C/2026/6034

19.11.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6034)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Dehesa Peñalba«

EU-referencenummer: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Dehesa Peñalba«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

TILFØJELSE AF ROSÉVINE

Beskrivelse

Den nye vintype rosévin er blevet medtaget i kategori 1, »vin«, i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og er allerede omfattet af produktspecifikationen.

Ændrede punkter: punkt 2, 3, 5 og 7 i produktspecifikationen og punkt 6, 7.1, 7.2 og 10 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRING AF GRÆNSEN FOR RØDVINENES TOTALE ALKOHOLINDHOLD

Beskrivelse

Det minimale totale alkoholindhold i volumen for rødvinene er blevet sat op fra 12 % til 12,5 %, så det stemmer overens med (er større end eller lig med) det minimale virkelige alkoholindhold i volumen (som er 12,5 %).

Ændringen vedrører punkt 2 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER I LAGRINGSBETINGELSERNE

Beskrivelse

Før denne ændring var lagringsbetingelserne som følger: Rødvin af én druesort: på egetræsfade med en kapacitet på 225 l i mindst 12 måneder. Vine af flere druesorter: på egetræsfade med en kapacitet på 225 og/eller 500 liter og/eller trækar med en kapacitet på 5 000 liter i mindst 6-24 måneder.

Efter denne ændring sker lagringen på egetræsfade med en kapacitet på mellem 225 og 600 liter eller på træfade med en kapacitet på højst 5 500 liter, uden at tidsperioden angives. Dette gælder for både rødvine af én druesort og rødvine af flere druesorter samt for de rosévine, der er blevet medtaget.

Punkt 3 i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

PUNKTET OM KONTROL AF OVERHOLDELSEN AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN UDGÅR

Beskrivelse

Dette afsnit i produktspecifikationen udgår, da det ikke længere er lovpligtigt.

Denne ændring vedrører punkt 9 i sin helhed, som udgår fuldstændigt, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Dehesa Peñalba«

EU-referencenummer: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Dehesa Peñalba«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

RØDVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar med en middel til høj farveintensitet i nuancer, der går fra en murstensrød til purpurrød farve.

Duft

Mellemhøj til høj intensitet med sortsnoter, der er karakteriseret ved frugter (røde og/eller sorte) og/eller blomster og/eller balsamiske produkter, samt noter fremkaldt af lagringsprocessen for vin lagret på træfade (vaniljeagtige og/eller træagtige og/eller ristede og/eller karamelliserede og/eller krydrede elementer).

Smag

Vinene bør være afbalancerede og have en smag præget af frugter (røde og/eller sorte) og/eller blomsteragtige og/eller balsamiske noter kombineret med noter fremkaldt af lagringsprocessen for vin lagret på træfade (vaniljeagtige og/eller træagtige og/eller ristede og/eller karamelliserede og/eller krydrede elementer). De er moderat fyldige til fyldige med en middel til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,5
Minimalt totalt syreindhold:	4,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20,00
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

ROSÉVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De har nuancer, der varierer fra løgskalsfarvet til ribsfarvet (herunder løgfarvet, laksefarvet og ribsfarvet), og er rene og/eller klare og uden partikler i suspension.

Duft

Mellemhøj til høj intensitet med sortsnoter, der er defineret ved frugt (rød eller sort), og/eller blomsteragtige og/eller balsamiske noter. Når vinene er lagret på træfade, optræder der også vaniljeagtige og/eller træagtige noter og/eller ristede og/eller karamelliserede og/eller krydrede noter.

