C/2025/2743

2025 5 16

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2743)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pessac-Léognan“

PDO-FR-A0162-AM02 – 2025 3 10

1. **Produkto pavadinimas**

„Pessac-Léognan“

2. **Nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Ministère de l’Agriculture de l’Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l’Aménagement du Territoire

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Šios specifikacijos pakeitimai yra standartiniai pakeitimai pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą apibrėžtį,

nes šie pakeitimai nelaikomi Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje apibrėžtais Sąjungos lygmens pakeitimais. Konkrečiau:

a) jais nekeičiami nei geografine nuoroda žymimi produktai, nei jų pavadinimas, nei jų pavadinimo naudojimas, nei jų kategorija;

b) jie nekelia rizikos, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove;

c) dėl jų neatsiranda papildomų prekybos tais produktais apribojimų.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Ženklinimas

Iš dalies keičiama nuostata dėl stambesnio geografinio vieneto: įtraukiama „Vin de Bordeaux“ arba „Grand Vin de Bordeaux“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Pessac-Léognan

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Raudonieji vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %. Po sodrinimo etapo raudonųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %. Išpilstymo etape kiekvienos partijos raudonųjų vynų obuolių rūgšties kiekis yra ne didesnis nei 0,30 g/l.

— Išpilstymo etape vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija 2 g/l,

— lakusis rūgštingumas neviršija 16,33 miliekvivalento viename litre, t. y. 0,80 g/l H_2SO_4 arba 0,98 g/l acto rūgšties.

Bendrojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekiai atitinka nustatytuosius Sąjungos teisės aktuose. Raudonieji vynai daugiausia gaminami iš vynuogių veislės „Cabernet-Sauvignon N“. Nuo senų laikų iš šios veislės buvo gaminami Bordo saugomomis kilmės vietos nuorodomis žymimi vynai ir ji puikiai prisitaikiusi prie vietovės žvyringų dirvožemių, kad vynuogės galėtų tinkamai sunokti. Iš šios veislės vynuogių gaminami labai spalvingi, stiprios taninų struktūros vynai, kuriuos galima brandinti daug metų. Kompleksiškas aromatas su dažnai juntamais juodųjų serbentų pokvapiais ilgainiui dažnai pereina į dūmų, prieskonių, odos ir slyvų aromatą. Veislė „Cabernet-Sauvignon N“ dažnai maišoma su veislėmis „Merlot N“ ir „Cabernet Franc N“, kurios suteikia švelnumo ir elegancijos, o kartais – su senosiomis Bordo vynuogių veislėmis „Malbec“, „Petit Verdot N“ ir „Carmenère N“, suteikiančiomis vynui kompleksiškumo.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Mažiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. *Baltieji vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %. Po sodrinimo etapo baltųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %.

— Išpilstymo etape vyno fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija 4 g/l,

— lakusis rūgštingumas neviršija 16,33 miliekvivalento viename litre, t. y. 0,80 g/l H2SO4 arba 0,98 g/l acto rūgšties.

Bendrojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekiai atitinka nustatytuosius Sąjungos teisės aktuose. Sausi jauni baltieji vynai, daugiausia gaminami iš veislių „Sauvignon B“ ir „Sémillon B“, paprastai būna gana blyškios šiaudų geltonumo spalvos. Jie – vaisiški, sultingi ir gaivūs. Kai šios vynuogių veislės įvairiomis proporcijomis maišomos su vynuogių veislėmis „Sauvignon Gris G“ arba „Muscadelle B“, iš jų gaminami vynai pasižymi kompleksišku aromatu. Ilgainiui jis pamažu įgauna auksinį atspalvį ir ima skleisti labai švelnų gėlių aromatą, kartais primenantį liepžiedžių ar prožirnių kvapą. Ilgai brandinti baltieji vynai būna sodresni, švelnesni ir ilgai išliekančio poskonio.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Mažiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant raudonuosius vynus leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus, jei koncentracija neviršija 15 %. Po sodrinimo etapo baltųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %. Po sodrinimo etapo raudonųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %.

Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje Sąjungoje taikytinų bei Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės reikalavimų.

2.

Auginimo praktika

Minimalus vynuogyno tankumas – 6 500 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 1,60 m, o atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis nei 0,80 m.

