C/2026/6034

19.11.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/6034)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Dehesa Peñalba“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Dehesa Peñalba“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Dehesa Peñalba, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ДОБАВЯНЕ НА ВИНА РОЗЕ

Описание

В категория 1 — „Вино“, посочена в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, се добавя новият тип вино розе, който вече е обхванат от продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до точки 2, 3, 5 и 7 от продуктовата спецификация и точки 6, 7.1, 7.2 и 10 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЯНА НА ГРАНИЦАТА НА ОБЩОТО АЛКОХОЛНО СЪДЪРЖАНИЕ НА ЧЕРВЕНИТЕ ВИНА

Описание

Минималното общо алкохолно съдържание на червените вина се увеличава от 12 % об. на 12,5 % об., за да съответства (да е по-голямо или равно) на минималното действително алкохолно съдържание, което е 12,5 % об.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В ИЗИСКВАНИЯТА ВЪВ ВРЪЗКА СЪС СТАРЕЕНЕТО

Описание

До момента изискванията във връзка със стареенето бяха следните: при едносортовите червени вина стареенето трябваше да се извършва в дъбови бъчви с вместимост 225 l и да е с продължителност най-малко 12 месеца, а при многосортовите — в дъбови бъчви с вместимост 225 l и/или 500 l, и/или в дървени съдове с вместимост 5 000 l и да е с продължителност 6—24 месеца.

След настоящото изменение стареенето на виното ще се извършва в дъбови бъчви с вместимост между 225 l и 600 l и/или в дървени съдове с максимална вместимост 5 500 l, без да се определя неговата продължителност. Изменението обхваща както едносортовите и многосортовите вина, така и нововъведените вина розе.

Изменението се отнася до точка 3 от продуктовата спецификация и до точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ЗАЛИЧАВАНЕ НА РАЗДЕЛА „ПРОВЕРКА НА СЪОТВЕТСТВИЕТО С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ“

Описание

Посоченият раздел от продуктовата спецификация се заличава, тъй като отпада законовото изискване за неговото включване.

Изменението се отнася до точка 9 от продуктовата спецификация, която се заличава изцяло, и не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Dehesa Peñalba“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Dehesa Peñalba“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

ЧЕРВЕНО ВИНО

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачен цвят със среден до висок интензитет, с нюанси от керемиденочервено до пурпурночервено.

Аромат

Среден до висок интензитет, със сортови нотки на плодове (червени и/или черни) и/или на цветя, и/или балсамови нотки, както и с нотки, характерни за процеса на стареене на вината в дървени бъчви (на ванилия и/или дървесина, и/или препечени, и/или карамелизирани, и/или пикантни нотки).

Вкус

Вината трябва да бъдат балансирани и да ухаят на плодове (червени и/или черни) и/или цветя, и/или да имат балсамови аромати, съчетани с нотки, характерни за процеса на стареене на вината в дървени бъчви (на ванилия и/или дървесина, и/или препечени, и/или карамелизирани, и/или пикантни нотки). Те са с висока плътност и средно продължителен до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	4,0
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20,00
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО РОЗЕ

Органолептични характеристики

Външен вид

Винata са бистри и/или с блясък; нюансите варират от цвят на лучена люспа до френско грозде (включително лук, сьомга и френско грозде); без суспендирани частици.

Аромат

Среден до висок интензитет, със сортови нотки на плодове (червени и/или черни) и/или цветя, и/или балсамови нотки. Когато винata са подложени на стареене, се обособяват също нотки на ванилия и/или дървесина, и/или препечени, и/или карамелизирани, и/или пикантни нотки.