Smag

Moderat fyldig til fyldig vin, mellemlang eftersmag, afbalanceret og frisk. Vinene leder tankerne hen på frugt (rød og/eller sort) og/eller blomsteragtige og/eller balsamiske aromaer. Når vinene er lagret på træfade, optræder der også vaniljeagtige og/eller træagtige noter og/eller ristede og/eller karamelliserede og/eller krydrede noter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,0
Minimalt totalt syreindhold:	5,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det maksimale totale svovldioxidindhold skal være:

150 mg/l, hvis restsukkerindholdet er < 2 g/l

170 mg/l, hvis restsukkerindholdet er 2-5 g/l, og

200 mg/l, hvis restsukkerindholdet er 5 g/l eller derover.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

DYRKNINGSMETODER

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Beskrivelse

1. Vinstokkene er opbundet i et espalier.
2. Beplantningstætheden er mindst 2 000 vinstokke pr. hektar.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

1) Vinfremstillingsbetingelser

Unge rødvine: Druerne håndplukkes, anbringes i kasser og opbevares derefter i et kølerum, så deres temperatur sænkes til mellem 5 °C og 10 °C. De håndsorteres ved et sorteringsbånd og transporteres til tankene via transportbånd (der anvendes ikke pumpeudstyr til at løfte druerne). Der foretages kold udblødning før gæringen (5-10 °C) i 5-8 dage. Inden malolaktisk gæring lagres vinene på bærmen i mindst 15 dage. Mikroiltning foretages med en dosering på 15 ml pr. liter pr. måned i tre dage og 6 ml pr. liter pr. måned i otte dage. Spontan alkoholgæring finder sted i tanke af rustfrit stål. Forlænget udblødning udføres under og efter gæringen i mindst 21 dage.

Lagrede rødvine: Druerne håndplukkes, anbringes i kasser og opbevares derefter i et kølerum, så deres temperatur sænkes til mellem 5 °C og 10 °C. De håndsorteres ved et sorteringsbånd og transporteres til tankene via transportbånd (der anvendes ikke pumpeudstyr til at løfte druerne). Der foretages kold udblødning før gæringen (5-10 °C) i 5-8 dage. Spontan alkoholgæring finder sted i tanke af rustfrit stål. Lang udblødning under gæringen og efter gæringen i mindst 21 dage. Lagring på bærmen inden malolaktisk gæring i mindst 15 dage. Mikroiltning foretages med en dosering på 15 ml pr. liter pr. måned i tre dage og 6 ml pr. liter pr. måned i otte dage.

Unge rosévine: Druerne håndplukkes, anbringes i kasser og opbevares derefter i et kølerum, så deres temperatur sænkes til mellem 5 °C og 10 °C. De håndsorteres ved et sorteringsbånd og transporteres til tankene via transportbånd (der anvendes ikke pumpeudstyr til at løfte druerne). Sortskomponenten defineres ved anvendelse af sorterne Tempranillo og/eller Syrah og/eller Merlot. Den flydende fraktion adskilles fra druernes faste bestanddele efter 2-3 timers udblødning. Lagring på bundfald (bærme inden alkoholgæring) i mindst 24 timer. Bundfældning for at fjerne bundfaldet (bærme uden alkoholindhold). Spontan alkoholgæring finder sted i tanke af rustfrit stål ved en temperatur på mellem 14 °C og 18 °C. Lagring på bærmen i tanke og/eller »foudres« (trækar med en kapacitet på højst 5 500 l) og/eller fade i mindst 15 dage, med batonnage eller omrøring af bærmen mindst to gange om ugen. Omstikning og adskillelse fra bærmen (med alkoholindhold).

Lagrede rosévine: Druerne håndplukkes, anbringes i kasser og opbevares derefter i et kølerum, så deres temperatur sænkes til mellem 5 °C og 10 °C. De håndsorteres ved et sorteringsbånd og transporteres til tankene via transportbånd (der anvendes ikke pumpeudstyr til at løfte druerne). Sortskomponenten defineres ved anvendelse af sorterne Tempranillo og/eller Syrah og/eller Merlot. Den flydende fraktion adskilles fra druernes faste bestanddele efter 2-3 timers udblødning. Lagring på bundfald (bærme inden alkoholgæring) i mindst 24 timer. Bundfældning for at fjerne bundfaldet (bærme uden alkoholindhold). Spontan alkoholgæring finder sted i tanke af rustfrit stål ved en temperatur på mellem 14 °C og 18 °C. Lagring på bærmen i tanke og/eller »foudres« (trækar med en kapacitet på højst 5 500 l) og/eller fade i 60-90 dage. Lagring på bærmen på fade med en kapacitet på op til 600 l skal udgøre mindst 85 % af partiets samlede volumen. I denne periode foretages følgende: Batonnage og/eller omrøring af bærmen: to gange om ugen i de første 30 dage. Batonnage og/eller omrøring af bærmen: én gang om ugen indtil den næste fase. Omstikning og adskillelse fra bærmen (med alkoholindhold).

