C/2025/2743

16.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2743)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Pessac-Léognan”

PDO-FR-A0162-AM02 – 10.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Pessac-Léognan”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvike-, kalastus-, maaseutu- ja aluesuunnitteluministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tähän tuote-eritelmään tehdyt muutokset ovat vakiomuutoksia asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa vahvistetun määritelmän mukaisesti.

Näitä muutoksia ei pidetä unionin muutoksina asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan mukaisesti, sillä nämä muutokset

a) eivät aiheuta muutoksia nimeen, nimen käyttöön tai maantieteellisellä merkinnällä nimettyihin tuotteisiin tai nimettyjen tuotteiden luokkiin;

b) eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen;

c) eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Merkinnät

Laajempaa maantieteellistä aluetta koskevaa määräystä muutetaan sisällyttämällä siihen nimitykset ”Vin de Bordeaux” ja ”Grand Vin de Bordeaux”.

Tämä muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Pessac-Léognan

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Näiden viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen punaviinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13,5 tilavuusprosenttia. Pakkausvaiheessa koko punaviinierän omenahappopitoisuus on enintään 0,30 grammaa litrassa. Pakkausvaiheessa viinien:

— käymiskelpoisten sokerien (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 2 grammaa litrassa.

— haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 16,33 milliekvivalenttia litrassa tai 0,80 grammaa litrassa rikkihappona ilmaistuna tai 0,98 grammaa litrassa etikkahappona ilmaistuna.

Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Punaviinit valmistetaan pääasiassa rypälelajikkeesta Cabernet-Sauvignon N. Se on Bordeaux’n tarkistetuilla alkuperänimityksillä varustetuissa viineissä perinteisesti käytetty lajike, joka on sopeutunut täydellisesti tähän soraiseen maaperään saavuttaakseen optimaalisen kypsyysasteen. Tästä rypälelajikkeesta tuotetaan vahvasti värillisiä ja tanniinisia viinejä, joita voidaan kypsyttää todella pitkään. Ajan mittaan sen monivivahteiset aromit, joissa on usein vivahteita mustaherukasta, kehittyvät kohti savumaisia, mausteisia, nahkaisia ja luumumaisia aromeja. Rypälelajike Cabernet Sauvignon N sekoitetaan usein rypälelajikkeisiin Merlot N ja Cabernet Franc N, jotka lisäävät viinin notkeutta ja hienostuneisuutta. Toisinaan niitä sekoitetaan myös rypälelajikkeisiin Malbec, Petit Verdot N ja Carmenère N, jotka ovat vanhoja bordeaux’laisia lajikkeita, joilla lisätään viinien monivivahteisuutta.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia) —

— Vähimmäishappopitoisuus —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

2. *Valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen valkoviinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 13 tilavuusprosenttia. Pakkausvaiheessa viinien

— käymiskelpoisten sokerien (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 4 grammaa litrassa

— haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 16,33 milliekvivalenttia litrassa tai 0,80 grammaa litrassa rikkihappona ilmaistuna tai 0,98 grammaa litrassa etikkahappona ilmaistuna.

Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Kuivat valkoviinit valmistetaan pääasiassa rypälelajikkeista Sauvignon B ja Sémillon B. Ne ovat yleensä nuorina väriltään oljenkeltaisia ja melko vaaleita. Maultaan ne ovat hedelmäisiä, runsaita ja rohkeita. Sekoitettaessa viinejä eri suhteissa rypälelajikkeisiin Sauvignon Gris G tai Muscadelle B tuoksusta tulee monivivahteinen. Vuosien kuluessa viinien väri saa vähitellen kullan vivahteita, ja niihin kehittyy hyvin hienostuneita kukkaisia aromeja, jotka muistuttavat toisinaan lehmusta ja värihernettä. Sellaisina vuosina, jolloin kypsyminen on nopeaa, valkoviinien maut ovat lihaisempia ja pyöreämpiä ja niiden jälkimaku on pitkä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia) —

— Vähimmäishappopitoisuus —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vettä poistavat väkevöintimenetelmät (TSE) ovat sallittuja punaviineille enintään 15 prosentin pitoisuuteen saakka. Väkevöinnin jälkeen valkoviinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 13 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen punaviinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13,5 tilavuusprosenttia.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava yhteisön tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

2.

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 6 500 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys ei saa olla yli 1,60 metriä, eikä köynnösten välinen etäisyys samassa rivissä saa olla alle 0,80 metriä.

