C/2025/2743

16.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2743)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pessac-Léognan“

PDO-FR-A0162-AM02 – 10.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Pessac-Léognan“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, výživy, rybárstva, vidieka a územného plánovania

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Nepovažujú sa za zmeny na úrovni Únie v zmysle článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Konkrétne:

a) zmenami sa nemení názov označenia ani používanie názvu, ani sa nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Označovanie

Do ustanovenia týkajúceho sa väčšej zemepisnej jednotky sa dopĺňajú „Vin de Bordeaux“ ou „Grand Vin de Bordeaux“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Pessac-Léognan

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3,1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %. Celkový obsah alkoholu v červených vínach nesmie po obohatení prekročiť 13,5 obj. %. Vo fáze balenia má každá šarža červeného vína obsah kyseliny jablčnej najviac 0,30 g/l. Vo fáze balenia majú vína:

— obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 2 gramy na liter,

— obsah prchavých kyselín najviac 16,33 miliekvivalentov na liter alebo 0,80 gramu na liter vyjadrený ako H_2SO_4 alebo 0,98 gramu na liter vyjadrený ako kyselina octová.

Celková kyslosť a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Červené vína sa vyrábajú najmä z odrody Cabernet Sauvignon N, pôvodnej odrody hrozna s chráneným označením pôvodu Bordeaux. Odroda je dokonale prispôsobená týmto štrkovým pôdam, v ktorých dosahuje optimálnu zrelosť. Cabernet Sauvignon N produkuje vysoko sfarbené vína s robustnou tanínovou štruktúrou, ktoré môžu zrieť mnoho rokov. Vína majú komplexné arómy s častými tónmi čiernych ríbezlí, ktoré časom rozvíjajú dymové, korenisté tóny kože a sliviek. Cabernet Sauvignon N sa často mieša s odrodami Merlot N a Cabernet Franc N, ktoré dodávajú vínu plnosť a zvyšujú eleganciu. Príležitostne sa mieša s odrodami Malbec, Petit Verdot N a Carmenère N, starými odrodami regiónu Bordeaux, ktoré zvyšujú komplexnosť vín.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %. Celkový obsah alkoholu v bielych vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13 obj. %. Vo fáze balenia majú vína:

— obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 4 gramy na liter,

— obsah prchavých kyselín najviac 16,33 miliekvivalentov na liter alebo 0,80 gramu na liter vyjadrený ako H_2SO_4 alebo 0,98 gramu na liter vyjadrený ako kyselina octová.

Celková kyslosť a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Suché biele vína sa vyrábajú hlavne z odrôd Sauvignon B a Semillon B. Keď sú mladé, majú obvykle slamovožltú farbu a sú skôr svetlé. Sú ovocné, živé a energické. Po zmiešaní v rôznych pomeroch s odrodami Sauvignon Gris G a Muscadelle B majú komplexnú vôňu. Postupom času nadobudnú jemnú zlatistú farbu a vyvinú sa v nich veľmi jemné kvetinové arómy, ktoré niekedy pripomínajú lipový kvet a kručinku. Po úplnom dozretí majú biele vína plnšie telo, sú okrúhle a zanechávajú dlhú dochuť v ústach.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Pri červených vínach je zahusťovanie hroznového muštu povolené, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 15 %. Celkový obsah alkoholu v bielych vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13 obj. %. Celkový obsah alkoholu v červených vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13,5 obj. %.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2.

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby je 6 500 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 1,60 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

Rez viniča sa vykonáva najneskôr v štádiu rozvinutých listov (fenofáza 9 podľa Lorenza) maximálne s 12 púčikmi na ker, a to takto:

— Krátky rez na čapíky a dlhý raz na ťažeň: ťažeň s najviac siedmimi očkami pri odrodách Cabernet Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Muscadelle B, Petit Verdot N a Semillon B. Pri odrodách Cabernet Franc N, Carmenère N a Sauvignon B to môže byť najviac osem očiek. Na ťažni sa ponechávajú maximálne dva jednopúčikové zásobné čapíky.

— Krátky rez na dva čapíky alebo štvorramenná vejárovitá palmeta.

V súlade so zákonníkom poľnohospodárstva a morského rybolovu možno zavlažovanie počas vegetačného obdobia viniča povoliť iba v prípade pretrvávajúceho sucha, ktoré narušuje zdravý fyziologický vývoj viniča a optimálne dozrievanie hrozna.

b) *Maximálne výnosy*

1.

60 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba, vyzrievanie a balenie vín sa uskutočňujú na území týchto obcí departementu Gironde (podľa úradného zemepisného kódexu z 26. februára 2020): Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence a Villenave-d'Ornon.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť pokrýva severnú časť oblasti chráneného označenia pôvodu „Graves". Na západe a na juhu hraničí s mestom Bordeaux na ľavom brehu rieky Garonne.

Charakteristické pôdy sú dôkazom skorších tokov rieky Garonne, ktoré sa posunuli na konci treťohôr a počas štvrtohôr v dôsledku postupného topenia pyrenejských ľadovcov. V tom čase so sebou niesli veľké množstvo materiálov, ktoré sa podľa sily prúdov a hustoty sedimentov ukladali na niekdajšie morské dno tvorené vápencovými a lastúrovými nánosmi. Procesom erózie vznikli tieto pôdy:

— pôdy vytvorené na plavených štrkoch alebo okruhliakoch, dosahujúce hĺbku 3 metrov alebo viac,

— pôdy vytvorené na vápenatých, piesčitých a lastúrových íloch, ležiace na podloží z popraskaného a pórovitého vápenca.

Táto pedologická komplexnosť vytvára bohaté prírodné prostredie pre chránené označenie pôvodu.