Вкус

Винata са със средна до висока плътност и средно продължителен послевкус, балансирани и свежи. Те трябва да ухаят на плодове (червени и/или черни) и/или цветя, и/или да имат балсамови аромати. Когато винata са подложени на стареене, се обособяват също нотки на ванилия и/или дървесина, и/или препечени, и/или карамелизирани, и/или пикантни нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	5,0
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на общ серен диоксид:

150 mg/l, ако съдържанието на остатъчна захар е < 2 g/l;

170 mg/l, ако съдържанието на остатъчна захар е между 2 и 5 g/l; и

200 mg/l, ако съдържанието на остатъчна захар е 5 g/l или повече.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

АГРОТЕХНИЧЕСКИ ПРАКТИКИ

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

1. Формировката на лозята трябва да е с кордонни подпорни конструкции.
2. Минималната гъстотата на засаждане на лозята трябва да е 2 000 лози на хектар.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

1) Условия за винопроизводство

Млади червени вина: гроздето се събира на ръка, поставя се в касетки и се съхранява в хладилна камера с цел температурата му да се понижи до 5—10 °C. Извършва се подбор на ръка върху сортировъчна маса и гроздето се пренася с транспортна лента до резервоарите (не се използва помпено оборудване за повдигане на плода). То се подлага на студена предферментативна мацерация (5—10 °C) в продължение на 5—8 дни. Преди малолактичната ферментация се извършва отлежаване върху утайки в продължение на най-малко 15 дни. Микроокисляването протича при доза от 15 mg/l месечно в продължение на 3 дни и 6 mg/l месечно в продължение на 8 дни. Спонтанната алкохолна ферментация протича в резервоари от неръждаема стомана. По време на ферментацията и след нея се прилага удължена мацерация в продължение на поне 21 дни.

Червени вина, подложени на стареене: гроздето се събира на ръка, поставя се в касетки и се съхранява в хладилна камера с цел температурата му да се понижи до 5—10 °C. Извършва се подбор на ръка върху сортировъчна маса и гроздето се пренася с транспортна лента до резервоарите (не се използва помпено оборудване за повдигане на плода). То се подлага на студена предферментативна мацерация (5—10 °C) в продължение на 5—8 дни. Спонтанната алкохолна ферментация протича в резервоари от неръждаема стомана. По време на ферментацията и след нея се прилага удължена мацерация в продължение на поне 21 дни. Преди малолактичната ферментация се извършва отлежаване върху утайки в продължение на най-малко 15 дни. Микроокисляването протича при доза от 15 mg/l месечно в продължение на 3 дни и 6 mg/l месечно в продължение на 8 дни.

Млади вина розе: гроздето се събира на ръка, поставя се в касетки и се съхранява в хладилна камера с цел температурата му да се понижи до 5—10 °C. Извършва се подбор на ръка върху сортировъчна маса и гроздето се пренася с транспортна лента до резервоарите (не се използва помпено оборудване за повдигане на плода). Сортовият компонент трябва да бъде определен чрез използването на сортовете Tempranillo, Syrah и/или Merlot. Отделянето на течната от твърдата фракция на гроздето настъпва след 2—3 часа мацерация. Отлежаването върху отлагания (утайки преди алкохолна ферментация) продължава най-малко 24 часа. Течността се утаява, за да бъдат отстранени отлаганията (утайки без алкохолно съдържание). Спонтанната алкохолна ферментация протича в резервоари от неръждаема стомана при температура 14—18 °C. Виното отлежава върху утайки в резервоар и/или каца (дървена бъчва с максимална вместимост 5 500 l) и/или в бъчва в продължение на най-малко 15 дни, с *bâtonnage* и/или разбъркване на утайките най-малко два пъти седмично. Накрая виното се претака и се отделят утайките (с алкохолно съдържание).

