C/2026/6034

19.11.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/6034)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Dehesa Peñalba“

ELi viitenumber: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Toote nimetus**

„Dehesa Peñalba“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus peab seda kaitstud päritolunimetuse „Dehesa Peñalba“ tootespetsifikaadi muudatust standardmuudatuseks; seda ei saa käsitada liidu muudatusena, kuna see ei vasta ühelegi geograafilisi tähiseid käsitleva määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale. Täpsemalt: sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias; sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga; see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

ROOSADE VEINIDE LISAMINE.

Kirjeldus

Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa 1. kategooriasse „vein“ on lisatud uus roosa veini tüüp ja see on juba hõlmatud tootespetsifikaadiga.

Muudetud punktid: tootespetsifikaadi punktid 2, 3, 5 ja 7 ning koonddokumendi punktid 6, 7.1, 7.2 ja 10.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

PUNASTE VEINIDE ÜLDALKOHOLISISALDUSE PIIRMÄÄRA MUUTMINE.

Kirjeldus

Punaste veinide minimaalset üldalkoholisisaldust on suurendatud 12 mahuprotsendilt 12,5 mahuprotsendile, et see oleks kooskõlas minimaalse tegeliku alkoholisisaldusega (mis on 12,5 mahuprotsenti või suurem).

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2; see ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUTUSED LAAGERDUMISTINGIMUSTES.

Kirjeldus

Enne seda muudatust olid laagerdumistingimused järgmised: ühel viinamarjasordil põhinev punane vein – 225-liitristes tammevaatides vähemalt 12 kuud; mitmel viinamarjasordil põhinevate veinide puhul – laagerdatakse 225- ja/või 500-liitristes tammevaatides ja/või 5 000-liitristes puitvaatides vähemalt 6–24 kuud.

Selle muudatuse kohaselt toimub laagerdamine nüüd 225–600-liitristes tammevaatides või kuni 5 500-liitristes puitvaatides; ajavahemikku ei ole täpsustatud. Kehtib nii ühel sordil kui ka mitmel sordil põhinevate punaste veinide ja lisatud roosade veinide kohta.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 3 ja koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

TOOTESPETSIFIKAADILE VASTAVUSE KONTROLLIMIST KÄSITLEVA PUNKTI VÄLJAJÄTMINE

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi see osa on välja jäetud, kuna see ei ole enam seadusega nõutav.

See muudatus puudutab punkti 9 tervikuna, mis on täielikult välja jäetud; muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Dehesa Peñalba“

ELi viitenumber: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Dehesa Peñalba“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini(de) kirjeldus**

Viinamarjasaadus

PUNANE VEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Selge, keskmise kuni tugeva värvusega, mille toon varieerub tellispunasest kuni purpurpunaseni.

Lõhn

Keskmine kuni tugev, sordinüanssidega, mida iseloomustab (punaste ja/või mustade) marjade ja/või lille- ja/või palsamilõhn, puitvaadis laagerdunud veinide puhul samuti laagerdumisprotsessist tulenevad nüansid (vanill ja/või puit ja/või röstitud ja/või karamellitud ja/või vürtsitatud osised).

Maitse

Neil veinidel peaks olema tasakaalustatud maitse ning tugev (punaste ja/või mustade) marjade ja/või lille- ja/või palsamiaroom, millele lisanduvad puitvaadis laagerdunud veinide puhul laagerdumisprotsessist tulenevad nüansid (vanilli- ja/või puidu- ja/või rösti- ja/või karamelli- ja/või vürtsielemendid). Need on täidlased keskmise kuni pika järelmaitsega veinid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	12,5
Minimaalne üldhappesus:	4,0
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	20,00
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

ROOSA VEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvuse varjundid ulatuvad sibulakoorest kuni punase sõstrani (sealhulgas sibul, lõhe ja punane sõstar), on puhtad ja/või säravad ning ilma hõljuvate osakesteta.

Lõhn

Keskmine kuni tugev, sordinüanssidega, mida iseloomustavad puuviljade (punaste või mustade) ja/või lille- ja/või palsaminüansid. Kui vein on laagerdunud puuvaatides, tekivad ka vanilli- ja/või puidunüansid ja/või röstitud ja/või karamellistunud ja/või vürtsikad nüansid.

