C/2025/2743

16.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2743)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pessac-Léognan”

PDO-FR-A0162-AM02 – 10 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Pessac-Léognan”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Ministère de l’Agriculture, de l’Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l’Aménagement du Territoire (Ministeriet för jordbruk, livsmedel, fiske, landsbygdsfrågor och markanvändning)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar i enlighet med definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Dessa ändringar betraktas inte som unionsändringar i den mening som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143. De innebär att de

a) inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet, och

c) inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Märkning

Bestämmelsen om den större geografiska enheten har ändrats så att den omfattar ”Vin de Bordeaux” och ”Grand Vin de Bordeaux”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Pessac-Léognan

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent. Efter berikning har de röda vinerna en total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent. Vid buteljering har allt rött vin en halt av äppelsyra som är högst 0,30 g/l. Vid buteljering har vinerna följande halter:

— Jäsbart socker (glukos och fruktos) om högst 2 g/l.

— Flyktiga syror om högst 16,33 milliekvivalenter per liter, dvs. 0,80 g/l uttryckt som svavelsyra eller 0,98 g/l uttryckt som ättiksyra.

Den totala syrahalten och den totala halten svaveldioxid fastställs i EU-lagstiftningen. De röda vinerna produceras huvudsakligen av druvsorten cabernet sauvignon N, en traditionell druvsort för viner med skyddad ursprungsbeteckningar från Bordeaux och som är väl anpassad till dessa grusjordar som bidrar till att druvorna når optimal mognad. Cabernet sauvignon N ger mycket färgrika viner med kraftig tanninstruktur som kan åldras under många år. Vinernas komplexa aromer har ofta inslag av svarta vinbär och utvecklas med tiden mot rökiga, kryddiga toner med inslag av läder och katrinplommon. Druvsorten cabernet-sauvignon N kombineras ofta med druvsorterna merlot N och cabernet franc N, som bidrar med mjukhet och elegans, och ibland med druvsorterna malbec, petit verdot N och carmenère N, gamla druvsorter från Bordeaux som bidrar till vinernas komplexitet.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent. Efter berikning har de vita vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent. Vid buteljering har vinerna följande halter:

— Jäsbart socker (glukos och fruktos) om högst 4 g/l.

— Flyktiga syror om högst 16,33 milliekvivalenter per liter, dvs. 0,80 g/l uttryckt som svavelsyra eller 0,98 g/l uttryckt som ättiksyra.

Den totala syrahalten och den totala halten svaveldioxid fastställs i EU-lagstiftningen. När de torra vita vinerna, som huvudsakligen produceras av druvsorterna sauvignon B och sémillon B, är unga är de generellt sett relativt blekt halmgula till färgen. De är fruktiga, livliga och kraftfulla. De kompletteras i olika proportioner med druvsorterna sauvignon gris G eller muscadelle B, och har en komplex doft. I takt med åren blir de sakta allt mer gyllengula och utvecklar mycket fina aromer med en blommig karaktär som emellanåt påminner om lindblomma och ginst. De år då de når sin fulla mognad är de vita vinerna fylligare med lång eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskild oenologisk metod

Subtraktiva berikningsmetoder är endast tillåtna för de röda vinerna inom en koncentrationsgräns på 15 %. Efter berikning har de vita vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent. Efter berikning har de röda vinerna en total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2.

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 6 500 stockar per hektar. Avståndet mellan raderna får vara högst 1,60 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,80 meter.

Vinstockarna beskärs senast när bladen är utslagna (Lorenz-stadium 9) med högst 12 skott per stock eller enligt följande bestämmelser:

— Kortskottsbeskärning (beskurna grenar) eller långskottsbeskärning (långa grenar). Den långa grenen har högst sju skott för druvsorterna cabernet sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N och sémillon B, och högst åtta skott för druvsorterna cabernet franc N, carmenère N och sauvignon B. Högst två returskott får förekomma och de ska vara beskurna med ett skott.

— Kortskottsbeskärning med två löpare eller som en solfjäder med fyra armar.

I enlighet med bestämmelserna i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*) är bevattning under vinrankans växtperiod bara tillåten vid varaktig torka och när torkan påverkar vinrankans fysiologiska utveckling och druvans mognad.

b. *Högsta avkastning*

1.

60 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds och lagras samt förpackas inom följande kommuners territorium i departementet Gironde på grundval av den officiella geografiska kodexen av den 26 februari 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence och Villenave-d'Ornon.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området sträcker sig längs den norra delen av området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Graves”. Det gränsar till de västra och södra delarna av staden Bordeaux, på floden Garonnes vänstra strand.

Den typiska jordmånen vittnar om floden Garonnes tidigare flöden vilka skiftade under slutet av tertiärperioden och under kvartärperioden i takt med att Pyrenéernas glaciärer smälte successivt. Betydande mängder material transporterades och ansamlades, beroende på strömmarnas styrka och sedimentens densitet, på gammal havsbotten bestående av kalk och skalgruskalk. Erosionen formade marken som består av följande:

— Mark som har utvecklats på grusjordar eller rullsten där stenarna rullats av vattnet och vars tjocklek kan vara tre meter eller mer.