Вина розе, подложени на стареене: гроздето се събира на ръка, поставя се в касетки и се съхранява в хладилна камера с цел температурата му да се понижи до 5—10 °C. Извършва се подбор на ръка върху сортировъчна маса и гроздето се пренася с транспортна лента до резервоарите (не се използва помпено оборудване за повдигане на плода). Сортовият компонент трябва да бъде определен чрез използването на сортовете Tempranillo, Syrah и/или Merlot. Отделянето на течната от твърдата фракция на гроздето настъпва след 2—3 часа мацерация. Отлежаването върху отлагания (утайки преди алкохолна ферментация) продължава най-малко 24 часа. Течността се утаява, за да бъдат отстранени отлаганията (утайки без алкохолно съдържание). Спонтанната алкохолна ферментация протича в резервоари от неръждаема стомана при температура 14—18 °C. Виното отлежава върху утайки в резервоар и/или каца (дървена бъчва с максимална вместимост 5 500 l) и/или в бъчва в продължение на 60—90 дни. Виното, подложено на отлежаване върху утайки в бъчви с вместимост до 600 l, трябва да съставлява най-малко 85 % от общия обем на партидата. През този период се извършват следните операции: *bâtonnage* и/или разбъркване на утайките — два пъти седмично през първите 30 дни; *bâtonnage* и/или разбъркване на утайките — веднъж седмично до следващата операция. Накрая виното се претака и се отделят утайките (с алкохолно съдържание).

2) Условия за стареене:

Едносортови и многосортови червени вина:

— Стареене в дъбови бъчви с вместимост между 225 l и 600 l и/или в дървени бъчви с максимална вместимост 5 500 l.

Едносортови и многосортови вина розе:

— Стареене в дъбови бъчви с вместимост между 225 l и 600 l и/или в дървени бъчви с максимална вместимост 5 500 l.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

Извличането на гроздовата мъст може да се извършва само чрез механични средства, които не увреждат твърдите части на грозда, като максималният среден коефициент на преработване на гроздето във вино е 72 %. При подложеното на стареене червено вино не трябва да се използват помпи за транспортиране на пулпата до резервоарите.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Младо червено вино и младо вино розе

Максимален добив

Максимален добив	8 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Младо червено вино и младо вино розе

Максимален добив

Максимален добив	57,60
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Подложено на стареене червено вино и вино розе

Максимален добив

Максимален добив	6 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Подложено на стареене червено вино и вино розе

Максимален добив

Максимален добив	43,20
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Кратко определение на определения географски район**

Географският район на ЗНП „Dehesa Peñalba“ се намира в община Villabáñez (провинция Валядолид). Общата му площ е 91,4287 ha, като той представлява непрекъснато парче земя, идентифицирано съгласно следните елементи от системата за идентифициране на земеделските парцели (СИЗП):

поземлен имот 6: парцели 5121, 5122, 5123, 5124 и 5125 и участък 3 от парцел 9003 (напоително съоръжение на парцели 5121 (участък 3), 5122 (участък 1), 5123, 5124 и 5125 са собственост на заявителя.

(*) Тъй като СИЗП подлежи на периодична актуализация, следва да се има предвид, че посочената информация е според версията от 2020 г.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

ПРИРОДНИ ФАКТОРИ

Географският район, определен в точка 1.6, се характеризира с еднородни орографски, почвени и климатични характеристики, които обаче се различават от тези на околните райони (вж. обяснението по-долу). Той отговаря на традиционното понятие за *pago* (лозаро-винарска местност) — непрекъснато парче земя, което обичайно се използва за отглеждане на лози, със собствени характеристики на почвата и микроклимата, които го отличават от околните райони. Отличителният облик на *pago* обикновено се определя от заобикалящите го физически елементи като реки, равнини, гористи местности и др., които характеризират района и спомагат за обособяването на специфичните условия. Специфичният характер на конкретния район е обусловен от следните фактори:

1. Река Дуеро е основната причина за обособяването на хълмистия релеф на района, като под въздействието на процеси като ерозия и седиментация е образувала долинното дъно и различни структури, сред които речни равнинни тераси, върху които преобладават наносните материали — главно пясък и чакъл. В резултат на това определеният район представлява местност с малък наклон (който е постоянен и по-малък от 5 %), разположена на долинното дъно

(с надморска височина 720 m) и заобиколена от две по-високи равнини (с надморска височина 800—840 m), чийто наклон в периферните участъци достига 5—15 % и които разделят определения район от съседните райони в северна и южна посока. Северната му граница минава по река Дуеро, като районът отвъд реката носи същото име — Dehesa Peñalba, но тъй като неговият наклон е по-стръмен (както на склоновете, водещи към високите равнини, така и на самите равнини), там няма условия за отглеждане на лозя. На юг районът граничи с борови масиви. Тези два фактора — високите равнини и боровите гори, оказват буферен ефект, предпазващ района от неблагоприятни климатични условия.

