C/2025/2743

16.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2743)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pessac-Léognan“

PDO-FR-A0162-AM02 – 10.3.2025

1. **Název produktu**

„Pessac-Léognan“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ zemědělské produkty

☒ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznámil**

Ministerstvo zemědělství, výživy, rybolovu, venkova a územního plánování

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Tyto změny se totiž nepovažují za změny Unie ve smyslu čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143. Konkrétně:

a) nemění název, používání názvu ani produkty nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu;

c) nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Označování

Ustanovení o větší zeměpisné jednotce se mění tak, aby bylo doplněno „Vin de Bordeaux“ nebo „Grand Vin de Bordeaux“.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Pessac-Léognan

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína nebo vín**

1. *Červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11 % objemových. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu v červených vínech 13,5 % objemových. Ve fázi balení mají všechny šarže červeného vína obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,30 g/l. Ve fázi balení mají vína obsah:

— fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 2 gramy na litr,

— těkavých kyselin nejvýše 16,33 miliekvivalentů na litr, tj. 0,80 gramů na litr vyjádřeno jako H_2SO_4 nebo 0,98 gramů na litr vyjádřeno jako kyselina octová.

Celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají úrovním, které stanoví předpisy EU. Červená vína se získávají převážně z odrůdy Cabernet Sauvignon N, která je prapůvodní odrůdou vinné révy chráněných označení původu z Bordeaux a je dokonale přizpůsobena těmto štěrkovitým půdám, a dosahuje tak optimální zralosti. Tato odrůda dává silně zbarvená vína s výraznou třískovinou, která mohou zrát po mnoho let. Její komplexní vůně s častými tóny černého rybízu se časem často mění v kouřové, kořeněné aroma kůže a švestek. Cabernet Sauvignon N se často kombinuje s odrůdami Merlot N a Cabernet Franc N, které dodávají vínu pružnost a eleganci, a někdy také s odrůdami Malbec, Petit Verdot N a Carmenère N, starými bordeauxskými odrůdami, které dodávají vínu komplexnost.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Bílá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11 % objemových. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech v bílých vínech více než 13 %. Ve fázi balení mají vína obsah:

— fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr,

— těkavých kyselin nejvýše 16,33 miliekvivalentů na litr, tj. 0,80 gramů na litr vyjádřeno jako H_2SO_4 nebo 0,98 gramů na litr vyjádřeno jako kyselina octová.

Celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají úrovním, které stanoví předpisy EU. Suchá bílá vína, která se vyrábějí převážně z odrůd Sauvignon B a Sémillon B, jsou jako mladá obvykle dost světlá, slámově žlutá. Jsou ovocná, živá a energická. V kombinaci v různých poměrech s odrůdami Sauvignon Gris G nebo Muscadelle B se vyznačují komplexní vůní. V průběhu let jemně zlátnou a získávají velmi jemnou vůni s květinovým charakterem, někdy připomínající lipový květ a čilimník. V letech velké zralosti mají bílá vína plnější tělo, jsou kulatá a s dlouhou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

Metody obohacování zahušťováním jsou u červených vín povoleny do výše limitní hodnoty koncentrace 15 %. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech v bílých vínech více než 13 %. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu v červených vínech 13,5 % objemových.

Kromě uvedeného ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

2.

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 6 500 rostlin na hektar. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 1,60 metru a vzdálenost mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,80 metru.

Řez révy se provádí nejpozději ve stádiu rozvinutých listů (stádium 9 podle Lorenze) s nejvýše 12 očky na keř, pomocí těchto technik:

— krátký řez na čípek nebo na tažně (neboli na dlouhé dřevo): tažeň má maximálně 7 oček v případě odrůd Cabernet Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N a Semillon B a 8 oček v případě odrůd Cabernet Franc N, Carmenère N a Sauvignon B. Záložní čípky jsou maximálně 2, jejich řez se provádí na jedno očko,

— řez na čípky ve tvaru dvouramenného kordonu nebo čtyřramenného vějíře.

Během vegetačního období révy může být povoleno zavlažování v případě přetrvávajícího sucha v souladu s ustanoveními zákoníku zemědělství a mořského rybolovu za předpokladu, že by sucho narušilo zdravý fyziologický vývoj révy a optimální zralost hroznů.

b. *Maximální výnosy*

1.

60 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín probíhají na území níže uvedených obcí departementu Gironde, a to na základě úředního zeměpisného kodexu platného ke dni 26. února 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence a Villenave-d'Ornon.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast zahrnuje severní část chráněného označení původu „Graves", která na západě a jihu sousedí s městem Bordeaux na levém břehu řeky Garonny.

Charakteristické půdy jsou svědectvím někdejších toků Garonny, které se měnily na konci třetihor a během čtvrtohor s tím, jak postupně tály pyrenejské ledovce. V závislosti na síle mořských proudů a hustotě usazenin se pak značné množství hmoty ukládalo na někdejší mořské dno tvořené vápencovými a lasturovými nánosy. Eroze pak formuje půdy zastoupené:

— půdami vyvinutými na štěrku nebo oblázcích naplavených vodou, jejichž tloušťka může být tři metry i více,

— půdami vyvinutými na vápnitých jílech, píscích a lasturových nánosech, které spočívají na propustném a popraskaném vápencovém podloží.

