C/2025/2743

16.5.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2743)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Pessac-Léognan"

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Isem il-prodott**

Pessac-Léognan

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire [Ministeru tal-Agrikoltura, l-Ikel, is-Sajd, l-Affarijiet Rurali u l-Ippjanar tal-Użu tal-Art]

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard, f'konformità mad-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

Dawn l-emendi ma jitqisux bħala emendi tal-Unjoni skont it-tifsira tal-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143. B'mod speċifiku, dawn:

a) ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti denominati mill-indikazzjoni ġeografika;

b) ma jirriskjawx li jannullaw ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku;

c) ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi, l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Tikkettar

Id-dispożizzjoni dwar l-unità ġeografika usa' ġiet emendata biex tinkludi l-Vin de Bordeaux u l-Grand Vin de Bordeaux.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Pessac-Léognan

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja kif elenkati fil-parti ii tal-anness vii tar-regolament (ue) nru 1308/2013**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed ħomor ma taqbiżx 13,5 %. Fl-istadju tal-imballaġġ, kull lott ta' nbid aħmar ikollu kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,3 grammi jew inqas għal kull litru. Fl-istadju tal-imballaġġ, il-kompożizzjoni tal-inbejjed ħomor tkun kif ġej:

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' 2 grammi jew inqas għal kull litru;

— aċidità volatili ta' mhux aktar minn 16,33 milliekwivalenti għal kull litru, jew 0,8 grammi għal kull litru espressi bħala H_2SO_4, jew 0,98 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu aċetiku.

Il-kontenut totali ta' aċidità u ta' diossidu tal-kubrit huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE. L-inbejjed ħomor huma prodotti prinċipalment mill-Cabernet Sauvignon N, il-varjetà tal-għeneb anċestrali tad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetta ta' Bordeaux. Il-varjetà hija adattata perfettament għal din il-ħamrija biż-żrar li fiha tikseb sajran ottimali. Il-Cabernet Sauvignon N jipproduċi nbejjed ikkuluriti ħafna bi struttura tannika robusta, li huma kapaċi jitqaddmu għal bosta snin. L-inbejjed għandhom aromi kumplessi b'noti frekwenti ta' ribes iswed li spiss, maż-żmien, jiżviluppaw noti affumikati u pikkanti ta' ġilda u għanbaqar. Il-Cabernet Sauvignon N spiss jitħallat mal-Merlot N u l-Cabernet Franc N, varjetajiet li jġibu magħhom delikatezza u jżidu mal-eleganza tiegħu. Kultant jitħallat mal-Malbec, il-Petit Verdot N u l-Carmenère N, varjetajiet qodma ta' Bordeaux li jżidu l-kumplessità tal-inbejjed.

Karatteristiċi analitiċi:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed bojod ma taqbiżx 13 %. Fl-istadju tal-imballaġġ, il-kompożizzjoni tal-inbejjed tkun kif ġej:

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 4 grammi għal kull litru;

— aċidità volatili ta' mhux aktar minn 16,33 milliekwivalenti għal kull litru, jew 0,8 grammi għal kull litru espressi bħala H_2SO_4, jew 0,98 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu aċetiku.

Il-kontenut totali ta' aċidità u ta' diossidu tal-kubrit huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE. L-inbejjed bojod xotti jiġu prodotti prinċipalment mill-għeneb Sauvignon B u Semillon B. Meta jkunu għadhom ma mmaturawx, ġeneralment ikollhom kulur isfar lewn it-tiben u jkunu pjuttost ċari. It-togħma tagħhom hija ta' frott, u huma vivaċi u vigoruż. L-inbejjed jitħalltu fi proporzjonijiet li jvarjaw mal-għeneb Sauvignon Gris G jew Muscadelle B, u għandhom fwieħa kumplessa. Maż-żmien jakkwistaw kulur dehbi sottili u jiżviluppaw aromi ta' fjuri delikati ħafna, li kultant ifakkru fil-fjuri tal-lajm u fl-arbuxelli. Meta jimmaturaw kompletament, l-inbejjed bojod isiru aktar imlaħħma, rotondi u b'togħma persistenti.

Karatteristiċi analitiċi:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

1.

Prattika enoloġika speċifika

It-tekniki sottrattivi ta' arrikkiment huma permessi għall-inbejjed ħomor sa rata ta' konċentrazzjoni ta' 15 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed bojod ma taqbiżx 13 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed ħomor ma taqbiżx 13,5 %.

Minbarra d-dispożizzjoni ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi segwiti jridu jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti fil-livell tal-UE u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

2.

Prattiki tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 6 500 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn il-flanni ma taqbiżx 1,6 metru u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess flann tkun mill-inqas 0,8 metri.

