C/2025/2743

16.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2743)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pessac-Léognan»

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Nome**

«Pessac-Léognan»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero per l'Agricoltura, i prodotti alimentari, la pesca, gli affari rurali e la pianificazione territoriale

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

Le modifiche non sono considerate infatti modifiche dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. Più precisamente esse:

a) non modificano il nome o l'uso del nome, oppure la categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Etichettatura

La disposizione relativa all'unità geografica più ampia è modificata con l'aggiunta di «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

Questa modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Pessac-Léognan

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %. In seguito all'arricchimento i vini rossi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %. Nella fase del confezionamento, ciascun lotto di vino rosso presenta un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,30 g/l. Nella fase del confezionamento, i vini presentano un tenore di:

— zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 2 g/l;

— acidità volatile inferiore o uguale a 16,33 milliequivalenti per litro, ossia 0,80 g/l espressa in H_2SO_4 o 0,98 g/l espressa in acido acetico.

I tenori di acidità totale e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. I vini rossi provengono principalmente dal vitigno Cabernet-Sauvignon N, varietà ancestrale delle denominazioni di origine controllata della regione di Bordeaux, perfettamente adattata a questi terreni ghiaiosi per raggiungere una maturazione ottimale. Questo vitigno produce vini molto colorati, con una forte struttura tannica, che possono avere un lungo invecchiamento. Con il tempo, i suoi aromi complessi, con frequenti note di ribes nero, si evolvono spesso verso aromi affumicati, speziati, di cuoio e di prugna. Il vitigno Cabernet-Sauvignon N è spesso associato ai vitigni Merlot N e Cabernet Franc N, che apportano flessibilità e ne esaltano l'eleganza, e talvolta alle varietà Malbec, Petit Verdot N e Carmenère N, antichi vitigni bordolesi che aumentano la complessità dei vini.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %. In seguito all'arricchimento i vini bianchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. Al momento del confezionamento, i vini presentano un tenore di:

— zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 g/l;

— acidità volatile inferiore o uguale a 16,33 milliequivalenti per litro, ossia 0,80 g/l espressa in H2SO4 o 0,98 g/l espressa in acido acetico.

I tenori di acidità totale e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. I vini bianchi secchi, ottenuti per lo più dai vitigni Sauvignon B e Sémillon B, sono generalmente di colore giallo paglierino abbastanza pallido in gioventù. Sono fruttati, asciutti e nervosi. Combinati in varie proporzioni con i vitigni Sauvignon Gris G o Muscadelle B, il loro profumo è complesso. Con il passare degli anni, acquisiscono un colore leggermente dorato e sviluppano aromi fioriti molto fini, che ricordano a volte il tiglio e la ginestra. Nelle annate di notevole maturazione, i vini bianchi sono più corposi, rotondi e persistenti al palato.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 15 %. In seguito all'arricchimento i vini bianchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. In seguito all'arricchimento i vini rossi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

Oltre alla disposizione di cui sopra, i vini devono rispettare, in materia di pratiche enologiche, tutte le disposizioni obbligatorie previste a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

2.

Pratica colturale

La densità minima d'impianto della vigna è di 6 500 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 1,60 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

La potatura delle viti va effettuata entro la fase foglie distese (fase 9 di Lorenz), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo e nel rispetto delle disposizioni seguenti:

— potatura corta (a sperone) e lunga (a rami lunghi): il capo a frutto presenta al massimo sette gemme franche per i vitigni Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N e Sémillon B, e otto gemme franche per i vitigni Cabernet Franc N, Carmenère N e Sauvignon B. Gli speroni a legno sono pari al massimo a due, potati a un occhio franco;

— potatura corta a due cordoni oppure a ventaglio a quattro bracci.

L'irrigazione nel periodo vegetativo della vigna può essere autorizzata, conformemente alle disposizioni del codice rurale e della pesca marittima, solo in caso di siccità persistente che compromette il corretto sviluppo fisiologico della vite e la piena maturazione dell'uva.

b. *Rese massime*

1.

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Gironda in base al codice ufficiale geografico del 26 febbraio 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence e Villenave-d'Ornon.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame o dei legami**

La zona geografica comprende la parte settentrionale della denominazione di origine controllata «Graves», confinante a ovest e a sud con la città di Bordeaux, sulla riva sinistra della Garonna.

I terreni caratteristici sono la testimonianza degli antichi corsi della Garonna, che variarono alla fine del Terziario e durante il Quaternario a seguito di scioglimenti successivi dei ghiacciai dei Pirenei. Notevoli quantità di materiali furono allora trasportate e, a seconda della forza delle correnti e della densità dei sedimenti, si depositarono sugli antichi fondali marini costituiti da calcare e depositi di conchiglie fossili. L'erosione modella pertanto il territorio costituito da:

— terreni sviluppati su ghiaia o ciottoli arrotondati dall'acqua, di spessore fino a oltre tre metri;

— terreni sviluppati su argille calcaree, sabbie e depositi di conchiglie fossili, che poggiano su una base di roccia calcarea screpolata e permeabile.