2) Lagringsforhold:

Rødvin af én druesort og af flere druesorter:

— Lagret på egetræsfade med en kapacitet på 225-600 l og/eller i trækar med en kapacitet på højst 5 500 l.

Rosévin af én druesort og af flere druesorter:

— Lagret på egetræsfade med en kapacitet på 225-600 l og/eller i trækar med en kapacitet på højst 5 500 l.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Beskrivelse

Mosten må kun udvindes ved hjælp af mekaniske systemer, som ikke beskadiger klasens faste dele, hvor det gennemsnitlige forhold mellem mængden af druer og mængden af vin er højst 72 %. Når rødvin lagres, må der ikke anvendes pumper til at transportere frugtkødet til tankene.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Ung rødvin og ung rosévin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	8 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Ung rødvin og ung rosévin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	57,60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Lagret rødvin og lagret rosévin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	6 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Lagret rødvin og lagret rosévin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	43,20
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba« ligger i kommunen Villabáñez (Valladolid). Det er et ubrudt areal på 91,4287 hektar, der er afgrænset af følgende markidentifikationssystemreferencer (LPIS):

Polygon 6: parcel 5121, 5122, 5123, 5124 og 5125 samt jordstykke 3 af parcel 9003 (kanalerne på parcel 5121 (jordstykke 3), 5122 (jordstykke 1), 5123, 5124 og 5125 ejes af ansøgeren).

Da LPIS er genstand for ajourføringer, skal det bemærkes, at der er tale om henvisninger til 2020-versionen.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

NATURLIGE FAKTORER

Det geografiske område, der er defineret i punkt 1.6, har sine egne særlige terræn-, jordbunds- og klimaforhold. Disse karakteristika er ensartede i hele området og adskiller det, som forklaret nedenfor, fra de omkringliggende områder. Området kaldes traditionelt en »pago« eller vingård: ét ubrudt jordstykke, der traditionelt anvendes til dyrkning af vinstokke, og som har sine egne jordbundsforhold og mikroklimatiske karakteristika, der adskiller det fra de omkringliggende områder. Den unikke karakter ved en »pago« skyldes typisk de fysiske elementer, der omgiver den – dvs. floder, sletter, skove osv. – som bidrager til at skabe de særlige forhold i det afgrænsede område. Det pågældende afgrænsede område er formet af følgende faktorer:

1. Duero-floden er i sidste ende ansvarlig for områdets bakkede topografi, idet den har dannet forskellige strukturer ved erosion og sedimentation, herunder flodterrasser – hvor der er aflejringer af hovedsagelig sand og grus – og dalbunden. Som følge heraf er det afgrænsede område et let skrånende landskab (med en konstant hældning på under 5 %), der ligger i dalbunden og flankeres af to højere sletter (det afgrænsede område ligger i en

højde af 720 m, og sletterne ligger i en højde af 800-840 m med en hældning på 5-15 %), som adskiller området både mod nord og syd. Duero-floden afgrænser også området mod nord. Området på den anden side af floden betegnes fortsat som Dehesa Peñalba, men efterhånden som hældningen bliver stejlere (på skråningerne op til de høje sletter og på selve sletterne), er jorden ikke længere egnet til vindyrkning. Mod syd afgrænses området af en fyrreskov. Disse to elementer – de høje sletter og fyrreskoven – har en beskyttende virkning mod ugunstige vejrforhold.

