C/2026/6034

19.11.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6034)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Dehesa Peñalba“

Referenční číslo EU: PDO-ES-02592-AM02 – 26. srpna 2026

1. **Název produktu**

„Dehesa Peñalba“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře

6. **Zařazení jako standardní změna**

Příslušný orgán považuje tuto změnu specifikace produktu s CHOP Dehesa Peñalba za standardní změnu; nelze ji považovat za změnu na úrovni Unie, protože neodpovídá žádné ze situací uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně tato změna: nezahrnuje změnu názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí; nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

ZAŘAZENÍ RŮŽOVÝCH VÍN

Popis

Tento nový druh růžového vína byl zařazen do kategorie 1 „Víno“ v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 a již spadá do specifikace produktu.

Pozměněné body: body 2, 3, 5 a 7 specifikace produktu a body 6, 7.1, 7.2 a 10 jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ZMĚNA MEZNÍ HODNOTY PRO CELKOVÝ OBSAH ALKOHOLU U ČERVENÝCH VÍN

Popis

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových u červených vín byl zvýšen z 12 na 12,5 %, aby byl v souladu s (nižší nebo roven) minimálnímu skutečnému obsahu alkoholu v % objemových (který činí 12,5 %).

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ZMĚNY V PODMÍNKÁCH ZRÁNÍ

Popis

Před touto změnou byly podmínky zrání následující: Jednoodrůdová červená vína: Se zráním v dubových sudech o objemu 225 l po dobu nejméně 12 měsíců, a u víceodrůdových červených vín: Se zráním v dubových sudech o objemu 225 a/nebo 500 litrů anebo v dřevěných nádržích o objemu 5 000 litrů po dobu minimálně 6–24 měsíců.

Na základě této změny zrání nově probíhá v dubových sudech o objemu 225 až 600 litrů nebo v dřevěných sudech o maximálním objemu 5 500 l, aniž by byla doba zrání stanovena. Týká se to jak jednoodrůdových, a vícedruhových červených vín, tak i nově zařazených růžových vín.

Změna se týká bodu 3 specifikace výrobku a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ZRUŠENÍ BODU TÝKAJÍCÍHO SE OVĚŘOVÁNÍ SOULADU SE SPECIFIKACÍ PRODUKTU

Popis

Tato část specifikace produktu byla vypuštěna, protože již není právními předpisy vyžadována.

Tato změna se týká celého bodu 9, který byl zcela vypuštěn; nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Dehesa Peñalba“

Referenční číslo EU: PDO-ES-02592-AM02 – 26. srpna 2026

1. **Název (názvy)**

„Dehesa Peñalba“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

ČERVENÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirý, se střední až vysokou intenzitou barvy, v odstínech od cihlově červené po purpurově červenou.

Aroma

Střední až vysoké intenzity, s odrůdovými tóny, které se projevují ovocem (červeným a/nebo černým), květy a/nebo balzámy, jakož i tóny propůjčenými procesem zrání v případě vín, která zrají ve dřevě (vanilka a/nebo dřevo a/nebo pálené a/nebo karamelizované a/nebo kořeněné prvky).

Chuť

Vína by měla být vyvážená a provoněná ovocem (červeným a/nebo černým), květy a/nebo balzámy, jakož i tóny propůjčenými procesem zrání v případě vín, která zrají ve dřevě (vanilka a/nebo dřevo a/nebo pálené a/nebo karamelizované a/nebo kořeněné prvky). Mají středně výrazné až plné tělo a střední až dlouhou dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,5
Minimální celková kyselost:	4,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20,00
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

RŮŽOVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Mají odstíny pohybující se od barvy cibulové slupky po červený rybíz (včetně cibulového, lososového a červenorybízového odstínu), jsou čirá a/nebo jiskrná a bez suspendovaných částic.

Aroma

Střední nebo vysoká intenzita, s odrůdovými tóny ovoce (červeného nebo černého bobulového ovoce) a/nebo květinovými a/nebo balzámovými tóny. Pokud vína zrála ve dřevě, objeví se v nich také tóny vanilky a/nebo dřeva a/nebo pálené a/nebo karamelizované a/nebo kořeněné prvky.

