C/2025/4196

28.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4196)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Buzet”

PDO-FR-A0148-AM02 – 8.5.2025

1. **Produktens namn**

”Buzet”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

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

(Ministeriet för jordbruk, livsmedel, fiske, landsbygdsfrågor och planering av markanvändning)

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires

(Generaldirektoratet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och regionalpolitik)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Buzet” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom

a) den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) den inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området och

c) den inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

7.1 *Införande av anpassade sorter*

Förteckningen över druvsorter i kapitel I avsnitt V punkt 1, ”druvbestånd”, i produktspecifikationen har utökats och inkluderar:

— vid framställning av vita viner, sorterna floréal B, voltis B och souvignier gris B,

— vid framställningen av röda viner och roséviner, sorterna syrah N, marselan N, nielluccio N, tempranillo N, vidoc N och artaban N.

Dessa druvsorter kan nu utgöra upp till 5 % av de druvsorter som odlas och 10 % av blandningarna.

För att främja en minskad användning av växtskyddsmedel i områden som gränsar till bebodda platser/stadsområden tas arealer

— som planterats med vidoc N, artaban N, floréal B, voltis B och souvignier gris

— och som ligger mindre än 20 meter från de platser som avses i den franska lagen om jordbruk och fiske inte med i beräkning av arealer med ”anpassade sorter” med förbehåll för den gräns på 5 % som gäller för den andel av vinodlingen som fastslås i den skyddade ursprungsbeteckningen.

Dessa druvsorter har införts i odlingsområdet för att hantera klimatförändringarna och minska användningen av växtskyddsmedel. De druvsorter som introduceras som sekundära druvsorter överensstämmer med profilen för de ursprungsskyddade vinerna och gör det möjligt att anpassa sig till torka och svampsjukdomar och minska användningen av växtskyddsmedel.

Rubriken ”druvsorter” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

7.2 *Ändring av reglerna för andelar av druvsorter på vinodlingar*

De nya reglerna om andelar av druvsorter på vinodlingarna leder till ökad flexibilitet och ökad användning av sekundära sorter, varav vissa nu kan vara mer anpassade till vissa jordmånstyper och till det föränderliga klimatet.

För röda viner och roséviner har andelen sekundära druvsorter ökat från 10 % till 30 %. De sekundära druvsorterna är robustare och tillför syra. De blir en motvikt till merlot, som är mycket känslig för sjukdomar och där den potentiella alkoholhalten ökar. Genom att blanda med sekundära druvsorter kan man framställa friskare och rundare viner, samtidigt som stilen för beteckningen ”Buzet” bevaras.

För vita viner har regeln om åtskillnad mellan sekundära druvsorter och huvudsakliga druvsorter i blandningen tagits bort. Dessutom ger blandning med sekundära druvsorter också upphov till en mängd intressanta aromer. För att överensstämma med ändringsförslaget att stryka reglerna om andelar av druvsorter på vinodlingar har förteckningen över godkända druvsorter för vita viner ändrats.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

7.3 *Skötsel av vinodlingen: bestämmelser om uppbindning och bladverkets höjd*

Regeln som kräver en viss höjd på bladverkets uppbindning har tagits bort och ersatts med ett förhållande mellan blad och druva på 1,4 m^2 av vinrankans kronas yttre yta för framställningen av ett kilo druvor. Syftet är att kontrollera druvornas mognad genom att främja den fysiologiska balansen på vinstocken och på så sätt anpassa mängden blad så att ett kilo druvor kan mogna.

En högre alkoholhalt är en de effekter klimatförändringarna har haft på vinernas profil. Detta strider mot vad allmänheten förväntar sig och skadar balansen mellan vinerna.

Bestämmelsen om uppbindningsregler har tagits bort i avsnittet om övergångsbestämmelser för att överensstämma med ändringen.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

7.4 *Blandning av druvsorter*

Regeln om att de huvudsakliga druvsorterna ska utgöra minst 90 % av blandningen har ändrats till 70 % för röda viner och roséviner.

För vita viner får andelen av sorterna muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G och sémillon B inte understiga 70 % i blandningen av varje parti i förpackningsskedet.

Denna förändring stärker de sekundära druvsorterna och ökar deras andel till 30 % från 10 % för vita viner, röda viner och roséviner. Detta krav går hand i hand med ändringen av reglerna för andelar av druvsorter på vinodlingar. Det understryker en önskan om att kunna vara flexibel mot bakgrund av klimatförändringarna och den större mängd syra de sekundära sorterna tillför. Dessa ändringar påverkar inte produktens profil i någon större utsträckning.

Följande punkter i det sammanfattande dokumentet har ändrats: Samband med det geografiska området

7.5 *Oenologiska metoder: användning av kol för oenologiskt bruk*

Förbudet mot användning av kol för oenologiskt bruk för roséviner har tagits bort.

