietovės.

Iš dalies pakeistas šis bendrojo dokumento punktas: „Nustatyta geografinė vietovė“.

7.8. *Nuorodos*

Atnaujinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) kontaktiniai duomenys.

Iš dalies pakeista nuostata dėl specifikacijos tikrinimo.

Šie pakeitimai neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Buzet

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. *Baltieji vynai*

Po fermentacijos vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 3 g/l. Po sodrinimo proceso baltųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais negali viršyti 12,5 proc. Lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas vertes. Baltųjų vynų minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10 proc. Kitos savybės automatiškai atitinka nustatytąsias ES teisės aktuose. Sausi baltieji vynai, pagaminti iš veislių „Sauvignon B“ ir „Sauvignon Gris G“ vynuogių yra gana subtilūs ir lengvi, išsiskiria blyškia spalva, paprastais vaisių aromatais ir gaivumu, kurį suteikia rūgštumas. Kai vynų mišinyje dominuoja veislių „Muscadelle B“ ir ypač „Sémillon B“ vynuogės, vynai yra aromatingesni ir sodresni, pasižymintys intensyviu prieskonių, skrudintos duonos ar egzotinių vaisių aromatais. Dėl sodresnės tekstūros jie yra gerai subalansuoti.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: —

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

4.2. *Raudonieji ir rožiniai vynai*

Išpilstymo etapu obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra ne didesnis kaip 0,4 g/l. Po fermentacijos vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 3 g/l. Po sodrinimo raudonųjų ir rožinių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 proc. Lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas vertes. Raudonųjų ir rožinių vynų minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10,5 proc. Kitos savybės automatiškai atitinka nustatytąsias ES teisės aktuose. Raudonieji vynai yra vaisiški, aromatingi ir sodrūs. Šių vynų, pagamintų maišant veislių „Merlot N“ ir „Cabernet Franc N“ vynuoges, kvapas pasižymi vaisių aromatu. Taninai tikrai juntami, bet jie subtilūs, todėl vynai turėtų būti geriami jauni. Vynai, kuriuose dominuoja veislės „Cabernet Sauvignon N“ vynuogės, yra sodrūs ir pasižymi intensyvia spalva bei stipriais, kompleksiškais vaisių ir prieskonių aromatais, kartais su lengvu dūminiu pokvapiu. Jiems būdinga gera taninų struktūra, todėl juos reikėtų brandinti kelerius metus, kad burnoje būtų juntamas aksominis pojūtis. Rožiniai vynai, daugiausia gaminami iš veislių „Cabernet Franc N“ ir „Cot N“ vynuogių, yra vaisiški ir gyvi, pasižymintys vaisių ir gėlių aromatais bei tam tikru sodrumu ragaujant. Dėl lengvo rūgštumo jie yra maloniai gaivūs.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: —

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

5.1.1. Specialūs vynininkystės metodai

Gaminant rožinius vynus leidžiama naudoti medžio anglį misai apdoroti, neviršijant 20 proc. rožinio vyno, kurį atitinkamas vyndarys pagamino konkrečiais derliaus metais, tūrio. Gaminant raudonuosius vynus leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus, jei koncentracija neviršija 10 proc. Apdorojamos partijos natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais neturi viršyti 1 proc. Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neturi viršyti 12,5 proc. baltiesiems vynams ir 13 proc. raudoniesiems ir rožiniams vynams. Be pirmiau minėtų nuostatų, su šiais vynais susijusi vynininkystės praktika turi atitikti reikalavimus, nustatytus Europos Sąjungos lygmeniu ir Žemės ūkio kodekse.

5.1.2. Auginimo metodas

Minimalus vynmedžių sodinimo tankumas – 4 000 vynmedžių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali viršyti 2,5 m. Kiekvienam augalui skirtas plotas neviršija 2,5 m^2. Toks plotas gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš tarpų tarp augalų.

Vynmedžiai genimi naudojant vienpetį arba dvipetį Giujo metodą arba paliekant ataugas (žemas šakų rišimas „Cordon de Royat“ būdu).

Ant kiekvieno augalo turi būti ne daugiau kaip 13 pumpurų.

Vynuogyną leidžiama drėkinti.

