C/2025/2743

16.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2743)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Pessac-Léognan«

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Pessac-Léognan«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (IG)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevarer, fiskeri, landdistrikter og fysisk planlægning

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Disse ændringer betragtes ikke som EU-ændringer, jf. artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143. De

a) omfatter ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer ikke en risiko for, at den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet, ikke kommer i betragtning

c) fører ikke til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Mærkning

Bestemmelsen om den større geografiske enhed er blevet ændret for at tilføje »Vin de Bordeaux« eller »Grand Vin de Bordeaux«.

Enhedsdokumentet berøres af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Pessac-Léognan

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *Rødvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol. Efter berigelse er rødvinenes totale alkoholindhold højst 13,5 % vol. Alle partier rødvin har på emballeringstidspunktet et æblesyreindhold på højst 0,30 g/l. På emballeringstidspunktet:

— er indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) højst 2 gram pr. liter

— er indholdet af flygtige syrer højst 16,33 milliækvivalenter pr. liter, dvs. 0,80 g/l udtrykt som H_2SO_4 eller 0,98 g pr. liter udtrykt som eddikesyre.

Det totale syreindhold og det totale svovldioxidindhold svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. Rødvinene fremstilles primært af Cabernet-Sauvignon N, som er den traditionelle sort for de kontrollerede oprindelsesbetegnelser fra Bordeaux, og som opnår optimal modning i områdets grusjord. Denne sort giver stærkt farvede vine med en kraftig tanninstruktur, som er meget gemmeegnede. Med tiden udvikler vinene komplekse aromaer, med noter af solbær, som ofte udvikler røgede og krydrede aromaer og aromaer af læder og svesker. Cabernet-Sauvignon N sammenstikkes ofte med sorterne Merlot N og Cabernet franc N, som gør vinene afrundede og bidrager til deres elegance, og undertiden med Malbec, Petit verdot N og Carmenère N, som er traditionelle Bordeaux-sorter, som øger vinenes kompleksitet.

Generelle analytiske karakteristika:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Hvidvin*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol. Efter berigelse er hvidvinenes totale alkoholindhold højst 13 % vol. På emballeringstidspunktet:

— er indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) højst 4 gram pr. liter

— er indholdet af flygtige syrer højst 16,33 milliækvivalenter pr. liter, dvs. 0,80 g/l udtrykt som H_2SO_4 eller 0,98 g pr. liter udtrykt som eddikesyre.

Det totale syreindhold og det totale svovldioxidindhold svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. De tørre hvidvine, der primært fremstilles af sorterne Sauvignon B og Semillon B, er, når de er unge, generelt lyst strågule. De er frugtagtige, kraftige og friske. Duften er kompleks med forskellige forhold mellem sorterne Sauvignon Gris G og Muscadelle B. Med årene bliver de mere gyldne og udvikler meget fine blomsteraromaer, undertiden med noter af lindeblomst og gyvel. I år med høj modning er hvidvinene mere fyldige og runde med en lang eftersmag i munden.

Generelle analytiske karakteristika:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Berigelsesteknikker er tilladt for rødvine inden for en koncentrationsgrænse på 15 %. Efter berigelse er hvidvinenes totale alkoholindhold højst 13 % vol. Efter berigelse er rødvinenes totale alkoholindhold højst 13,5 % vol.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

2.

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden er mindst 6 500 vinstokke pr. hektar. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 1,60 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,80 meter.

Vinstokkene beskæres senest på det udviklingsstadium, hvor bladene er udfoldede (Lorenz-stadium 9), med højst 12 skud pr. vinstok i overensstemmelse med følgende bestemmelser:

— Kort sporebeskæring (korte grene) eller lang sporebeskæring (lange grene): Den lange gren har højst syv skud for sorterne Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N og Semillon B og otte skud for Cabernet franc N, Carmenère N og Sauvignon B. Der er højst to retursporer, som beskæres ved et skud.

— Kort sporebeskæring med to kordoner eller vifteformet med fire grene.

Kunstvanding i vinstokkenes vækstperiode kan kun tillades i tilfælde af vedvarende tørke, når denne forhindrer en god fysiologisk udvikling af vinstokkene og en god modning af druen, jf. bestemmelserne i den franske landbrugs- og fiskerilov.

b. *Maksimale udbytter*

1.

60 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i følgende kommuner i departementet Gironde på grundlag af den officielle geografiske kodeks af 26. februar 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence og Villenave-d'Ornon.

7. **Druesorter**

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. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

Det geografiske område ligger i den nordlige del af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Graves«, som grænser op til Garonneflodens venstre bred syd og vest for Bordeaux.

Den karakteristiske jordbund er et levn fra Garonneflodens tidligere forløb, som opstod i slutningen af tertiærtiden og i kvartærtiden med de pyrenæiske gletsjeres smeltevand. Store mængder materialer blev ført med og blev, afhængigt af strømstyrken og sedimentets tæthed, aflejret på den gamle havbund, der består af kalksten og skaldyr. Erosion formede derefter jordbunden, der består af:

— jordbund på grus eller rullesten formet af vandet med en tykkelse på op til tre meter eller derover

— jordbund på kalksten, sand og skaldyr, som hviler på en sprækket og permeabel kalkstensbase.