Questa complessità del suolo costituisce la ricchezza dell'ambiente naturale della denominazione di origine controllata.

I depositi di ghiaia, situati su un rilievo leggermente ondulato, formano rilievi particolarmente ben disegnati nel paesaggio. I pendii morbidi assicurano un ottimo drenaggio naturale, facilitato da un vasto reticolo idrografico di piccoli corsi d'acqua, affluenti della Garonna.

Il clima generale è fortemente rappresentativo di quello della Gironda, temperato e favorevole alla vite grazie alla sua mitezza e all'igrometria regolare. Beneficia della protezione termoregolatrice della foresta delle Landes della Gironda a sud e dell'oceano Atlantico a ovest.

La particolarità della zona geografica è di trovarsi alla periferia della città di Bordeaux e, talvolta, interclusa nell'agglomerato urbano.

Lo sviluppo della città di Bordeaux sconfina sui vigneti. Nella sola zona geografica della futura denominazione di origine controllata «Pessac-Léognan», il vigneto «Graves» ha perso più di 3 000 ettari e diverse centinaia di «cru» tra l'inizio del XX secolo e gli anni Settanta. Ad oggi, non conta più di 550 ettari.

Un gruppo di giovani viticoltori si è allora lanciato alla riscossa chiedendo di gerarchizzare la denominazione di origine controllata «Graves». La denominazione di origine controllata «Pessac-Léognan» è stata così riconosciuta con decreto del 9 settembre 1987, alla stregua delle denominazioni comunali del «Médoc», confermando le specificità di tale zona geografica, parte integrante della zona geografica di origine controllata «Graves», di cui costituisce il terroir originario.

I vitigni, coltivati in un clima oceanico, hanno necessitato fin dal XVII secolo di pali di sostegno. La generalizzazione del palizzamento e di un metodo di potatura sufficientemente rigoroso ha permesso di garantire una buona ripartizione della vendemmia e una superficie fogliare sufficiente a una corretta fotosintesi e a una maturazione ottimale. Analogamente, al fine di evitare di sovraccaricare di frutti i ceppi, garantendo così la maturazione e la concentrazione ottimale dei vini, la densità di impianto è elevata.

La superficie parcellare delimitata per la vendemmia classifica le parcelle caratterizzate da suoli ghiaiosi o sabbioso-ghiaiosi, ma talvolta anche argillo-calcarei, e con un sufficiente potenziale di drenaggio dovuto alla loro permeabilità o al fatto di essere situate in pendenza. Sono state escluse le parcelle situate su terreni alluvionali moderni, sabbiosi o con un sottosuolo impermeabile.

Queste parcelle, delimitate accuratamente, consentono l'espressione ottimale dei vitigni locali, selezionati nel corso della storia per le loro capacità di conservazione e invecchiamento, a causa della necessità storica di trasportare tali prodotti su lunghe distanze.

I vini rossi hanno un lungo periodo di invecchiamento, necessario ad affinarli e a consentirne la migliore espressione prima della commercializzazione al consumatore.

I vini bianchi secchi prodotti su terreni più sabbiosi o con matrice argillosa esprimono una grande finezza, con note floreali, fruttate ma non prive di freschezza.

Grazie alla sua vicinanza al porto di Bordeaux, dove si è insediato un fiorente commercio per la distribuzione di questi vini in tutto il mondo, la denominazione di origine controllata «Pessac-Léognan» ha rapidamente acquisito una reputazione globale, beneficiando delle innovazioni tecniche, stimolando la dinamicità delle aziende agricole e consentendo loro di svilupparsi nel rispetto degli usi secolari.

Quasi tutti i produttori di «Pessac-Léognan» svolgono attività di «vendita en primeur» sulla piazza di Bordeaux, una tradizione tipica dei grandi vini bordolesi che si svolge in primavera, dopo il raccolto, tra proprietari e commercianti con l'intermediazione dei mediatori di vini bordolesi. Dopo questa transazione, il vino è conservato e affinato fino al confezionamento sotto la responsabilità del venditore.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

al fine di preservare le caratteristiche essenziali e l'autenticità dei vini, questi sono confezionati nella zona geografica in bottiglie di vetro o in recipienti ermetici e sottovuoto di massimo 5 litri, presso i locali dell'operatore che ha raccolto le uve e vinificato. I vini rossi sono invecchiati almeno fino al 15 settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. I vini bianchi sono invecchiati almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'unità geografica più ampia «Vin de Graves» o «Grand Vin de Graves» o «Vin de Bordeaux» o «Gran Vin de Bordeaux» può essere indicata su etichette, prospetti e contenitori di qualsiasi tipo. Le dimensioni dei caratteri di questa unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

La menzione «Cru Classé de Graves» può figurare al posto dell'unità geografica più ampia «Vin de Graves» o «Grand Vin de Graves» conformemente agli stessi requisiti di presentazione e di dimensione dei caratteri.

Link al disciplinare del prodotto

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