5.2. *Didžiausia išeiga*

66 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami ir brandinami šiose Lo ir Garonos departamento komunose: 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, Xaintrailles.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Geografinė gamybos vietovė yra Gaskonijoje, Lo ir Garonos departamente, netoli Garonos ir Lo upių santakos, pusiaukelėje tarp Tulūzos ir Bordo, netoli Aženo ir Marmando. Ši vietovė šiaurėje ribojasi su Garonos slėniu, o jos teritorija apima maždaug 40 km ilgio ir 15 km pločio juostą. Į vakarus nuo šios vietovės yra didžiulis Landų miškas. Vėjo pustomas smėlėtas dirvožemis, kuriame auga Landų miškas, negalėjo toliau slinkti į rytus dėl Želizo ir Baizo upių sistemos. Tiksli smėlio slinkimo riba ir gamybos vietovė yra netgi ties Barbasto komuna (žemyno gilumoje). SKVN „Buzet“ žymimo vyno gamybos vietovė pietuose ribojasi su Nerako komuna ties terciaro periodu atsiradusiais molingo smiltainio ir nuosėdinių uolienų geologiniais dariniais. Čia ant Akvitanijos (amžiaus) uolienų susiformavo balti ir pilki klinčių sluoksniai. Kvartaro periode šioje vietovėje Garonos upėje nusėdo keli molio ir žvyro sluoksniai, sudarydami terasas. Dėl to vietovės reljefas labai sušvelnėjo ir susiformavo švelniai banguotų kalvų kraštovaizdis su kietų klinčių atodangomis, kurios šlaitų apačioje sudaro mišku apaugusį iškyšulį. Kalbant apie dirvožemį, ant pilkųjų klinčių susiformavo rudas kalkingas dirvožemis, kuris yra gana smulkus ir gerai drenuojamas. Akvitano molingo smiltainio ir nuosėdinių uolienų dirvožemiai yra gilesni, vietos gyventojų vadinami „terrefort“. Juose yra nevienodai pasiskirstęs molio kiekis ir pakankamai vandens. Vidurinio sluoksnio terasų dirvožemiai yra „boulbènes“ tipo jauražemiai. Kai viršutinis dirvožemio sluoksnis nuimamas, atsiveria molio ir geležies oksido turtingas dirvožemio horizontas. Dėl to šios dirvos turi ryškios raudonos spalvos dėmes (vadinamas „rougets“). Galiausiai, aukščiausių šlaitų viršutinių terasų dirvožemis susideda iš molio ir žvyro nuosėdų, paviršiuje susimaišiusių su smulkiomis, molingomis dalelėmis, kurias atnešė vėjas. Klimatas – jūrinis, šiek tiek veikiamas iš pietų. Vyrauja jūriniai klimato elementai su vidutinio stiprumo drėgnais vakarų vėjais, dėl kurių temperatūra yra švelni, o kritulių daugiausia iškrenta gegužės ir gruodžio mėnesiais. Įtaka iš pietų labiausiai jaučiama rudenį, kai iš Vidužemio jūros per Garonos slėnį pučia pietryčių vėjas, vadinamas „Autan“. „Autan“ – tai šiltas vėjas, pasižymintis sausinančiu poveikiu. Jis stabdo iš šiaurės plūstančius nestabilius Atlanto vandenyno orų masyvus.

Baizo ir Želizo upių santaka šalia Lavardako ir Barbasto komunų yra didžiausia upių „sankryža“ į pietus nuo Garonos upės. Biuzė miesto chartijoje, kurios ištakos siekia viduramžius, nurodoma, kad vynas yra esminis produktas miesto gyvenime. Iš tiesų, Biuzė regione prekyba visada buvo aktyvi. Vėliau, 1856 m. prekyba plėtėsi pasroviui ir link Bordo, naudojantis vidaus vandens transportu Baizo upe, vėliau Garonos upe ir galiausiai – šoniniu kanalu, einančiu palei Garonos upę. 1884–1885 m., nepaisant amerikietiško maro protrūkio, upe buvo gabenama daugiau nei 1 000 statinių per mėnesį. Pasibaigus filokseros protrūkiui vynuogių auginimo sektorius patyrė ekonominį nuosmukį, kurį dar labiau pagilino tarpukario laikotarpio krizės. Taurios *Vitis vinifera* veislės buvo pakeistos tiesioginio gamintojo hibridinėmis vynmedžių veislėmis arba labai derlingomis veislėmis, pasodintomis geros kokybės Baizo slėnio