Vynmedžiai genimi ne vėliau kaip išsiskleidus lapams (Lorenzo 9 etapu), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 12 pumpurų. Genima taip:

— trumpai, paliekant ataugas ir ilgas šakas: ant ilgos veislių „Cabernet-Sauvignon N“, „Cot N“, „Merlot N“, „Muscadelle B“, „Petit Verdot N“ ir „Sémillon B“ vynmedžių šakos paliekami ne daugiau kaip 7 pumpurai, o ant ilgos veislių „Cabernet franc N“, „Carmenère N“ ir „Sauvignon B“ vynmedžių šakos – ne daugiau kaip 8 pumpurai. Ataugų paliekama ne daugiau kaip dvi. Jos genimos paliekant po vieną pumpurą;

— trumpai, paliekant dvi ataugas, arba vėduoklės forma, paliekant keturias šakas.

Pagal Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekso nuostatas vynmedžių vegetacijos laikotarpiu gali būti leidžiama drėkinti tik jei sausra užsitęsia ir trukdo vynmedžiams tinkamai fiziologiškai vystytis, o vynuogėms – tinkamai sunokti.

b. *Didžiausia išeiga*

1.

60 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatytoji geografinė vietovė**

Vynuogės renkamos ir spaudžiamos, o vynas iš jų gaminamas, brandinamas ir išpilstomas šių 2020 m. vasario 26 d. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų Žirondos departamento komunų teritorijoje: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence ir Villenave-d'Ornon.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Geografinė vietovė driekiasi per šiaurinę saugomos kilmės vietos nuorodos „Graves" teritorijos dalį. Vakaruose ir pietuose ji ribojasi su Bordo miestu, kairiajame Garonos upės krante.

Teritorijai būdinguose dirvožemiuose matyti senųjų Garonos upės vagų ženklų. Jomis vanduo tekėjo terciaro laikotarpio pabaigoje ir kvartero laikotarpiu, pamažu tirpstant Pirėnų ledynams. Tuomet didžiulis upės nešmenų kiekis nusėdo ant buvusio jūros dugno, sudaryto iš kalkakmenio ir kriauklių liekanų gausaus smėlio, – tai, kur jos buvo nuneštos ir nusėdo, priklausė nuo srovių stiprumo ir sąnašų tankio. Erozijos veikiamas dirvožemis susiformavo ant:

— vandens sunešto žvyro ar žvirgždo ir yra iki trijų metrų ir didesnio storio,

— kalkingo molio, smėlio ir kriauklių liekanų, ant suskilusios ir pralaidžios kalkinės uolienos pagrindo.

Sudėtinga dirvožemio struktūra lėmė saugomos kilmės vietos nuorodos gamtinės aplinkos įvairovę.

Kiek netolygaus reljefo kraštovaizdyje ypač išsiskiria žvyro telkinių suformuotos kalvos. Nuožulnūs šlaitai užtikrina puikų natūralų drenažą, o šį palengvina didelis upelių, Garonos intakų, hidrografinis tinklas.

Čia vyrauja tipiškas Žirondos departamento klimatas – jis nuosaikus ir palankus vynmedžiams, nes yra švelnus, o kritulių kiekis pastovus. Šilumos srautus reguliuoja Žirondos giria pietuose ir Atlanto vandenynas vakaruose.

Geografinė vietovė išsiskiria tuo, kad ji yra Bordo priemiestyje, o kai kurios jos zonos įsiterpia ir į patį miestą.

Peržengdamas savo sienas, Bordo miestas driekiasi į vynuogynų teritoriją. Nuo XX a. pradžios iki aštuntojo dešimtmečio „Graves“ vynuogynas vien būsimos saugomos kilmės vietos nuorodos „Pessac-Léognan“ geografinėje vietovėje prarado daugiau kaip 3 000 hektarų, iš jų kelis šimtus – skirtų „cru“ kategorijos vynams. Tuo metu jo plotas tebuvo tik 550 hektarų.

Tada grupė jaunų vynuogių augintojų ėmėsi iniciatyvos iš naujo užkariauti vietovę ir paprašė saugomai kilmės vietos nuorodai „Graves“ suteikti aukštesnį statusą. Taigi 1987 m. rugsėjo 9 d. dekretu saugoma kilmės vietos nuoroda „Pessac-Léognan“ buvo pripažinta, kaip ir komunos nuorodos „Médoc“ – taip buvo patvirtinti šios geografinės vietovės, kuri yra neatsiejama saugomos kilmės vietos nuorodos „Graves“ geografinės vietovės (pirminės „Pessac-Léognan“ teritorijos) dalis, ypatumai.