Maitse

Keskmise täidlusega kuni täidlane vein, keskmise järelmaitsega, tasakaalustatud ja värske. Maitse meenutab puuviljade (punaste ja/või mustade) ja/või lille- ja/või palsamiaroomi. Kui vein on laagerdunud puuvaatides, tekivad ka vanilli- ja/või puidunüansid ja/või röstitud ja/või karamellistunud ja/või vürtsikad nüansid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	12,0
Minimaalne üldhappesus:	5,0
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus:

150 mg/l, kui jääksuhkrusisaldus on alla 2 g/l,

170 mg/l, kui jääksuhkrusisaldus on 2–5 g/l, ning

200 mg/l, kui jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud:*

Veinivalmistustava

VIINAMARJAKASVATUSMEETODID

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kirjeldus

1. Viinapuud on toestatud.
2. Viinapuude minimaalne istutustihedus on 2 000 puud hektari kohta.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritavad

Kirjeldus

1) Veinivalmistustingimused

Noored punased veinid: viinamarju korjatakse käsitsi, pannakse kastidesse ja hoitakse seejärel jahutis nii, et nende temperatuur langeks vahemikuni 5–10 °C. Need sorditakse käsitsi sortimislaual ja transporditakse konveierilindiga mahutitesse (marjade tõstmiseks ei kasutata pumpamisseadmeid). Kääritamisele eelneb 5–8 päeva kestev külmleotamine (5–10 °C). Enne malolaktilist kääritamist laagerdatakse veini vähemalt 15 päeva settel. Väga vähese hapnikuga rikastamine toimub annusega 15 ml liitri kohta kuus 3 päeva jooksul ja 6 ml liitri kohta kuus 8 päeva jooksul. Spontaanne alkoholkäärimine toimub roostevabast terasest mahutites. Kääritamise ajal ja pärast kääritamist toimub vähemalt 21 päeva jooksul pikendatud leotamine.

Laagerdunud punased veinid: viinamarju korjatakse käsitsi, pannakse kastidesse ja hoitakse seejärel jahutis nii, et nende temperatuur langeks vahemikuni 5–10 °C. Need sorditakse käsitsi sortimislaual ja transporditakse konveierilindiga mahutitesse (marjade tõstmiseks ei kasutata pumpamisseadmeid). Kääritamisele eelneb 5–8 päeva kestev külmleotamine (5–10 °C). Spontaanne alkoholkäärimine toimub roostevabast terasest mahutites. Kääritamise ajal ja pärast kääritamist toimub vähemalt 21 päeva jooksul pikendatud leotamine. Enne malolaktilist kääritamist laagerdatakse veini vähemalt 15 päeva settel. Väga vähese hapnikuga rikastamine toimub annusega 15 ml liitri kohta kuus 3 päeva jooksul ja 6 ml liitri kohta kuus 8 päeva jooksul.

Noored roosad veinid: viinamarju korjatakse käsitsi, pannakse kastidesse ja hoitakse seejärel jahutis nii, et nende temperatuur langeks vahemikuni 5–10 °C. Need sorditakse käsitsi sortimislaual ja transporditakse konveierilindiga mahutitesse (marjade tõstmiseks ei kasutata pumpamisseadmeid). Sordikomponent määratletakse sortide „Tempranillo“ ja/või „Syrah“ ja/või „Merlot“ kasutamisega. Vedela fraktsiooni eraldamine viinamarjakuivainest pärast kahe- kuni kolmetunnist leotamist. Laagerdamine settel (settel enne alkoholkäärimist) vähemalt 24 tundi. Setitamine sette eemaldamiseks (alkoholisisalduseta sete). Spontaanne alkoholkäärimine toimub roostevabast terasest mahutites temperatuuril 14–18 °C. Laagerdamine settel mahutites ja/või fudres'ides (puitvaatides maksimaalse mahutavusega 5 500 liitrit) ja/või vaatides vähemalt 15 päeva, kusjuures setet segatakse vähemalt kaks korda nädalas. Sette ümbervalamine ja eraldamine (alkoholisisaldusega).

Laagerdunud roosad veinid: viinamarju korjatakse käsitsi, pannakse kastidesse ja hoitakse seejärel jahutis nii, et nende temperatuur langeks vahemikuni 5–10 °C. Need sorditakse käsitsi sortimislaual ja transporditakse konveierilindiga mahutitesse (marjade tõstmiseks ei kasutata pumpamisseadmeid). Sordikomponent määratletakse sortide „Tempranillo“ ja/või „Syrah“ ja/või „Merlot“ kasutamisega. Vedela fraktsiooni eraldamine viinamarjakuivainest pärast kahe- kuni kolmetunnist leotamist. Laagerdamine settel (settel enne alkoholkäärimist) vähemalt 24 tundi. Setitamine sette eemaldamiseks (alkoholisisalduseta sete). Spontaanne alkoholkäärimine toimub roostevabast terasest mahutites temperatuuril 14–18 °C. Laagerdumine settel mahutites ja/või fudres'ides (puitvaatides maksimaalse mahutavusega 5 500 liitrit) ja/või vaatides 60–90 päeva. Kuni 600-liitristes vaatides settel laagerdumine peab moodustama vähemalt 85 % partii kogumahust. Selle aja jooksul tehakse järgmist: batonaaž ja/või sette segamine – kaks korda nädalas esimese 30 päeva jooksul. batonaaž ja/või sette segamine – üks kord nädalas kuni järgmise etapini. (Alkoholisisaldusega) sette ümbervalamine ja eraldamine.

