C/2025/2743

16.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2743)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pessac-Léognan”

PDO-FR-A0162-AM02 – 10.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Pessac-Léognan”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire (Ministarstvo poljoprivrede, prehrane, ribarstva, ruralnih poslova i prostornog planiranja)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene ove specifikacije proizvoda standardne su izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Naime, te se izmjene ne smatraju izmjenama na razini Unije u smislu članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143. Konkretnije:

a) njima se ne mijenjaju naziv, upotreba naziva, proizvodi ni kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem opisanim u jedinstvenom dokumentu;

c) ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Označivanje

Odredba o većoj zemljopisnoj jedinici izmijenjena je dodavanjem „Vin de Bordeaux” ili „Grand Vin de Bordeaux”.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Pessac-Léognan

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Crna vina*

KRATAK OPIS

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11 %. Crna vina nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %. Sve serije vina u fazi pakiranja imaju udio jabučne kiseline od najviše 0,30 g/l. U fazi pakiranja vina imaju:

— sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 2 grama po litri,

— sadržaj hlapljivih kiselina od najviše 16,33 miliekvivalenata po litri, tj. 0,80 grama po litri izraženo u H2SO4 ili 0,98 grama po litri izraženo kao octena kiselina.

Ukupni sadržaj kiselina i sumporova dioksida utvrđeni su propisima Unije. Crna vina uglavnom potječu od sorte cabernet-sauvignon N, preteče bordoških sorti s kontroliranim oznakama izvornosti, koja je izvrsno prilagođena tim šljunkovitim tlima za postizanje optimalne zrelosti. Ta sorta daje vina intenzivne boje, s izraženom taninskom strukturom i svojstvima pogodnima za dugogodišnje starenje. Nerijetko se njegove složene arome s čestim notama crnog ribiza postupno razviju u arome dima, začina, kože i suhih šljiva. Sorta cabernet-sauvignon N često se miješa sa sortama merlot N i cabernet franc N, koje vinu daju pitkost i povećavaju njegovu profinjenost, a katkad i sa starim bordoškim sortama malbec, petit verdot N i carmenère N, koje vinu daju složenost.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Bijela vina*

KRATAK OPIS

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11 %. Ukupna volumna alkoholna jakost bijelih vina nakon obogaćivanja ne premašuje 13 %. U fazi pakiranja vina imaju:

— sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza + fruktoza) od najviše 4 grama po litri,

— sadržaj hlapljivih kiselina od najviše 16,33 miliekvivalenata po litri, tj. 0,80 grama po litri, izraženo u H2SO4 ili 0,98 grama po litri, izraženo kao octena kiselina.

Ukupni sadržaj kiselina i sumporova dioksida utvrđeni su propisima Unije. Dok su mlada, suha bijela vina, koja se uglavnom proizvode od sorti sauvignon B i sémillon B, većinom su prilično svijetle slamnatožute boje. Voćna su, krepka i trpka. Budući da se u različitim omjerima miješaju sa sortama sauvignon gris G ili muscadelle B, aroma im je složena. S godinama poprimaju zlatnu nijansu i razvijaju vrlo profinjene cvjetne arome koje katkad podsjećaju na lipu i žutilovku. U godinama velike zrelosti grožđa okus bijelih vina je sočniji, puniji i postojaniji.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

Tehnike obogaćivanja vina oduzimanjem vode dopuštene su za crna vina do postotka koncentracije od 15 %. Ukupna volumna alkoholna jakost bijelih vina nakon obogaćivanja ne premašuje 13 %. Crna vina nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %.

Uz prethodno navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2.

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 6 500 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 1,60 metara, a udaljenost između trsova u istom redu ne smije biti manja od 0,80 metara.

Vinova loza reže se najkasnije u fazi širenja lišća (9. faza Lorenzove skale) na najviše 12 pupova po trsu i u skladu sa sljedećim odredbama:

— kratka rezidba (na reznike) ili duga rezidba (na duge štapove): krak se sastoji od najviše sedam pupova za sorte cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N i sémillon B odnosno osam pupova za sorte cabernet franc N, carmenère N i sauvignon B. Trs ima najviše dva prigojna reznika, koji se režu na jedan pup po kraku,

— kratka rezidba u dvostrukom kordoncu ili rezidba na četiri kraka u obliku lepeze.

U skladu s odredbama Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu navodnjavanje tijekom razdoblja rasta vinove loze dopušteno je isključivo u slučaju trajne suše koja ometa pravilan fiziološki razvoj vinove loze i dobro dozrijevanje grožđa.

b. *Najveći prinosi*

1.

60 hektolitar po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika od 26. veljače 2020. na području sljedećih općina u departmanu Gironde: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence i Villenave-d'Ornon.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje obuhvaća sjeverni dio područja kontrolirane oznake izvornosti „Graves", koje sa zapada i s juga okružuje grad Bordeaux, na lijevoj obali rijeke Garonne.

Karakteristična tla svjedoci su nekadašnjih tokova rijeke Garonne, koji fluktuiraju pod utjecajem uzastopnih topljenja pirenejskih ledenjaka krajem tercijara i u kvartaru. Velike količine materijala zatim se prenose te se, ovisno o jakosti struja i gustoći sedimenta, talože na nekadašnjem morskom dnu koje se sastoji od vapnenca i školjkaša. Nakon toga se erozijom oblikuju tla sljedećih svojstava:

— tla nastala na šljunku ili oblucima nošenima vodom, debljine od tri metra ili više,

— tla nastala od vapnenačke gline, pijeska, i školjkovite zemlje, koja leže na podlozi od napuknutih i poroznih vapnenačkih stijena.