2. Определеният район е разположен върху терасовиден терен, образуван от чакълести речни наноси, с пясъчен горен слой върху скална основа от мергелист варовик. Почвата се отличава с наличие на камъчета, чакъл и средно съдържание на пясък от 78 % в сравнение с по-малко песъчливите почви (около 60 %), които се срещат в районите на запад, и с по-богатите на глина почви с мергели и варовикови находища, които се срещат по високите равнини и по водещите към тях склонове, където наклонът е по-голям.

В резултат на това определеният район предлага сух и песъчлив почвен слой с филтриращи свойства: терен с топла почва, но с прохладна основа и богати водни запаси. Той е беден на органични вещества и с оскъдно съдържание на хранителни вещества.

3. Посоченият по-горе буферен ефект, създаден от заобикалящия релеф, предпазва района от неблагоприятни климатични условия като екстремни температури, ниски нива на влага, силни ветрове и т.н. В резултат на това той има собствен микроклимат с по-меки температури (със средногодишна стойност от 12 °C, която е с около половин градус по-висока от съседните райони), особено през пролетта и есента. Районът е добре вентилиран (от запад на изток) и е предпазен от слана по-дълго в сравнение с околните райони — в продължение на 206 дни годишно (в околните райони тази продължителност е под 200 дни).

В обобщение може да се посочи, че определеният район, известен като Dehesa Peñalba, е разположен в речен басейн на долинното дъно, където теренът е равен и почвата е хомогенна. Разположението му в посока северозапад-югозапад е идеално за отглеждане на лозя, а почвата може да се определи като топла и бедна на органични вещества поради високото съдържание на пясък и едри частици (камъчета и чакъл), което я прави силно пропусклива и отразяваща слънчевите лъчи. Районът е защитен от север и от юг, тъй като е разположен между две равнини от мергелист варовик, които го ограждат и предпазват благодарение на разликата в надморската височина. Въздействие върху определения район оказват и боровите масиви, които се простират по южната и западната му граница, а река Дуеро преминава по северния и източния му край. Анализът на физическата среда показва, че определеният район, известен като Dehesa Peñalba, е ясно определен и има собствени еднородни почвени и климатични условия, които го отличават от околните райони. Неговата обособеност се дължи на геоморфологични, литоложки и орографски процеси на формиране и наличието на други естествени бариери като река, различни горски масиви, склонове и високи равнини.

ЧОВЕШКИ ФАКТОРИ

Опитът, натрупан през последните 18 години в лозята на определения район, е довел до въвеждането на редица сортове лози, които са особено подходящи за географската среда. В резултат на това се получава грозде с висока концентрация на полифеноли — най-вече на общи антоцианини и танини.

— Tempranillo е най-важният сорт, отглеждан в лозето на Dehesa Peñalba. Той е напълно приспособен към средата благодарение на зелените покривни култури в редовете и дълбоката обработка на почвата в близост до стволовете, допълнена от прецизно разположените подпорни конструкции.

— Syrah е вторият по значение сорт, който — благодарение на по-дългия си цикъл на растеж — се радва на идеални условия в района (мека пролет и есен), позволяващи на сортовите му качества да се проявят в пълна степен.

— Cabernet Sauvignon — както при Syrah, микроклиматът в определения район позволява на гроздето от този сорт да разгърне пълния си потенциал, но същевременно ограничава добива му.