Chuť

Víno středně plné až plné, se středně dlouhou dochutí, vyvážené a svěží. V chuti připomínají červené a/nebo černé bobulové ovoce a/nebo květinová a/nebo balzámová aromata. Pokud vína zrála ve dřevě, objeví se v nich také tóny vanilky a/nebo dřeva a/nebo pálené a/nebo karamelizované a/nebo kořeněné prvky.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,0
Minimální celková kyselost:	5,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého musí být:

150 mg/l, pokud je obsah zbytkového cukru < 2 g/l;

170 mg/l, pokud je obsah zbytkového cukru mezi 2 a 5 g/l, a

200 mg/l, pokud je obsah zbytkového cukru 5 g/l nebo více.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

PĚSTEBNÍ POSTUPY

Druh enologického postupu

Příslušné omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

1. Rostliny vinné révy se vyvazují.
2. Vinice mají minimální hustotu výsadby 2 000 rostlin na hektar.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologické postupy

Popis

1) Podmínky při zpracování vína

Mladá červená vína: Hrozny jsou sklízeny ručně, ukládány do přepravních beden a poté skladovány v chladicím zařízení, aby se jejich teplota snížila na 5 °C až 10 °C. Třídí se ručně u třídicího stolu a do nádrží jsou přepravovány transportním pásem (ke zvedání hroznů se nepoužívají žádná čerpadla). Před začátkem fermentace se provádí studená macerace (5–10 °C) po dobu 5–8 dnů. Před jablečno-mléčným kvašením se vína nechávají vyzrát na kalech po dobu nejméně 15 dnů. Mikrooxidace se provádí s dávkováním 15 ml/l/měsíc po dobu 3 dnů a 6 ml/l/měsíc po dobu 8 dnů. Spontánní alkoholové kvašení probíhá v nádržích z nerezové oceli. Prodloužená macerace se provádí během kvašení a po něm po dobu nejméně 21 dnů.

Červená vína, která prošla zráním: Hrozny jsou sklízeny ručně, ukládány do přepravních beden a poté skladovány v chladicím zařízení, aby se jejich teplota snížila na 5 °C až 10 °C. Třídí se ručně u třídicího stolu a do nádrží jsou přepravovány transportním pásem (ke zvedání hroznů se nepoužívají žádná čerpadla). Před začátkem fermentace se provádí studená macerace (5–10 °C) po dobu 5–8 dnů. Spontánní alkoholové kvašení probíhá v nádržích z nerezové oceli. Dlouhá macerace, kvašení a zrání po fermentaci po dobu nejméně 21 dní. Zrání na kalech před jablečno-mléčným kvašením po dobu nejméně 15 dní. Mikrooxidace se provádí s dávkováním 15 ml/l/měsíc po dobu 3 dnů a 6 ml/l/měsíc po dobu 8 dnů.

Mladá růžová vína: Hrozny jsou sklízeny ručně, ukládány do přepravních beden a poté skladovány v chladicím zařízení, aby se jejich teplota snížila na 5 °C až 10 °C. Třídí se ručně u třídicího stolu a do nádrží jsou přepravovány transportním pásem (ke zvedání hroznů se nepoužívají žádná čerpadla). Odrůdové složení je určeno použitím odrůd Tempranillo a/nebo Syrah a/nebo Merlot. Oddělení tekuté frakce od pevných částic hroznů po dvou nebo třech hodinách macerace. Zrání na sedlině (kal před alkoholovým kvašením) po dobu nejméně 24 hodin. Odkalování za účelem odstranění sedliny (kal bez obsahu alkoholu). Spontánní alkoholové kvašení probíhá v nerezových nádržích při teplotě od 14 °C do 18 °C. Zrání na kalech v nádržích a/nebo velkých sudech zvaných „foudres“ (dřevěných nádržích o maximálním objemu 5 500 l) a/nebo v sudech po dobu nejméně 15 dní, za pravidelného promíchávání kalů (batonáž) nejméně dvakrát týdně. Stáčení a oddělení od kalů (s obsahem alkoholu).