dirvose. Atsinaujinimas prasidėjo 1946 m., kai buvo įkurta vynuogių augintojų sąjunga. Vėliau įsteigtas kooperatyvas, o 1953 m. aukštos kokybės statusą turinčiam vynui buvo suteikta kilmės nuoroda AOVDQS. Biuzė tapo vynų iš Bordo vyno regiono „Haut-Pays“ (liet. Aukštutinio krašto) dalies (regiono gilumoje) atgimimo simboliu. Tarp vynuogių augintojų kilo ginčai, kurie 1948 m. baigėsi teisme Nerako mieste. 1948 m. liepos 31 d. priimtu teismo sprendimu buvo nustatyta pirmoji gamybos vietovė, apimanti šešias komunas. Tik vėliau, 1967 m. balandžio 11 d., Aženo teismas įteisino gamybos vietovę tokią, kokia ji yra dabar, ir rožinių vynų gamybą. 1973 m. suteikta *appellation d'origine contrôlée* (liet. saugoma kilmės vietos nuoroda) arba AOC (liet. SKVN) pripažįstant vynuogių augintojų ir kooperatyvo, kurie pirmieji departamente įvedė diferencijuotą apmokėjimą už vynuoges remiantis kokybės kriterijais (sunokimu, vaisių gausa ant vieno vynmedžio, sveikatos būkle ir kt.), pastangas.

Nors kooperatyvas apima daugiau nei 200 gamintojų ir 95 proc. visos gamybos, keliolika atskirų vyno daryklų pradėjo tiesioginę prekybą, taip išplėsdamos Biuzė vynų asortimentą ir klientų ratą. 72 proc. produkcijos sudaro raudonieji vynai, kurių skonis svyruoja nuo vaisiško ir harmoningo iki aromatingo ir sodraus. Šių vynų, pagamintų maišant, kai mišinyje didžiąją dalį sudaro veislių „Merlot N“ ir „Cabernet Franc N“ vynuogės, kvapas pasižymi vaisių aromatu. Taninai tikrai juntami, bet jie subtilūs, todėl vynai turėtų būti geriami jauni. Maišant pagaminti vynai, kai didžiausią dalį sudaro veislės „Cabernet Sauvignon N“ vynuogės, yra sodrūs, pasižymi stipriu ir kompleksišku vaisių bei prieskonių aromatu, kartais juntamas silpnas dūminis pokvapis (skrudintos duonos, kavos, vanilės ir kt.). Jiems būdinga gera taninų struktūra, todėl juos reikėtų brandinti kelerius metus, kad burnoje būtų juntamas aksominis pojūtis.

