C/2026/6034

19.11.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/6034)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Dehesa Peñalba”

EU-viitenumero: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Dehesa Peñalba”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö, elintarvikeasioiden pääosasto, elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Dehesa Peñalba” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista, eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

ROSEEVIINIEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Uusi roseeviinityyppi on sisällytetty asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa tarkoitettuun luokkaan 1 ”Viini”, ja se kuuluu jo tuote-eritelmän piiriin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2, 3, 5 ja 7 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 6, 7.1, 7.2 ja 10 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

PUNAVIINIEN KOKONAISALKOHOLIPITOISUUDEN RAJAN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Punaviinien kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvo on nostettu 12 tilavuusprosentista 12,5 tilavuusprosenttiin, jotta se olisi vähintään yhtä suuri kuin todellisen alkoholipitoisuuden vähimmäisarvo (12,5 tilavuusprosenttia).

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa; se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VANHENTAMISOLOSUHTEIDEN MUUTOKSET

Kuvaus

Ennen tätä muutosta vanhentamisolosuhteet olivat seuraavat: yhdestä rypälelajikkeesta valmistettua punaviiniä vanhennettiin 225 litran tammitynnyreissä vähintään 12 kuukauden ajan, kun taas useammasta rypälelajikkeesta valmistettuja viinejä vanhennettiin 225:n ja/tai 500 litran tammitynnyreissä ja/tai 5 000 litran puusammioissa vähintään 6–24 kuukauden ajan.

Tämän muutoksen jälkeen viiniä vanhennetaan tammitynnyreissä, joiden tilavuus on 225–600 litraa, tai puutynnyreissä, joiden enimmäistilavuus on 5 500 litraa, eikä vanhentamisaikaa määritellä. Muutoksen piiriin kuuluvat sekä yhdestä tai useammasta rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit että uusina lisätyt roseeviinit.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TUOTE-ERITELMÄN NOUDATTAMISEN TARKASTAMISTA KOSKEVAN KOHDAN POISTAMINEN

Kuvaus

Tämä tuote-eritelmän osa on poistettu, koska sitä ei enää edellytetä lainsäädännössä.

Muutos koskee koko 9 kohtaa, joka on poistettu kokonaan; se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinin alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Dehesa Peñalba”

EU-viitenumero: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Nimi/nimet**

Dehesa Peñalba

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

PUNAVIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas, melko voimakas tai voimakas väri, joka vaihtelee tiilenpunaisesta purppuranpunaisen sävyihin.

Tuoksu

Melko voimakas tai voimakas tuoksu, jossa on lajikkeesta riippuen punaisten ja/tai mustien marjojen ja hedelmien vivahteita ja/tai kukkaisia ja/tai balsamimaisia vivahteita sekä jos viiniä on vanhennettu puuastiassa, vanhentamisprosessista peräisin olevia vivahteita (vaniljan ja/tai puun ja/tai paahteisia ja/tai karamellisoituja ja/tai mausteisia elementtejä).

Maku

Maku on tasapainoinen, ja siinä on punaisten ja/tai mustien marjojen ja hedelmien vivahteita ja/tai kukkaisia ja/tai balsamimaisia vivahteita sekä jos viiniä on vanhennettu puuastiassa, vanhentamisprosessista peräisin olevia vivahteita (vaniljan ja/tai puun ja/tai paahteisia ja/tai karamellisoituja ja/tai mausteisia elementtejä). Viinit vaihtelevat keskitäyteläisistä täyteläisiin, ja maku viipyy suussa melko pitkään tai pitkään.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20,00
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

ROSEEVIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinien sävyt vaihtelevat sipulinkuoren väristä punaherukan väriin (mukaan lukien sipulinkuoren, lohen ja punaherukan väri), sävyt ovat puhtaita ja/tai kirkkaita eikä viineissä ole suspensiossa olevia hiukkasia.

Tuoksu

Melko voimakas tai voimakas tuoksu, jossa on lajikkeesta riippuen punaisten tai mustien marjojen ja hedelmien vivahteita ja/tai kukkaisia ja/tai balsamimaisia vivahteita. Jos viiniä on vanhennettu puuastiassa, siinä on havaittavissa myös vaniljan ja/tai puun vivahteita ja/tai paahteisia ja/tai karamellisoituja ja/tai mausteisia vivahteita.