Růžová vína, která prošla zráním: Hrozny jsou sklízeny ručně, ukládány do přepravních beden a poté skladovány v chladicím zařízení, aby se jejich teplota snížila na 5 °C až 10 °C. Třídí se ručně u třídicího stolu a do nádrží jsou přepravovány transportním pásem (ke zvedání hroznů se nepoužívají žádná čerpadla). Odrůdové složení je určeno použitím odrůd Tempranillo a/nebo Syrah a/nebo Merlot. Oddělení tekuté frakce od pevných částic hroznů po dvou nebo třech hodinách macerace. Zrání na sedlině (kal před alkoholovým kvašením) po dobu nejméně 24 hodin. Odkalování za účelem odstranění sedliny (kal bez obsahu alkoholu). Spontánní alkoholové kvašení probíhá v nerezových nádržích při teplotě od 14 °C do 18 °C. Zrání na kalech v nádržích a/nebo ve velkých sudech zvaných „foudres“ (dřevěných nádržích o maximálním objemu 5 500 l) a/nebo v sudech po dobu 60 až 90 dnů. Zrání na kalech v sudech o objemu až 600 l musí představovat nejméně 85 % celkového objemu nákladu. V tomto období se provádějí tyto činnosti: Batonáž (promíchávání kalů): dvakrát týdně během prvních 30 dnů. Batonáž (promíchávání kalů): jednou týdně až do další fáze. Stáčení a oddělování kalů (s obsahem alkoholu).

2) Podmínky zrání

Jednoodrůdové a víceodrůdové červené víno:

— Zraje v dubových sudech o objemu 225 až 600 l a/nebo v dřevěných nádržích o maximálním objemu 5 500 l.

Jednoodrůdové a víceodrůdové růžové víno:

— Zraje v dubových sudech o objemu 225 až 600 l a/nebo v dřevěných nádržích o maximálním objemu 5 500 l.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Příslušné omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Mošt lze extrahovat pouze pomocí mechanických systémů, které nepoškozují pevné části hroznu, přičemž maximální průměrný výnos z hroznů na výrobu vína je 72 %. U červeného vína se nesmí kvůli procesu zrání, kterým prochází, používat k přepravě dužniny do nádrží žádná čerpadla.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Mladé červené víno a mladé růžové víno

Maximální výnos

Maximální výnos	8 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Mladé červené víno a mladé růžové víno

Maximální výnos

Maximální výnos	57,60
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Červené víno a růžové víno, které prošlo zráním

Maximální výnos

Maximální výnos	6 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Červené víno a růžové víno, které prošlo zráním

Maximální výnos

Maximální výnos	43,20
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast s CHOP „Dehesa Peñalba“ se nachází v obci Villabáñez (Valladolid). Jedná se o souvislý pás půdy o rozloze 91,4287 hektarů, vymezený následujícími odkazy v systému evidence půdy (LPIS):

Polygon 6: pozemky 5121, 5122, 5123, 5124 a 5125 a parcela 3 na pozemku 9003 (kanály na pozemcích 5121 (parcela 3), 5122 (parcela 1), 5123, 5124 a 5125 jsou ve vlastnictví žadatele).

Protože systém LPIS podléhá aktualizacím, vezměte prosím na vědomí, že se jedná o odkazy na verzi 2020.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

PŘÍRODNÍ FAKTORY

Přírodní oblast ve smyslu bodu 1.6 má své vlastní jedinečné terénní, půdní a klimatické vlastnosti. Tyto vlastnosti jsou v celé oblasti jednotné a, jak bude vysvětleno níže, odlišují ji od okolních oblastí. Tato oblast patří k těm, které jsou tradičně nazývané jako „pago“ neboli vinařská usedlost: samostatný souvislý pás půdy, tradičně využívaný k pěstování vinné révy, který má své jedinečné půdní a mikroklimatické vlastnosti, jež ho odlišují od okolních oblastí. Jedinečný charakter oblasti „pago“ obvykle utváří fyzické prvky, které ji obklopují – jako jsou řeky, roviny, lesy atd., což pomáhá vytvářet specifické podmínky ve vymezené zeměpisné oblasti. V této vymezené oblasti se jedná o výsledek působení následujících faktorů:

1. Na kopcovitý reliéf terénu měla v konečném důsledku vliv řeka Duero, která prostřednictvím eroze a sedimentace utvářela různé struktury, včetně teras říční nivy – na kterých jsou hojné usazeniny (především písek a štěrk) – a dna údolí. Vymezená oblast je proto územím s mírně svažitou krajinou (s konstantním sklonem méně než 5 %) usazenou na dně údolí a po stranách obklopenou dvěma náhorními plošinami (vymezená oblast se nachází

v nadmořské výšce 720 m a náhorní plošiny jsou ve výšce 800–840 m, se sklonem 5–15 %), které území rozdělují směrem na sever i na jih. Řeka Duero tvoří hranici území také na severu. Oblast za řekou je také známá jako Dehesa Peñalba, ale s narůstající strmostí úbočí (svahů vedoucích k náhorním plošinám a náhorních plošin samotných) již přestává být půda pro pěstování vinné révy vhodná. Na jihu je ohraničena borovicovým lesem. Tyto dva prvky – náhorní plošiny a borovicový les – mají tlumicí účinek, čímž oblast chrání před nepříznivými povětrnostními podmínkami.

