C/2025/2743

2025.5.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításnak az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2743)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pessac-Léognan”

PDO-FR-A0162-AM02 – 2025.3.10.

1. **A termék elnevezése**

„Pessac-Léognan”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi árujelző (FJ)

3. **Ágazat**

☐ mezőgazdasági termékek

☒ borok

☐ szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

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

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az e termékleírásban végrehajtott módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározásnak megfelelő standard módosítások.

Ezek a módosítások valójában nem minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdése értelmében vett uniós módosításoknak. Konkrétabban:

a) nem módosítják sem az elnevezést, sem az elnevezés használatát, sem a földrajzi árujelzővel ellátott termékeket vagy termékkategóriákat;

b) nem vetik fel annak a veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban leírt földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Címkézés

A tágabb földrajzi egységre vonatkozó rendelkezés kiegészül a „Vin de Bordeaux” vagy a „Grand Vin de Bordeaux” kifejezéssel.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Pessac-Léognan

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %. A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot. A kiszerelési műveletszakaszban a vörösbortételek almasavtartalma legfeljebb 0,30 g/l. A kiszerelési műveletszakaszban a borok a következő jellemzőkkel rendelkeznek:

— erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): legfeljebb 2 gramm/liter;

— illósavtartalom: legfeljebb 16,33 milliekvivalens/liter, azaz H2SO4-ben kifejezve 0,80 gramm/liter vagy ecetsavban kifejezve 0,98 gramm/liter.

Az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek. A vörösborok túlnyomórészt a bordeaux-i ellenőrzött eredetmegjelölések ősi szőlőfajtájából, a Cabernet-Sauvignon N-ből készülnek, amely tökéletesen alkalmazkodott ezekhez a kavicsos talajokhoz, és optimális érettséget képes elérni. Ez a szőlőfajta nagyon színes, erős tanninszerkezetű borokat ad, amelyek rendkívül hosszú ideig érlelhetők. A gyakran fekete ribiszkére emlékeztető ízjegyeket hordozó, összetett aromái gyakran füstös, fűszeres, bőrre és aszalt szilvára emlékeztető aromákká alakulnak. A Cabernet-Sauvignon N szőlőfajtát gyakran házasítják a Merlot N és a Cabernet franc N szőlőfajtával, amelyek lágyságot kölcsönöznek a bornak és emelik az eleganciáját, illetve időnként a régi bordeaux-i szőlőfajtákkal (Malbec, Petit Verdot N és Carmenère N) házasítják, amelyek növelik a borok összetettségét.

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

2. *Fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %. A fehérborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. A kiszerelési műveletszakaszban a borok a következő jellemzőkkel rendelkeznek:

— erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): legfeljebb 4 gramm/liter;

— illósavtartalom: legfeljebb 16,33 milliekvivalens/liter, azaz H2SO4-ben kifejezve 0,80 gramm/liter vagy ecetsavban kifejezve 0,98 gramm/liter.

Az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek. A főként Sauvignon B és Sémillon B szőlőfajtából készült száraz fehérborok színe fiatalon általában eléggé halvány árnyalatú szalmasárga. A borok gyümölcsösek, zamatosak és erősek. Ha változó arányban Sauvignon Gris G vagy Muscadelle B szőlőfajtákkal házasítják őket, illatuk összetetté válik. Az évek múlásával színük lassan aranysárgává változik, és nagyon finom, időnként hársfavirágra és rekettyére emlékeztető, virágos aromák bontakoznak ki bennük. Az érettebb borokat lehetővé tevő években a fehérborok testesebbek, lekerekítettebbek és hosszabb lecsengésűek.

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

a. *Különleges borászati eljárások*

1.

Különleges borászati eljárás

A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása a vörösborok esetében 15 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett. A fehérborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot.

A fenti rendelkezésen kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2.

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 6 500 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 1,60 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

A szőlők metszését legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakaszban) kell elvégezni, tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagyva meg, a következő rendelkezések szerint:

— ún. rügyre metszés (vagy rövidcsapos metszés) és termőágra metszés (vagy szálvesszős metszés): a Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N és Sémillon B szőlőfajták esetében a szálvesszőn legfeljebb 7 rügy, a Cabernet franc N, Carmenère N és Sauvignon B szőlőfajták esetében pedig 8 rügy lehet. Legfeljebb 2 db, egy rügyre metszett ugarcsap hagyható meg;

— rövidcsapos metszés kétkarú kordon alkalmazásával vagy négyvesszős legyezőművelés.

A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezhető a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv rendelkezéseivel összhangban, amennyiben a szárazság gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését.

b. *Maximális hozamok*

1.

hektáronként 60 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése, érlelése és kiszerelése Gironde megye következő településeinek területén történik (a 2020. február 26-i hivatalos földrajzi kódex alapján): Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence és Villenave-d'Ornon.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület a „Graves" ellenőrzött eredetmegjelölés északi részén, a Garonne bal partján terül el, nyugaton és délen Bordeaux városával határos.

A jellegzetes talajok a Garonne egykori folyásáról tanúskodnak, amely a harmadidőszak végén és a negyedidőszak folyamán a pireneusi gleccserek többszöri olvadásával változott. A folyó ekkor a sodrás erejétől és az üledékek sűrűségétől függően jelentős mennyiségű anyagot szállított magával és rakott le a mészkőből és kagylós homokból álló egykori tengerfenéken. Ezt követően az erózió munkája alakította a talajokat, vagyis:

— a víz által görgetett apró szemű kavicsokon vagy lapos kavicsokon képződött talajokat, amelyek vastagsága akár három méter vagy több is lehet;

— a repedezett és vízáteresztő mészkőtalapzaton nyugvó agyagon, mészkövön, homokon és kagylós homokon képződött talajokat.