Tato pedologická komplexnost určuje bohatost přírodního prostředí chráněného označení původu.

Štěrkové nánosy jsou zasazeny do mírně zvlněné krajiny a tvoří velmi dobře ohraničené hřbety. Mírné svahy zajišťují vynikající přirozený odtok vody, kterému napomáhá i významná hydrografická síť malých vodních toků ústících do Garonny.

Celkové klima je velmi typické pro departement Gironde, je díky své klidnosti a pravidelné vlhkosti mírné a pro vinnou révu příznivé. Využívá termoregulační ochrany girondského Landeského lesa na jihu a Atlantického oceánu na západě.

Zvláštností této zeměpisné oblasti je, že se nachází na okraji města Bordeaux a místy je vklíněna do městské aglomerace.

Rozvoj města Bordeaux zasahuje i do vinic. Od počátku 20. století do 70. let 20. století přišla vinice „Graves“ v zeměpisné oblasti budoucího chráněného označení původu „Pessac-Léognan“ o více než 3 000 hektarů a několik stovek „crus“. V té době měla rozlohu pouhých 550 hektarů.

Skupina mladých vinařů se rozhodla tuto oblast znovu získat a požádala, aby chráněné označení původu „Graves“ bylo zařazeno do vyšší kategorie. Chráněné označení původu „Pessac-Léognan“ tak bylo uznáno dekretem z 9. září 1987, podobně jako tomu bylo u označení původu podle názvu obce v oblasti „Médoc“. Tím se potvrdily specifické rysy této zeměpisné oblasti, která je nedílnou součástí zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Graves“, jejíž byla původním územím.

Odrůdy, které se pěstují v oceánských klimatických podmínkách, vyžadují od 17. století využití podpůrných tyčí. Využití podpůrných konstrukcí a dostatečně přísný způsob řezu zajistily přiměřené rozložení sklizně a dostatečně velkou plochu listu pro účely fotosyntézy potřebné k dosažení optimální zralosti. Stejně tak se uplatňuje vyšší hustota výsadby, aby nedocházelo k přetížení rostlin révy, což je zárukou optimální zralosti a koncentrace ovoce.

Mezi pozemky vymezené pro účely sklizně hroznů se řadí pozemky vyznačující se štěrkovitou až písčito-štěrkovitou půdou, ale někdy také jílovito-vápenitou půdou, které mají díky své propustnosti nebo reliéfu dostatečný potenciál pro ozdravění půdy. Pozemky nacházející se na nových naplaveninách, písku nebo nepropustném podloží byly vyloučeny.

Místní odrůdy se v průběhu staletí vybíraly tak, aby víno bylo vhodné ke skladování a zrání – muselo se totiž historicky přepravovat na velké vzdálenosti. Díky pečlivému vymezení pozemků se místní odrůdy mohly optimálně rozvíjet.

Červeným vínům prospívá dlouhá doba zrání, jež slouží k zušlechtění a zvýraznění jejich projevu před uvedením na spotřebitelský trh.

Suchá bílá vína vypěstovaná na písečnějších nebo jílovitějších půdách jsou velmi jemná, s květinovými a ovocnými tóny, avšak nepostrádají svěžest.

Díky blízkosti přístavu Bordeaux, kde se rozvinulo významné středisko mezinárodního obchodu s víny, získalo chráněné označení původu „Pessac-Léognan“ rychle světový věhlas, přičemž se využívaly technické inovace, podporovala dynamika zemědělských podniků, a tak bylo možné CHOP při dodržování starobylých postupů rozvíjet.

Výrobci „Pessac-Léognan“ téměř všichni praktikují prodej mladých vín („vente en primeur“) na trhu v Bordeaux, což je tradice charakteristická pro velká vína z Bordeaux. Prodej probíhá na jaře po sklizni mezi majiteli a obchodníky prostřednictvím zprostředkovatelů z Bordeaux. Po této transakci je víno na odpovědnost prodávajícího skladováno a nechává se dozrát až do okamžiku balení.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Aby se zachovaly základní vlastnosti a pravost vína, balí se v zeměpisné oblasti buď do skleněných lahví, nebo do hermeticky a vakuově uzavřených nádob o objemu maximálně 5 litrů, a to u hospodářského subjektu, který sklízí hrozny a vyrábí víno. Červená vína zrají nejméně do 15. září roku následujícího po roce sklizně. Bílá vína zrají nejméně do 15. března roku následujícího po roce sklizně.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na všech etiketách, ve všech prospektech a na všech nádobách se může uvádět větší zeměpisná jednotka „Vin de Graves“, „Grand Vin de Graves“, „Vin de Bordeaux“ nebo „Grand Vin de Bordeaux“. Rozměry písma použitého pro tuto větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Namísto větší zeměpisné jednotky „Vin de Graves“ nebo „Grand Vin de Graves“ se mohou uvádět slova „Cru Classé de Graves“, a to za stejných podmínek vzhledu a velikosti písma.

Odkaz na specifikaci produktu

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