2. Vymezená oblast je posazená na terase půdy tvořené štěrkovitými fluviálními usazeninami s písčitou vrchní vrstvou na skalním podloží slínovitého vápence. Půda je pozoruhodná svými oblázky, štěrkem a průměrným obsahem písku 78 % v porovnání s méně písčitými půdami (okolo 60 %), které se nachází v oblastech směrem na západ, a hlinitějšími půdami se slínem a vápencovými usazeninami na náhorních plošinách a na svazích, které k nim vedou, kde je sklon větší.

Vymezená oblast proto nabízí suchou, písčitou svrchní vrstvu půdy s filtračními vlastnostmi: zónu teplé zeminy, která má ale chladnou základní vrstvu a značné zásoby vody. Na organické látky i živiny je chudá.

3. Skutečnost, že prvky obklopující oblast působí jako nárazník, znamená, že je oblast do jisté míry chráněna před nepříznivými podmínkami, jako jsou extrémní teploty, nízká úroveň vlhkosti, drsný vítr atd. V důsledku toho má oblast vlastní mikroklima s mírnějšími teplotami (roční průměr 12 °C, což je zhruba o půl stupně více než v okolí), zejména na jaře a na podzim. Má dobré větrné podmínky (od západu k východu) a je bez mrazu déle než okolní oblasti (206 dní za rok oproti méně než 200 dnům).

V souhrnu lze konstatovat, že vymezená oblast známá jako Dehesa Peñalba se nalézá v povodí na dně údolí, kde je terén rovinatý a půda homogenní. Jeho severozápadní/jihozápadní orientace je pro pěstování vína ideální a půdu lze s ohledem na vysokou hladinu písku a hrubých prvků (oblázky a štěrk) popsat jako teplou a neúrodnou. Vzhledem k nim je ale na druhou stranu vysoce propustná a schopná odrážet sluneční paprsky, protože je ve svém přirozeném stavu směrem na sever a na jih chráněná dvěma náhorními plošinami ze slínovitého vápence, které ji chrání a uzavírají díky rozdílu v nadmořské výšce. Vymezená oblast je také ovlivněna borovicovým lesem, který se táhne podél jižní a západní hranice, zatímco řeka Duero lemuje její severní a východní okraje. Analýza fyzického prostředí ukazuje, že vymezená oblast známá jako Dehesa Peñalba je jasně definované místo s vlastními jednotnými půdními a klimatickými podmínkami, které ji odlišují od jejího okolí. Jedná se o výsledek geomorfologických, litologických a orografických formačních procesů a přítomnosti přírodních bariér, jako je řeka, lesy, svahy a náhorní plošiny.

LIDSKÉ FAKTORY

Zkušenosti získané ve vinicích vymezené oblasti za posledních 18 let vedly k zavedení řady odrůd vinné révy, které jsou zvláště vhodné pro místní prostředí, což mělo za následek produkci hroznů s vysokou koncentrací polyfenolů – zejména pokud jde o celkové množství antokyanů a obsah tříslovin.

— Tempranillo: jedná se o nevýznamnější odrůdu pěstovanou na vinicích Dehesa Peñalba. Díky zeleným krycím plodinám v řádcích a hlubokému kypření půdy kolem révy, doplněnému pečlivým využíváním treláží, je v dokonalé harmonii s místní oblastí.

— Syrah: jedná se o druhou nejtypičtější odrůdu v řadě. Díky svému delšímu růstovému cyklu má v této oblasti ideální podmínky (mírné počasí na jaře a na podzim), které jí umožňují plně vyjádřit své odrůdové vlastnosti.

— Cabernet Sauvignon: stejně jako u odrůdy Syrah mikroklima ve vymezené oblasti umožňuje této vinné révě dosáhnout svého plného potenciálu, i když současně omezuje její výnos.