Maku

Keskitäyteläinen tai täyteläinen viini, melko pitkä jälkimaku, tasapainoinen ja raikas. Maku tuo mieleen punaiset ja/tai mustat marjat ja hedelmät ja/tai kukkaiset ja/tai balsamimaiset aromit. Jos viiniä on vanhennettu puuastiassa, siinä on havaittavissa myös vaniljan ja/tai puun vivahteita ja/tai paahteisia ja/tai karamellisoituja ja/tai mausteisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,0
Vähimmäishappopitoisuus:	5,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisrikkidioksidipitoisuuden on oltava enintään

150 mg/l, jos jäännössokeripitoisuus on < 2 g/l;

170 mg/l, jos jäännössokeripitoisuus on 2–5 g/l;

200 mg/l, jos jäännössokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmät

VILJELYKÄYTÄNNÖT

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

1. Viiniköynnökset sidotaan tukirakenteisiin.
2. Istutustiheys on vähintään 2 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden.

Viininvalmistusmenetelmät

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

1) Viininvalmistusolosuhteet

Nuoret punaviinit: Rypäleet poimitaan käsin ja pakataan sälelaatikoihin. Sen jälkeen ne varastoidaan jäähdytystilaan, jotta niiden lämpötila laskee 5–10 °C:seen. Rypäleet lajitellaan käsin lajittelupöydällä ja siirretään säiliöihin kuljetushihnalla (rypäleiden nostamiseen ei käytetä pumppulaitteita). Rypäleitä maseroidaan (5–10 °C:ssa) ennen käymistä 5–8 päivän ajan. Ennen malolaktista käymistä viiniä kypsytetään sakan päällä vähintään 15 päivän ajan. Mikrohapetus tehdään annostelunopeudella 15 ml/litra kuukaudessa 3 päivän ajan ja 6 ml/litra kuukaudessa 8 päivän ajan. Spontaani alkoholikäyminen tapahtuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä. Käymisen aikana ja sen jälkeen tehdään pitkä maserointi, joka kestää vähintään 21 päivän ajan.

Vanhennetut punaviinit: Rypäleet poimitaan käsin ja pakataan sälelaatikoihin. Sen jälkeen ne varastoidaan jäähdytystilaan, jotta niiden lämpötila laskee 5–10 °C:seen. Rypäleet lajitellaan käsin lajittelupöydällä ja siirretään säiliöihin kuljetushihnalla (rypäleiden nostamiseen ei käytetä pumppulaitteita). Rypäleitä maseroidaan (5–10 °C:ssa) ennen käymistä 5–8 päivän ajan. Spontaani alkoholikäyminen tapahtuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä. Käymisen aikana ja sen jälkeen tehdään pitkä maserointi, joka kestää vähintään 21 päivän ajan. Ennen malolaktista käymistä viiniä kypsytetään sakan päällä vähintään 15 päivän ajan. Mikrohapetus tehdään annostelunopeudella 15 ml/litra kuukaudessa 3 päivän ajan ja 6 ml/litra kuukaudessa 8 päivän ajan.

Nuoret roseeviinit: Rypäleet poimitaan käsin ja pakataan sälelaatikoihin. Sen jälkeen ne varastoidaan jäähdytystilaan, jotta niiden lämpötila laskee 5–10 °C:seen. Rypäleet lajitellaan käsin lajittelupöydällä ja siirretään säiliöihin kuljetushihnalla (rypäleiden nostamiseen ei käytetä pumppulaitteita). Lajikeominaisuudet perustuvat Tempranillo-, Syrah- ja/tai Merlot-lajikkeiden käyttöön. Nestemäinen jae erotetaan rypäleiden kiinteistä osista 2–3 tunnin maseroinnin jälkeen. Viiniä vanhennetaan rypälemehun sakan päällä (alkoholikäymistä edeltävä sakka) vähintään 24 tunnin ajan. Sitten viini kirkastetaan eli siitä poistetaan rypälemehun sakka (alkoholia sisältämätön sakka). Spontaani alkoholikäyminen tapahtuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 14–18 °C:n lämpötilassa. Viiniä vanhennetaan sakan päällä säiliöissä ja/tai puusammioissa (foudre; enimmäistilavuus 5 500 litraa) ja/tai tynnyreissä vähintään 15 päivän ajan, ja sille suoritetaan bâtonnage eli sakan sekoittaminen vähintään kaksi kertaa viikossa. Lopuksi viini juoksutetaan ja siitä erotetaan sakka (alkoholia sisältävä sakka).