2. Det afgrænsede område ligger på et terrasseformet landområde, der er dannet af grusaflejringer fra floden, med et sandlag oven på en jordbund af kalkholdig mergeljord. Jorden er kendetegnet ved småsten, grus og et gennemsnitligt sandindhold på 78 %, hvilket er mere end sandindholdet (ca. 60 %) i den jord, der findes i områderne mod vest, og den mere lerrige jord med mergel- og kalkstensaflejringer, der findes på de høje sletter og på de skråninger, der fører op til dem, hvor hældningen er større.

Som følge heraf har det afgrænsede område et tørt, sandholdigt øverste jordlag med filtrerende egenskaber: et område med varm jord, men med en kølig jordbund og sunde vandreserver. Det er fattigt med hensyn til både organisk materiale og næringsstoffer.

3. Det forhold, at de elementer, der omgiver området, fungerer som en buffer, betyder, at det i nogen grad er beskyttet mod ugunstige forhold, såsom ekstreme temperaturer, lav luftfugtighed, hårde vinde osv. Området har derfor sit eget mikroklima med mildere temperaturer (en årlig gennemsnitstemperatur på 12 °C, hvilket er ca. en halv grad varmere end det omkringliggende område), især om foråret og efteråret. Området har god vinddækning (vest mod øst) og er fri for frost i længere tid end det omkringliggende område (206 dage om året sammenlignet med under 200).

Kort sagt ligger det afgrænsede område, der kaldes for Dehesa Peñalba, i et flodbækken på dalbunden, hvor jorden er plan, og terrænet homogent. Områdets orientering mod nordvest/sydvest er ideel til vindyrkning, og jorden kan beskrives som varm og mager på grund af det høje niveau af sand og grove bestanddele (småsten og grus). Disse forhold betyder, at jorden er meget gennemtrængelig, og at den reflekterer solens stråler, og området er beskyttet af sletter med kalkholdig mergeljord mod nord og syd, som afskærmer og omslutter det takket være højdeforskellen. Det afgrænsede område påvirkes også af fyrreskoven, der løber langs dets sydlige og vestlige grænser, mens Duero-floden løber langs dets nordlige og østlige kanter. En analyse af det fysiske miljø viser, at det afgrænsede område, der er kendt som Dehesa Peñalba, er et klart afgrænset område med sine egne ensartede jordbunds- og klimaforhold, der adskiller det fra omgivelserne. Dette er resultatet af geomorfologiske, litologiske og orografiske formationsprocesser og tilstedeværelsen af naturlige barrierer som floder, skove, skråninger og høje sletter.

MENNESKELIGE FAKTORER

Erfaringerne fra det afgrænsede områdes vindyrkningsarealer i løbet af de seneste 18 år har ført til indførelsen af en række druesorter, der er særligt velegnede til det lokale miljø, hvilket har resulteret i druer med en høj koncentration af polyphenoler – navnlig med hensyn til det samlede indhold af anthocyaniner og tannin.

— Tempranillo: Dette er den vigtigste sort, der dyrkes på vinmarkerne i Dehesa Peñalba. Takket være grønne dækafgrøder i rækkerne og dyb jordbearbejdning omkring vinstokkene, suppleret med omhyggelig espaliering, er sorten i perfekt harmoni med lokalområdet.

— Syrah: Dette er den næstmest karakteristiske sort. Med sin længere vækstcyklus har den ideelle betingelser i området (mildere forår og efterår), hvilket giver sortens kvaliteter mulighed for at udfolde deres fulde potentiale.

— Cabernet Sauvignon: Som det var tilfældet med Syrah, giver mikroklimaet i det afgrænsede område denne drue mulighed for at nå sit fulde potentiale, men det begrænser på samme tid også udbyttet af den.

— Merlot: Selv om denne drue har en tendens til at lide, hvis der er utilstrækkeligt vand i de omkringliggende områder, har undergrunden i det afgrænsede område tilstrækkelige vandreserver til, at den kan modne på en optimal og afbalanceret måde.