— Merlot: i když tato vinná réva obvykle trpí nedostatkem vody v okolních oblastech, půdní podloží ve vymezené oblasti jí nabízí dostatečné rezervy vody k optimálnímu a vyváženému dozrání.

Ke zlepšení podmínek, ve kterých se tyto odrůdy pěstují a dozrávají, se během cyklu růstu vinné révy používají takové vinařské techniky, které obvykle dávají nižší hektarové výnosy, což vede k vyšší kvalitě suroviny s konzistentním stupněm zralosti.

Používají se udržitelné postupy vinařství, které zajišťují maximální ohled na životní prostředí. Pozemky vinic jsou certifikovány jako ekologické.

Na tento pečlivý proces na vinici navazují precizní výrobní postupy uplatňované ve výrobnách vína. Nejdůležitější jsou následující kroky:

— U červených i růžových vín se hrozny sklízejí ručně, ukládají se do přepravních beden a poté se skladují v chladicím zařízení, aby se jejich teplota snížila na 5 °C až 10 °C. Třídí se ručně u třídicího stolu a přepravují se transportním pásem (nepoužívají se žádná čerpadla), aby před tím, než dorazí do nádrží, nedocházelo k žádné oxidaci a macerace mohla proběhnout za nejlepších podmínek.

— U červených vín se macerace provádí během kvašení a po něm po dobu nejméně 21 dnů.

— Před jablečno-mléčným kvašením se vína nechávají vyzrát na kalech, což u červených vín vede k mikrooxidaci.

— U růžových vín musí před alkoholovým kvašením probíhat zrání na usazenině po dobu nejméně 24 hodin, jakož i zrání na kalech po alkoholovém kvašení po dobu nejméně 15 dnů v případě mladých vín a od 60 do 90 dnů v případě vín, která prošla zráním.

JAKOST A VLASTNOSTI VÍNA

Vína s CHOP „Dehesa Peñalba“ jsou červená vína s hlubokou, stálou barvou (vysoká intenzita barvy, namodrale červená tonalita a dobrá stabilita). Jsou vysoce aromatická, s převahou zralého červeného a černého ovoce, zejména když jsou mladá. Díky stálému vysokému obsahu polyfenolů mají konzistentní strukturu s mírnými, dlouhotrvajícími třísloviny. Výsledkem jsou vysoce elegantní vína, středně až plně tělnatá, plná chuti a objemu, s dlouhou dochutí.

Růžová vína jsou vysoce aromatická s převahou zralého červeného a černého bobulového ovoce. U vín, která prošla zráním, jsou tato aromata doprovázena tóny charakteristickými pro zrání (vanilka a/nebo dřevo a/nebo pálené a/nebo karamelizované a/nebo kořeněné tóny). V ústech jsou tato vína rovněž vyvážená, vykazují střední až plné tělo a střední až dlouhou dochuť, jakož i výraznější kyselost.

Vysoká míra jednotnosti, pokud jde o jakost a hlavní znaky obou druhů vína, je výsledkem zachování stejných přírodních faktorů a stejných odrůd, jakož i sdílení nejvýznamnějších enologických postupů.

PŘÍČINNÁ SOUVISLOST

Vymezená oblast s CHOP „Dehesa Peñalba“ zaujímá ucelené území, které se, jak je popsáno výše, může pochlubit vlastními jednotnými půdními a mikroklimatickými vlastnostmi, které jej odlišují od ostatních oblastí v okolí. Tyto přírodní podmínky spolu s výběrem odrůd, udržitelnými postupy ve vinicích a pečlivou výrobní metodou umožňují získat produkt (víno) se specifickými vlastnostmi jak u červených, tak u růžových vín. Toto prohlášení potvrzují následující rysy:

1. Zemina, která je definována jako neúrodná, přesto ale teplá s vysokým obsahem písku a hrubých prvků (oblázky a štěrk), díky kterým je vysoce propustná a schopná odrážet sluneční paprsky, posiluje zrání hroznů a podporuje takové jevy, jako je pigmentace slupek, díky které mají hrozny vyšší obsah polyfenolů, zejména antokyanů a třísloviny.