Vanhennetut roseeviinit: Rypäleet poimitaan käsin ja pakataan sälelaatikoihin. Sen jälkeen ne varastoidaan jäähdytystilaan, jotta niiden lämpötila laskee 5–10 °C:seen. Rypäleet lajitellaan käsin lajittelupöydällä ja siirretään säiliöihin kuljetushihnalla (rypäleiden nostamiseen ei käytetä pumppulaitteita). Lajikeominaisuudet perustuvat Tempranillo-, Syrah- ja/tai Merlot-lajikkeiden käyttöön. Nestemäinen jae erotetaan rypäleiden kiinteistä osista 2–3 tunnin maseroinnin jälkeen. Viiniä vanhennetaan rypälemehun sakan päällä (alkoholikäymistä edeltävä sakka) vähintään 24 tunnin ajan. Sitten viini kirkastetaan eli siitä poistetaan rypälemehun sakka (alkoholia sisältämätön sakka). Spontaani alkoholikäyminen tapahtuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 14–18 °C:n lämpötilassa. Viiniä vanhennetaan sakan päällä säiliöissä ja/tai puusammioissa (foudre; enimmäistilavuus 5 500 litraa) ja/tai tynnyreissä 60–90 päivän ajan. Vähintään 85 prosenttia erän kokonaismäärästä on vanhennettava sakan päällä enintään 600 litran tynnyreissä. Tänä aikana tehdään seuraavat toimenpiteet: bâtonnage ja/tai sakan sekoittaminen kaksi kertaa viikossa ensimmäisten 30 päivän ajan; bâtonnage ja/tai sakan sekoittaminen kerran viikossa seuraavaan vaiheeseen asti Lopuksi viini juoksutetaan ja siitä erotetaan sakka (alkoholia sisältävä sakka).

2) Vanhentamisolosuhteet:

Yhdestä tai useammasta rypälelajikkeesta valmistettu punaviini:

— Vanhennetaan tilavuudeltaan 225–600 litran tammitynnyreissä ja/tai puusammioissa, joiden enimmäistilavuus on 5 500 litraa.

Yhdestä tai useammasta rypälelajikkeesta valmistettu roseeviini:

— Vanhennetaan tilavuudeltaan 225–600 litran tammitynnyreissä ja/tai puusammioissa, joiden enimmäistilavuus on 5 500 litraa.

Viininvalmistusmenetelmät

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

Rypäleen puristemehu voidaan uuttaa ainoastaan sellaisilla mekaanisilla menetelmillä, jotka eivät vahingoita rypäletertun kiinteitä osia. Keskimääräinen rypäleen ja viinin suhde on enintään 72 prosenttia. Kun on kyse vanhennettavista punaviineistä, puristusjäämää ei saa siirtää säiliöihin pumppulaitteilla.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Nuori puna- ja roseeviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	8 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Nuori puna- ja roseeviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	57,60
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vanhennettu puna- ja roseeviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	6 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vanhennettu puna- ja roseeviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	43,20
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Suojatun alkuperänimityksen ”Dehesa Peñalba” maantieteellinen alue sijaitsee Villabáñezin (Valladolid) kunnassa. Kyseessä on 91,4287 hehtaarin laajuinen yhtäjaksoinen maa-alue, joka käsittää seuraavilla viljelylohkojen tunnistamisjärjestelmän (LPIS) lohkotunnisteilla yksilöidyt viljelylohkot:

Maarekisteripalsta 6: lohkot 5121, 5122, 5123, 5124 ja 5125 sekä lohkon 9003 palsta 3 (lohkojen 5121 (palsta 3), 5122 (palsta 1), 5123, 5124 ja 5125 kastelukanavat ovat hakijan omistuksessa).