For at forbedre dyrknings- og modningsbetingelserne for disse sorter anvendes vinavlsmetoder under vinstokkens vækstperiode, som normalt giver et lavere hektarudbytte, hvilket resulterer i råvarer med en højere kvalitet og ensartet modningsgrad.

Der anvendes bæredygtige vindyrkningsmetoder, som sikrer størst mulig respekt for miljøet. Vindyrkningsparcellerne er certificeret som økologiske.

I forlængelse af denne omhyggelige proces på vinmarken anvendes der møjsommelige produktionsmetoder på vingården. Følgende trin er de vigtigste:

— For både rødvine og rosévine håndplukkes druerne, anbringes i kasser og opbevares derefter i et kølerum, så deres temperatur sænkes til mellem 5 °C og 10 °C. Druerne håndsorteres derefter ved et sorteringsbånd og løftes med transportbånd (der anvendes ikke pumper), så der ikke sker oxidering, før de ankommer til tankene, og udblødning kan finde sted under de bedste forhold.

— For rødvine udføres udblødning under og efter gæringen i mindst 21 dage.

— Inden malolaktisk gæring lagres vinene på bærmen, hvilket resulterer i mikroiltning i rødvinene.

— Rosévine skal lagres på bundfald i mindst 24 timer før alkoholgæringen og lagres på bærmen efter alkoholgæringen i mindst 15 dage for unge vine og 60-90 dage for lagrede vine.

VINENS KVALITET OG KENDETEGN

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba« er rødvine med en dyb og vedvarende farve (høj farveintensitet, blårød farvetone og god stabilitet). De har en stærk aroma, der domineres af modne røde og sorte frugter, især når de er unge. De har en ensartet struktur på grund af deres stabile, høje polyphenolindhold og milde, langvarige tanniner. Dette resulterer i meget elegante vine, der er moderat fyldige til meget fyldige, har en kraftig smag, god fylde og en lang eftersmag.

Rosévinene er meget aromatiske med dominans af modne røde og sorte frugter. Når de lagres, ledsages disse aromaer af noter, der er specifikke for lagringen (vaniljeagtige og/eller træagtige noter og/eller ristede og/eller karamelliserede og/eller krydrede noter). I munden er de også afbalancerede, moderat fyldige til fyldige og med en mellemlang til lang eftersmag samt en mere udtalt syre.

Den store ensartethed i kvaliteten og i de vigtigste kendetegn, der er til stede i begge vintyper, skyldes bevarelsen af de samme naturlige faktorer og de samme sorter samt de fælles væsentlige vinfremstillingsmetoder.

ÅRSAGSSAMMENHÆNG

Det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba« befinder sig på et ubrudt jordstykke, der, som beskrevet ovenfor, har sine egne jordbundsforhold og mikroklimatiske karakteristika, der adskiller det fra de omkringliggende områder. Disse naturlige forhold gør det sammen med valget af sorter, en bæredygtig vindyrkningspraksis og en omhyggelig produktionsmetode muligt at fremstille et produkt (vin) med særlige karakteristika for både rødvine og rosévine. Denne erklæring bekræftes af følgende egenskaber:

1. Jorden, der defineres som et magert, men varmt område med et højt niveau af sand og grove bestanddele (småsten og grus), er meget gennemtrængelig, og den reflekterer solens stråler, hvilket øger druens modning og fremmer fænomener som pigmentering af drueskindet, hvilket resulterer i druer med et højere polyphenolindhold, navnlig anthocyaniner og tanniner.

