Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2743

16.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2743)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Pessac-Léognan”

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Naam van het product**

“Pessac-Léognan”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (IG)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

Die wijzigingen worden niet beschouwd als wijzigingen op Unieniveau in de zin van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143. Meer in het bijzonder:

a) omvatten ze, voor wijn, geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) dreigen ze het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken;

c) brengen ze geen verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Etikettering

In de bepaling inzake de grotere geografische eenheid zijn “Vin de Bordeaux” en “Grand Vin de Bordeaux” ingevoegd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Pessac-Léognan

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %. Het totale alcoholvolumegehalte van de rode wijnen mag na verrijking niet hoger zijn dan 13,5 %. Bij het verpakken heeft rode wijn een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,30 g/l. Bij het verpakken hebben de wijnen:

— een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 2 gram per liter;

— een gehalte aan vluchtige zuren van ten hoogste 16,33 meq/l, ofwel 0,80 gram H2SO4 per liter ofwel 0,98 gram azijnzuur per liter.

De totale gehalten aan zuren en aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgelegde gehalten. De rode wijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van het ras cabernet-sauvignon N, een oeroud ras van de gecontroleerde oorsprongsbenamingen van de streek rond Bordeaux dat uitstekend gedijt op de daar aanwezige kiezelgronden en daar optimaal rijpt. Dit ras levert wijnen met een diepe kleur en een stevige tanninestructuur op die jarenlang kunnen ouderen. Mettertijd ontstaan uit de complexe aroma’s met veelvuldige zwartebessentoetsen vaak aroma’s van rook, kruiden, leer en pruimen. Cabernet-sauvignon N wordt vaak gecombineerd met merlot N en cabernet franc N, die de wijn soepel en eleganter maken, en soms met malbec, petit verdot N en carmenère N, oude druivenrassen uit de Bordeauxstreek die de wijnen complexer maken.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Witte wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %. Het totaal alcoholvolumegehalte van de witte wijnen mag na verrijking niet hoger liggen dan 13 %. Bij het verpakken hebben de wijnen:

— een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 4 gram per liter;

— een gehalte aan vluchtige zuren van ten hoogste 16,33 meq/l, ofwel 0,80 gram H2SO4 per liter ofwel 0,98 gram azijnzuur per liter.

De totale gehalten aan zuren en aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgelegde gehalten. De droge witte wijnen, meestal gemaakt van sauvignon B en sémillon B hebben, als ze nog jong zijn, over het algemeen een strogele, vrij bleke kleur. Ze zijn fruitig, pittig en nerveus. In uiteenlopende verhoudingen geassembleerd met sauvignon gris G of muscadelle B krijgen ze een complexe geur. Met de jaren krijgen ze allengs een goudgele kleur en ontwikkelen ze zeer fijne, bloemige aroma's die soms doen denken aan lindebloesem en brem. Na een lange rijping zijn de witte wijnen vleziger en ronder en hebben ze een langere afdronk.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Specifiek oenologisch procedé

Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan binnen de grenzen van een maximale concentratie van 15 %. Het totaal alcoholvolumegehalte van de witte wijnen mag na verrijking niet hoger liggen dan 13 %. Het totale alcoholvolumegehalte van de rode wijnen mag na verrijking niet hoger zijn dan 13,5 %.

Naast de bovengenoemde bepaling moeten de wijnen wat oenologische procedés betreft voldoen aan de verplichtingen die op Europees niveau en in het Franse wetboek van landbouw en zeevisserij zijn vastgesteld.

2.

Teeltwijze

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 6 500 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 1,60 m bedragen en de tussenruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 0,80 m.

Er wordt op zijn laatst gesnoeid wanneer de bladeren zich hebben ontvouwen (Lorenz-fase 9), met maximaal twaalf ogen per stok en overeenkomstig de volgende voorschriften:

— korte snoei (met korte vruchttakken) en hoge snoei; de lange scheut draagt ten hoogste zeven ogen bij de rassen cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N en sémillon B en acht ogen bij de rassen cabernet franc N, carmenère N et sauvignon B. Vervangingsscheuten worden ingekort tot ten hoogste twee ogen;

— korte snoei tot twee snoeren of, in waaiervorm, tot vier armen.

Tijdens de vegetatieperiode is irrigatie conform het Franse wetboek van landbouw en zeevisserij slechts toegestaan bij aanhoudende droogte die de goede fysiologische ontwikkeling van de wijnstokken en de goede rijpheid van de druiven verhindert.

b. *Maximumopbrengsten*

1.

60 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De oogst van de druiven, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Gironde op basis van de officiële geografische code op 26 februari 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence en Villenave-d'Ornon.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het geografische gebied bestrijkt het noordelijke deel van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Graves". In het westen en het zuiden grenst het aan de stad Bordeaux, op de linkeroever van de Garonne.

De kenmerkende gronden dragen de sporen van de oude loop van de Garonne, die aan het einde van het tertiair en tijdens het quartair fluctueerde als gevolg van het smelten van de gletsjers van de Pyreneeën. Daarbij werden aanzienlijke hoeveelheden materiaal meegevoerd die, afhankelijk van de kracht van de stromingen en de dichtheid van de sedimenten, werden afgezet op de voormalige zeebodem van kalksteen en schelpzand. Door erosie ontstonden vervolgens de volgende bodems:

— bodems op door het water aangevoerde kiezels en keien die een soms meer dan drie meter dikke laag vormen,

— bodems op kalkhoudende klei en (schelp)zand met daaronder gebroken, waterdoorlatend kalksteen.