Jūrinio klimato sąlygomis auginamų veislių vynuogės nuo XVII a. buvo remiamos poliais. Paplitus treliažams ir gana griežtiems genėjimo metodams buvo galima užtikrinti, kad vynuogių derlius būtų vienodas, o lapų paviršius – pakankamas fotosintezei vykti ir vynuogėms kuo geriau sunokti. Be to, vynmedžiai sodinami tankiai, kad ant jų neužderėtų per daug vynuogių, – taip užtikrinama, kad vynuogės sunoktų ir būtų kuo geresnė vynų koncentracija.

Nustatytai vietovei, kurioje nuimamas vynuogių derlius, priklauso sklypai, pasižymintys žvyringu arba žvyringu ir smėlingu, taip pat kai kur kalkinio molio dirvožemiu, kuris dėl pralaidumo arba reljefo gana tinkamas drenuoti. Šių laikų sąnašinėse terasose esantys ar smėlio turintys sklypai, taip pat sklypai, kurių podirvis nepralaidus, į nustatytą vietovę nepatenka.

Tiksliai nustatant sklypų ribas užtikrinama, kad kuo geriau atsiskleistų vietinių vynuogių veislių, kurios ilgainiui buvo atrinktos dėl savo tinkamumo ilgam laikymui ir brandinimui (savybių, reikalingų šiems produktams gabenti ilgais nuotoliais), ypatybės.

Prieš pateikiami vartotojams, raudonieji vynai ilgai brandinami, nes tai būtina norint juos išgryninti ir leisti atsiskleisti geriausioms savybėms.

Sausi baltieji vynai, gaminami iš smėlingesniuose ar molingesniuose dirvožemiuose užaugintų vynuogių, yra labai subtilaus aromato, pasižyminčio gėlių ir vaisiškais pokvapiais, tačiau jiems netrūksta gaivumo.

Kadangi saugomos kilmės vietos nuorodos „Pessac-Léognan“ teritorija yra netoli Bordo uosto, kuriame vyksta didelio masto prekyba platinant šiuos vynus visame pasaulyje, ši nuoroda pasaulyje greitai tapo žinoma. Prie to prisidėjo techninės naujovės, padidinusios ūkių dinamiškumą ir sudariusioms jiems sąlygas vykdyti plėtrą, laikantis šimtamečių tradicijų.

Beveik visi vyno „Pessac-Léognan“ gamintojai Bordo biržoje parduoda šviežią vyną – tai tradicija, būdinga iškiliems Bordo vynams. Šį vyną pavasarį po derliaus nuėmimo metų savininkai prekybininkams parduoda padedant Bordo tarpininkams. Sudaręs sandorį, pardavėjas tampa atsakingas už vyno laikymą ir brandinimą iki jo išpilstymo.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Siekiant išsaugoti esmines vyno savybes ir autentiškumą, geografinėje vietovėje vynai išpilstomi į stiklinius butelius arba į ne didesnės kaip 5 litrų talpos sandarias vakuumines talpyklas veiklos vykdytojo, nuimančio vynuogių derlių ir gaminančio vyną, patalpose. Raudonieji vynai brandinami ne trumpiau kaip iki kitų metų po derliaus nuėmimo metų rugsėjo 15 d. Baltieji vynai brandinami ne trumpiau kaip iki kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 15 d.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Ant etikečių, reklaminiuose leidiniuose ir ant talpyklų taip pat gali būti nurodomas stambesnis geografinis vienetas „Vin de Graves“ arba „Grand Vin de Graves“, arba „Vin de Bordeaux“, arba „Grand Vin de Bordeaux“. Šio stambesnio geografinio vieneto pavadinimas turi būti rašomas ne didesniu šriftu (nei aukštesniu, nei platesniu) nei 2/3 šrifto, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda.

Vietoj stambesnio geografinio vieneto „Vin de Graves“ arba „Grand Vin de Graves“ gali būti rašoma nuoroda „Cru Classé de Graves“, laikantis tų pačių pateikimo sąlygų ir rašmenų dydžio.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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