Upravo ta složenost tla čini bogatstvo prirode kontrolirane oznake izvornosti.

Talozi šljunka na blago brežuljkastom terenu tvore naslage koje se ističu u krajoliku. Uzvisine s blagim nagibom izniman su prirodni odvodni sustav nastao zahvaljujući velikoj hidrografskoj mreži manjih rijeka, pritoka rijeke Garonne.

Klima je općenito vrlo svojstvena za Gironde: umjerena i pogodna za vinovu lozu zbog blagosti i stabilnih uvjeta vlažnosti. Na jugu je zaštićena šumom pokrajine Landes girondines, a na zapadu Atlantskim oceanom; oba čimbenika djeluju kao regulatori topline.

Posebnost zemljopisnog područja očituje se u njegovu položaju: nalazi se na periferiji Bordeauxa, a ponegdje je sa svih strana okružen urbanim područjem.

S razvojem grad Bordeaux prodire u vinograd. Od početka 20. stoljeća pa do sedamdesetih godina 20. stoljeća vinogorje „Graves” samo je na zemljopisnom području buduće kontrolirane oznake izvornosti „Pessac-Léognan” izgubilo više od 3 000 hektara i nekoliko stotina vinograda. To je vinogorje tada imalo svega 550 hektara.

Skupina mladih vinogradara započinje zatim s vraćanjem nekadašnjeg položaja i zahtijeva kategoriziranje u okviru kontrolirane oznake izvornosti „Graves”. Tako je Uredbom od 9. rujna 1987. po uzoru na općinske oznake „Médoc” priznata kontrolirana oznaka izvornosti „Pessac-Léognan”, čime su potvrđene posebnosti tog zemljopisnog područja, sastavnog dijela zemljopisnog područja kontrolirane oznake izvornosti „Graves”, iz kojeg potječe.

Još se u 17. stoljeću vinova loza, koja se uzgaja pod utjecajem oceanske klime, počela podupirati kolcima. Raširena primjena sustava brajdi i dovoljno oštar rez omogućili su dobru raspodjelu grožđa za berbu i lisnu površinu dostatnu za dobru fotosintezu i optimalnu zrelost. Usto, da bi se izbjegla prekomjerna količina plodova na trsovima vinove loze i osigurala zrelost i optimalna koncentracija vina, povećana je gustoća sadnje.

Čestice razgraničenog područja namijenjene za berbu grožđa razvrstane su prema tlu koje može biti šljunkovito, pjeskovito-šljunkovito, a ponekad i glinovito-vapnenačko, i na temelju dostatne mogućnosti čišćenja zbog njihove propusnosti ili oblika. Isključene su čestice koje se nalaze na postojećem aluviju, pijesku ili nepropusnom supstratu.

Te precizno razgraničene čestice omogućuju optimalan razvoj lokalnih sorti odabranih kroz povijest zbog mogućnosti skladištenja i odležavanja, potrebnih za prijevoz tih proizvoda na velike udaljenosti.

Crna vina dugo dozrijevaju, što je nužno za njihovo rafiniranje i optimalan razvoj prije stavljanja na tržište za potrošače.

Suha bijela vina od grožđa uzgojenog na pjeskovitijim tlima ili tlima s glinovitom teksturom vrlo su profinjena, s cvjetnim i voćnim notama, ali su svejedno svježa.

Zbog blizine luke Bordeauxa, u kojoj se razvila snažna trgovina koja je omogućila distribuciju tih vina u cijeli svijet, kontrolirana oznaka izvornosti „Pessac-Léognan” ubrzo je primjenom tehničkih inovacija stekla svjetski ugled. Pritom se poticala aktivnost poljoprivrednih gospodarstava, što im je omogućilo da se razviju u skladu sa stoljetnom praksom.

Gotovo svi proizvođači vina koja nose oznaku „Pessac-Léognan” sudjeluju u „ranoj prodaji” u okviru sustava la place de Bordeaux, prepoznatljivoj tradiciji prodaje poznatih bordoških vina. Ona se odvija između vlasnika i trgovaca preko bordoških posrednika u proljeće nakon berbe. Nakon te razmjene vino, za koje su odgovorni prodavači, čuva se i uzgaja do pakiranja.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Da bi se očuvala njihova bitna svojstva i autentičnost, vina se pakiraju u staklene boce ili u hermetičke i vakuumske spremnike od najviše 5 litara u prostorima gospodarskog subjekta koji bere grožđe i proizvodi ta vina na zemljopisnom području. Crna vina uzgajaju se najmanje do 15. rujna godine koja slijedi nakon godine berbe. Bijela vina uzgajaju se najmanje do 15. ožujka godine koja slijedi nakon godine berbe.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Veća zemljopisna jedinica „Vin de Graves” ili „Grand Vin de Graves” ili „Vin de Bordeaux” ili „Grand Vin de Bordeaux” može biti navedena na svim oznakama, prospektima i spremnicima. Znakovi kojima je ispisan naziv te veće zemljopisne jedinice ne smiju biti veći, viši i širi od dvije trećine veličine znakova kojima je ispisan naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Umjesto veće zemljopisne cjeline „Vin de Graves” ili „Grand Vin de Graves” može se pojaviti izraz „Cru Classé de Graves” u skladu s istim zahtjevima u pogledu prezentiranja i veličine znakova.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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