Deze bodemcomplexiteit zorgt voor een rijke natuurlijke omgeving voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

In het licht glooiende landschap vormen de kiezelafzettingen duidelijke hoogten. De zachte hellingen zorgen voor een opmerkelijke, natuurlijke afwatering die wordt vergemakkelijkt door een groot hydrografisch netwerk van kleine waterlopen, zijtakken van de Garonne.

Het algemene klimaat is kenmerkend voor dat van Gironde: het is gematigd en gunstig voor de wijnbouw omdat het mild is en er regelmatig regen valt. Het bos van de Landes girondines in het zuiden en de Atlantische Oceaan in het westen bieden een temperatuurregulerende bescherming.

Het geografische gebied heeft als bijzonder kenmerk dat het aan de rand van de stad Bordeaux ligt en soms wordt omringd door de agglomeratie.

Met de groei van de stad Bordeaux werden wijngaarden deels opgeslokt. Vanaf het begin van de 20e eeuw tot de jaren 70 gingen alleen al in het geografische gebied van de latere gecontroleerde oorsprongsbenaming "Pessac-Léognan" meer dan 3 000 ha Graves-wijngaarden, waaronder enkele honderden ha van "cru"-kwaliteit, verloren. Destijds was er nog maar 550 ha over.

Een groep jonge wijnbouwers begon vervolgens met de "herovering" en vroeg om een onderverdeling van de beschermde oorsprongsbenaming "Graves". Bijgevolg werd de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Pessac-Léognan" bij decreet van 9 september 1987 erkend, net zoals de gemeentelijke benamingen van de "Médoc". Daarmee werden de specifieke kenmerken van dit geografische gebied, dat een integrerend deel uitmaakt van het geografische gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Graves", het oorspronkelijke terroir, bevestigd.

Al in de 17e eeuw moest voor de druivenrassen, die in een zeeklimaat geteeld werden, gebruik worden gemaakt van steunpalen. Later werd algemeen gebruikgemaakt van geleidesystemen en een snoeiwijze die strikt genoeg was voor een goed verdeelde oogst en een bladoppervlak dat groot genoeg was voor een goede fotosynthese en een optimale rijping. Om de wijnstokken niet te veel te belasten en de rijping en optimale concentratie van de wijnen aldus te waarborgen, is de beplantingsdichtheid hoog.

Het voor de druivenoogst afgebakende perceelgebied bestaat uit percelen met een (zand)kiezelbodem, maar soms ook kalkhoudende kleibodem en met voldoende afwateringscapaciteit vanwege de doorlaatbaarheid ervan of de ligging ervan op een helling. Percelen op hedendaagse alluviale afzettingen, op zand of op ondergrond die geen water doorlaat, zijn uitgesloten.

Deze zorgvuldig afgebakende percelen bieden optimale kansen voor de lokale wijnstokrassen, die in de loop van de geschiedenis werden geselecteerd op basis van hun mogelijkheden tot bewaring en rijping, gelet op de historische noodzaak om de producten naar verre bestemmingen te vervoeren.

De rode wijnen worden lang opgevoed. Dat is nodig om ze te verfijnen en tot volle expressie te laten komen voordat ze in de handel worden gebracht.

De droge witte wijnen van de zandigere of kleihoudende gronden zijn met hun bloemige en fruitige noten zeer verfijnd, maar blijven fris.

Door de nabijheid van de haven van Bordeaux, vanwaaruit de wijnen met succes wereldwijd worden verhandeld, heeft de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Pessac-Léognan" snel een wereldwijde reputatie verworven die mede te danken is aan technische innovaties die de dynamiek van de bedrijven bevorderen en deze bedrijven in staat stellen met hun tijd mee te gaan zonder af te stappen van eeuwenoude werkwijzen.

Bijna alle producenten van de "Pessac-Léognan" houden een "primeurverkoop" via de Place de Bordeaux, een traditie die kenmerkend is voor de grote Bordeaux-wijnen. Deze vindt plaats in het voorjaar na de oogst. Daarbij verkopen de eigenaren hun wijn via agenten (courtiers) aan handelaren. Na de transactie wordt de wijn onder de verantwoordelijkheid van de verkoper bewaard en opgevoed totdat deze wordt verpakt.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Om de wezenlijke kenmerken en authenticiteit van de wijnen te behouden, worden ze in het geografische gebied bij de marktdeelnemer die de druiven heeft geoogst en deze wijnen heeft gevinifieerd, verpakt in glazen flessen of in hermetisch afgesloten vacuümrecipiënten van ten hoogste vijf liter. De rode wijnen worden opgevoed tot ten minste 15 september van het jaar dat volgt op het oogstjaar. De witte wijnen worden opgevoed tot ten minste 15 maart van het jaar dat volgt op het oogstjaar.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De grotere geografische eenheid “Vin de Graves” of “Grand Vin de Graves” of “Vin de Bordeaux” of “Grand Vin de Bordeaux” mag op de etiketten en recipiënten en in de folders worden vermeld. De lettertekens van die vermelding van de grotere geografische eenheid mogen niet hoger noch breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

In plaats van de grotere geografische eenheid “Vin de Graves” of “Grand Vin de Graves” mag ook de aanduiding “Cru Classé de Graves” worden gebruikt mits aan dezelfde presentatie-eisen en eisen inzake de afmetingen van de lettertekens wordt voldaan.

Link naar het productdossier

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