Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2743

16.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2743)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pessac-Léognan“

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pessac-Léognan“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Diese Änderungen gelten entsprechend nicht als Unionsänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

a) weder den Namen oder die Verwendung des Namens noch die Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, ändern;

b) nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht;

c) keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Kennzeichnung

Die Bestimmung über die größere geografische Einheit wird geändert, indem „Vin de Bordeaux“ oder „Grand Vin de Bordeaux“ hinzugefügt wird.

Diese Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pessac-Léognan

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Rotweine*

ZUSAMMENFASSENDE BESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf. Die Rotweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten. Bei Abfüllung darf der Apfelsäuregehalt in keiner Partie Rotwein 0,30 g/l überschreiten. Bei Abfüllung weisen die Weine folgende Werte auf:

— Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 2 g/l;

— flüchtige Säuren im Umfang von höchstens 16,33 Milliäquivalent pro Liter. Dies entspricht 0,80 g/l ausgedrückt als H_2SO_4 bzw. 0,98 g/l ausgedrückt als Essigsäure.

Der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind in Vorschriften auf Unionsebene geregelt. Die Rotweine werden vorwiegend aus der Rebsorte Cabernet-Sauvignon N gewonnen, einer althergebrachten Rebsorte unter den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen aus Bordeaux, die perfekt an Kiesböden angepasst ist und hier eine optimale Reife erlangt. Aus dieser Rebsorte werden farbintensive Weine mit kräftiger Tanninstruktur gewonnen, die viele Jahre reifen können. Oftmals entwickeln sich ihre komplexen Aromen, die häufig Noten von schwarzen Johannisbeeren aufweisen, mit der Zeit hin zu rauchigen und würzigen Aromen sowie zu Aromen von Leder und Backpflaumen. Die Rebsorte Cabernet-Sauvignon N wird häufig mit den Sorten Merlot N und Cabernet franc N vereint, welche Geschmeidigkeit mitbringen und zur Eleganz des Weins beitragen. Mitunter werden auch die Rebsorten Malbec, Petit verdot N und Carmenère N beigefügt, bei denen es sich um althergebrachte Rebsorten aus Bordeaux handelt, die den Weinen mehr Komplexität verleihen.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Weißweine*

ZUSAMMENFASSENDE BESCHREIBUNG

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf. Die Weißweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten. Bei Abfüllung weisen die Weine folgende Werte auf:

— Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l;

— Gehalt an flüchtigen Säuren im Umfang von höchstens 16,33 Milliäquivalent pro Liter. Dies entspricht 0,80 g/l ausgedrückt als H_2SO_4 bzw. 0,98 g/l ausgedrückt als Essigsäure.

Der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind in Vorschriften auf Unionsebene geregelt. Die trockenen Weißweine, die vorwiegend aus den Rebsorten Sauvignon B und Sémillon B gewonnen werden, weisen in ihrer Jugend in der Regel eine recht blasse, strohgelbe Farbe auf. Sie sind fruchtig, süffig und spritzig. Ihr Duft ist komplex, was den Rebsorten Sauvignon gris G oder Muscadelle B geschuldet ist, die in unterschiedlichen Anteilen beigefügt werden. Mit den Jahren entwickeln die Weine eine goldene Färbung sowie äußerst feine blumige Aromen, die bisweilen an Lindenblüten und Ginster erinnern. Bei fortgeschrittener Reife sind die Weißweine fleischiger und runder und klingen am Gaumen länger nach.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind für Rotweine bis zu einem Konzentrationsgrad von 15 % zulässig. Die Weißweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten. Die Rotweine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

2.

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 500 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 1,60 m sein und der Abstand zwischen den Stöcken derselben Rebzeile muss mindestens 0,80 m betragen:

Der Rebschnitt erfolgt spätestens im Stadium des Knospenaufbruchs (Stadium 9 nach Lorenz), wobei höchstens 12 Augen am Stock verbleiben und folgende Vorgaben gelten:

— Zapfenschnitt und langer Schnitt: Bei den Rebsorten Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit verdot N und Sémillon B dürfen die langen Strecker höchstens 7 Augen tragen, während es bei den Sorten Cabernet franc N, Carmenère N und Sauvignon B höchstens 8 Augen sein dürfen. Es dürfen höchstens 2 Zapfen vorhanden sein, die auf ein Auge geschnitten werden.