Viiniköynnökset on leikattava viimeistään lehtien auettua (vaihe 9 Lorenzin asteikolla) niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 12 silmua ja seuraavien määräysten mukaisesti:

— Matalaleikkaus ja pitkä juoksijaleikkaus: juoksijaleikkauksessa köynnökseen saa jäädä enintään 7 silmua rypälelajikkeilla Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N ja Sémillon B, ja 8 silmua rypälelajikkeilla Cabernet Franc N, Carmenère N ja Sauvignon B. Seuraavan vuoden oksia (niin kutsuttu cot de retour) jätetään enintään kaksi, ja ne leikataan niin, että oksaan jää yksi silmu;

— Kaksirunkoinen matalaleikkaus tai nelihaarainen viuhkaleikkaus.

Viiniköynnösten kastelu kasvukaudella voidaan sallia Ranskan maatalous- ja merikalastuslain (Code rural et de la pêche maritime) säännösten nojalla vain, jos kuivuus häiritsee köynnöksen fysiologista kehitystä ja rypäleen kypsymistä.

b. *Enimmäistuotokset*

1.

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä ja viinit on valmistettava, kypsytettävä ja pakattava seuraavien Gironden departementin kuntien alueella (26. helmikuuta 2020 voimassa ollut virallinen geokoodi): Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence ja Villenave-d'Ornon.

7. **Rypälelajike tai -lajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen alue kattaa tarkistetun alkuperänimityksen "Graves" tuotantoalueen pohjoisosan ja rajoittuu lännessä ja etelässä Bordeaux'n kaupunkiin Garonnen jokilaakson vasemmalla rannalla.

Alueelle ominainen maaperä muodostuu Garonnejoen vanhoista uomista, joissa joki virtasi tertiäärikauden lopulla ja kvartäärikauden aikana Pyreneiden jäätiköiden peräkkäisten sulamiskausien seurauksena. Virrat kuljettivat mukanaan suuria määriä maa-ainesta, joka asettui sen mukaan, mikä oli virtausten voimakkuus ja sedimenttien tiheys, kalkkikivestä ja kuorikalkista muodostuvan entisen merenpohjan päälle. Sen jälkeen eroosio on muokannut maaperää kahteen päätyyppiin seuraavasti:

— veden kuljettaman soran tai kivien päälle muodostunut maaperä, jonka paksuus voi olla yli kolme metriä,

— kalkkisaven, hiekan ja kuorikalkin päälle muodostunut maaperä, joka lepää halkeilleen ja vettä läpäisevän kalkkikivipohjan päällä.

Tarkistetun alkuperänimityksen tuotantoalueen luonnonympäristön rikkaus on tämän maaperän monimuotoisuuden ansiota.

Alueen pinnamuodostus on lievästi kumpuilevaa, ja sorakerrostumat muodostavat maisemaan selvästi erottuvia kukkuloita. Loivilta rinteiltä vesi poistuu luonnostaan erinomaisesti, ja sitä helpottaa Garonnen sivujokien muodostama tärkeä hydrografinen verkko.

Ilmasto on yleensä Girondelle ominaisesti lauhkea, ja sen lempeys ja tasainen kosteus ovat viiniköynnöksille suotuisia. Gironden alueelle ulottuva Landesin metsä etelässä ja Atlantin valtameri lännessä säätelevät alueen lämpötilaa.

Maantieteellinen alue sijaitsee Bordeaux'n kaupungin laidalla ja ulottuu paikoin sen taajama-alueelle.

Bordeaux'n kaupunkia on kehitetty viinitarhojen alueelle asti. Gravesin viinitarhat menettivät pelkästään tulevan tarkistetun alkuperänimityksen "Pessac-Léognan" tuotantoalueen maantieteellisellä alueella yli 3 000 hehtaaria ja useita satoja viinisatoja 1900-luvun alun ja 1970-luvun välisenä aikana. Nykyisin viinitarhan koko on enää 550 hehtaaria.

Nuorten viininviljelijöiden ryhmä ryhtyi vastatoimiin ja pyysi tarkistetun alkuperänimityksen "Graves" yksityiskohtaisempaa luokittelua. Tämän seurauksena tarkistettu alkuperänimitys "Pessac-Léognan" tunnustettiin 9. syyskuuta 1987 annetulla asetuksella, samoin kuin "Médocin" alueen kunnalliset nimitykset. Samalla vahvistettiin tämän maantieteellisen alueen, joka on olennainen osa tarkistetun alkuperänimityksen "Graves" maantieteellistä aluetta ja jolla alun perin kasvatettiin alkuperänimityksellä "Graves" varustettuja viinejä, erityispiirteet.