(*) Nämä tunnisteet vastaavat LPIS-järjestelmän vuoden 2020 version tietoja. Tiedot voivat muuttua järjestelmän päivitysten myötä.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

LUONTOON LIITTYVÄT TEKIJÄT

1.6 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella on omat ainutlaatuiset maasto-, maaperä- ja ilmastopiirteensä. Nämä ominaisuudet ovat yhdenmukaiset koko alueella ja myös erottavat maantieteellisen alueen ympäröivistä alueista, kuten jäljempänä selitetään. Aluetta kuvataan perinteisellä termillä ”pago” tai viinitarha, jolla tarkoitetaan yhtäjaksoista maa-alaa, jota on perinteisesti käytetty viininviljelyyn ja jolla on ympäröiviin alueisiin nähden poikkeavat maaperä- ja mikroilmasto-ominaisuudet. Pagon ainutlaatuisiin ominaispiirteisiin kuuluvat aluetta ympäröivät fyysiset elementit (kuten joet, tasangot, metsät), jotka luovat alueelle erityiset luonnonolosuhteet. Rajatun alueen luonnonolosuhteet syntyvät seuraavista osatekijöistä:

1. Maantieteellisen alueen kumpuilevaan topografiaan on vaikuttanut etenkin Duerojoki. Joen aiheuttama eroosio ja maa-ainesten kerrostuminen ovat muovanneet alueen luonnonrakenteet, kuten laakson pohjan ja jokitasangoille muodostuvat pengermät, joille kerrostuu runsaasti maa-ainesta (pääasiassa hiekkaa ja soraa). Nämä luonnonelementit tekevät alueesta loivasti kumpuilevaa (vakiokaltevuus on alle 5 prosenttia) maaseutua, joka levittäytyy laakson pohjalle ja jota reunustaa kaksi korkeampaa tasankoa (rajattu alue on 720 metrin korkeudessa ja

tasangot ovat 800–840 metrin korkeudessa, jossa kaltevuus on 5–15 prosenttia). Nämä tekijät erottavat maantieteellisen alueen sekä pohjoisista että eteläisistä alueista. Duerojoki rajaa aluetta myös pohjoisessa. Myös joen rajaaman alueen ulkopuolella olevaa aluetta kutsutaan nimellä Dehesa Peñalba, mutta siellä maasto on jyrkempää (sekä rinteillä, jotka nousevat ylätasangolle, että itse tasangoilla) eikä maa enää sovellu viininviljelyyn. Etelässä aluetta rajaa mäntymetsä. Nämä kaksi luonnonelementtiä – ylätasanko ja mäntymetsä – suojaavat aluetta epäsuotuisilta sääoloilta.

2. Rajatun alueen maa-aines koostuu joen kerrostamasta sorapitoisesta maa-aineksesta, johon kuuluu hiekkapitoinen pintakerros ja sen alla oleva merkelipitoinen kalkkikivikallio. Maaperän tyypillisiin piirteisiin kuuluvat pikkukivet ja sora. Maaperän hiekkapitoisuus on korkea, keskimäärin 78 prosenttia, kun verrataan läntisiin alueisiin (jossa hiekkapitoisuus on noin 60 prosenttia) ja jyrkempien ylätasankojen ja niille johtavien rinteiden savipitoisempiin merkeli- ja kalkkimaihin.

Rajatun alueen maaperä on kuivaa, hiekkapitoista pintamaata, jolla on suodattavia ominaisuuksia: maa on lämmin, mutta maa-alusta on viileä, ja alueella on runsaat vesivarannot. Maaperässä on niukasti orgaanista ainesta ja ravinteita.