Jordbundens komplekse beskaffenhed udgør den kontrollerede oprindelsesbetegnelses naturlige miljøs rigdom.

Grusaflejringerne, som forekommer i et lidt bølget terræn, danner markante højderygge i landskabet. De bløde skråninger sikrer en bemærkelsesværdig naturlig dræning, der lettes af et stort hydrografisk net af små vandløb, som løber ud i Garonnefloden.

Klimaet er generelt meget repræsentativt for Gironde – tempereret og gunstigt for vinen på grund af mildheden og den regelmæssige nedbør. Det nyder godt af den temperaturregulerende effekt af Landes Girondine-skoven mod syd og Atlanterhavet mod vest.

Det særlige ved det geografiske område er, at det ligger op til byen Bordeaux og visse steder strækker sig ind i byområdet.

Bordeaux er med sin byudvikling trængt ind i selve vindyrkningsarealet. Vindyrkningsarealet »Graves« mistede, alene i det geografiske område for den fremtidige kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pessac-Léognan«, over 3 000 hektar og flere hundrede »crus« fra begyndelsen af det 20. århundrede til 1970'erne. På daværende tidspunkt var vindyrkningsarealet kun på 550 hektar.

En gruppe unge vinavlere gik derefter i gang med genopretningen og opfordrede til, at den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Graves« blev omstruktureret. Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pessac-Léognan« blev således anerkendt ved dekret af 9. september 1987, i lighed med de kommunale betegnelser i »Médoc«, hvilket bekræfter de særlige kendetegn ved dette geografiske område, som er en integreret del af det geografiske område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Graves«, som det kom til at ligge til grund for.

Disse druesorter, der er blevet dyrket i et kystklima, har siden det 17. århundrede krævet opbinding på stolper. Den udbredte anvendelse af trådespalier og en forholdsvis streng beskæringsform gør det muligt at sikre en god fordeling af høsten og et løvareal, der er tilstrækkeligt stort til at sikre en effektiv fotosyntese og optimal modning. For at undgå at overbelaste vinstokkene og for at fremme modningen og en optimal koncentration af druerne er beplantningstætheden høj.

Det parcelområde, der er afgrænset til høsten af druer, er kendetegnet ved parceller med grus- til sandjord, men undertiden også ler- og kalkholdig jord, med tilstrækkeligt afvandingspotentiale på grund af deres permeabilitet eller terræn. Parceller på smelteflodslag fra nyere tid, sand eller uigennemtrængelig undergrund er udelukket.

Disse præcist afgrænsede parceller giver de lokale druesorter, som gennem tiden er blevet udvalgt på grund af deres lagrings- og gemmeegnethed som følge af det historiske behov for lang transport af disse produkter, mulighed for at udvikle sig optimalt.

Rødvinene lagres i lang tid, hvilket er nødvendigt for deres modning og udtryk, inden de markedsføres til forbrugerne.

De tørre hvidvine, som dyrkes på den mere sandede eller lerholdige jord, har et meget fint udtryk med blomster og er frugtagtige, men samtidig friske.

Som følge af at den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pessac-Léognan« ligger tæt på havnen i Bordeaux, hvor der foregik en omfattende handel med henblik på markedsføring af disse vine over hele verden, fik den hurtigt et globalt omdømme, der nyder godt af tekniske innovationer, som fremmer bedrifternes dynamik og giver dem mulighed for at udvikle sig med respekt for de gamle traditioner.

Næsten alle producenter af »Pessac-Léognan« sælger vin i forsalg (»en primeur«) på Place de Bordeaux, en tradition for Grand Vin de Bordeaux. Det foregår i foråret efter høsten mellem ejere og forhandlere gennem mellemhandlere. Efter denne transaktion lagres vinen under sælgerens ansvar, indtil den emballeres.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

For at bevare vinens væsentlige egenskaber og autenticitet fyldes vinene i det geografiske område enten på glasflasker eller i lufttætte vakuumbeholdere på højst fem liter hos den erhvervsdrivende, der høster druerne og fremstiller vinene. Rødvinene lagres mindst indtil den 15. september i året efter høståret. Hvidvinene lagres mindst indtil den 15. marts i året efter høståret.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den større geografiske enhed »Vin de Graves«, »Grand Vin de Graves« eller »Grand Vin de Bordeaux« kan anføres på etiketter, i brochurer og på beholdere. De skrifttyper, der anvendes for denne større geografiske enhed, må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af størrelsen af de skrifttyper, der anvendes i den kontrollerede oprindelsesbetegnelses navn.

Betegnelsen »Cru Classé de Graves« kan anvendes i stedet for den større geografiske enhed »Vin de Graves« eller »Grand Vin de Graves« i overensstemmelse med samme krav til præsentation og størrelse af skrifttegnene.

Link til produktspecifikationen

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