2. Vymezená zeměpisná oblast je obklopena přírodními překážkami: jedná se o rovinatou oblast s dobrou orientací, chráněnou dvěma útvary náhorních plošin a borovým lesem a ohraničenou na severu řekou Duero. To znamená, že hrozny mohou dosáhnout dokonalé zralosti, protože na ně dopadá více slunečního záření odraženého od země, a réva je zároveň chráněna před extrémními povětrnostními podmínkami. Podmínky jsou příznivější ve dvou klíčových obdobích vegetačního cyklu révy: na jaře, kdy dochází k rozkvětu a tvorbě plodů, a na podzim, kdy jsou hrozny v konečné fázi zrání. Díky tomu má réva delší růstový cyklus. Tato oblast je delší dobu bez mrazu – vinná réva tak má více dní na vývoj a zrání – a má vyšší průměrnou roční teplotu než okolní oblasti. To vše společně skýtá možnosti vyváženějšího zrání, což podporuje jevy, jako je pigmentace slupek červených hroznů a produkce hroznů s vyšším obsahem polyfenolů, což zase dává vínům více polyfenolů a prodlužuje jejich životnost díky zlepšené struktuře a vyšší koncentraci celkových antokyanů a třísloviny.

3. Teplá, písčitá půda a mírnější klima (mírnější jaro a podzim) znamenají, že odrůda Tempranillo a zejména nepůvodní odrůdy s delšími růstovými cykly (francouzské odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah) se velmi dobře přizpůsobily, čímž hrozny dostaly možnost dozrát a rostliny vinné révy dokončit svůj růstový cyklus vyváženějším a komplexnějším způsobem. To znamená, že určité složky (celkové antokyany a aromata) se v nich nacházejí ve vyšších koncentracích než v hroznech pěstovaných v okolí.

4. Výběr odrůd ve spojení s postupy udržitelného obhospodařování vinic umožňuje získat optimální surovinu pro výrobu červených a růžových vín s CHOP „Dehesa Peñalba“:

   — Tempranillo poskytuje strukturu, aroma červeného a lesního ovoce a stálou hloubku barvy,

   — Cabernet Sauvignon poskytuje objem, délku a dlouhotrvající třísloviny, stejně jako intenzivní tóny zralého ovoce a kořeněné tóny,

   — Merlot dává eleganci, velmi jemné třísloviny, červené ovoce a dobrou rovnováhu mezi kyselostí a pH,

   — Syrah poskytuje hedvábné třísloviny, černé ovoce a úrovně pH a kyselosti, které zajišťují značnou míru svěžesti.

   Souhrnně vyjádřeno, odrůdy Tempranillo a Cabernet produkují vína, která jsou díky svému objemu, struktuře a délce trvalá, zatímco Syrah a Merlot dávají svěžest, kyselost, aromatickou intenzitu, eleganci a jemnost.

   Specifické znaky jednotlivých odrůd se projevují jak u růžových, tak u červených vín.

5. Ruční sklizeň hroznů, jejich ukládání do přepravních beden a následné skladování v chladicím zařízení s cílem snížit jejich teplotu na 5 °C až 10 °C brání oxidaci a chrání barvu (antokyanové sloučeniny). Ruční třídění hroznů u třídicího stolu a jejich přeprava pomocí dopravního pásu (bez využití čerpadel) znamená, že předtím, než dorazí do nádrže, nedochází k oxidaci a macerace může probíhat za nejlepších podmínek. To vše znamená, že studená macerace začíná, ještě když jsou hrozny neporušené, což u obou druhů vína zlepšuje aromatický potenciál a extrakci barev.

6. Proces macerace během kvašení a po něm je u červených vín dostatečně dlouhý (nejméně 21 dnů) k získání vyšších koncentrací barevných sloučenin (antokyanů a tříslovin), k uvolnění volných aromat a k získání strukturovanějších a potenciálně trvanlivějších vín.

7. Zrání na kalech před jablečno-mléčným kvašením u červených vín– způsobujícím mikrooxidaci – napomáhá intenzivnější extrakci a prodlužuje životnost vín zvýšením množství fenolových sloučenin, jako jsou třísloviny a antokyany, protože podporuje tvorbu pyranoanthokyaninů, antokyanů a flavanolů, které ke svému vzniku potřebují acetaldehyd, aby se mohly vytvářet barevné adukty s etylovými můstky (pro tvorbu acetaldehydu je potřeba kyslík). Tato obvyklá metoda mikrooxidace před jablečno-mléčným kvašením tak zlepšuje chromatické vlastnosti a stálost barvy vín. Pocit v ústech se také zlepšuje ve smyslu tělnatosti a svíravosti. Další pozitivní dopad mikrooxidace spočívá ve zlepšení aromatu vína omezením rostlinných vlastností. Mikrooxidace umožňuje redukci sloučenin, jako jsou pyraziny a thioly, které jsou oxidovány kyslíkem.

