C/2025/2743

16.5.2025 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/2025/2743)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pessac-Léognan“

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pessac-Léognan“

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**

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

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.

Всъщност тези изменения не се считат за изменения на равнището на Съюза по смисъла на член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143. По-конкретно те:

а) не изменят нито наименованието, нито използването на наименованието, нито продуктите или категориите продукти, обозначени с географското означение;

б) не съществува риск да доведат до недействителност на връзката с географския район, описан в единния документ;

в) не водят 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).

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

Етикетиране

Разпоредбата относно по-голямата географска единица е изменена, за да се добави „Vin de Bordeaux“ или „Grand Vin de Bordeaux“.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Pessac-Léognan

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от 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**

1. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание на вината в обемни проценти е 11 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина не превишава 13,5 %. На етапа на опаковане всяка партида червено вино има съдържание на ябълчена киселина по-малко или равно на 0,30 g/l. На етапа на опаковане вината имат съдържание на:

— ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 2 g/l;

— летливи киселини по-малко или равно на 16,33 meq/l или 0,80 g/l, изразено като H2SO4, или 0,98 g/l, изразено като оцетна киселина.

Стойностите за общата киселинност и за съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС. Червените вина се произвеждат основно от сорта cabernet-sauvignon N, който е родовият сорт на контролираните наименования за произход от района на Бордо, идеално пригоден към тези каменисти почви за постигане на оптимална зрялост. От него се получават вина с много наситен цвят, силна танинова структура и които могат да стареят в продължение на дълги години. С течение на времето комплексните им аромати, които в много случаи са с нотки на касис, често преминават към аромати на опушено, на подправки, на кожа и на сушени сини сливи. Сортът cabernet-sauvignon N често се съчетава със сортовете merlot N и cabernet franc N, които придават пивкост и увеличават неговата елегантност, а понякога и с malbec, petit verdot N и carmenère N — стари сортове от района на Бордо, които допълват комплексността на вината.

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): —

2. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание на вината в обемни проценти е 11 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на белите вина не превишава 13 %. На етапа на опаковане вината имат съдържание на:

— ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l;

— летливи киселини по-малко или равно на 16,33 meq/l или 0,80 g/l, изразено като H2SO4, или 0,98 g/l, изразено като оцетна киселина.

Стойностите за общата киселинност и за съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС. Сухите бели вина, произвеждани предимно от сортовете sauvignon B и sémillon B, обикновено когато са млади са с много блед сламеножълт цвят. Те са плодови, богати на алкохолно съдържание и аромати и с подчертана киселинност. Когато са съчетани в различни пропорции със сортовете sauvignon gris G или muscadelle B, ароматът им е комплексен. С течение на годините бавно придобиват златист оттенък и развиват много фини флорални аромати, напомнящи понякога на липа и на жълтуга. Когато достигат голяма зрялост, белите вина са по-плътни, заоблени и с дълъг послевкус.

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. **Лозаро-винарски практики**

а) *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

Техниките за обогатяване чрез извличане са разрешени за червените вина в границата на концентрация от 15 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на белите вина не превишава 13 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина не превишава 13,5 %.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2.

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 6 500 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 1,60 m, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,80 m.

Резитбата на лозята се извършва най-късно на етапа на разлистване на листата (етап 9 по Lorenz) с най-много 12 плодни пъпки на растение и в съответствие със следните разпоредби:

— къса резитба (плодни чепове) и дълга резитба (плодни пръчки): на дългата плодна пръчка има най-много 7 пъпки — за сортовете cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N и sémillon B, а за сортовете cabernet franc N, carmenère N и sauvignon B — 8 пъпки. Късите плодни пръчки са най-много 2 и се подрязват с една пъпка;

— резитба с къси пръчки в 2 кордона или във ветрило с 4 рамена.

Напояването през вегетационния период на лозата може да бъде разрешено, в съответствие с разпоредбите на Кодекса за селското стопанство и морския риболов, само в случаи на продължително засушаване и когато е застрашено доброто физиологично развитие на лозите и доброто узряване на гроздето.

б) *Максимални добиви*

1.

60 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, отлежаването и опаковането на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Gironde въз основа на официалния географски кодекс в сила към 26 февруари 2020 г.: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence и Villenave-d'Ornon.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N — Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Semillon B

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район обхваща северната част на района на контролираното наименование за произход „Graves“, като на запад и юг граничи с град Бордо на левия бряг на река Гарона.

Характерните почви са свидетелство за местата, по които е преминавало старото течение на река Гарона, което в края на терциера и по време кватернера се е променяло според последователното топене на пиренейските ледници. По това време са били пренесени значителни количества материали, които в зависимост от силата на течението и плътността на седиментите се отлагат по стари почви с морски произход, съставени от варовици и богати на фосилни раковини глинесто-песъчливи доломити. Впоследствие ерозията оформя почвите, сред които фигурират:

— почви, развили се върху каменист слой (гравий) или заоблени от водата камъчета, чиято дебелина може да достигне три и повече метра,

— почви, развили се върху глинести варовици, пясъци и глинесто-песъчливи доломити, разположени върху основа от напукани и пропускливи варовикови скали.