2) Laagerdumistingimused

Ühel ja mitmel sordil põhinev punane vein:

— Laagerdamine 225–600-liitristes tammevaatides ja/või kuni 5 500-liitristes puuvaatides.

Ühel ja mitmel sordil põhinevad roosad veinid:

— Laagerdamine 225–600-liitristes tammevaatides ja/või kuni 5 500-liitristes puuvaatides.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kirjeldus

Virret võib ekstraheerida üksnes selliste mehaaniliste süsteemide abil, mis ei kahjusta kobara tahkeid osi, kusjuures viinamarjade ja veini vaheline maksimaalne keskmine suhe on 72 %. Laagerdatava punase veini puhul ei tohi virde mahutitesse transportimisel kasutada pumpa.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Noor punane vein ja noor roosa vein

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	8 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Noor punane vein ja noor roosa vein

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	57,60
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Laagerdunud punane vein ja laagerdunud roosa vein

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	6 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Laagerdunud punane vein ja laagerdunud roosa vein

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	43,20
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— „CABERNET SAUVIGNON“

— „MERLOT“

— „SYRAH“

— „TEMPRANILLO“

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega toote „Dehesa Peñalba“ geograafiline piirkond asub Villabáñezi (Valladolid) omavalitsusüksuses. See on katkematu maa-ala, mis hõlmab 91,4287 hektarit ja on kindlaks määratud järgmiste maatükkide identifitseerimise süsteemi (LPIS) viidetega(*):

Katastriüksus nr 6: maatükid 5121, 5122, 5123, 5124 ja 5125 ning maatüki 9003 maatükk 3 (maatükkide 5121 (maatükk 3), 5122 (maatükk 1), 5123, 5124 ja 5125 kanalid kuuluvad taotlejale).

(*) Kuna maatükkide identifitseerimise süsteemi ajakohastatakse, juhime tähelepanu sellele, et need on viited 2020. aasta versioonile.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduste kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

LOODUSLIKUD TEGURID

Punktis 1.6 määratletud geograafilisel piirkonnal on ainulaadsed maastiku-, mullastiku- ja kliimatingimused. Need tingimused on kogu piirkonnas ühesugused ja eristavad seda ümbritsevatest aladest, nagu allpool selgitatakse. See piirkond on traditsioonilises mõistes pago ehk viinamarjakasvatusala: üks katkematu maa-ala, mida traditsiooniliselt kasutatakse viinapuude kasvatamiseks ning mida iseloomustavad kindlad mullastiku- ja mikroklimaatilised tingimused, mis eristavad seda ümbritsevatest aladest. Pago ainulaadsed omadused lähtuvad tavaliselt seda ümbritsevast looduselementidest, nagu jõed, tasandikud, metsad jne, mis neid erilisi tingimusi luua aitavad. Määratletud piirkonnas tuleneb see alljärgnevatest teguritest.

1. Piirkonna kaljune topograafia on peamiselt seotud Duero jõega, mis on erosiooni ja settimise teel moodustanud erinevaid struktuure, sealhulgas rohkete setetega (peamiselt liiv ja kruus) astmelise jõetasandiku ning orupõhja. Selle tulemusena on määratletud piirkond oru põhjas asuv väikese kaldega maa-ala (püsiva kaldega alla 5 %), mida ääristavad kaks kõrgemat tasandikku (määratletud piirkond asub 720 m kõrgusel, aga tasandikud asuvad

800–840 m kõrgusel kaldega 5–15 %), mis eraldavad ala nii põhjast kui ka lõunast. Põhjas piirneb ala ühtlasi Duero jõega. Üle jõe jäävat ala tuntakse samuti Dehesa Peñalba nime all, kuid kuna kalle muutub seal järsemaks (kõrgtasandikeni viivatel nõlvadel ja tasandikel endil), ei sobi see enam viinamarjakasvatuseks. Lõunas piirneb ala männimetsaga. Neil kahel elemendil – kõrgtasandikel ja männimetsal – on puhverdav mõju, mis kaitseb piirkonda halbade ilmastikutingimuste eest.