2. Det afgrænsede område er omgivet af naturlige barrierer: Det er et plant område med en god orientering, der er beskyttet af to højere sletteformationer og en fyrreskov og mod nord afgrænset af Duero-floden. Dette betyder, at druerne kan opnå en perfekt modenhed, da får mere jordreflekteret bestråling, og at vinstokkene er beskyttet mod ekstreme vejrforhold. Forholdene er gunstigere på to centrale tidspunkter for vinstokkenes vækstcyklus: om foråret, når blomstringen og frugtsætningen finder sted, og om efteråret, når druerne er i slutstadiet for deres modningsproces. Dette gør det muligt for vinstokkene at have en længere vækstcyklus. Området er fri for frost i længere tid – så vinstokkene har flere dage til at udvikle sig og modnes – og har en højere årlig gennemsnits-temperatur end de omkringliggende områder. Alt dette giver tilsammen en mere afbalanceret modning, der fremmer fænomener som pigmentering af røde drueskind og produktion af druer med et højere polyphenolindhold, hvilket igen giver vinene flere polyphenoler og forlænger deres levetid takket være deres øgede struktur og en større koncentration af indholdet af anthocyaniner og tanniner.

3. Den varme, sandede jord og det mildere klima (et mildere forår og efterår) betyder, at sorten Tempranillo og navnlig de ikke-oprindelige sorter med længere vækstcyklusser (de franske sorter Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah) har tilpasset sig meget godt, hvilket gør det muligt for druerne at modnes og vinstokkene at færdiggøre deres vækstcyklus på en mere afbalanceret og omfattende måde. Disse druer har derfor større koncentrationer af visse bestanddele (det samlede indhold af anthocyaniner og aromaer) end de druer, der dyrkes i de omkringliggende områder.

4. Udvalget af sorter kombineret med bæredygtig forvaltning af vindyrkningsarealerne gør det muligt at opnå en optimal råvare til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba«:

— Tempranillo giver struktur, aroma af røde frugter og skovfrugter samt vedvarende farvedybde.

— Cabernet Sauvignon giver fylde, længde og langvarige tanniner samt intense modne frugter og krydrede noter.

— Merlot giver elegance, meget milde tanniner, røde frugter og en god balance mellem syreindhold og pH.

— Syrah giver silkebløde tanniner, sorte frugter og pH- og syreniveauer, der resulterer i en god friskhed.

Kort sagt giver sorterne Tempranillo og Cabernet vine med fylde, struktur og lang eftersmag, mens Syrah og Merlot giver vine, der er friske, syrlige, aromatisk intense, elegante og fine.

De enkelte sorters særlige kendetegn kommer til udtryk i rosévinene og rødvinene.

5. Druerne håndplukkes, anbringes i kasser og opbevares i et kølerum, så temperaturen sænkes til mellem 5 °C og 10 °C, hvilket forhindrer oxidering og beskytter farven (anthocyaninforbindelser). Druerne håndsorteres ved sorteringsbånd og løftes med transportbånd (uden brug af pumper), så der ikke forekommer oxidering, før de ankommer til tankene, og udblødning kan derefter finde sted under optimale forhold. Alt dette betyder, at den kolde udblødning begynder med intakte druer, hvilket forbedrer det aromatiske potentiale og udtrækningen af farvestoffer for begge vintyper.

6. Udblødningsprocessen under og efter gæringen er tilstrækkelig lang i rødvinene (mindst 21 dage) til at opnå højere koncentrationer af farvestofforbindelser (anthocyaniner og tanniner), frigive de frie aromaer og give mere strukturerede vine med en potentielt længere holdbarhed.

7. Rødvinenes lagring på bærmen forud for malolaktisk gæring – som forårsager mikroiltning – fremmer en øget udtrækning og forlænger vinenes holdbarhed ved at øge mængden af phenolforbindelser såsom tanniner og anthocyaniner, da den fremmer dannelsen af pyranoanthocyaniner, anthocyaniner og flavanoler, som har brug for acetaldehyd for at dannes, så der kan opstå farvede ethylbroforbundne addukter (ilt er nødvendig for dannelsen af acetaldehyd). Således forbedrer praksissen med mikroiltning inden malolaktisk gæring vinenes kromatiske kendetegn og farvestabilitet. Mundfølelsen forbedres også med hensyn til vinens krop og skarphed. En yderligere positiv virkning af mikroiltning er, at den forbedrer vinaromaen ved at reducere de vegetabilske kvaliteter. Mikroiltning gør det muligt at reducere forbindelser som pyraziner og thioler, der oxideres af ilt.