Valtamerellisessä ilmastossa viljellyt rypälelajikkeet ovat 1600-luvulta alkaen tarvinneet tukikeppejä. Yleistynyt säleikön avulla tukeminen ja riittävän tehokas leikkaaminen ovat mahdollistaneet sen, että sato jakautuu hyvin ja lehtiä on riittävästi fotosynteesin ja rypäleiden optimaalisen kypsymisen takaamiseksi. Jotta köynnökset eivät joutuisi kantamaan liikaa rypäleitä, istutustiheys on korkea, jotta rypäleet kypsyvät hyvin ja olisivat optimaalisen tiheässä.

Rypäleiden tuotantoon tarkoitetulla rajatulla viljelyalueella luokitellaan lohkot sen mukaan, onko maaperä soramaata vai hiekkaista soramaata, toisinaan myös savi- ja kalkkimaata, ja virtaavatko vedet pois riittävän hyvin joko lohkon läpäisevyyden tai pinnamuodostuksen ansiosta. Lohkoja, jotka sijaitsevat uusilla lietemailla, hiekkamaalla tai läpäisemättömän pohjakerroksen päällä, eivät kuulu rajattuun viljelyalueeseen.

Huolellisesti rajatut lohkot mahdollistavat optimaaliset kasvuolosuhteet paikallisille rypälelajikkeille. Ne ovat ajan kuluessa valikoituneet säilyvyyteen ja kypsyttämiseen soveltuvien ominaisuuksiensa vuoksi, sillä näitä tuotteita on jouduttu kuljettamaan pitkiä matkoja.

Jotta punaviinit olisivat hyvin kypsyneitä ja parhaimmillaan ennen kuin ne saatetaan kuluttajamarkkinoille, niitä on kypsytettävä pitkään.

Hiekka- tai savimaalla tuotetut kuivat valkoviinit ovat erittäin hienostuneita, ja niiden maussa on kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita raikkaudesta tinkimättä.

Bordeaux'n satamassa on perinteisesti käyty näiden viinien vilkasta kansainvälistä kauppaa, ja sen läheinen sijainti on auttanut alkuperänimitystä "Pessac-Léognan" saavuttamaan nopeasti maailmanlaajuisen maineen. Viinintuottajat ovat hyötyneet teknisistä innovaatioista, tukeneet viljelijöiden dynaamisuutta ja näin kehittäneet tietämystään vuosisataisia perinteitään noudattaen.

Lähes kaikki Pessac-Léognan-viinien valmistajat harjoittavat varhaista myyntiä ("vente en primeur") viinin jälleenmyyjille suunnatun tukkumyyntijärjestelmän kautta ("la place de Bordeaux). Tämä on erinomaisiin Bordeaux'n viineihin liittyvä perinne. Myynti tapahtuu keväällä korjuun jälkeen bordeaux'laisten kaupanvälittäjien avustuksella viinitilallisten ja kauppiaiden välillä. Kaupanteon jälkeen myyjä vastaa viinien säilytyksestä ja kypsyttämisestä pakkausvaiheeseen asti.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinien olennaisten ominaisuuksien ja aitouden säilyttämiseksi ne pakataan maantieteellisellä alueella joko lasipulloihin tai ilmatiiviisiin tyhjösäiliöihin, joiden tilavuus on enintään viisi litraa. Pakkaamisen suorittaa se toimija, joka korjaa rypäleet ja valmistaa viinin. Punaviinejä kypsytetään vähintään rypäleiden korjuuvuotta seuraavan vuoden syyskuun 15. päivään asti. Valkoviinejä kypsytetään vähintään korjuuvuotta seuraavan vuoden maaliskuun 15. päivään asti.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Etiketeissä, esitteissä ja astioissa voidaan mainita laajempi maantieteellinen alue ”Vin de Graves”, ”Grand Vin de Graves”, ”Vin de Bordeaux” tai ”Grand Vin de Bordeaux”. Laajempi maantieteellinen alue voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Ilmaisulla ”Cru Classé de Graves” voidaan korvata laajempi maantieteellinen yksikkö ”Vin de Graves” tai ”Grand Vin de Graves” noudattaen samoja kirjainten ulkoasua ja kokoa koskevia ehtoja.

Linkki tuote-eritelmään

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