2. Määratletud piirkond asub kruusasest jõesettest moodustunud terrassil, kus lubimerglist aluspõhja katab liivane pealiskiht. Mullastikku iseloomustavad veerised, kruus ja keskmine liivasisaldus 78 %, mis on suurem võrreldes vähem liivaste muldadega (umbes 60 %), mida leidub läänes asuvatel aladel, ning mergli- ja lubjakivisetetega savirikkamate muldadega, mida leidub kõrgtasandikel ja nendeni viivatel nõlvadel, kus kalle on suurem.

Selle tulemusena on määratletud piirkonnas kuiv liivane pealismuld, millel on filtrimisomadused: see on sooja mulla, kuid jaheda aluspinna ja rikkaliku veevaruga ala. Nii orgaaniliste kui ka toitainete sisaldus selles mullas on väike.

3. Asjaolu, et piirkonda ümbritsevad elemendid toimivad puhvrina, tähendab et piirkond on mõnevõrra kaitstud selliste ebasoodsate tingimuste eest nagu äärmuslikud temperatuurid, kuivus, tugevad tuuled jne. Selle tulemusena on piirkonnal oma mikrokliima, kus temperatuur on pehmem (aasta keskmine temperatuur on 12 °C, mis on ligikaudu pool kraadi soojem kui ümbritsevatel aladel), eriti kevadel ja sügisel. Piirkond on tuule eest hästi varjatud (lääne-ida suunal) ja öökülmavaba periood on seal pikem kui ümbritsevatel aladel (206 päeva aastas võrreldes 200 päevaga).

Kokkuvõttes asub Dehesa Peñalba nime all tuntud määratletud piirkond jõeoru põhjas, kus pind on tasane ja maa ühtlane. Selle loode-/edelasuunaline asetus on viinamarjakasvatuse jaoks täiuslik ning pinnast võib pidada soojaks, kuid väheviljakaks, pidades silmas liiva ja jämedamate osiste (veeriste ja kruusa) suurt sisaldust. Need omakorda muudavad pinnase vett hästi läbilaskvaks ja päikesekiiri peegeldavaks, samas kui org on kaitstud põhjas ja lõunas asuva kahe lubimergli tasandikuga, mis tänu kõrguste erinevusele varjavad ja piiravad seda. Määratletud piirkonda mõjutab ka lõuna- ja läänepiiril kulgev männimets ning põhja- ja idapiiril looklev Duero jõgi. Looduskeskkonna analüüs näitab, et Dehesa Peñalba nime all tuntud määratletud piirkond on selgelt eristuv ala, millel on ühtsed mullastiku- ja kliimatingimused, mis eristavad seda ümbritsevast piirkonnast. See tuleneb geomorfoloogilistest, litoloogilistest ja orograafilistest protsessidest ning looduslikest tõketest, nagu jõgi, metsad, nõlvad ja kõrgtasandikud.

INIMTEGURID

Tänu määratletud piirkonna viinamarjaistandustes viimase 18 aasta jooksul saadud kogemustele on kasutusele võetud mitu kohaliku keskkonna jaoks eriti sobivat viinamarjasorti, mille marjad on suure polüfenoolide kontsentratsiooni, eelkõige antotsüaniinide ja tanniini üldsisaldusega.

— „Tempranillo“: see on kõige olulisem Dehesa Peñalba viinamarjaistandustes kasvatatav sort. Tänu ridade vahel kasvatavatele haljasväetistaimedele ja tüvesid ümbritseva mulla süvakobestamisele, mida täiendab hoolikas toestamine, on see kohaliku piirkonnaga suurepärases kooskõlas.

— „Syrah“: see on järgmine iseloomulik sort. Tänu pikemale kasvutsüklike sobivad piirkonna tingimused sellele sordile suurepäraselt (leebed kevaded ja sügised), mis võimaldavad sordiomadustel täielikult avalduda.

— „Cabernet Sauvignon“: sarnaselt sordile „Syrah“ võimaldab määratletud piirkonna mikrokliima saavutada sellel viinamarjasordil oma täieliku potentsiaali, piirates siiski samal ajal selle saagikust.

— „Merlot“: ümbritsevatel aladel kannatab see viinamarjasort tavaliselt liigse kuivuse all, kuid määratletud piirkonna aluspinnas sisaldab piisavalt veevarusid, et selle sordi viinamarjad optimaalselt ja tasakaalustatult küpseksid.

