C/2025/2743

16.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2743)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pessac-Léognan”

PDO-FR-A0162-AM02 – 10.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Pessac-Léognan”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenia geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

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

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. W szczególności zmiany te:

a) nie zmieniają ani nazwy, ani stosowania nazwy, ani produktów lub kategorii produktów objętych odnośnym oznaczeniem geograficznym;

b) grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; lub

c) wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Etykietowanie

Przepis dotyczący większej jednostki geograficznej został zmieniony w celu dodania „Vin de Bordeaux" lub „Grand Vin de Bordeaux".

Przedmiotowa zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Pessac-Léognan

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina czerwone*

KRÓTKI OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %. Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego we wszystkich partiach wina czerwonego nie przekracza 0,30 g/l. Na etapie pakowania wina posiadają:

— zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącą nie więcej niż 2 gramy na litr;

— kwasowość lotną wynoszącą nie więcej niż 16,33 miliekwiwalentów na litr, czyli 0,80 g na litr przy kwasowości wyrażonej jako H_2SO_4 lub 0,98 g na litr przy kwasowości wyrażonej jako kwas octowy.

Kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych. Wina czerwone wytwarza się głównie z Cabernet-Sauvignon N – odmiany od dawien dawna stosowanej w winach bordoskich objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, idealnie dostosowanej to tych żwirowych gleb tak, by osiągać optymalną dojrzałość. Wina z tej odmiany są bardzo barwne, mają wyrazistą taninową strukturę i mogą się starzeć przez wiele lat. Z czasem jej złożone aromaty, często o nutach czarnej porzeczki, przechodzą w nuty dymne, korzenne, nuty skóry i śliwki. Odmiana Cabernet-Sauvignon N jest często łączona z odmianami Merlot N i Cabernet Franc N, które dodają jej jędrności i wzmacniają jej elegancję, a w niektórych przypadkach z Malbec, Petit Verdot N i Carmenère N – odmianami bordoskimi, które dodają winom złożoności.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wina białe*

KRÓTKI OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach białych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Na etapie pakowania wina posiadają:

— zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącą nie więcej niż 4 gramy na litr;

— kwasowość lotną wynoszącą nie więcej niż 16,33 miliekwiwalentów na litr, czyli 0,80 g na litr przy kwasowości wyrażonej jako H_2SO_4 lub 0,98 g na litr przy kwasowości wyrażonej jako kwas octowy.

Kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych. Wina białe wytrawne, wytwarzane głównie z odmian Sauvignon B i Sémillon B, kiedy są młode mają zazwyczaj słomkowożółtą i dość bladą barwę. Są to wina owocowe, soczyste i cierpkie. Są łączone w różnych proporcjach z odmianami Sauvignon Gris G lub Muscadelle B i mają złożony zapach. Z biegiem lat nabierają delikatnej złotej barwy i rozwijają bardzo delikatne aromaty o kwiatowym charakterze, które czasami przywołują na myśl lipę i żarnowiec. Bardzo dojrzałe wina białe są bardziej treściwe, krągłe, o długo utrzymującym się smaku.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki winiarskie**

a) *Szczególne praktyki enologiczne*

1.

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych dopuszcza się substraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 15 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach białych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2.

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 6 500 roślin na hektar. Odległość między rzędami nie może być większa niż 1,60 metra, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra.

Winorośl przycina się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (etap 9 skali Lorenza), z maksymalnie 12 oczkami na roślinę i według następujących technik:

— cięcie krótkie (przy pniu) lub cięcie długie (długie łozy): na długiej łozie maksymalnie 7 oczek w przypadku odmian Cabernet-Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N i Sémillon B, oraz 8 oczek w przypadku odmian Cabernet Franc N, Carmenère N i Sauvignon B. Maksymalnie występują dwa czopy, które przycina się pozostawiając jedno oczko;

— cięcie systemem podwójnego sznura lub czteroramiennego wachlarza.

Zgodnie z przepisami kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego nawadnianie w okresie wegetacji winorośli może być dopuszczone jedynie w przypadku, gdy utrzymująca się susza zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny i prawidłowe dojrzewanie winogron.

b) *Maksymalna wydajność*

1.

60 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina, jego dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique") z dnia 26 lutego 2020 r.: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Obszar geograficzny rozciąga się w części północnej obszaru objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Graves", graniczący od zachodu i południa z miastem Bordeaux, na lewym brzegu Garonny.

Charakterystyczne gleby stanowią świadectwo dawnych cieków Garonny, które ulegały zmianom pod koniec trzeciorzędu i podczas czwartorzędu, wraz ze stopniowym topnieniem lodowców pirenejskich. Nanoszone są wówczas znaczne ilości materiałów, które zależnie od siły prądów i własnej gęstości osadzają się na dawnych morskich dnach, zbudowanych z wapieni i piasków muszlowych. Erozja kształtuje więc gleby, wśród których wyróżnia się:

— gleby wykształcone na kamieniach i otoczakach uformowanych przez wody, o grubości, która może osiągać co najmniej trzy metry,

— gleby wykształcone na wapiennych glinach, piaskach i piaskach muszlowych, które w całości osadzone są na spękanym i przepuszczalnym podłożu ze skały wapiennej.