Štrkové usadeniny, ktoré sa nachádzajú v mierne zvlnenej krajine, vytvárajú v krajine mimoriadne dobre ohraničené valy. Mierne svahy poskytujú vynikajúci prirodzený odtok vody, čomu pomáha veľká sieť malých riek, prítokov rieky Garonne.

Podnebie je vo všeobecnosti typické pre departement Gironde – chladné a vhodné pre vinič vzhľadom na jeho miernosť a pravidelné zrážky. Teplota je regulovaná vďaka ochrane lesa Landes na juhu od Gironde a Atlantického oceánu na západe.

Zemepisná oblasť sa vyznačuje najmä tým, že je situovaná na hranici mesta Bordeaux a miestami vklinená do mestskej aglomerácie.

Ako mesto rástlo, zasahovalo aj do vinohradov. V rámci jedinej zemepisnej oblasti, ktorá sa neskôr stala oblasťou chráneného označenia pôvodu „Pessac-Léognan“, sa od začiatku 20. storočia do 70. rokov 20. storočia ubudlo viac ako 3 000 hektárov vinohradov „Graves“ vrátane niekoľkých stoviek hektárov vinohradov kvality „cru“. V tom čase zostalo len 550 hektárov.

Skupina mladých vinohradníkov sa potom chopila rekultivácie vinohradov a vyzývala na reštrukturalizáciu chráneného označenia pôvodu „Graves“. Následne chránené označenie pôvodu „Pessac-Léognan“ získalo na základe dekrétu z 9. septembra 1987 rovnaké postavenie, aké má mestské označenie „Médoc“. Tým sa uznali osobitné vlastnosti zemepisnej oblasti, ktorá pôvodne patrila k „terroiru“ chráneného označenia pôvodu „Graves“ a ktorá je neoddeliteľnou súčasťou jeho zemepisnej oblasti.

Od 17. storočia je potrebné podopierať vinič pestovaný v prímorskom podnebí stĺpmi. Vďaka rozsiahlemu využívaniu vyväzovania a dostatočne presnej metóde rezu sa dosahovala rovnomerne rozložená úroda a dostatočne veľká listová ploche na efektívnu fotosyntézu a optimálnu zrelosť. Hustota výsadby je vysoká, aby sa zabránilo nadmernému výnosu jednotlivých krov a aby sa zabezpečila optimálna zrelosť a koncentrácia vín.

Pozemkovú oblasť vymedzenú na zber hrozna tvoria pozemky, ktoré sa vyznačujú štrkovou až piesočnato-štrkovou, ale občas aj ílovito-vápencovou pôdou. Pozemky majú dostatočnú drenážnu kapacitu buď vďaka svojej priepustnosti, alebo umiestneniu na svahoch. Pozemky, ktoré sa nachádzajú na nedávnych aluviálnych ložiskách, piesku alebo nepriepustnom podloží, boli vylúčené.

Tieto starostlivo vymedzené pozemky umožňujú optimálny vývoj miestnych odrôd viniča, ktoré boli v priebehu času vybrané tak, aby víno bolo vhodné na skladovanie a zrenie, keďže sa prepravovalo na veľké vzdialenosti.

Červeným vínam prospieva dlhé zrenie, ktoré je potrebné na dosiahnutie zrelosti a optimálneho výrazu pred ich uvedením na trh pre spotrebiteľov.

Suché biele vína z viniča vypestovaného na piesočnatejších alebo ílovitejších pôdach sú výnimočne kultivované kvetinovými a ovocnými tónmi, no nechýba im sviežosť.

V prístave v Bordeaux sa rozvinulo prosperujúce podnikanie, vďaka ktorému sa tieto vína rozvážajú do celého sveta. Blízkosť oblasti chráneného označenia pôvodu spôsobila, že oblasť „Pessac-Léognan“ si rýchlo získala svetovú reputáciu, pričom ťažila z inovatívnych postupov, podporovala vznik podnikov a umožňovala im rozvíjať sa pri zachovaní odvekých postupov.

Takmer všetci výrobcovia „Pessac-Léognan“ sa zúčastňujú predaja „en primeur“ na námestí Place de Bordeaux, čo je tradícia charakteristická pre veľké vína z Bordeaux. Predaj sa uskutočňuje na jar po zbere úrody, pričom makléri, známi ako „courtiers“, pôsobia ako sprostredkovatelia medzi majiteľmi a obchodníkmi s vínom. Po transakcii zostáva víno v starostlivosti predajcu a je uskladnené a zreje, kým nie je pripravené na fľašovanie.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Aby sa zachovali základné vlastnosti a autenticita vín, balia sa v zemepisnej oblasti, a to buď do sklenených fliaš alebo do vákuovo hermeticky uzavretých nádob s maximálnym objemom 5 litrov v podniku, kde sa uskutočnil zber hrozna a výroba vín. Červené vína zrejú aspoň do 15. septembra roku nasledujúceho po roku zberu. Biele vína zrejú aspoň do 15. marca roku nasledujúceho po roku zberu.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách, letákoch alebo nádobách sa môže uvádzať väčšia zemepisná jednotka „Vin de Graves“, „Grand Vin de Graves“, „Vin de Bordeaux“ alebo „Grand Vin de Bordeaux“. Táto väčšia zemepisná jednotka musí byť uvedená písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako dve tretiny veľkosti písma, ktorým je uvedený názov chráneného označenia pôvodu.

Namiesto väčšej zemepisnej jednotky „Vin de Graves“ alebo „Grand Vin de Graves“ sa môže uvádzať klasifikácia „Cru Classé de Graves“, pokiaľ budú dodržané rovnaké podmienky týkajúce sa prezentácie a veľkosti písmen.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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