Nende sortide kasvatamis- ja valmimistingimuste parandamiseks kasutatakse viinapuude kasvutsükli ajal kasvatusmeetodeid, mille saagikus hektari kohta on tavaliselt väiksem, kuid mis annavad ühtlase küpsusastmega kõrgekvaliteetset toorainet.

Kasutatakse säästvaid viinamarjakasvatustavasid, millega tagatakse maksimaalne keskkonnasäästlikkus. Viinamarjaistanduseks kasutatav maatükk on serditud mahepõllumajandusliku maana.

Viinamarjaistanduses toimuvale keerukale protsessile järgnevad veinitehases hoolikalt järgitavad tootmistavad. Kõige olulisemad on järgmised sammud:

— viinamarju korjatakse käsitsi, need pannakse kastidesse ja hoitakse seejärel jahutis nii, et nende temperatuur langeks vahemikuni 5–10 °C. Viinamarju sorditakse sortimislaual käsitsi ja tõstetakse konveierilindiga (pumpasid kasutamata), et need enne mahutitesse saabumist ei oksüdeeruks ja leotamine toimuks parimates tingimustes;

— punaste veinide puhul toimub leotamine kääritamise ajal ja pärast kääritamist vähemalt 21 päeva jooksul;

— enne malolaktilist kääritamist laagerdatakse veine settel, mille tulemuseks on väga vähese hapnikuga rikastamine.

— Roosade veinide puhul peab käärimine toimuma settel vähemalt 24 tundi enne alkoholkäärimist ning käärimissettel pärast alkoholkäärimist vähemalt 15 päeva noorte veinide puhul ja 60–90 päeva laagerdunud veinide puhul.

VEINI KVALITEET JA OMADUSED

Kaitstud päritolunimetusega tooted „Dehesa Peñalba“ on punased veinid, neil on sügav ja püsiv värvus (tugeva värvi, sinakaspunase tooni ja hea stabiilsusega). Need on väga aromaatsed, ülekaalus on küpsete punaste ja mustade marjade lõhn, eriti kui veinid on noored. Tänu stabiilselt suurele polüfenoolide, sh mahedate ja püsivate tanniinide sisaldusele on neil ühtlane struktuur. Selle tulemusena saadakse väga elegantsed veinid, mis on keskmise kuni täidlase rikkaliku maitsega, volüümikad ning pika järelmaitsega.

Roosad veinid on väga aromaatsed ning ülekaalus on küpsed punased ja mustad puuviljad. Laagerdumisel lisanduvad neile aroomidele laagerdumisele omased nüansid (vanill ja/või puit ja/või röstitud ja/või karamellistunud ja/või vürtsikad nüansid). Maitselt on need ka tasakaalustatud, keskmise täidlusega kuni täidlased, keskmise kuni pika järelmaitsega ning tugevama happesusega.

Mõlema veinitüübi kvaliteedi ja põhiomaduste suur homogeensus tuleneb samade looduslike tegurite ja sortide säilitamisest ning kõige olulisemate veinivalmistustavade jagamisest.

PÕHJUSLIK SEOS

Kaitstud päritolunimetusega toote „Dehesa Peñalba“ määratletud piirkond on katkematu maa-ala, millel on, nagu eespool kirjeldatud, seda teistest lähedal asuvatest aladest eristavad suurepärased mullastiku- ja mikroklimaatilised tingimused. Need looduslikud tingimused võimaldavad koos sordivaliku, viinamarjade kestlike kasvatustavade ja hoolikalt järgitava tootmismeetodiga saada eriliste omadustega toote (veini). Seda väidet toetavad alljärgnevad elemendid:

1. Väheviljaka, kuid soojana määratletud pinnas, mille suur liiva- ja jämedamate osiste (veeriste ja kruusa) sisaldus muudab selle vett hästi läbilaskvaks ja päikesekiiri peegeldavaks, soodustab viinamarjade küpsemist ja selliseid nähtusi nagu marjakesta pigmenteerumine, mille tulemusel sisaldavad viinamarjad rohkem polüfenoole, eelkõige antotsüaniine ja tanniine.