— Merlot — докато в околните райони този сорт грозде обикновено страда от недостиг на вода, подпочвените води в определения район предлагат достатъчно водни запаси, за да може гроздето да узрее по оптимален и балансиран начин.

С цел да се подобрят условията за отглеждане и зреене на посочените сортове, по време на цикъла на растеж на лозите се прилагат лозарски техники, с които обикновено се получават по-ниски добиви от хектар — това води до по-високо качество на суровината с постоянна степен на зрелост.

Използват се устойчиви лозарски практики, които са максимално щадящи за околната среда. Лозовите парцели са сертифицирани като биологични.

Грижата за лозята завършва в избата с грижливото извършване на съответните производствени практики, като най-важни са следните операции:

— Гроздето, предназначено за производство на червено вино и вино розе, се събира на ръка, поставя се в касетки и се съхранява в хладилна камера с цел температурата му да се понижи до 5—10 °C. Подборът на гроздето се извършва на ръка върху сортировъчна маса, след което то се повдига с транспортна лента (не се използват помпи), за да се предотврати неговото окисляване преди постъпването му в резервоарите и да се гарантират оптимални условия за протичането на мацерацията.

— По време на ферментацията на червените вина и след нея се прилага мацерация в продължение на поне 21 дни.

— Преди малолактичната ферментация се извършва отлежаване върху утайки, което води до микроокисляване при червените вина.

— При вината розе трябва да се извърши отлежаване върху отлагания в продължение на най-малко 24 часа преди алкохолната ферментация, както и отлежаване върху утайки след алкохолната ферментация в продължение на най-малко 15 дни при младите вина и 60—90 дни при вината, подложени на стареене.

КАЧЕСТВО И ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ВИНОТО

Вината със ЗНП Dehesa Peñalba са червени вина с дълбок и устойчив цвят (висок интензитет на цвета, синкаво-червени тонове и висока стабилност); те са наситени, силно ароматни, с преобладаващи нотки на зрели червени и черни плодове, особено когато са млади. Вината имат плътна структура, дължаща се на тяхната стабилна висока фракция на полифеноли, с кадифени и дълготрайни танини. В резултат на това се получават изключително елегантни вина със средна до висока плътност, богат аромат и консистенция, с дълготраен послевкус.

Вината розе са силно ароматни, с преобладаващи нотки на зрели червени и черни плодове. Когато вината са подложени на стареене, към тези аромати се добавят нотки, характерни за процеса (ванилия и/или дървесина, и/или препечени, и/или карамелизирани, и/или пикантни нотки). Вкусът им също е балансиран, плътен, със средно продължителен до дълготраен послевкус и по-изразена киселинност.

Липсата на разлики по отношение на качеството и на основните характеристики на двата типа вина се дължи на наличието на едни и същи природни фактори и сортове, както и на прилагането на еднакви винопроизводствени практики.

ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕНА ВРЪЗКА

Определеният район на ЗНП Dehesa Peñalba заема непрекъснат участък земя, който — както е описано по-горе — има еднородни почвени и микроклиматични характеристики, отличаващи го от другите райони в околността. Тези природни условия, съчетани с избора на сортове, устойчивите лозарски практики и прецизния метод на производство, позволяват да се получи продукт (вино) със специфични характеристики на двата обхванати типа (червено и розе). Това твърдение се потвърждава от следните съображения:

1. Определената като бедна на хранителни вещества, но топла почва с високо съдържание на пясък и едри частици (камъчета и чакъл), които я правят силно пропусклива и отразяваща слънчевите лъчи, ускорява зреенето на гроздето и насърчава явления като пигментацията на кожицата, в резултат на което се получава грозде с по-високо съдържание на полифеноли — по-специално общи антоцианини и танини.