Det är nu tillåtet för must och för oenologiskt bruk inom en gräns på 20 % av volymen för roséviner som framställs av vinproducenten i fråga för den aktuella skörden.

Syftet är att kunna kontrollera rosévinernas färg mot bakgrund av den globala uppvärmningen, vilken leder till ytterligare ackumulering av socker och minskad syra, vilket ökar risken för sjukdom i vinrankan, i synnerhet för svampsjukdomar.

Följande punkt i det sammanfattande dokumentet har ändrats: Särskilda oenologiska metoder

7.6 *Vinanläggningens kapacitet*

En ny metod för beräkning av vinframställnings- och lagringskapaciteten för röda viner, roséviner och vita viner har införts.

Skälet är att allt fler aktörer producerar avkastning som ligger under produktspecifikationen på grund av klimatrelaterade faror. Vinodlingskapaciteten motsvarar 1,5 (för vita viner och roséviner) och 2 (för röda viner) gånger den genomsnittliga avkastningen under fem år för odlingens senaste skördar. Avkastningen från de senaste skördarna minskar, vilket kräver att vinodlingskapaciteten anpassas.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

7.7 *Uppdatering av den geografiska kodexen*

Kommunerna i det geografiska området har uppdaterats i enlighet med 2024 års officiella geografiska kodex. Ändringen ändrar inte beteckningens geografiska område.

Följande punkt i det sammanfattande dokumentet har ändrats: Avgränsat geografiskt område

7.8 *Hänvisningar*

Kontaktuppgifterna för det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) har uppdaterats.

Arrangemangen för kontroll av produktspecifikationen har ändrats.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Buzet

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1 *Vita viner*

Efter jäsning har vinerna en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 3 gram per liter. Efter berikning har de vita vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent. Den totala halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i EU-lagstiftningen. Den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent fastställs till 10 för vita viner. De andra egenskaperna överensstämmer per automatik med dem som fastställs i EU-lagstiftningen. De torra vita vinerna från druvsorterna sauvignon B och sauvignon gris G är tämligen delikata och lätta och kännetecknas av sin ljusa färg, sina enkla aromer av frukt och den friskhet som syran ger upphov till. När sorterna muscadelle B och i synnerhet sémillon B dominerar blandningen, är vinerna mer aromatiska och runda och kännetecknas av en intensiv arom av kryddor, rostat bröd eller exotiska frukter. Vinernas fetare konsistens gör dem balanserade.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4.2 *Röda viner och roséviner*

Vid buteljering har de röda vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter. Efter jäsning har vinerna en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 3 gram per liter. Efter berikning överstiger de röda vinerna och rosévinernas totala alkoholhalt inte 13 volymprocent. Den totala halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i EU-lagstiftningen. Den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent fastställs till 10,5 % för röda viner och roséviner. De andra egenskaperna överensstämmer per automatik med dem som fastställs i EU-lagstiftningen. De röda vinerna är fruktiga och generösa till aromatiska och fylliga. De tidiga vinerna, som framställs av blandningar av merlot N och cabernet franc N, har en doft som domineras av frukter. Tanniner förekommer, men de är subtila, och vinerna bör drickas unga. De senare, där cabernet sauvignon N dominerar, är fylliga viner med intensiv färg och starka och komplexa aromer av frukt och kryddor, ibland med lätt rökiga toner. De har en god tanninstruktur och bör lagras i några år, och vinerna ger en sammetslen känsla i munnen. Rosévinerna, som främst framställs av druvsorterna cabernet franc N och cot N, är fruktiga och livliga med aromer av frukt och blommor och har en viss fyllighet i munnen. Den lätta syran gör vinerna behagligt livliga.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

5.1.1 Särskild oenologisk metod

Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk i must; användningen är begränsad till 20 % av mängden roséviner som framställs av den aktuella vinmakaren, för den avsedda skörden. Subtraktiva berikningsmetoder är endast tillåtna för de röda vinerna inom en koncentrationsgräns på 10 %. Ökningen av den naturliga alkoholhalten i volymprocent för det parti som behandlas överstiger inte 1 volymprocent. Efter berikning överstiger vinet inte en total alkoholhalt på 12,5 volymprocent för vita viner och 13 volymprocent för röda viner och roséviner. Vid sidan av ovannämnda bestämmelser måste de oenologiska metoder som används vid tillverkningen av dessa viner uppfylla de bestämmelser som fastställs på EU-nivå och i den franska jordbrukslagen (*Code rural*).

5.1.2 Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,5 m. Varje stock förfogar över en yta på maximalt 2,5 m^2. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna.

Vinstockarna beskärs med enkel eller dubbel guyotbeskärning eller kortskottsbeskärning (låg cordon de Royat-uppbindning).