2. Määratletud piirkond on raamistatud looduslike tõketega: see on ilmakaarte suhtes hästi paiknev tasane ala, mida kaitsevad kaks kõrgemat tasandikku ja männimets ning mis põhjas piirneb Duero jõega. See tähendab, et viinamarjad saavutavad täiusliku küpsusastme, kuna saavad rohkem maapinnalt peegelduvat valgust, ning viinapuud on kaitstud äärmuslike ilmastikutingimuste eest, sest viinamarjade kasvutsükli kahel põhiperioodil on tingimused leebemad: kevadel õitsemise ja viljumise ajal ning sügisel viinamarjade valmimise lõppjärgus. Tänu sellele on viinapuude kasvutsükkel pikem. Piirkonna öökülmavaba periood on pikem – seega on viinapuudel marjade kasvatamiseks ja valmimiseks rohkem aega – ja aasta keskmine temperatuur kõrgem kui ümbritsevatel aladel. Kõik see võimaldab tasakaalustatumat küpsemist, soodustades selliseid nähtusi nagu punaste viinamarjade kestade pigmenteerumine ja suurema polüfenoolisisaldusega viinamarjade valmimine, mis omakorda annab veinidele rohkem polüfenoole ja parendab nende säilivust tänu paremale struktureeritusele ning antotsüaniinide ja tanniinide suuremale kogusisaldusele.

3. Soe liivane pinnas ja pehmem kliima (leebem kevad ja sügis) tähendab, et sort „Tempranillo“ ja eelkõige pikema kasvutsükliga mittepärismaised sordid (Prantsuse sordid „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“ ja „Syrah“) on väga hästi kohanenud, mis võimaldab viinamarjadel küpseda ning viinamarjade kasvutsükkel tasakaalustatumalt ja hõlmavamalt lõpule viia, mistõttu leidub neis teatavaid komponente (antotsüaniinide ja aroomide üldsisaldus) rohkem kui ümbritsevatel aladel kasvatavates viinamarjades.

4. Sordivalik koos viinamarjaistanduse säästva majandamise tavadega võimaldab saada kaitstud päritolunimetusega veinide „Dehesa Peñalba“ valmistamiseks optimaalset toorainet:

— „Tempranillo“ on struktureeritud, punaste marjade ja metsamarjade aroomi ning püsiva värvusega;

— „Cabernet Sauvignon“ pakub volüümi, kestvat järelmaitset ja kauakestvaid tanniine, tugevat küpsete puuviljade lõhna ja vürtsikaid noote;

— „Merlot“ on elegantse maitsega, sel on väga kerged tanniinid, punaste marjade lõhn ning hea happesuse ja pH vaheline tasakaal;

— „Syrah“ on siidiseid tanniine, mustade marjade lõhna ning värskust pakkuva pH ja happesuse tasemega.

Lühidalt öeldes annavad sordid „Tempranillo“ ja „Cabernet“ tänu volüümile, struktureeritusele ja pikale maitsele hästi säilivaid veine ning sordid „Syrah“ ja „Merlot“ annavad värskeid, happelisi ja tugeva aroomiga elegantseid ja peeneid veine.

Roosades ja punastes veinides on näha iga sordi eriomadusi.

5. Viinamarjade käsitsi korjamine, kastidesse asetamine ja seejärel jahutis hoidmine, millega nende temperatuur alandatakse vahemikuni 5–10 °C, takistab oksüdeerumist ja kaitseb värvi (antotsüaniinühendid). Viinamarjade sortimislaual käsitsi sortimine ja konveierilindiga tõstmine (ilma pumpamiseta) tähendab, et enne mahutitesse saabumist ei toimu oksüdeerumist ning leotamine võib toimuda parimates tingimustes. Kõik see tähendab, et külmleotamine algab tervetest viinamarjadest, mis parandab aroomipotentsiaali ja värvuse ekstraheerimist.

6. Kääritamise ajal ja järel toimuv leotamise protsess on piisavalt pikk (vähemalt 21 päeva), et saavutada värviühendite (antotsüaniinid ja tanniinid) suurem kontsentratsioon, vabad aroomid vabastada ning anda struktureeritumaid ja potentsiaalselt pikemat aega säilivaid veine.

7. Punaste veinide malolaktilise kääritamise eelne settes laagerdumine, mis põhjustab väga vähese hapnikuga rikastamist, soodustab ekstraheerimist ja parendab veinide säilivust, suurendades fenooliühendite, näiteks tanniinide ja antotsüaniinide kogust, sest soodustab püranoantotsüaniinide, antotsüaniinide ja flavanoolide teket, mis vajavad moodustumiseks atseetaldehüüdi, et saaksid tekkida värvilised etüülsillaga aduktid (atseetaldehüüdi moodustumiseks on vaja hapnikku). Seega parandab malolaktilise kääritamise eelne väga vähese hapnikuga rikastamine veinide värvsusomadusi ja värvi stabiilsust. Samuti paraneb suupärasus täidluse ja kootavuse poolest. Veel üks väga vähese hapnikuga rikastamise positiivne toime on see, et see parandab veini lõhna, vähendades taimseid omadusi. Väga vähese hapnikuga rikastamine võimaldab vähendada hapnikuga oksüdeeruvaid ühendeid, nagu pürasiinid ja tioolid.

