C/2025/2743

16.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2743)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pessac-Léognan»

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Pessac-Léognan»

2. **Tipo de indicación geográfica:**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

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

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

En efecto, estas modificaciones no se consideran modificaciones de la Unión en el sentido del artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143. Más concretamente:

a) no modifican ni el nombre ni el uso del nombre ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Etiquetado

Se modifica la disposición relativa a la unidad geográfica mayor para añadir «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

Esta modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Pessac-Léognan

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %. Tras su enriquecimiento, los vinos tintos no superan un grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %. En la fase de envasado, todos los lotes de vino tinto presentan un contenido en ácido málico igual o inferior a 0,30 g/l. En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de:

— azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 2 gramos por litro;

— acidez volátil inferior o igual a 16,33 miliequivalentes por litro, es decir 0,80 gramos por litro expresado en H2SO4 o 0,98 gramos por litro expresado en ácido acético.

Los contenidos en acidez total y en anhídrido sulfuroso total son los que fija la reglamentación comunitaria. Los vinos tintos proceden mayoritariamente de la variedad Cabernet-Sauvignon N, variedad ancestral de las denominaciones de origen controladas bordelesas, que se adapta perfectamente a estos suelos pedregosos, hasta alcanzar una madurez óptima. Esta variedad produce vinos de mucho color y fuerte estructura tánica, que pueden envejecer durante largos años. Con el tiempo, sus complejos aromas, con notas frecuentes de grosella negra, evolucionan a menudo a aromas ahumados, especiados, de cuero y ciruelas. La variedad Cabernet-Sauvignon N se asocia frecuentemente a las variedades Merlot N y Cabernet franc N, que le aportan suavidad y le añaden elegancia, y en ocasiones a las variedades Malbec, Petit Verdot N y Carmerène N, antiguas variedades bordelesas que añaden complejidad a los vinos.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %. Por su parte, los vinos blancos, después del enriquecimiento, no superan un grado alcohólico volumétrico total de un 13 %. En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de:

— azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro;

— acidez volátil inferior o igual a 16,33 miliequivalentes por litro, es decir 0,80 gramos por litro expresado en H2SO4 o 0,98 gramos por litro expresado en ácido acético.

Los contenidos en acidez total y en anhídrido sulfuroso total son los que fija la reglamentación comunitaria. Los vinos blancos secos, procedentes mayoritariamente de las variedades Sauvignon B y Sémillon B, cuando son jóvenes presentan generalmente un color amarillo pajizo, bastante pálido. Son afrutados, nerviosos y con savia. Asociados en diversas proporciones a las variedades Sauvignon Gris G o Muscadelle B, su perfume es complejo. Con los años, se van volviendo dorados y desarrollan aromas muy finos, de carácter floral, que recuerdan en ocasiones al tilo y a la genista. En sus años de gran madurez, los vinos blancos son más carnosos, redondos y largos en boca.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Las técnicas sustractivas de enriquecimiento (TSE) están autorizadas para los vinos tintos dentro de un límite de concentración del 15 %. Por su parte, los vinos blancos, después del enriquecimiento, no superan un grado alcohólico volumétrico total de un 13 %. Tras su enriquecimiento, los vinos tintos no superan un grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %.

Además de la disposición anterior, en materia de prácticas enológicas, los vinos deben respetar las obligaciones que figuran a nivel comunitario y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

2.

Práctica de cultivo

En el momento de la plantación, las viñas presentan una densidad mínima de 6 500 cepas por hectárea. La distancia entre las hileras no puede ser superior a 1,60 metros y la distancia entre las cepas en una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz), con un máximo de 12 yemas francas por cepa y según las disposiciones siguientes:

— Poda corta denominada *à cots* (o pulgares) y poda larga (o a vara): la poda larga lleva como máximo siete yemas francas para las variedades Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N y Sémillon B, y ocho yemas francas para las variedades Cabernet Franc N, Carmenère N y Sauvignon B. El número máximo de sarmientos será de dos, podados con una yema franca.

— Poda corta de cordón doble, o en abanico de cuatro brazos.

Conforme a las disposiciones del Código Rural y de Pesca Marítima, únicamente podrá autorizarse el riego durante el período vegetativo en caso de sequía persistente y cuando esta perturbe el buen desarrollo fisiológico de la vid y la correcta maduración de las uvas.

b. *Rendimientos máximos*

1.

60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y el envasado de los vinos tienen lugar en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironda, conforme al nomenclátor geográfico oficial de 26 de febrero de 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence y Villenave-d'Ornon.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

La zona geográfica se extiende desde la parte septentrional de la denominación de origen controlada «Graves», lindando al oeste y al sur con la ciudad de Burdeos, en la margen izquierda del Garona.