— Zapfenschnitt mit 2 Kordonen oder Fächererziehung mit 4 Armen.

Während der Vegetationsperiode der Reben ist eine Bewässerung gemäß den Bestimmungen des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei nur bei anhaltender Dürre und nur dann zulässig, wenn diese Dürre die ordnungsgemäße physiologische Entwicklung der Reben und die ordnungsgemäße Reifung der Trauben beeinträchtigt.

b. *Höchsterträge*

1.

60 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese sowie Weinherstellung, -bereitung, -ausbau und Verpackung erfolgen in den nachfolgend aufgeführten Gemeinden im Departement Gironde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels mit Stand vom 26. Februar 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence und Villenave-d'Ornon.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Sémillon B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet erstreckt sich entlang des nördlichen Teils der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Graves". Es grenzt im Westen und im Süden an die Stadt Bordeaux am linken Ufer der Garonne.

An den charakteristischen Böden ist der frühere Flusslauf der Garonne zu erkennen, welcher sich am Ende des Tertiärs und im Verlauf des Quartärs durch aufeinanderfolgende Gletscherschmelzen in den Pyrenäen veränderte. Dabei wurden beträchtliche Mengen an Material mitgerissen, die sich – je nach Stärke der Ströme und Dichte der Sedimente – auf dem seinerzeit aus Kalkstein und Muschelkalk bestehenden Meeresgrund ablagerten. Durch Erosion wurden die Böden weiter geformt. Folgende Bodenarten kommen vor:

— durch Wasser geformte, teilweise über 3 m und mehr starke Böden auf Kies- oder Kieselsteinuntergrund,

— auf einem Untergrund aus Lehmkalk, Sand und Muschelkalk geformte Böden, die auf einem Sockel aus Kalksteinfelsen ruhen, welche von Rissen durchzogen und wasserdurchlässig sind.

Die Vielfalt der natürlichen Umgebung dieser kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist auf diese komplexen Bodenverhältnisse zurückzuführen.

Die Kiesablagerungen bilden inmitten eines leicht gewellten Terrains Anhöhen, die sich besonders gut in die Landschaft einfügen. Die sanften Hänge sorgen für eine außergewöhnliche natürliche Entwässerung. Diese wird durch ein großzügiges Gewässernetz möglich, das aus kleinen Zuflüssen der Garonne gebildet wird.

Das vorherrschende Klima ist äußerst typisch für das Departement Gironde. Es ist gemäßigt und aufgrund seiner Milde und gleichbleibenden Luftfeuchtigkeit für den Weinbau geeignet. Begünstigt wird der Weinbau außerdem durch die wärmeregulierende Schutzwirkung, die im Süden durch den in der Gironde gelegenen Wald Forêt des Landes und im Westen durch den Atlantik erzeugt wird.

Das Besondere an dem geografischen Gebiet ist seine Lage vor den Toren der Stadt Bordeaux. Teilweise fügt es sich sogar in das erweiterte Stadtgebiet ein.

Die städtische Entwicklung ist auch im Weinbaugebiet spürbar geworden. So büßten die Weinberge der Bezeichnung „Graves“, die sich in dem geografischen Gebiet der künftigen kontrollierten Ursprungsbezeichnung Pessac-Léognan befanden, allein dort von Anfang des 20. Jahrhunderts bis zu den 1970er-Jahren eine Fläche von mehr als 3 000 ha, darunter mehrere hundert Hektar für Weine der Kategorie „cru“, ein. Seinerzeit war das Weinbaugebiet nur noch 550 ha groß.

Eine Gruppe junger Winzer wagte damals den Versuch einer Rückgewinnung dieser Flächen und forderte eine hierarchische Gliederung für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Graves“. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Pessac-Léognan wurde in der Folge per Dekret vom 9. September 1987 anerkannt, so wie es auch im Falle der kommunalen Bezeichnungen im Médoc geschah. Dadurch wurden die besonderen Merkmale dieses geografischen Gebiets bestätigt, das integraler Bestandteil des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Graves“ ist und deren ursprüngliches Terroir darstellt.