8. I rosévine gør kontakten med bærme og/eller bundfald det muligt at bevare en større andel mannoproteiner både i mosten og i slutproduktet. Dette fører til større stabilitet i syreforbindelserne, hvilket giver en friskere smag.

Som allerede forklaret har testning vist, at de druer, der dyrkes i det afgrænsede område, har højere koncentrationer af anthocyaniner og tanniner. Disse overføres under vinfremstillingsprocessen: Udblødningen giver disse stoffer mulighed for at sive ind i rosévinene og rødvinene. Det giver vinene en større intensitet og en blårød tonalitet, når de er unge, samt en længere holdbarhed takket være dannelsen af mere stabile farvestoffer. Som følge heraf har rødvine og rosévine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba« en god farveintensitet, ofte med noter af modne røde og/eller sorte frugter. De er moderat fyldige til fyldige, afrundede, modne og med en lang eftersmag. Desuden har rødvinene en høj koncentration af polyphenolpigmenter, der giver mere strukturerede vine med en mere stabil farve. Der er således tale om vine, som er mere holdbare og mere egnede til lagring på flaske end de vine, der produceres i området.

Mere specifikt er det ifølge undersøgelser foretaget af Oenology Group ved Regional Institute of Applied Scientific Research (en del af universitet i Castilla-La Manchas Food Technology Area) grundlæggende muligt at skelne rødvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba« fra vine, der er fremstillet i de omkringliggende områder og er lagret i et tilsvarende tidsrum (vinene »Ribera del Duero« (BOB) og »Castilla y León« (BGB)), fordi førstnævnte har en større koncentration af monomeriske anthocyaniner, der er mere stabile (de har en større koncentration af malvidin-3-glucosid og en større andel af de mere stabile anthocyaniner, såsom p-coumaroylerede anthocyaniner og caffeoylerede anthocyaniner).

Selv om det afgrænsede geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Dehesa Peñalba« ligger i området for den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla y León« og er tæt på området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribera del Duero«, og selv om vinene har de samme generelle egenskaber som den beskyttede geografiske betegnelse, har de også en række kvaliteter, som i væsentlig grad adskiller sig, og visse andre egenskaber, der ikke findes i vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribera del Duero«.

I det følgende sammenlignes »Dehesa Peñalba« (BOB), »Castilla y León« (BGB) og »Ribera del Duero« (BOB):

Rødvin

Højere alkoholindhold (i % vol.): »Castilla y León« (BGB) (> 11,0), »Ribera del Duero« (BOB) (> 11,5), »Dehesa Peñalba« (> 12,5)

Færre kg pr. hektar: »Castilla y León« (BGB) (16 000), »Ribera del Duero« (BOB) (7 000), »Dehesa Peñalba« (8 000 for ung rødvin og 6 000 for lagret rødvin)

Højere indhold af flygtige syrer (meq/l): »Castilla y León« (BGB) (< 13,36), »Ribera del Duero« (BOB) (< 8,33), »Dehesa Peñalba« (< 20)

Større koncentration af monomeriske anthocyaniner (mg/l) ifølge undersøgelser foretaget af universitetet i Castilla-La Mancha: »Ribera del Duero« (BOB) (< 59), »Dehesa Peñalba« (< 223)

Rosévin

Højere minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): »Castilla y León« (BGB) (>= 9), »Ribera del Duero« (BOB) (>= 11,0 for rødvinene), »Dehesa Peñalba« (>= 12,0)

Lavere udbytte pr. hektar: »Castilla y León« (BGB) (16 000 kg), »Ribera del Duero« (BOB) (7 000 kg), »Dehesa Peñalba« (6 000 kg – lagret eller 8 000 kg – ung)

Højere minimalt totalt syreindhold: »Ribera del Duero« (BOB) (>= 57,31 g vinsyre pr. liter, >= 4,3 meq/l), »Dehesa Peñalba« (>= 66,64 g vinsyre pr. liter, >= 5,0 meq/l).