Los suelos característicos albergan los antiguos cursos del Garona, que fueron cambiando a finales de la era terciaria y durante la cuaternaria, a medida que se iban fundiendo sucesivamente los glaciares pirenaicos. Fue entonces cuando fueron arrastradas y depositadas considerables cantidades de materiales sobre antiguos fondos marinos, constituidos por piedras calizas y rocas formadas por acumulación de conchas, en virtud de la fuerza de las corrientes y la densidad de los sedimentos. La erosión modela entonces los suelos representados por:

— suelos desarrollados sobre grava o cantos rodados por las aguas, de un espesor que puede alcanzar los tres metros o más,

— suelos desarrollados sobre arcilla calcárea, arenas y sedimentos, todo ello sobre un basamento de roca calcárea permeable y con fisuras.

Esta complejidad pedológica constituye la riqueza del medio natural de la denominación de origen controlada.

Inscritos en un relieve ligeramente ondulado, los depósitos de grava forman crestas particularmente bien dibujadas en el paisaje. Las pendientes suaves garantizan un drenaje natural extraordinario, facilitado por una importante red hidrográfica de pequeños cursos de agua, afluentes del Garona.

El clima general es muy representativo del de Gironda, templado y favorable a la vid, debido a su suavidad y a su higrometría regular. Goza de la protección térmica del bosque de las Landas girondinas al sur, y del océano Atlántico al oeste.

La zona geográfica presenta la particularidad de situarse en la periferia de la ciudad de Burdeos, y en ocasiones está enclavada dentro de su núcleo urbano.

El desarrollo de la ciudad de Burdeos se extiende más allá de los viñedos. Entre principios del siglo XX y los años 1970, solo en la zona geográfica de la futura denominación de origen controlada «Pessac-Léognan», el viñedo «Graves» pierde más de 3 000 hectáreas y varios centenares de «caldos». En aquel momento, ya no cuenta más que con 550 hectáreas.

Un grupo de jóvenes viticultores se lanza entonces a la reconquista y solicita la jerarquización de la denominación de origen controlada «Graves». De este modo, la denominación de origen controlada «Pessac-Léognan» fue reconocida mediante Decreto de 9 de septiembre de 1987, a imagen de las denominaciones municipales de «Médoc», confirmándose las particularidades de esta zona geográfica, que forma parte integrante de la zona geográfica de origen controlada «Graves», de la que era la zona geográfica originaria.

Las variedades, cultivadas en un clima oceánico, necesitaron rodrigones de apoyo ya desde el siglo XVII. La generalización de las espalderas, combinadas con un método de poda lo bastante riguroso, permite garantizar una distribución adecuada de la vendimia y una superficie foliar suficiente para una buena fotosíntesis y una maduración óptima. La densidad de plantación es elevada, con el fin de evitar la sobrecarga de frutos en las cepas, lo que garantiza la madurez y la concentración óptima de los vinos.

El área parcelaria delimitada para la vendimia de la uva clasifica por su permeabilidad u orografía las parcelas, que se caracterizan por un suelo que oscila desde pedregoso a arenoso-pedregoso, aunque también a veces arcillo-calcáreo. Se han excluido las parcelas situadas en aluvial moderno, arena o subsuelo impermeable.

Estas parcelas, delimitadas con precisión, permiten el desarrollo óptimo de las variedades locales, seleccionadas a lo largo de la Historia por su aptitud para la conservación y el envejecimiento, características ligadas a la necesidad histórica de transportar estos productos a grandes distancias.

Los vinos gozan de un largo período de crianza, necesario para su afinado y para obtener su mejor expresión antes de su comercialización con destino al consumidor.

Los vinos blancos secos expresan una gran finura en los suelos más arenosos o con una matriz arcillosa con notas florales, afrutadas, pero sin por ello carecer de frescura.

Debido a su proximidad con el puerto de Burdeos, donde existe un potente comercio de distribución de estos vinos por el mundo entero, la denominación de origen controlada «Pessac-Léognan» ganó rápidamente reputación mundial, gozando de innovaciones técnicas y fomentando el dinamismo de las explotaciones agrícolas, lo que les permitió desarrollarse de acuerdo con prácticas ancestrales.

La cuasi totalidad de los productores de «Pessac-Léognan» practican la venta anticipada en Burdeos, una tradición característica de los grandes vinos de Burdeos. Dicha venta tiene lugar en la primavera siguiente a la cosecha, entre propietarios y comerciantes, a través de los intermediarios bordeleses. Tras esta transacción, el vino se conserva y se cría hasta su envasado, bajo la responsabilidad del vendedor.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Con el fin de preservar las características esenciales y la autenticidad de los vinos, se envasan en la zona geográfica, en botellas de vidrio o en recipientes herméticos y al vacío, de una capacidad máxima de 5 litros, en los locales del operador que vendimia y elabora dichos vinos. Los vinos tintos se crían al menos hasta el 15 de septiembre del año siguiente al de la vendimia. Los vinos blancos se crían al menos hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la cosecha.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La unidad geográfica mayor «Vin de Graves» o «Grand Vin de Graves» o «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux» puede figurar en todas las etiquetas, prospectos y recipientes varios. El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, a los dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El término «Cru classé de Graves» puede aparecer en lugar de la unidad geográfica mayor «Vin de Graves» o «Grand Vin de Graves», respetando los mismos requisitos de presentación y tamaño de los caracteres.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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