Die seit dem 17. Jahrhundert in einem ozeanischen Klima angebauten Rebsorten müssen mit Rebpfählen gestützt werden. Durch die generelle Spaliererziehung und eine ausreichend strenge Schnittführung konnten eine gute Verteilung des Leseguts sowie eine für eine gute Photosynthese und eine optimale Reife hinreichende Blattoberfläche gewährleistet werden. Um eine Überlastung der Rebstöcke durch zu viele Trauben zu vermeiden und so die Reife und optimale Konzentration der Weine zu sichern, ist die Pflanzdichte hoch.

Zu dem für die Traubenlese abgegrenzten Parzellengebiet zählen durch Kies- und Sandkiesböden, mitunter auch durch Lehmkalkböden gekennzeichnete Parzellen, die angesichts ihrer Durchlässigkeit oder aufgrund des Terrains über ein ausreichendes Entwässerungspotenzial verfügen. Parzellen auf neuzeitlichen Alluvialböden, auf Sandböden oder auf undurchlässigem Untergrund sind ausgeschlossen.

Die sorgfältig abgegrenzten Parzellen ermöglichen eine optimale Entfaltung der heimischen Rebsorten, die im Laufe der Zeit wegen ihrer Haltbarkeit und ihrer Alterungsfähigkeit ausgewählt wurden, da diese Erzeugnisse einst über weite Strecken befördert werden mussten.

Die Ausbauzeit bei den Rotweinen ist lang. Sie ist erforderlich, damit die Weine ausreifen und einen optimalen Ausdruck entwickeln, bevor sie dem Verbraucher zum Kauf angeboten werden.

Die auf sandigeren Böden oder lehmigem Untergrund angebauten trockenen Weißweine besitzen eine große Finesse mit blumigen, fruchtigen Noten, denen es jedoch nicht an Frische mangelt.

Durch ihre Nähe zum Hafen von Bordeaux – wo sich einflussreiche Weinhandelsgesellschaften angesiedelt haben, um die Weine weltweit zu vertreiben – hat die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Pessac-Léognan rasch Weltruhm erlangt. Grund hierfür sind auch technische Innovationen, die wiederum die dynamische Entwicklung der Betriebe beflügelten. Somit konnten letztere ihr Geschäft ausbauen und sich weiter entfalten, ohne dabei jahrhundertealte Traditionen aufzugeben.

Die Erzeuger von Weinen der Bezeichnung Pessac-Léognan verkaufen nahezu ihre gesamte Ware vor Ort in Bordeaux als Subskriptionsweine. Dies ist eine Tradition, die für edle Bordeaux-Weine typisch ist. Der Verkauf erfolgt dabei im Frühling nach der Lese und wird zwischen Eigentümer und Händler abgewickelt, wobei Weinmakler aus Bordeaux als Vermittler auftreten. Nach Abschluss der Transaktion wird der Wein bis zur Abfüllung gelagert und ausgebaut. Hierfür haftet der Verkäufer.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Um die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität der Weine zu bewahren, werden diese innerhalb des geografischen Gebiets durch den Winzer, der auch die Traubenlese und die Weinbereitung übernimmt, entweder in Glasflaschen oder in luftdichte Vakuumbehälter mit einem maximalen Fassungsvermögen von 5 Litern abgefüllt. Der Ausbau der Rotweine erfolgt mindestens bis zum 15. September des auf die Lese folgenden Jahres. Der Ausbau der Weißweine erfolgt mindestens bis zum 15. März des auf die Lese folgenden Jahres.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten, in Prospekten und auf beliebigen Behältnissen kann die größere geografische Einheit „Vin de Graves“ oder „Grand Vin de Graves“ oder „Vin de Bordeaux“ oder „Grand Vin de Bordeaux“ angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für diese größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Anstatt der größeren geografischen Einheit „Vin de Graves“ oder „Grand Vin de Graves“ kann die Angabe „Cru Classé de Graves“ verwendet werden, soweit die genannten Vorgaben betreffend die Aufmachung und die Größe der Zeichen eingehalten werden.

Link zur Produktspezifikation

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