Ezeknek az összetett talajviszonyoknak köszönhető az ellenőrzött eredetmegjelölés gazdag természeti környezete.

Az enyhén lankás domborzatba beágyazódott kavicslerakodások különösen jól kirajzolódó gerinceket alkotnak a tájban. Az enyhe lejtők kiváló természetes vízelvezetést biztosítanak, amit a Garonne-ba ömlő kisebb vízfolyások alkotta jelentős vízhálózat is elősegít.

A tipikusan gironde-i általános éghajlat mérsékelt és a szőlő számára kedvező, mivel enyheség és egyenletes páratartalom jellemzi. Délen a gironde-i fenyérek (Landes) erdői, nyugaton pedig az Atlanti-óceán biztosít hőszabályozó védelmet számára.

A földrajzi terület különlegessége, hogy Bordeaux városának peremvidékén terül el, és helyenként beékelődik az agglomerációba.

Bordeaux városának terjeszkedése a szőlőültetvényre is hatással van. A „Graves” szőlővidék a XX. század eleje és az 1970-es évek között több mint 3 000 hektárnyi területet és több száz „helyi bort” veszített el csupán a későbbi „Pessac-Léognan” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területén. A terület akkoriban már csak 550 hektáros volt.

Ezt követően fiatal borászok egy csoportja megkezdte a terület visszahódítását, és kérelmezte, hogy a „Graves” ellenőrzött eredetmegjelölés a rangjának megfelelő besorolásban részesüljön. A „Pessac-Léognan” ellenőrzött eredetmegjelölést – a településnévvel ellátott „Médoc” megjelölések mintájára – az 1987. szeptember 9-i rendelettel ismerték el, és ezzel igazolást nyertek e földrajzi terület sajátosságai, amely a „Graves” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének szerves részét képezi, és annak eredeti szőlőtermő területe volt.

Az óceáni éghajlaton termesztett szőlőfajtákhoz már a XVII. századtól támkarókra volt szükség. A támrendszer és a kellően szigorú metszésmód széles körű alkalmazása lehetővé tette a jó terméseloszlás, valamint a megfelelő fotoszintézishez és az optimális éréshez elegendő levélfelület biztosítását. Ezenfelül a szőlőtőkék túlterhelésének elkerülése érdekében, ami egyben a beérést és a borok optimális koncentrációját is biztosítja, nagy ültetési sűrűséget alkalmaznak.

A szőlő szüreteléséhez körülhatárolt parcellaterülethez a jellemzően kavicsos vagy homokos-kavicsos, sőt helyenként agyagos-meszes talajú, és a vízáteresztő képességük vagy a domborzatuk miatt megfelelő vízelvezető képességgel rendelkező parcellák tartoznak. Az újkori allúviumokon, homokon vagy nem vízáteresztő altalajon elterülő parcellákat kizárták a területből.

Ezek a gondosan körülhatárolt parcellák lehetővé teszik azoknak a helyi szőlőfajtáknak az optimális érvényesülését, amelyeket az idők folyamán az eltarthatóságuknak és az érési képességüknek köszönhetően választottak ki azzal összefüggésben, hogy ezeket a termékeket régen messzire kellett szállítani.

A borok letisztulása és jobb kifejeződése érdekében a vörösborokat hosszú ideig érlelik, mielőtt a fogyasztók számára forgalomba hoznák.

A homokosabb vagy agyagos mátrixú talajokon termelt száraz fehérborok kiváló minőségűek, virágos, gyümölcsös ízjegyeket hordoznak, de az üdeség sem hiányzik belőlük.

A bordeaux-i kikötőhöz való közelségének köszönhetően, ahol a borok világszerte történő forgalmazása céljából jelentős kereskedelem alakult ki, a „Pessac-Léognan” eredetmegjelölés gyorsan világhírnévre tett szert, kihasználja a technikai innovációkat, ösztönzi a gazdaságok dinamizmusát, és ezáltal lehetővé teszi számukra, hogy az évszázados gyakorlatokra építve fejlődjenek tovább.

A „Pessac-Léognan” borok termelői szinte mindannyian megtartották a nagy bordeaux-i borokra jellemző hagyományt, a bordeaux-i borpiacon kialakult „primőrértékesítés” gyakorlatát. Erre a szüretet követő tavasszal, bordeaux-i közvetítőkön keresztül kerül sor a szőlőbirtokosok és kereskedők között. Az ügyletet követően a bort az eladó felelőssége mellett a kiszerelésig tárolják és érlelik.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A borok alapvető jellemzőinek és eredetiségének megőrzése érdekében a borokat a földrajzi területen, a szőlőt szüretelő és a borokat készítő gazdálkodó telephelyén üvegpalackokba vagy legfeljebb 5 liter űrtartalmú, légmentesen záródó és vákuumos tárolóedényekbe csomagolják. A vörösborokat legalább a szüret évét követő év szeptember 15-ig érlelni kell. A fehérborokat legalább a szüret évét követő év március 15-ig érlelni kell.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vin de Graves” vagy „Grand Vin de Graves” vagy „Vin de Bordeaux” vagy „Grand Vin de Bordeaux” felirattal megadható a nagyobb földrajzi egység. Az említett nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

A külalakra és a betűméretre vonatkozó előírások tiszteletben tartása mellett a „Vin de Graves” vagy „Grand Vin de Graves” nagyobb földrajzi egység helyett feltüntethető a „Cru Classé de Graves” felirat.

A termékleíráshoz vezető link

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