Varje stock får ha högst 13 skott.

Bevattning kan tillåtas.

5.2 *Högsta avkastning*

66 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds inom följande kommuner i departementet 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 och Xaintrailles.

7. **Druvsort(er)**

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 – vielluciu

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. **Beskrivning av samband**

Det geografiska produktionsområdet ligger i Gascogne, i departementet Lot-et-Garonne inte långt ifrån där floderna Garonne och Lot flyter samman, halvvägs mellan Toulouse och Bordeaux och nära Agen och Marmande. Garonnedalen utgör områdets norra gräns. Området består av en cirka 40 km lång och 15 km bred markremsa. Vidsträckta Landes Forest utgör områdets västra gräns. Floden Gelise-Baïse har hindrat den vindpinade sandjord på vilken Landes Forest vilar från att röra sig längre österut. Den exakta gränsen för både Landes Forests framflyttning och produktionsområdet är belägen så långt inåt landet som vid Barbaste. I söder utgör Nérac, genom tertiära molassformationer, gräns för produktionsområdet för Buzet. Här uppstod vita och grå kalkstensskikt under den aquitaniska perioden. Under kvartärperioden avsatte floden Garonne flera lager terrasser av lergrusjord i området. Till följd av detta har topografin i hög grad mjukats upp och bildat ett kuperat landskap med utlöpare av hård kalksten vid sluttningarnas fötter, vilka bildar ett trädbevuxet överhäng. Jordmånen på grå kalksten ger upphov till kalkhaltiga brunjordar som är tämligen finkorniga och väldränerade. Jordmånen på aquitanium-molass ger djupare mark som lokalt kallas *terrefort*. Dessa har varierande lerhalt och har god vattenförsörjning. Jordmånen på terrasserna halvvägs upp på sluttningarna består av podsoljordar av typen *boulbènes*. När den övre delen av jorden avlägsnas framträder en illuvialhorisont rik på lera och järnoxid som ger upphov till distinktar röda jordar (*rougets*). Jordmånen på de övre terrasserna, på sluttningarnas högsta delar, består av lera och grusliknande avlagringar som vid ytan blandas med fin, lerig jord som förs in med vinden. I området råder kustklimat med lätt påverkan från söder. Kustklimatet domineras i hög grad av tempererade och fuktiga västliga vindar som ger milda temperaturer och nederbörd, vilken kulminerar i maj och december. Under hösten blir påverkan söderifrån tydlig i och med Autanvinden som blåser från Medelhavet längs Garonnedalen. Autanvinden är varm och torr och bromsar ostadigt väder som närmar sig från Atlanten norrifrån.

Floderna Baïse och Gélise möts vid gränsen mellan kommunerna Lavarde och Barbaste och är den största ”flodkorsningen” söder om Garonne. I staden Buzets stadga, som härrör från medeltiden, står att läsa att vin är en oumbärlig produkt i stadens liv. Handel har nämligen alltid förekommit i Buzetregionen. Den utvidgades nedströms och mot Bordeaux med transport på inre vattenvägar på floden Baïse, därefter på floden Garonne och slutligen, från 1856, via Garonnes sidokanal. 1884–1885 transporterades över 1 000 fat i månaden längs floden, trots vinlusutbrottet. Efter vinlusutbrottet drabbades vinodlingarna av en ekonomisk nedgång som förvärrade krisen under mellankrigstiden. De ädla druvsorterna *Vitis vinifera* ersattes av direktproducerande hybridvinstockssorter eller sorter med hög avkastning som planterats i Baïsedalens rika jordmån. En förnyelse inleddes 1946 i och med inrättandet av en vinodlarförening. Senare bildades ett kooperativ och ursprungsbeteckningen AOVDQS för vin

med hög kvalitet beviljades 1953. Buzet blev symbol för en renässans för viner från området ”Haut-Pays” (höglänt) i vinregionen Bordeaux. 1948 hamnade tvisterna mellan vinodlarna i domstol i Nérac. I en dom av den 31 juli 1948 fastställdes det första produktionsområdet i en kärna av sex kommuner. Först senare, den 11 april 1967, erkände domstolen i Agen produktionsområdet i dess nuvarande utformning, och produktionen av roséviner. 1973 innebar *appellation d'origine contrôlée* (kontrollerad ursprungsbeteckning), eller AOC, ett erkännande av att vinodlarna och kooperativet blev de första i departementet att införa differentierad betalning för druvor på grundval av kvalitetskriterier (mognad, mängd, växthälsa osv.).