2. Определеният район е ограден от естествени бариери — той представлява равнинна местност с добро разположение, защитена от две по-високи равнинни образувания и от борови масиви, чиято северна граница съвпада с река Дуеро. Тези особености обуславят оптималното узряване на гроздето, тъй като то получава повече отразено в почвата излъчване, а лозите са защитени от екстремни метеорологични условия. Посочените условия са по-благоприятни през два периода с ключово значение за отглеждането на лозите — през пролетта, когато гроздето цъфти и дава плод, и през есента, когато е последният етап от процеса му на зреене, в резултат на което цикълът на растеж на лозите е по-дълъг. Районът е предпазен от слана за по-дълго време — така лозите могат да се развиват и зреят в продължение на повече дни, а средногодишната му температура е по-висока от тази в околните райони. Всички тези фактори обуславят по-балансирано зреене, по-силно изразени явления като пигментацията на кожиците при червеното грозде и производство на грозде с по-високо съдържание на полифеноли, което, от своя страна, осигурява по-високо съдържание на полифеноли във вината и по-голяма дълготрайност благодарение на по-добрата им структура и по-голямата концентрация на общи антоцианини и танини.

3. Топлата и песъчлива почва и по-мекият климат (по-мека пролет и есен) благоприятстват по-добрата адаптация на сорта Tempranillo, и по-специално на неместните сортове с по-дълъг цикъл на растеж (френските сортове Cabernet Sauvignon, Merlot и Syrah), давайки възможност на гроздето да узрее и на лозите да завършат своя цикъл на растеж по-балансирано и по-цялостно, което повишава концентрацията на някои компоненти (общи антоцианини и танини) в сравнение с гроздето, отглеждано в съседните райони.

4. Изборът на сортове, съчетан с устойчиви практики за управление на лозята, води до получаването на отлична суровина за производство на вина розе и червени вина със ЗНП Dehesa Peñalba:

— Tempranillo осигурява структура, аромат на червени и горски плодове и устойчива дълбочина на цвета;

— Cabernet Sauvignon придава консистенция, дълготрайни танини и наситени нотки на зрял плод и подправки;

— Merlot добавя елегантност, кадифени танини, нотки на червени плодове и добър баланс между киселинност и pH;

— Syrah придава кадифени танини, нотки на черни плодове, както и нива на pH и киселинност, осигуряващи изключителна свежест.

Накратко, сортовете Tempranillo и Cabernet позволяват получаването на дълготрайни вина благодарение на своята консистенция, структура и дълготраен вкус, докато Syrah и Merlot им придават свежест, киселинност, ароматна наситеност, елегантност и финес.

Тези специфични характеристики на всеки сорт се наблюдават при вината розе и червените вина.

5. Ръчното събиране на гроздето, поставянето му в касетки и последващото му съхранение в хладилна камера с цел понижаване на температурата му до 5—10 °C предотвратяват окисляването и предпазват цвета (антоцианови съединения). Подборът на гроздето на ръка върху сортировъчна маса и повдигането му с транспортна лента (не се използват помпи) предотвратяват неговото окисляване преди постъпването му в резервоарите, за да се гарантират оптимални условия за протичането на мацерацията. Всичко това означава, че студената мацерация започва с непокътнато грозде, като по този начин се подобряват ароматният потенциал и извличането на багрилни вещества, което е благоприятно и за двата типа вино.

6. Процесът на мацерация по време на ферментацията на червените вина и след нея е достатъчно дълъг (поне 21 дни), за да се получи по-висока концентрация на багрилни съединения (антоцианини и танини), да се отделят свободните аромати и да се получат по-структурирани и потенциално по-дълготрайни вина.

7. Отлежаването върху утайки преди малолактичната ферментация, което води до микрокисляване, спомага за по-високата екстракция и дълготрайност на вината, като повишава количеството на фенолните съединения (танини и антоцианини), тъй като благоприятства образуването на пираноантоцианини, антоцианини и флаваноли, които се нуждаят от ацеталдехид, за да се обособят цветни адукти с етилов мост (за образуването на ацеталдехид е необходим кислород). По този начин практиката на микроокисляване преди малолактичната ферментация подобрява хроматичните характеристики и стабилността на цвета на вината. Подобрява се и усещането за вкус по отношение на плътността и стипчивостта. Друг положителен ефект от микроокисляването е, че се подобрява ароматът на виното, като се намаляват растителните нотки в него. Микроокисляването позволява да се редуцират съединения като пиразини и тиоли, които се окисляват в кислородна среда.