8. Roosade veinide puhul võimaldab kokkupuude settega säilitada suurema osa mannoproteiinidest nii virdes kui ka lõpptootes. See tagab happeliste ühendite suurema stabiilsuse, mille tulemuseks on värskem maitse.

Nagu juba selgitatud, on katsed näidanud, et määratletud piirkonnas kasvatatavatel viinamarjadel on suurem antotsüaniinide ja tanniinisisaldus. Need kantakse veinivalmistusprotsessi käigus edasi: leotamine võimaldab neil ainetel tungida roosadesse ja punastesse veinidesse, mis annab neile noorena intensiivsema ja sinakaspunase tooni ning pikema eluea tänu stabiilsemate värvainete moodustumisele. Selle tulemusena on kaitstud päritolunimetusega punased ja roosad veinid „Dehesa Peñalba“ väga intensiivse värvusega, tavaliselt küpsete punaste ja/või mustade puuviljade nüanssidega. Need on keskmise kuni täidlusega, ümarad, küpsed ja pika järelmaitsega. Lisaks on punastel veinidel suur polüfenoolsete pigmentide sisaldus, mis annab neile struktureeritumad ja stabiilsema värvusega veinid ning seega on tegemist veinidega, mis säilivad pudelis kauem ja sobivad paremini laagerdamiseks kui piirkonnas toodetud veinid.

Täpsemalt on vastavalt piirkondliku rakendusuuringute instituudi (Castilla-La Mancha Ülikooli toidutehnoloogia valdkonna allüksus) veiniteaduse rühma uurimistööle põhimõtteliselt võimalik eristada kaitstud päritolunimetusega punaseid veine „Dehesa Peñalba“ külgnevatel aladel valmistatud sarnase kestusega laagerdunud veinidest (kaitstud päritolunimetusega vein „Ribera del Duero“ ja kaitstud geograafilise tähisega vein „Castilla y León“), kuna esimestes on monomeersete antotsüaniinide sisaldus suurem ja nad on olemuslikult stabiilsemad (suurem malvidiin-3-glükosiidi kontsentratsioon ning stabiilsemate antotsüaniinide, nagu p-kumarüülitud antotsüaniinid ja kafeoüülantotsüaniinid, suurem osakaal).

Kuigi kaitstud päritolunimetusega toote „Dehesa Peñalba“ määratletud geograafiline piirkond asub kaitstud geograafilise tähisega toote „Castilla y León“ piirkonnas ja asub kaitstud päritolunimetusega toote „Ribera del Duero“ lähedal ning kuigi neil veinidel on kaitstud geograafilise tähise üldised omadused, on neil mõned omadused oluliselt erinevad ja mõned muud omadused, mida kaitstud päritolunimetusega veinides „Ribera del Duero“ ei esine.

Järgnevalt on võrreldud kaitstud päritolunimetusega toodet „Dehesa Peñalba“, kaitstud geograafiline tähisega toodet „Castilla y León“ ja kaitstud päritolunimetusega toodet „Ribera del Duero“.

Punane vein

Suurem alkoholisisaldus (mahuprotsentides): KGT „Castilla y León“ (> 11,0); KPN „Ribera del Duero“ (> 11,5); „Dehesa Peñalba“ (> 12,5)

Vähem kg hektari kohta: KGT „Castilla y León“ (16 000); KPN „Ribera del Duero“ (7 000); „Dehesa Peñalba“ (8 000 noor punane vein ja 6 000 laagerdunud punane vein)

Suurem lenduvate hapete sisaldus (meq/l): KGT „Castilla y León“ (< 13,36); KPN „Ribera del Duero“ (< 8,33); „Dehesa Peñalba“ (< 20)

Castilla-La Mancha Ülikooli uuringu kohaselt on neil samuti suurem monomeersete antotsüaniinide kontsentratsioon (mg/l): KPN „Ribera del Duero“ (< 59); „Dehesa Peñalba“ (< 223)

Roosa vein

Suurem minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): KGT „Castilla y León“ (>= 9); KPN „Ribera del Duero“ (>= 11,0 punaste veinide puhul); „Dehesa Peñalba“ (>= 12,0)

Väiksem saagikus hektari kohta: KGT „Castilla y León“ (16 000 kg); KPN „Ribera del Duero“ (7 000 kg); „Dehesa Peñalba“ (6 000 kg laagerdunud veinide puhul või 8 000 kg noorte veinide puhul)

Suurem minimaalne üldhappesus: KPN „Ribera del Duero“ (>= 57,31 g viinhapet liitri kohta, >= 4,3 meq/l); „Dehesa Peñalba“ (>= 66,64 g viinhapet liitri kohta, >= 5,0 meq/l)

Kuigi määratletud piirkonna maadel (maatüki 5 121 krundid 1 ja 2, maatüki 5 122 krunt 3) on ka teisi omanikke, on taotluse esitanud ainus veinitootja, kes praegu määratletud piirkonnas tegutseb. Teised tootjad saaksid soovi korral tulevikus projektiga liituda.

