C/2025/2743

16.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2743)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pessac-Léognan»

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Nome do produto**

«Pessac-Léognan»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação Geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País a que pertence a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

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

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

Com efeito, essas alterações não são consideradas alterações da União na aceção do artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143. Mais concretamente:

a) Não alteram a denominação, a utilização da denominação, ou a categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Não implicam novas restrições no respeitante à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Rotulagem

Altera-se a disposição relativa à unidade geográfica mais alargada a fim de aditar «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux».

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Pessac-Léognan

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos tintos não excede os 13,5 %. Aquando do acondicionamento, os lotes de vinho tinto apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,30 g/l. Na fase de acondicionamento, os vinhos têm o seguinte teor:

— açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual a 2 gramas por litro;

— acidez volátil igual ou inferior a 16,33 miliequivalentes por litro, ou seja, 0,80 gramas por litro, expressa em H_2SO_4, ou 0,98 gramas por litro, expressa em ácido acético.

Os teores de acidez total e dióxido de enxofre são aqueles fixados pela regulamentação europeia. Os vinhos tintos provêm principalmente de *cabernet-sauvignon* N, a casta ancestral das denominações de origem controladas bordelesas, perfeitamente adaptada a estes solos saibrosos, onde alcança a maturação ideal. Esta casta produz vinhos muito coloridos, com forte estrutura tânica, que podem envelhecer durante muitos anos. Ao longo do tempo, os seus aromas complexos, com notas frequentes de groselha-negra, evoluem frequentemente para aromas fumados, especiados, de couro e ameixas. A *cabernet-sauvignon* N é com muita frequência associada às castas *merlot* N e *cabernet-franc* N, que conferem ao vinho suavidade e maior elegância. Ocasionalmente, é misturada com as castas *malbec*, *petit-verdot* N e *carmenère* N, antigas castas bordelesas, que dão maior complexidade aos vinhos.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *Vinhos brancos*

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %. Os vinhos brancos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %. Na fase de acondicionamento, os vinhos têm o seguinte teor:

— açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 4 gramas por litro;

— acidez volátil igual ou inferior a 16,33 miliequivalentes por litro, ou seja, 0,80 gramas por litro, expressa em H_2SO_4, ou 0,98 gramas por litro, expressa em ácido acético.

Os teores de acidez total e dióxido de enxofre são aqueles fixados pela regulamentação da União. Os vinhos brancos secos, elaborados principalmente a partir das castas *sauvignon* B e *sémillon* B, apresentam geralmente, quando jovens, cor amarela-palha, muito clara. São frutados, secos e nervosos. Combinados em várias proporções com as castas *sauvignon-gris* G ou *muscadelle* B, o perfume é complexo. Ao longo dos anos, adquirem gradualmente um tom dourado e desenvolvem aromas florais muito finos, por vezes evocadores de tília e de giesta. Em anos de maturação elevada, os vinhos brancos são mais encorpados, redondos e longos no palato.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE), até uma taxa de concentração máxima de 15 %. Os vinhos brancos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos tintos não excede os 13,5 %.

Além da disposição acima descrita, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

2.

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima na plantação de 6 500 pés por hectare. A distância entre as linhas não pode exceder 1,60 m e a distância entre os pés, numa mesma linha, não pode ser inferior a 0,80 m.

As vinhas devem ser podadas, o mais tardar, na fase de folhas separadas (fase 9 de Lorenz), com um máximo de 12 olhos francos por pé e em conformidade com as seguintes disposições:

— Poda curta (ou de talão) e longa (ou de vara): as varas longas têm um máximo de 7 olhos francos no caso das castas *cabernet-sauvignon* N, *cot* N, *merlot* N, *muscadelle* B, *petit-verdot* N e *sémillon* B, e 8 olhos francos no caso das castas *cabernet-franc* N, *carmenère* N e *sauvignon* B. Há um máximo de 2 talões podados com um olho franco;

— Talões de 2 cordões, ou em palmeta de 4 braços.

A rega só é autorizada, durante o período vegetativo da vinha, em caso de seca persistente, se esta puser em risco o bom desenvolvimento fisiológico da videira e a maturidade das uvas, em conformidade com o disposto no *Code rural et de la pêche maritime*.

b. *Rendimentos máximos*

1.

60 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Gironde, com base no código geográfico oficial de 26 de fevereiro de 2020: *Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence* e *Villenave-d'Ornon*.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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*

Sémillon B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica estende-se pela parte norte da denominação de origem controlada «Graves», confinando a oeste e a sul com a cidade de Bordéus, na margem esquerda do rio Garona.