8. При вината розе контактът с утайките и/или отлаганията позволява да се запази по-голяма фракция на манопротеини както в мъстта, така и в крайния продукт, което обуславя по-високата стабилност на киселинните съединения и съответно по-свежия вкус.

Както вече беше обяснено, тестовете показват, че гроздето, отглеждано в определения район, има по-висока концентрация на антоцианини и на танини, която оказва влияние върху процеса на винопроизводство: мацерацията позволява на тези вещества да проникнат във виното, като му придават по-висока наситеност и синкаво-червен оттенък, когато е младо, както и по-голяма дълготрайност благодарение на образуването на по-стабилни багрилни вещества. В резултат на това червените вина и вината розе със ЗНП Dehesa Peñalba имат добра наситеност на цвета, обикновено с нотки на зрели червени и/или черни плодове, средна до висока плътност; те са хармонични, зрели и с дълготраен послевкус. Същевременно червените вина са с висока концентрация на полифенолни пигменти, което ги прави по-структурирани и повишава стабилността на цвета им. Тези вина са съответно по-дълготрайни и по-подходящи за отлежаване и стареене в бутилка, отколкото вината, произведени в района.

По-конкретно според изследване на Групата по енология към Регионалния институт за приложни научни изследвания (част от отдела по хранителни технологии на университета на Кастиля-Ла Манча) по принцип е възможно да се различат червените вина със ЗНП Dehesa Peñalba от вината, произведени в съседните райони, които са били подложени на стареене за подобен период от време (вината със ЗНП Ribera del Duero и вината със ЗГУ Castilla y León), тъй като първите съдържат по-големи количества мономерни антоцианини и са по-стабилни по своята същност (с по-голяма концентрация на малвидин-3-глюкозид и по-голям дял на по-стабилните антоцианини като p-кумароилирани антоцианини и кафеоилирани антоцианини).

Макар че определеният географски район за ЗНП Dehesa Peñalba се намира в района на ЗГУ Castilla y León и в близост до ЗНП Ribera del Duero и вината имат общите характеристики на ЗГУ, налице са също някои съществено различни качества и други характеристики, които не се срещат при вината със ЗНП Ribera del Duero.

Сравнителният анализ между ЗНП Dehesa Peñalba, ЗГУ Castilla y León и ЗНП Ribera del Duero показва следното:

Червено вино

По-високо алкохолно съдържание (% об.): ЗГУ Castilla y León (> 11,0); ЗНП Ribera del Duero (> 11,5); Dehesa Peñalba (> 12,5)

По-малък добив (kg/ha): ЗГУ Castilla y León (16 000); ЗНП Ribera del Duero (7 000); Dehesa Peñalba (8 000 младо червено вино и 6 000 червено вино, подложено на стареене)

По-високо съдържание на летливи киселини (meq/l): ЗГУ Castilla y León (< 13,36); ЗНП Ribera del Duero (< 8,33); Dehesa Peñalba (< 20)

Според изследване на университета на Кастиля-Ла Манча разглежданото вино е също с по-висока концентрация на мономерни антоцианини (mg/l): ЗНП Ribera del Duero (< 59); Dehesa Peñalba (< 223)

Вино розе

По-високо минимално действително алкохолно съдържание (% об.): ЗГУ Castilla y León (>= 9); ЗНП Ribera del Duero (>= 11,0 при червените вина); Dehesa Peñalba (>= 12,0)

По-нисък добив от хектар: ЗГУ Castilla y León (16 000); ЗНП Ribera del Duero (7 000 kg); Dehesa Peñalba (6 000 kg — при вината, подложени на стареене, или 8 000 kg — при младите вина)