8. U růžových vín umožňuje kontakt s kaly a/nebo sedimentem zachovat vyšší podíl mannoproteinů, a to jak v moštu, tak v konečném produktu. To vede k vyšší stabilitě kyselých sloučenin, což se projevuje ve svěžejší chuti.

   Jak bylo vysvětleno výše, testování ukázalo, že hrozny pěstované ve vymezené oblasti mají vyšší koncentrace antokyanů a také složení tříslovin. K jejich přenosu dochází během procesu výroby vína: macerace umožňuje těmto látkám pronikat do růžových a červených vín, což dává mladým vínům větší intenzitu a namodrale červenou tonalitu a také delší životnost díky tvorbě stabilnějších barviv. V důsledku toho mají červená a růžová vína s CHOP „Dehesa Peñalba“ dobrou intenzitu barvy, obvykle s tóny zralého červeného nebo černého ovoce. Jsou středně plná až plná, se zaoblenou chutí, vyzrálá a s dlouhou dochutí. Kromě toho vykazují červená vína vysokou koncentraci polyfenolických barviv, což znamená strukturovanější vína se stabilnější barvou. Jedná se tudíž o vína s delší trvanlivostí, která jsou vhodnější ke zrání v lahvi než vína produkovaná v sousedních oblastech.

Konkrétněji vyjádřeno, podle výzkumu Enologické skupiny při Regionálním institutu aplikovaného vědeckého výzkumu (součást oboru potravinářské technologie na Univerzitě Kastilie-La Mancha), je v zásadě možné odlišit vína s CHOP „Dehesa Peñalba“ od vín vyráběných v přilehlých oblastech, která zrála podobně dlouhou dobu (vína s CHOP „Ribera del Duero“ a CHZO „Castilla y León“), protože prvně uvedená vína mají větší množství monomerních antokyanů, a ty jsou ze své podstaty více stabilní (s vyšší koncentrací malvidin-3-glukosidu a větším podílem stabilnějších antokyanů, jako jsou antokyany acetylované kyselinou p-kumarovou a antokyany acetylované kyselinou kávovou).

I když vymezená zeměpisná oblast pro CHOP „Dehesa Peñalba“ leží uvnitř oblasti s CHZO „Castilla y León“ a je poblíž CHOP „Ribera del Duero“ a přestože tato vína skutečně mají obecné vlastnosti uvedeného CHZO, mají také některé podstatně odlišné kvality a některé další typické vlastnosti, které vína s CHOP „Ribera del Duero“ nemají.

Srovnání CHOP „Dehesa Peñalba“, CHZO „Castilla y León“ a CHOP „Ribera del Duero“ je následující:

Červená vína

Vyšší obsah alkoholu (v % objemových): CHZO Castilla y León (> 11,0); CHOP Ribera del Duero (> 11,5); „Dehesa Peñalba“ (> 12,5)

Nižší hmotnost (kg) na hektar: CHZO Castilla y León (16 000); CHOP Ribera del Duero (7 000); „Dehesa Peñalba“ (8 000 u mladých červených vín a 6 000 u vyzrálých červených vín)

Vyšší obsah těkavých kyselin (meq/l): CHZO Castilla y León (< 13,36); CHOP Ribera del Duero (< 8,33); „Dehesa Peñalba“ (< 20)

Vyšší koncentrace monomerních antokyanů (mg/l) dle výzkumu Univerzity Kastilie-La Mancha: CHOP Ribera del Duero (< 59); „Dehesa Peñalba“ (< 223)

Růžové víno

Vyšší minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): CHZO Castilla y León (≥ 9); CHOP Ribera del Duero (≥ 11,0 u červených vín); „Dehesa Peñalba“ (≥ 12,0)

Nižší výnosy na hektar CHZO Castilla y León (16 000 kg); CHOP Ribera del Duero (7 000 kg); „Dehesa Peñalba“ (6 000 kg – zralé víno nebo 8 000 kg – mladé víno)

Vyšší minimální celková kyselost: CHOP Ribera del Duero (≥ 57,31 g kyseliny vinné na litr, ≥ 4,3 meq/l); „Dehesa Peñalba“ (≥ 66,64 g kyseliny vinné na litr, ≥ 5,0 meq/l)

I když části vymezené oblasti (parcela 1 a 2 na pozemku 5 121 a parcela 3 na pozemku 5 122) mají jiné vlastníky, žádost byla předložena jediným vinařstvím, které v současnosti ve vymezené oblasti existuje. Další výrobci by se mohli připojit k projektu v budoucnu, pokud by si to přáli.