Os solos característicos são testemunho dos antigos cursos do rio Garona, que variam no fim do Terciário e durante o Quaternário na sequência da fusão sucessiva dos glaciares dos Pirenéus. Grandes quantidades de materiais são então arrastados e depositam-se, segundo a força das correntes e a densidade dos sedimentos, sobre antigos fundos marinhos constituídos por calcários e fáluns conquíferos. A erosão forma então os solos:

— desenvolvidos sobre seixos e calhaus rolados moldados pela água, com uma espessura que pode chegar ou ultrapassar três metros;

— desenvolvidos sobre argilas calcárias, areias e fáluns, assentes sobre rocha calcária fissurada e permeável.

Esta complexidade dos solos constitui a riqueza do meio natural da denominação de origem controlada.

Depositados em terrenos ligeiramente ondulados, os calhaus formam relevos particularmente bem integrados na paisagem. As encostas macias proporcionam uma notável drenagem natural, facilitada por uma vasta rede hidrográfica de pequenos cursos de água, afluentes do rio Garona.

O clima geral, temperado e favorável à vinha, devido ao seu caráter ameno e à higrometria regular, é muito representativo da Gironda, beneficiando da proteção termorreguladora da floresta das charnecas da região, a sul, e do Oceano Atlântico, a oeste.

A área geográfica tem a particularidade de se situar na periferia de Bordéus e, por vezes, mesmo no aglomerado urbano.

A cidade de Bordéus confina com os vinhedos. Entre o início do século XX e a década de 1970, a vinha «Graves» perdeu mais de 3 000 hectares e várias centenas de «crus» na área geográfica da futura denominação de origem controlada «Pessac-Léognan», tendo-se reduzido a 550 hectares.

Um grupo de jovens viticultores iniciou o processo de recuperação e solicitou a reestruturação da denominação de origem controlada «Graves». A denominação de origem controlada «Pessac-Léognan» foi, assim, reconhecida por decreto de 9 de setembro de 1987, como as denominações municipais do «Médoc», confirmando as especificidades da área geográfica, que faz parte integrante da área geográfica de origem controlada «Graves», onde esta teve origem.

Já no século XVII, as castas, cultivadas numa área com clima oceânico, precisaram de apoio através de estacas. A utilização generalizada de espaldeiras e uma poda suficientemente rigoroso permitiram assegurar uma boa distribuição da vindima e uma superfície foliar suficiente para uma fotossíntese e uma maturação ideais. De forma a evitar que os pés da vinha tenham excesso de frutos, permitindo a maturidade e concentração ideais dos vinhos, a densidade de plantação é elevada.

A área parcelar definida para a vindima diz respeito às parcelas caracterizadas por solos arenosos a saibroarenosos, mas também, por vezes, argilocalcários, com um bom potencial de drenagem, graças à sua permeabilidade ou relevo. Foram excluídas as parcelas sobre aluviões recentes, solos arenosos ou com subsolos impermeáveis.

Estas parcelas, rigorosamente delimitadas, potenciam a melhor expressão das castas locais, selecionadas ao longo dos tempos pela sua capacidade de conservação e envelhecimento, permitindo o transporte dos produtos a longas distâncias.

Os vinhos tintos são sujeitos a um longo período de estágio. Este período é necessário para afinar os vinhos e permitir a sua melhor expressão antes de serem comercializados.

Os vinhos brancos secos exprimem grande finura nos solos mais arenosos ou argilosos, com notas florais, frutadas, sem prejuízo da sua frescura.

Devido à sua proximidade com o porto de Bordéus, onde se estabeleceu um comércio importante de distribuição destes vinhos por todo o mundo, a denominação de origem controlada «Pessac-Léognan» ganhou rapidamente uma reputação mundial, beneficiando de inovações técnicas e incentivando o dinamismo das explorações, permitindo-lhes assim desenvolverem-se de acordo com práticas seculares.

Quase todos os produtores de «Pessac-Léognan» praticam a denominada «vente en primeur» em Bordéus, uma tradição típica dos grandes vinhos da região, que se realiza na primavera após a vindima, entre os proprietários e os negociantes, através dos corretores bordeleses. Após esta transação procede-se à conservação e estágio do vinho até ao seu acondicionamento, sob a responsabilidade do vendedor.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A fim de preservar as características essenciais e a autenticidade dos vinhos, estes são acondicionados na área geográfica em garrafas de vidro ou em recipientes herméticos e sob vácuo de, no máximo, 5 litros, nas instalações do operador que procede à vindima e à vinificação. Os vinhos tintos estagiam, pelo menos, até 15 de setembro do ano seguinte ao da vindima. Os vinhos brancos estagiam, pelo menos, até 15 de março do ano seguinte ao da vindima.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A unidade geográfica mais alargada «Vin de Graves» ou «Grand Vin de Graves» ou «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux» pode figurar em todos os rótulos, folhetos e recipientes. Para esta unidade geográfica, a dimensão dos carateres não pode exceder, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

A menção «Cru Classé de Graves» pode figurar em vez da unidade geográfica mais alargada «Vin de Graves» ou «Grand Vin de Graves», devendo-se cumprir os mesmos requisitos de apresentação e dimensão dos carateres.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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