Id-dwieli jinżabru sa mhux aktar tard mill-istadju tal-ftuħ tal-weraq (l-istadju 9 ta' Lorenz), b'massimu ta' 12-il għajn għal kull dielja mqassma kif ġej:

— Żbir "qasir" (jew tar-rimjiet) u żbir "twil" (jew taz-zokk prinċipali): iz-zkuk prinċipali għandhom massimu ta' seba' għejun għall-varjetajiet Cabernet Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N u Semillon B. Għal Cabernet Franc N, Carmenère N u Sauvignon B, il-massimu huwa ta' tmien għejun. Hemm massimu ta' żewġ rimjiet, miżbura għal zokk prinċipali wieħed.

— Iż-żbir tar-rimjiet isir jew fuq żewġ cordons jew "éventail" fuq erba' partijiet.

F'konformità mal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu, l-irrigazzjoni matul l-istaġun tat-tkabbir tad-dwieli hija permessa biss jekk nixfa persistenti tfixkel l-iżvilupp fiżjoloġiku xieraq tad-dwieli u s-sajran tal-għeneb.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru:*

1.

60 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

L-għeneb jinħasad u l-inbejjed jiġu prodotti, immaturati u imballati fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Gironde, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali fis-seħħ fis-26 ta' Frar 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence u Villenave-d'Ornon.

7. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ġeografika tkopri l-parti tat-Tramuntana taż-żona tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Graves. Tmiss ma' Bordeaux lejn il-Punent u n-Nofsinhar tal-belt, fuq ix-xatt tax-xellug tax-Xmara Garonne.

Il-ħamrija karatteristika hija evidenza tar-rotot preċedenti tal-Garonne, li nbidlu fi tmiem l-Era Terzjarja u matul l-Era Kwaternarja b'riżultat tat-tidwib suċċessiv tal-glaċieri tal-Pyrénées. F'dak iż-żmien inġarru kwantitajiet kbar ta' materjali u, skont il-qawwa tal-kurrenti u d-densità tas-sedimenti, ġew iddepożitati fuq dak li kien qiegħ il-baħar magħmul mill-ġebla tal-ġir u minn ġebel sedimentarju bil-konkilji. Il-proċess ta' erożjoni pproduċa l-ħamrija li ġejja:

— ħamrija ffurmata fuq żrar mikul bl-ilma jew ċagħaq, li tilħaq fond ta' 3 metri jew aktar;

— ħamrija ffurmata fuq tafal kalkarju, ramli u bil-konkilji, li tistrieħ fuq sodda ta' ġebel tal-ġir imkisser u poruż.

Din il-kumplessità tal-ħamrija toħloq ambjent naturali rikk għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

F'pajsaġġ b'għoljiet baxxi, id-depożiti ta' żrar jiffurmaw munzelli ddefiniti sew fil-pajsaġġ. L-għoljiet mhux weqfin ħafna jipprovdu skular naturali eċċellenti, megħjuna minn network kbir ta' xmajjar żgħar li huma tributarji tal-Garonne.

Il-klima hija ġeneralment rappreżentattiva tal-Gironde, kiesħa u adattata għad-dwieli minħabba l-moderazzjoni tagħha u x-xita regolari. It-temperatura hija rregolata bis-saħħa tal-protezzjoni tal-parti tal-foresta ta' Landes fid-département ta' Gironde, fin-Nofsinhar, u fl-Oċean Atlantiku fil-Punent.

Iż-żona ġeografika għandha l-karatteristika partikolari li tinsab fil-periferija tal-belt ta' Bordeaux, imdawra f'xi postijiet bl-iżviluppi urbani.

Waqt li bdiet tikber, il-belt bdiet tieħu xi art mill-vinji. Fiż-żona ġeografika unika li aktar tard saret iż-żona tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Pessac-Léognan, bejn il-bidu tas-seklu 20 u s-snin 1970, intilfu aktar minn 3 000 ettaru ta' vinji Graves, inklużi diversi mijiet ta' kwalità "cru". Sa dak iż-żmien kien għad fadal biss 550 ettaru.

Imbagħad, grupp ta' vitikulturi żgħażagħ irnexxielhom jirreklamaw il-vinji u talbu li d-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Graves, kif kienet dak iż-żmien, tiġi ristrutturata. B'riżultat ta' dan, bid-Digriet tad-9 ta' Settembru 1987, id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Pessac-Léognan ingħatat l-istess status bħad-denominazzjonijiet muniċipali ta' Médoc. Dan irrikonoxxa l-karatteristiċi partikolari taż-żona ġeografika, li oriġinarjament kienet tappartjeni għat-terroir tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata ta' Graves u kienet parti integrali miż-żona ġeografika tiegħu.