По-висока минимална обща киселинност: ЗНП Ribera del Duero (>= 57,31 g/l винена киселина, >= 4,3 meq/l); Dehesa Peñalba (>= 66,64 g/l винена киселина, >= 5,0 meq/l)

Макар че части от определения район (участъци 1 и 2 от парцел 5 121 и участък 3 от парцел 5 122) имат други собственици, заявлението е подадено от единствената винарска изба, която понастоящем се намира в определения район. При наличие на интерес към проекта могат да се присъединят и други производители.

Множество графства, епископства и благороднически фамилии са правили опити да присъединят територията на Dehesa Peñalba, тъй потенциалът на тези земи по крайбрежието на река Дуеро е бил известен още от древността. Многобройни писмени и библиографски източници свидетелстват за дългата история на град Peñalba de Duero и на местностите, които попадат в неговите граници, както и за отглеждането на лозя и свързаната с това търговия, и за задълженията към феодалите под формата на десятък от мъстта, получена в тези земи.

През XIV век по заповед на Педро I Кастилски е съставена книгата „Libro Becerro de las Behetrías de Castilla“ [„Книга на свободните градове на Кастилия“], в която се посочват владенията (*merindades*) и свободните градове, влизащи в състава на Кралство Кастиля. В нея се съдържат сведения за различните градове, управлявани по системата на „свободните градове“ [*behetrías*], техния правен статут, икономическите права на краля и правата на благородниците. Запазени са няколко ръкописни копия, като едно от най-старите се съхранява в Кралската канцелария във Валядолид.

В рамките на владенията на княжество Валядолид (Merindat del infantazgo de vallit) се намират Villabáñez (Villa hanes) и Peñalba (Peñalva).

„През 1751 г. град Villabáñez попада под три юрисдикции“ в рамките на административния окръг Portillo в провинция Мадрид: той се управлява от съвета [*Cabildo*] на катедралата във Валядолид, както и от маркизата на Camarasa и маркиза на Revilla, които живеят в същия град. По това време община Villabáñez включва 11 423 парцела или *obradas* [стара селскостопанска мярка за земя], от които 600 (1 200 *aranzadas*) са заети от лозови насаждения [...]“.

„Община Peñalba de Duero се състои от 1 923 *obradas* земя, от които 560 са ненапоявани ниви, 6 ливади (4 от тях общински мери), 7 лехи за засаждане (общински мери), 500 планински терена с различни видове дъб (общински мери), 650 лозя в Dehesa de Peñalba la Verde [...]“.

В историческите документи се използват няколко различни наименования — Dehesa, La Dehesa, Dehesa de Peñalba и Peñalba La Verde, като всички те се отнасят за едно и също място, което през последните 30 години е известно като Dehesa Peñalba. Това също така показва, че в този контекст *Dehesa* е топоним и няма нищо общо с животновъдството (испанската дума *dehesa* се отнася за традиционна форма на отглеждане на добитък върху бедни или неземеделски земи).

През 1995 г. отглеждането на лозя в тези земи е възобновено, като са засадени различни сортове със среден и дълъг цикъл на растеж и е построена винарска изба с най-новите технологии за винопроизводство, позволяващи пълноценното използване на потенциала на гроздето и превръщането му във вина с международна известност.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикетите на вината, обхванати от ЗНП, трябва да бъде посочена годината на реколтата. Върху етикетите на вината със ЗНП „Dehesa Peñalba“ може да се използва обозначението *roble* (дъб), при условие че е спазено действащото законодателство. Разрешава се също така използването на традиционните наименования „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“, ако са изпълнени условията за тяхното използване, определени в действащото законодателство.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Pliego+de+condiciones+Dehesa+Pe%C3%B1alba+rev.2.1.pdf/4eb7aab8-4c44-dac7-8a84-64cfa265f6fd?t=1787124836988