На този комплексен характер на почвите се дължи богатството на природната среда на района на контролираното наименование за произход.

Разположени върху леко нагънат релеф, каменистите наноси образуват изключително добре откроващи се в пейзажа възвишения. Склоновете със слаб наклон осигуряват забележително естествено оттичане, което се улеснява от сериозна хидрографска мрежа от малки водни потоци, които се вливат в Гарона.

Като цяло климатът е много типичен за департамент Gironde — умерен и благоприятен за лозята заради меките температури и постоянната влажност. Защита като температурен регулатор осигуряват и покритите с гора земи на Gironde (Landes girondines) — от юг, както и Атлантическият океан — от запад.

Особеност на географския район е, че той е разположен в периферията на град Бордо, а понякога дори образува анклави в самата агломерация.

С разрастването си град Бордо достига до лозята. В периода между началото на XX век и 70-те години на века лозята на наименованието „Graves“ губят, само в географския район на бъдещото контролирано наименование за произход „Pessac-Léognan“, повече от 3 000 ha и няколкостотин винопроизводствени участъка („crus“). Към тази дата те заемат площ от едва 550 ha.

Тогава група млади лозари се заемат с възстановяването му и искат йерархизацията на контролираното наименование за произход „Graves“. Така с декрет от 9 септември 1987 г. се признава контролираното наименование за произход „Pessac-Léognan“ по примера на общинските наименования „Médoc“, с което се потвърждават специфичните характеристики на този географски район, който е неразделна част от географския район на контролираното наименование за произход „Graves“ и територията, от която произхожда.

Още от XVII век за отглежданите в океански климат сортове грозде е имало нужда от дървени подпорни колчета. Масовото използване на кордонната конструкция и на достатъчно сериозно подрязване са дали възможност за добро разпределение на гроздето и за достатъчна повърхност на листната маса за осигуряване на добра фотосинтеза и оптимална зрялост. Освен това, за да се избегне претоварването с плод на лозите, което е гаранция за узряване и за оптимална концентрация на вината, гъстотата на засаждане е висока.

В обособения парцелиран район за беритба на гроздето се включват парцелите, за които са характерни от каменисти до песъчливо-каменисти почви, а понякога и глинесто-варовикови, и които имат достатъчно потенциал за оттичане поради пропускливостта или релефа на терена им. Изключени са парцелите върху съвременни наноси, върху пясъци или върху непропускливи подпочвени слоеве.

Тези грижливо обособени парцели дават възможност за оптимално изразяване на местните сортове, селекционирани с течение на времето заради качествата им по отношение на съхранението и стареенето, което е свързано с необходимостта в миналото от пренасяне на продуктите на далечни разстояния.

За червените вина има дълъг период на отлежаване, необходим за тяхното съзряване и по-добро изразяване на качествата им преди пускане на пазара за потребителите.

Сухите бели вина се отличават с голям финес, когато гроздето е отглеждано на по-песъчливи почви или на такива с глинеста подложка, имат флорални нотки, плодови са, но не им липсва и свежест.

Поради близостта на района до пристанището на Бордо, който се е наложил като голям търговски център за продажбата на вино по целия свят, контролираното наименование за произход „Pessac-Léognan“ бързо придобива международна известност, благодарение на използването на техническите иновации и стимулирането на динамиката на стопанствата, като им се дава възможност да се развиват при съблюдаване на вековните практики.

Почти всички производители на „Pessac-Léognan“ се включват в „предварителната продажба на вина, които все още не са достигнали своята зрялост“ („vente en primeur“) на площада на Бордо — традиция, характерна за висококачествените вина от Бордо. Тя се прави през пролетта след годината на реколтата и се договаря между собствениците и търговците с посредничеството на брокерите от Бордо. След сделката виното се съхранява и отлежава на отговорността на продавача докато бъде опаковано.

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

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

За да се запазят основните характеристики и автентичността на вината, те се опаковат в географския район — или в стъклени бутилки, или в херметично затворени и вакуумирани съдове с вместимост не повече от 5 литра, в помещенията на оператора, който бере гроздето и осъществява винификацията на вината. Червените вина отлежават най-малко до 15 септември в годината след годината на реколтата. Белите вината се оставят да отлежат най-малко до 15 март в годината след годината на реколтата.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите, проспектите и всички съдове може да фигурира името на по-голямата географска единица „Vin de Graves“ или „Grand Vin de Graves“, или „Vin de Bordeaux“, или „Grand Vin de Bordeaux“. Размерите на буквите за тази по-голяма географска единица не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.

Вместо по-голямата географска единица „Vin de Graves“ или „Grand Vin de Graves“ върху етикета може да фигурира обозначението „Cru Classé de Graves“, при спазване на същите условия за представяне и за размер на буквите.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-eafa5b1a-119b-4042-814b-a0a10646c996