— Mark som har utvecklats på lerkalkjord, sand och skalgruskalk. Allt vilar på en genomsläpplig kalkstensgrund med fickor.

Dessa komplexa jordegenskaper är grunden till den rika naturliga miljön för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Grusjordsavlagringarna formar en lätt kuperad relief och bildar väl avtecknade åsar i landskapet. De mjuka sluttningarna ger en enastående naturlig avrinning som förbättras ytterligare av de många små bifloderna till Garonne som tillsammans bildar ett viktigt hydrografiskt nät.

Klimatet är tempererat och gynnsamt för druvodling tack vare att det är milt och att nederbörden är regelbunden, och det är generellt sett mycket representativt för Gironde. Det värmereglerande skydd som skogen i Landes girondines i söder och Atlanten i väster ger är gynnsamt.

Utmärkande för det geografiska område är att det ligger i utkanten av staden Bordeaux och att det på vissa ställen är omgivet av stadsbebyggelse.

Alltefter som Bordeaux har vuxit har staden också börjat inkräkta på vinodlingarna. Enbart i det geografiska område som senare skulle få den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pessac-Léognan” förlorade vinodlingarna i ”Graves” mer än 3 000 hektar och flera hundra ”crus” från början av 1900-talet och fram till 1970-talet. Vid den tidpunkten återstod endast 550 hektar.

En grupp unga vinproducenter gick då ihop för att återfå områden och ansökte om en omstrukturering av den dåvarande kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Graves”. Den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Pessac-Léognan” erkändes därmed genom dekret av den 9 september 1987, på samma sätt som de kommunknutna beteckningarna i ”Médoc”, vilket bekräftade de särskilda egenskaper som finns i det geografiska området som ingår i det geografiska området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Graves”, som det ursprungligen tillhörde.

Druvsorterna odlas i ett kustklimat och har sedan 1600-talet behövt bindas upp mot stolpar. Genom att vinstockarna över lag binds upp i kombination med tillräckligt strikta regler för beskärning, går det att sprida ut skörden och få en tillräcklig fotosyntes i bladen och en optimal mognad. För att undvika att vinstockarna blir överbelastade av frukt och för att främja mognaden och en optimal koncentration av vinerna, är planteringstätheten hög.

Det avgränsade odlingsområde som används för druvskörd klassificerar skiften med grusjord till jord som är sand- och grushaltig, men ibland även kalkhaltig lerjord, med tillräckligt god avrinningspotential, till följd av deras genomsläpplighet eller relief. Skiften som ligger på nyare avlagringar, sand eller undre jordlager som är dåligt dränerade innefattas inte.

De noga avgränsade skiftena ger förutsättningar för de lokala druvsorterna att utvecklas optimalt. Genom åren har dessa valts ut för att de lämpar sig att bevara och lagra, med tanke på att de behövde kunna transporteras långt.

De röda vinerna gynnas av att lagras länge och behöver lagras för att mogna och komma till sin rätt innan de förs ut på marknaden till konsument.

Torra vita viner från sandigare jord eller jord med lerig struktur har stor finess med blommiga och fruktiga toner, samtidigt som de är friska.

Genom närheten till hamnen i Bordeaux, där en omfattande handel etablerades för distribution av dessa viner till hela världen, fick den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pessac-Léognan” snabbt internationellt renommé och drog fördel av tekniska innovationer, vilket främjade utvecklingen hos producenterna samtidigt som de respekterade månghundraåriga traditioner.

Nästan alla producenter av ”Pessac-Léognan” säljer primörviner, ”vente en primeur” på torget i Bordeaux – en tradition som är kännetecknande för fina viner från Bordeaux. Den här försäljningen sker på våren året efter skörd, mellan ägare och grossister genom vinhandlare från Bordeaux. Efter en sådan transaktion förvaras och mognadslagras vinet, under säljarens ansvar, ända fram till dess att det förpackas.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

För att bevara vinernas grundläggande egenskaper och äkthet förpackas de i det geografiska området, antingen på glasflaskor eller i hermetiskt tillslutna behållare om högst 5 liter under vakuum. Förpackningen sker på den plats där druvorna skördades och vinifierades. De röda vinerna lagras åtminstone fram till den 15 september året efter skörden. De vita vinerna lagras åtminstone fram till den 15 mars året efter skörden.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den större geografiska enheten ”Vin de Graves” eller ”Grand Vin de Graves” eller ”Vin de Bordeaux” eller ”Grand Vin de Bordeaux” får förekomma på alla förpackningar, märkningar eller broschyrer. De bokstäver som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Begreppet ”Cru Classé de Graves” får anges i stället för den större geografiska enheten ”Vin de Graves” eller ”Grand Vin de Graves” enligt samma villkor för presentationen och samma teckenstorlek.

Länk till produktspecifikationen

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