Te złożone warunki glebowe składają się na bogactwo środowiska naturalnego obszaru objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Kamieniste osady, występujące na lekko falistym terenie, tworzą szczególnie wyraźnie odznaczające się w krajobrazie grzbiety. Delikatne stoki zapewniają wyjątkowe naturalne odprowadzanie wody, które ułatwia rozległa sieć hydrograficzna, składająca się z drobnych cieków wodnych będących dopływami Garonny.

Ogólnie panuje klimat bardzo charakterystyczny dla regionu Żyrondy – umiarkowany, a dzięki swojej łagodności i regularnym opadom korzystny dla winorośli. Korzysta on z ochronnego termoregulacyjnego działania lasu porastającego wrzosowiska Żyrondy na południu i Oceanu Atlantyckiego na zachodzie.

Obszar geograficzny cechuje się szczególnie tym, że leży na obrzeżach miasta Bordeaux i w niektórych miejscach jest otoczony przez aglomerację.

Miasto Bordeaux rozrasta się na obszar winnic. W okresie od początku XX wieku do lat 70. XX wieku winnice „Graves" tracą, wyłącznie na obszarze geograficznym przyszłej kontrolowanej nazwy pochodzenia „Pessac-Léognan", ponad 3 000 hektarów i setki „cru". W tym czasie ich powierzchnia liczy zaledwie 550 ha.

Grupa młodych winiarzy postanawia więc odzyskać utracone tereny i wnioskuje, aby w ramach kontrolowanej nazwy pochodzenia ustanowić hierarchiczną klasyfikację. W ten sposób kontrolowana nazwa pochodzenia „Pessac-Léognan" zostaje, na wzór nazw gminnych „Médoc", uznana dekretem z dnia 9 września 1987 r., potwierdzającym specyfikę tego obszaru geograficznego stanowiącego integralną część obszaru geograficznego objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Graves", którego był on kolebką.

Odmiany winorośli, uprawiane w klimacie oceanicznym, już od XVII wieku wymagały wspierania żerdziami. Upowszechnienie się palikowania i rygorystycznego cięcia umożliwiło zapewnienie właściwego rozłożenia kiści i powierzchni liści wystarczających do fotosyntezy pozwalającej uzyskać optymalną dojrzałość. Podobnie, aby uniknąć nadmiernego obciążenia poszczególnych krzewów winorośli, co zapewnia uzyskanie optymalnej dojrzałości i zawartości cukru w winach, stosuje się wysoką gęstość nasadzeń.

Działki rolne wyznaczone do zbioru winogron obejmują działki charakteryzujące się glebami żwirowymi i piaszczysto-żwirowymi, ale czasami również gliniasto-wapiennymi, które ze względu na swoją przepuszczalność i rzeźbę posiadają wystarczające możliwości oczyszczania. Wyłączono działki położone na współczesnych osadach, na piaskach i na nieprzepuszczalnym podłożu.

To dokładne wyznaczenie działek pozwala najlepiej wyrazić charakter lokalnych odmian winorośli, wybranych w przeszłości ze względu na ich właściwości dobrej konserwacji i korzystnego starzenia się, w kontekście konieczności transportu produktów na duże odległości.

Wina czerwone korzystają na długim okresie dojrzewania, niezbędnym do osiągnięcia przez nie wyrafinowanego smaku i lepszej ekspresji przed wprowadzeniem na rynek dla konsumentów.

Białe wina wytrawne, dzięki glebom piaszczystym lub glebom na gliniastym podłożu, zyskują dużą delikatność, mają kwiatowe i owocowe nuty, ale nie brakuje im świeżości.

Dzięki bliskości portu Bordeaux, gdzie rozkwitł handel tymi winami sprzedawanymi na całym świat, kontrolowana nazwa pochodzenia „Pessac-Léognan" szybko zdobyła międzynarodową renomę, korzystając z innowacji technicznych, co sprzyjało dynamice gospodarstw oraz pozwalało im się rozwijać przy zachowaniu rodzimych zwyczajów.

Prawie wszyscy producenci „Pessac-Léognan" prowadzą na głównym placu Bordeaux wczesną sprzedaż (fr. vente en primeur), która jest tradycją typową dla słynnych win z Bordeaux. Do sprzedaży dochodzi na wiosnę, po zbiorach, pomiędzy właścicielami a kupcami, z udziałem bordoskich pośredników. Po tej transakcji wino jest, na odpowiedzialność sprzedawcy, przechowywane i poddawane dojrzewaniu aż do etapu jego pakowania.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Aby zachować podstawowe cechy charakterystyczne i autentyczność win, są one pakowane na obszarze geograficznym albo w szklane butelki albo w pojemniki zamykane hermetycznie i próżniowo o maksymalnej pojemności 5 litrów, przez podmiot gospodarczy, który prowadzi zbiór winogron i produkcję tych win. Wina czerwone dojrzewają co najmniej do 15 września roku następującego po roku zbioru. Wina białe dojrzewają co najmniej do 15 marca roku następującego po roku zbioru.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Większa jednostka geograficzna „Vin de Graves” lub „Grand Vin de Graves” lub „Vin de Bordeaux” lub „Grand Vin de Bordeaux” może być umieszczana na etykietach, ulotkach i wszelkich opakowaniach. Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwę takiej większej jednostki geograficznej, nie może być większa niż dwie trzecie czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wzmianka „Cru Classé de Graves” może być umieszczana zamiast większej jednostki geograficznej „Vin de Graves” lub „Grand Vin de Graves”, z zachowaniem tych samych zasad prezentacji i wielkości czcionki.

Link do specyfikacji produktu

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