Selv om dele af det afgrænsede område (jordstykke 1 og 2 af parcel 5 121 og jordstykke 3 af parcel 5 122) har andre ejere, er ansøgningen indgivet af den eneste vingård, der i øjeblikket befinder sig i det afgrænsede område. Andre producenter vil kunne deltage i projektet i fremtiden, hvis de ønsker det.

Dehesa Peñalba har længe været en eftertragtet lokalitet blandt rangspersoner, biskopper og adelige, som siden oldtiden har kendt til potentialet for dette område langs Duero-flodens bredder. Talrige skriftlige og bibliografiske kilder vidner om, at byen Peñalba de Dueros og de lokaliteter, der falder inden for dens grænser, har eksisteret i meget lang tid. Dyrkningen af vinstokke til kommercielle formål går så langt tilbage, at man havde forpligtelser over for lensherrer i form af tiendebetaling med most fra disse arealer.

I det fjortende århundrede blev »Libro Becerro de las Behetrías de Castilla« (en redegørelse over de frie byer i Castilla) udfærdiget efter bekendtgørelse fra Pedro I i Castilla med angivelse af de forskellige amter og frie byer, som Kongeriget Castilla bestod af. Denne bog indeholder redegørelser over de forskellige byer, der indgår i ordningen med frie byer (kaldet »behetría«), deres retlige status samt kongens og de adeliges økonomiske rettigheder. En række manuskriptkopier er intakte, og det kongelige kancelli i Valladolid huser en af de ældste.

Villabáñez (»Villa hanes«) og Peñalba (»Peñalva«) optræder begge som en del af fyrstedømmet Valladolid (»Merindad del Infantado de Valladolid« eller på gammel spansk »Merindat del infantazgo de vallit«).

I 1751 henhørte byen Villabáñez under tre jurisdiktioner i det administrative distrikt Portillo i provinsen Madrid. De tre jurisdiktioner, som byen henhørte under, var følgende: »Cabildo« [rådet] i Valladolid katedral, markisinden af Camarasa og markisen af Revilla, som begge boede tæt på Valladolid. På dette tidspunkt bestod Villabáñez kommune af 11 423 jordstykker eller »obradas« (en gammel måleenhed for jordarealer), hvoraf 600 var vinmarker, svarende til 1 200 »aranzadas« (en anden gammel måleenhed for jordarealer).

Kommunen Peñalba de Duero bestod af 1 923 jordstykker eller »obradas«, hvoraf 560 var ikke-kunstvandede marker, seks var enge (fire af dem fællesarealer), syv var bede (fællesarealer), 500 var bjergområder med eg og steneg (fællesarealer) og 650 var vinmarker i Dehesa de Peñalba la Verde [»den grønne«].

Selv om der anvendes flere forskellige navne i de historiske dokumenter – »Dehesa«, »La Dehesa«, »Dehesa de Peñalba« og »Peñalba La Verde« – henviser de alle til samme sted, som har været kendt som Dehesa Peñalba de seneste 30 år. Dette viser også, at udtrykket »Dehesa« i denne sammenhæng er et stednavn og ikke har noget at gøre med husdyr (det spanske ord »dehesa« henviser til en traditionel form for opdræt af husdyr på fattige eller ikke-landbrugsmæssige arealer).

I 1995 blev det besluttet at genoptage dyrkningen, plante et udvalg af druesorter med en mellemlang til lang vækstcyklus, og der blev bygget en vingård med den allernyeste vinfremstillingsteknologi. Vingården udnytter druens potentiale fuldt ud og omdanner den til internationalt anerkendte vine.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Høståret skal anføres på etiketten på de beskyttede vine. Vine fra »Dehesa Peñalba« (BOB) kan anvende benævnelsen »roble« (»egetræ«) på etiketten, forudsat at de er i overensstemmelse med gældende lovgivning. Vine fra »Dehesa Peñalba« (BOB) kan anvende de traditionelle benævnelser »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva« på etiketten, forudsat at de opfylder de vilkår, der er fastsat i den gældende lovgivning.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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