Šie vynai sudaro stabilią 25 proc. produkcijos dalį ir yra daugiausia rožiniai vynai, pagaminti iš veislių „Cabernet Franc N“ ir „Cot N“ vynuogių. Jie yra vaisiški ir gaivūs, su vaisių ir gėlių aromatais, o jų skonis pasižymi tam tikru sodrumu. Dėl lengvo rūgštumo jie yra maloniai gaivūs. Kai kurie rožiniai vynai, kurie visada yra sausi ir vaisiški, dėl veislių „Merlot N“ ir „Cabernet Sauvignon N“ vynuogių proporcijų mišinyje tampa artimi „clairet“ vynams. Pastarieji yra švelnesnio skonio, juose vyrauja vaisiškas aromatas ir ilgai išliekantis, saldus skonis. Sausi baltieji vynai, pagaminti iš veislių „Sauvignon B“ ir „Sauvignon Gris G“ vynuogių, yra gana subtilūs ir lengvi, išsiskiria blyškia spalva, paprastais vaisių aromatais ir gaivumu, kurį suteikia rūgštumas. Kai vynų mišinyje dominuoja veislių „Muscadelle B“ ir ypač „Sémillon B“ vynuogės, vynai yra aromatingesni ir sodresni, pasižymintys intensyviu prieskonių, skrudintos duonos ar egzotinių vaisių aromatais. Dėl sodresnės tekstūros jie yra gerai subalansuoti. Gaminant kiekvienos spalvos vyną, antrinių veislių vynuogių dalis mišinyje negali viršyti 30 proc. Aukštai esančių terasų sklypuose gausu Garonos upės žvyro, kuris sudaro sąlygas dirvožemiui natūraliai ir veiksmingai džiūti, o pavasarį greičiau įšilti, todėl jis ypač tinka vynuogėms auginti. Šiuose sklypuose augančių vėlyvųjų veislių, tokių kaip „Cabernet Franc N“ ir „Cabernet Sauvignon N“, vynuogėse susiformuoja fenolių junginiai, o tai sudaro pagrindą stipriausių raudonųjų vynų gamybai. Šiuose vynuose veislių „Sauvignon B“ ir „Sauvignon Gris G“ vynuogės atskleidžia savo visą aromatinį potencialą. Vidutiniame aukštyje esančių terasų sklypams būdingas smulkus, išplautas smėlio ir priemolio dirvožemis („boulbènes“), kuris sudaro sąlygas tinkamai kontroliuoti vynmedžių stiprumą ir ypač jų derlingumą. Šie sklypai ypač tinkami auginti veislių „Cabernet Franc N“ ir „Cot N“ vynuoges, ir gaminti visų pirma rožinius vynus. Sunkiausia prižiūrėti „terrefort“ dirvožemius, kuriuos sudaro molingas smiltainis bei nuosėdinės uolienos, ir klinčių „terrefort“ dirvožemius, susiformavusius dėl ežero klinčių erozijos. Tvarkomos žolės dangos naudojimas sudarė sąlygas vynmedžiams klestėti. Taigi pagrindinių veislių, ypač „Merlot N“, vynmedžiai gali išlikti stiprūs. Tarp jų veislių „Sémillon B“ ir „Muscadelle B“ vynuogės suteikia vynui sodrumo ir aliejingumo.

SKVN „Buzet“ žymimas vynas į rūšinių vynų gretas sugrįžo tik dėl grupės žmonių, kuriems pavyko pakeisti vynuogių veislių paskirtį, valios. Tuo pačiu metu komercinės struktūros plėtra ir tiesioginis pardavimas individualiems pirkėjams sustiprino vynų reputaciją. Nuo viduramžių pabaigos vienuoliai, abatai ir religinių bendruomenių vadovai prisidėjo prie geresnio vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodų supratimo. Iš Damazano bažnyčios kolonų kapitelių, kurie yra dekoruoti vynuogių kekėmis, matyti vienuoliška vynuogynų kilmė.

Istoriškai šis vynuogynas, esantis Bordo vyno regiono Aukštutinio krašto dalyje, nebuvo labai žinomas, nes vynai buvo gabenami Garonos upe ir parduodami pavadinimu „Bordeaux“. Nuoroda į „Buzet“ vynus pasirodė 1284 m. gruodžio 12 d. Anglijos karaliaus pasirašytame susitarime dėl muitų tarifų. Albrė hercogystė, kurios sostinė buvo Nerakas, apėmė geografinę vietovę ir buvo Navaros karalystės dalis. Navaros Henrikas, Albrė princas ir būsimasis Prancūzijos karalius Henrikas IV, dalį savo jaunystės praleido čia, o jo dvaras gyveno prabangiai, be kita ko mėgaudamasis vietiniu vynu.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Etiketėse visa neprivaloma informacija užrašoma raidėmis, kurių dydis (aukštis, plotis ir storis) negali būti didesnis nei dvigubas raidžių, kuriomis užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Buzet“, etiketėse galima nurodyti platesnį geografinį vienetą „Sud-Ouest“ (liet. Pietvakarių kraštas). Šis platesnis geografinis vienetas taip pat gali būti nurodytas bet kokiuose informaciniuose lapeliuose ar ant taros. Šio platesnio geografinio vieneto pavadinimas užrašomas raidėmis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei pusė raidžių, kuriomis užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda, dydžio.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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