Dehesa Peñalba dlouhodobě patří k místům vyhledávaným titulovanými osobami, biskupy a šlechtici, kteří si od starověku uvědomovali potenciál této půdy na březích řeky Duero. Četné písemné a bibliografické prameny svědčí o dlouhé historii města Peñalba de Duero a lokalit, které spadají do jeho obvodu, jakož i o pěstování vinné révy a jeho obchodních stránkách nebo o závazcích vůči feudálům ve formě desátků uvalených na hroznový mošt získávaný z této půdy.

Na příkaz Petra I. Kastilského byla ve čtrnáctém století sepsána Libro Becerro de las Behetrías de Castilla [„V pergamenu vázaná kniha svobodných měst Kastilie“], uvádějící seznam různých hrabství a svobodných měst, které tvořily Kastilii. Obsahuje záznamy o různých městech spravovaných podle systému „svobodných měst“ [behetría], jejich právním postavení, hospodářských nárocích krále a právech šlechticů. Dochovalo se několik kopií rukopisů, ačkoliv Královské kancléřství ve Valladolidu uchovává jeden z vůbec nejstarších.

V oblasti spadající pod vládu knížectví Valladolid (dále jen „Merindad del Infantado de Valladolid“ nebo ve staré španělštině „Merindat del infantazgo de vallit“) hrají důležitou úlohu Villabáñez („Villa hanes“) i Peñalba („Peñalva“).

„V roce 1751 spadalo město Villabáñez pod tři soudní příslušnosti v rámci správního okresu Portillo v Provincii Madrid: Tři správní obvody, pod které toto území spadalo, byly tyto: kapitula (‚Cabildo') katedrály ve Valladolidu, markýza z Camarasy a markýz z Revilly, přičemž oba posledně jmenovaní měli blízko k Valladolidu. V té době obec Villabáñez zahrnovala 11 423 parcel neboli obradas [stará zemědělská míra] půdy, z toho 600 vinic, což představuje 1 200 aranzadas [další stará zemědělská míra] ..."

„Obec Peñalba de Duero sestávala z 1 923 parcel neboli ‚obradas', z nichž bylo 560 nezavlažovaných polí, 6 luk (z toho 4 obecní), 7 výsadbových záhonů (obecních), 500 horských pozemků s dubem a dubem cesmínovým (obecních), 650 vinic v Dehesa de Peñalba la Verde [‚Zelená'] ...."

Ačkoli se v historických dokumentech používá několik různých názvů – „Dehesa", „La Dehesa", „Dehesa de Peñalba" a „Peñalba La Verde" – všechny se týkají stejného místa, které je v posledních 30 letech známé jako Dehesa Peñalba. To také ukazuje, že v této souvislosti je termín „Dehesa" toponymem a nemá nic společného s hospodářskými zvířaty (španělské slovo dehesa označuje tradiční formu chovu hospodářských zvířat na neúrodné nebo jiné než zemědělské půdě).

V roce 1995 bylo přijato rozhodnutí obnovit pěstování vinné révy, a došlo tedy k výsadbě výběru jejích odrůd se středně dlouhým až dlouhým růstovým cyklem a bylo postaveno vinařství s nejnovější vinařskou technologií. To dává možnost plně využít potenciál hroznů a přeměnit je na vína mezinárodního renomé.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Na etiketách chráněných vín musí být uveden rok sklizně. Vína s CHOP „Dehesa Peñalba" mohou na etiketě používat výraz „roble" („dub") za předpokladu, že jsou v souladu s aktuálně platnými právními předpisy. Vína s CHOP „Dehesa Peñalba" mohou na etiketě používat tradiční výrazy „Crianza", „Reserva" a „Gran Reserva" za předpokladu, že splňují podmínky použití stanovené v aktuálně platných právních předpisech.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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