Kooperativet omfattar över 200 producenter och 95 % av den totala produktionen, men ett dussin enskilda vingårdar har infört direktförsäljning, vilket breddar utbudet och kundbasen för viner med beteckningen Buzet. Röda viner utgör 72 % av produktionen och spänner från fruktiga och generösa till aromatiska och fylliga. De tidiga vinerna, som framställs av blandningar där merlot N och cabernet franc N dominerar, har en doft som domineras av frukter. Tanniner förekommer, men de är subtila, och vinerna bör drickas unga. De senare, som framställs av blandningar där cabernet sauvignon N dominerar, är fylliga viner med starka och komplexa aromer av frukt och kryddor, ibland med lätt rökiga toner (rostat bröd, kaffe, vanilj osv.). De har en god tanninstruktur och bör lagras i några år, och vinerna ger en sammetslen känsla i munnen.

De utgör en stabil andel på 25 % av produktionen och är huvudsakligen roséviner, främst framställda av cabernet franc N och cot N. De är fruktiga och livliga med aromer av frukt och blommor och har en viss fyllighet i munnen. Den lätta syran gör vinerna behagligt livliga. Rosévinerna är alltid torra och fruktiga, men med inslag av sorterna merlot N och cabernet sauvignon N i blandningen är vissa nästan clairetviner med en mjukare känsla i munnen, dominerande fruktig arom och långvarig, söt smak. De torra vita vinerna från druvsorterna sauvignon B och sauvignon gris G är tämligen delikata och lätta och kännetecknas av sin ljusa färg, sina enkla aromer av frukt och den friskhet som syran ger upphov till. När sorterna muscadelle B och i synnerhet sémillon B dominerar blandningen, är vinerna mer aromatiska och runda och kännetecknas av en intensiv arom av kryddor, rostat bröd eller exotiska frukter. Vinernas fetare konsistens gör dem balanserade. För både röda viner, vita viner och roséviner får andelen sekundära druvsorter i blandningen inte överstiga 30 %. De skiften som ligger på höga terrasser har en betydande förekomst av grus från floden Garonne, vilket gör att jorden dräneras naturligt och effektivt och värms upp tidigare på våren, vilket gör dem särskilt lämpade för vinodling. På dessa skiften uppnår druvsorterna cabernet franc N och cabernet sauvignon N, som mognar senare, fenolisk mognad och ger upphov till de mest robusta röda vinerna. Här uppe kommer också den fulla aromatiska kraften i druvsorterna sauvignon B och sauvignon gris G till uttryck. Skiftena på de medelhöga terrasserna, med sina fina, urlakade jordar av typen *boulbènes* (lerjord med inslag av sand) bidrar till att kontrollera vinstockarnas styrka, särskilt när det gäller avkastningen. Dessa skiften är särskilt väl lämpade för druvsorterna cabernet franc N och cot N, särskilt för framställning av roséviner. Skiften med terrefortjordar belägna på lerig molass, och terrefortjordar med kalksten som härrör från erosion av sjökalksten, är de jordar som är svårast att bruka. Genom att plantera grästäcke mellan raderna får vinstockarna konkurrens, vilket kan begränsa styrkan i de dominerande vinsorterna, framför allt merlot N. I dessa fall ger druvsorterna sémillon B och muscadelle B vinet kropp och oljighet.

Vinet ”Buzet” har åter kunnat bli ett kvalitetsvin endast tack vare viljan hos en grupp personer som lyckades använda sina druvsorter på ett nytt sätt. Samtidigt har utvecklingen av en kommersiell struktur och direktförsäljning till enskilda köpare stärkt vinernas anseende. Från slutet av medeltiden bidrog munkar, abbotar och ledare för religiösa samfund till att skapa bättre förståelse för vinodling och produktionsmetoder. Överdelen av pelarna i kyrkan i Damazan är dekorerade med druvklasar, vilket visar vingårdarnas ursprung i klostren.

Historiskt sett hade vingården i ”Haut-Pays” i vinregionen Bordeaux ingen direkt identitet, eftersom vinerna såldes under namnet ”Bordeaux” efter det att de hade transporterats nedför floden Garonne. Hänvisningen till viner av sorten ”Buzet” finns i ett tullavtal som undertecknades den 12 december 1284 av Englands kung. Hertigdömet Albret, med Nérac som huvudstad – inkluderat i det geografiska området – var en del av kungadömet Navarra. Henrik av Navarra, prins av Albret och sedermera kung Henrik IV av Frankrike, tillbringade en del av sin ungdom där. Hans hov levde i överflöd och njöt bland annat det lokala vinet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

De bokstäver som används för frivilliga uppgifter på etiketterna får varken på höjden eller på bredden vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsmärkningen ”Buzet” kan ange den större geografiska enheten ”Sud-Ouest”. Denna större geografiska enhet får även anges på alla slags prospekt och behållare. De teckensnitt som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller på bredden vara större än de tecken som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Länk till produktspecifikationen

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