Imkabbra fi klima marittima, mis-seklu 17 'l hawn, id-dwieli kellhom bżonn jiġu appoġġati fuq il-bsaten. L-użu mifrux tal-kannizzati u l-metodu ta' żbir strett biżżejjed irriżultaw fi ħsad distribwit sew u f'kopertura suffiċjenti għal fotosinteżi effettiva u sajran ottimali. B'mod simili, sabiex jiġi evitat rendiment eċċessiv fuq kull dielja u biex jiġu żgurati sajran u konċentrazzjoni ottimali fl-inbejjed, id-densità tat-tħawwil hija għolja.

Iż-żona demarkata għall-ħsad tal-għeneb tikkonsisti minn irqajja' ta' art ikkaratterizzati minn ħamrija biż-żrar sa ħamrija ramlija biż-żrar, iżda wkoll kultant ħamrija taflija bil-ġir. L-irqajja' għandhom biżżejjed kapaċità ta' skular jew minħabba l-permeabbiltà tagħhom jew inkella minħabba li jinsabu fuq l-għoljiet. L-irqajja' li jinsabu fuq depożiti alluvjali reċenti, ramel jew sodda impermeabbli mhumiex eliġibbli.

Dawn l-irqajja' ddefiniti bir-reqqa jippermettu l-iżvilupp ottimali tal-varjetajiet ta' dwieli lokali li ġew magħżula maż-żmien għall-kwalitajiet ta' preservazzjoni u tqaddim tagħhom. Dawn il-kwalitajiet jirriflettu l-fatt li, storikament, kien meħtieġ li l-inbejjed jiġu trasportati tul distanzi twal.

L-inbejjed ħomor jibbenefikaw minn żmien ta' tqaddim twil, li huwa meħtieġ biex dawn jimmaturaw u jiksbu espressjoni ottimali qabel jitqiegħdu fis-suq għall-konsumaturi.

L-inbejjed bojod xotti mkabbra fuq il-ħamrija aktar ramlija jew ibbażata fuq it-tafal huma rfinati b'mod eċċezzjonali b'noti ta' fjuri u ta' frott, iżda mhux mingħajr freskezza.

Fil-port ta' Bordeaux ġie stabbilit negozju ta' suċċess li jittrasporta dawn l-inbejjed madwar id-dinja. Il-prossimità taż-żona tad-denominazzjoni tal-oriġini protetta fissret li l-Pessac-Léognan malajr kisbet reputazzjoni dinjija, u bbenefikat minn tekniki innovattivi, inkoraġġiet lill-azjendi biex jiżviluppaw u b'hekk ippermettiethom jevolvu filwaqt li jżommu prattiki antiki.

Kważi l-produtturi kollha ta' Pessac-Léognan jipparteċipaw fil-bejgħ "en primeur" fi Place de Bordeaux, tradizzjoni karatteristika tal-inbejjed kbar ta' Bordeaux. Il-bejgħ isir fir-rebbiegħa ta' wara l-ħsad, bis-sensara, magħrufin lokalment bħala "courtiers", jaġixxu bħala intermedjarji bejn is-sidien u n-negozjanti tal-inbid. Wara t-tranżazzjoni, l-inbid jibqa' għand il-bejjiegħ u jinħażen u jiġi mmaturat sakemm ikun lest biex jiġi imballat.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi essenzjali u l-awtenticità tal-inbejjed, dawn jiġu imballati fiż-żona ġeografika. L-imballaġġ isir jew fi fliexken tal-ħġieġ jew f'pakketti tal-vakwu li ma jgħaddix arja minnhom sa 5 litri. Dan isir fil-post fejn l-għeneb ikun inħasad u magħmul fi nbid. L-inbejjed ħomor jiġu mmaturati mill-inqas sal-15 ta' Settembru tas-sena ta' wara s-sena tal-ħsad. L-inbejjed bojod jiġu mmaturati mill-inqas sal-15 ta' Marzu tas-sena ta' wara s-sena tal-ħsad.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-unità ġeografika usa' Vin de Graves, Grand Vin de Graves jew Vin de Bordeaux jew Grand Vin de Bordeaux tista' tidher fuq kwalunkwe riċevitur, tikketta jew fuljett. Id-daqs tal-ittri tal-unità ġeografika usa' ma għandux ikun akbar, fl-għoli jew fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Il-klassifikazzjoni Cru Classé de Graves tista' tidher minflok l-unità ġeografika usa' Vin de Graves jew Grand Vin de Graves diment li jiġu rispettati l-istess rekwiżiti rigward il-preżentazzjoni u d-daqs tal-ittri.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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