Dehesa Peñalba on ammu olnud kõrgelt hinnatud koht markiide, piiskoppide ja aadlike seas, kes on osanud seda Duero jõe kallastel asuvat maa-ala väärtustada ammusest ajast alates. Arvukad kirjalikud ja bibliograafilised allikad annavad tunnistust Peñalba de Duero linna ja selle piiresse jäävate paikade pikast ajaloost, käsitledes muu hulgas viinamarjakasvatust ja selle kaubanduslikke väljundeid ning maa-alalt saadud virde eest feodaalidele kümnise maksmist.

14. sajandil koostati Kastiilia kuninga Pedro I korraldusel Libro Becerro de las Behetrías de Castilla (Kastiilia vabalinnade koodeks), kus on loetletud Kastiilia kuningriigi koosseisu kuuluvad maakonnad ja vabalinnad. See sisaldab ülevaadet n-ö vabalinna (behetría) valitsuskorraga linnadest, nende õiguslikust seisundist, kuninga majanduslikest volitustest ja ülikute õigustest. Säilinud on mitmeid käsikirju, neist vanim asub Valladolidi kuninglikus kantseleis.

Valladolidi vürstiriigi (Merindad del Infantado de Valladolid või keskaegses hispaania keeles Merindat del infantazgo de vallit) alla kuuluvana on mainitud nii Villabáñezi (Villa hanes) kui ka Peñalbat (Peñalva).

„1751. aastal kuulus Madridi provintsi Portillo haldusüksuses asuv Villabáñezi linn kolme jurisdiktsiooni alla; selle üle valitsesid Valladolidi katedraali nõukogu (cabildo) ning Valladolidis elavad Camarasa markiis ja Revilla markii. Tol ajal koosnes Villabáñezi vald 11 423 maatükist ehk obrada'st (tollane põllumajanduslik mõõtühik), millest 600 olid viinamarjaistandused kogupinnaga 1 200 aranzada't (samuti tollane põllumajanduslik mõõtühik) [...]".

„Peñalba de Duero vald koosnes 1 923 obrada'st, millest 560 olid niisutuseta põllud, 6 heinamaad (neist 4 ühiskasutuses), 7 peenramaad (ühiskasutuses), 500 mägimaad tammede ja iilekstammedega (ühiskasutuses), 650 viinamarjaistandust, mis asuvad Dehesa de Peñalba la Verdes („roheline") [...]"

Kuigi ajaloolistes dokumentides kasutatakse mitut erinevat nimetust – Dehesa, La Dehesa, Dehesa de Peñalba ja Peñalba La Verde –, viitavad need kõik samale kohale, mida on viimase 30 aasta jooksul tuntud Dehesa Peñalba nime all. See näitab ka, et sõna „Dehesa" on selles kontekstis toponüüm ja sellel ei ole mingit seost kariloomadega (hispaaniakeelne sõna „dehesa" viitab traditsioonilisele karjakasvatusele väheviljakatel või mittepõllumajanduslikel maadel).

1995. aastal otsustati viljelusega jätkata, istutati valik keskmise kuni pika kasvutsükliga viinamarjasorte ning ehitati veinitehas, mis oli varustatud kõige uuema veinivalmistustehnoloogiaga. See võimaldab viinamarja potentsiaali täielikult ära kasutada ja see rahvusvaheliselt tuntud veiniks muuta.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTUS

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Täiendavad märgistusnõuded

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud veinide etikettidel peab olema märgitud koristusaasta. Kaitstud päritolunimetusega veinide „Dehesa Peñalba" märgistusel võib kasutada nimetust „roble" ehk „tamm", tingimusel et need veinid vastavad kehtivatele õigusaktidele. Kaitstud päritolunimetusega veinide „Dehesa Peñalba" märgistusel võib kasutada traditsioonilisi nimetusi „Crianza", „Reserva" ja „Gran Reserva", kui need vastavad kehtivates õigusaktides sätestatud kasutustingimustele.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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