3. Aluetta ympäröivät luonnonelementit suojaavat aluetta epäedullisilta olosuhteilta, kuten äärilämpötiloilta, kuivuudelta ja voimakkailta tuulilta, ja luovat alueelle mikroilmaston, jossa lämpötilat ovat muuta aluetta korkeammat, erityisesti keväällä ja syksyllä (vuotuinen keskilämpötila on 12 °C, joka on noin puoli astetta lämpimämpi kuin ympäröivillä alueilla). Alue on suojassa (länsi-itäsuuntaiselta) tuulelta, ja hallaa esiintyy ympäröivää aluetta vähemmän (hallattomia päiviä on 206 vuodessa, kun ympäröivillä alueilla vastaava luku on alle 200).

Yhteenvetona voidaan todeta, että Dehesa Peñalba -nimellä tunnettu rajattu alue rajautuu laakson pohjalla sijaitsevalle vesistöalueelle, jossa maa on tasaista ja maaperä homogeeninen. Sen luoteis-lounaissuunta on ihanteellinen viininviljelylle, ja lämmin ja ravinneköyhä maaperä sisältää runsaasti hiekkaa ja karkeita elementtejä (pikkukiviä ja soraa). Näiden piirteiden vuoksi alueen maaperä läpäisee hyvin vettä ja heijastaa auringon säteitä. Lisäksi aluetta suojaavat pohjoisen ja etelän merkelipitoiset kalkkikivitasangot, jotka reunustavat aluetta ja eristävät sen korkeuserojen vuoksi muusta alueesta. Rajattuun alueeseen vaikuttaa myös alueen etelä- ja länsirajoilla kasvava mäntymetsä sekä alueen pohjois- ja itäreunoja kiertävä Duerojoki. Fyysisen ympäristön analyysi osoittaa, että Dehesa Peñalba -nimellä tunnettu rajattu alue on selkeästi määritelty alue, jolla on omat yhtenäiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, jotka erottavat alueen ympäristöstään. Tämä johtuu geomorfologisista, litologisista ja orografisista prosesseista sekä suojaavista luonnonelementeistä, kuten joesta, metsistä, rinteistä ja ylätasangoista.

INHIMILLISET TEKIJÄT

Rajatun alueen viinitarhoilla viimeisten 18 vuoden aikana saatujen kokemusten myötä käyttöön on valikoitunut useita paikalliseen ympäristöön erityisen hyvin soveltuvia viiniköynnöslajikkeita, joista saadut rypäleet ovat hyvin polyfenolipitoisia, erityisesti antosyaanien ja tanniinin osalta.

— Tempranillo: Tempranillo on Dehesa Peñalban viinitarhan tärkein lajike. Lajikkeen kasvatusmenetelmiin kuuluvat riveillä käytetyt vihreät peitekasvit ja maaperän kuohkeuttaminen köynnösten ympäriltä sekä köynnösten tarkka sitominen. Näiden menetelmien ansiosta lajike kasvaa täydellisessä sopusoinnussa paikallisen alueen kanssa.

— Syrah: Syrah on toiseksi yleisin lajike. Pitkän kasvusyklinsä ansiosta lajike menestyy alueella (jossa on lämpimät kevät ja syksyt) ja pääsee kehittämään rypäleisiin parhaat ominaisuutensa.

— Cabernet Sauvignon: Kuten Syrah, myös Cabernet Sauvignon saavuttaa rajatun alueen mikroilmaston ansiosta täyden potentiaalinsa. Satomäärät pysyvät kuitenkin maltillisina.

— Merlot: Rajattua aluetta ympäröivillä alueilla Merlot kärsii usein kuivuudesta. Sen sijaan rajatun alueen maaperässä on riittävästi vesivarantoja, ja lajike pystyy kypsymään alueella tasaisesti optimaaliseen kypsyyteen.

Näiden lajikkeiden viljely- ja kypsymisolosuhteita parannetaan viljelymenetelmillä, joiden tavoitteena on hillitä hehtaarikohtaisia satomääriä ja tällä tavoin tuottaa rypäleitä, jotka ovat laadukkaita ja tasaisen kypsiä.

Viininviljelyssä käytetään kestäviä viljelykäytäntöjä, joilla pyritään varmistamaan ympäristön hyvinvointi. Viinitarhan lohkot on sertifioitu luonnonmukaisiksi.

Sekä viinitarhalla että viininvalmistamossa noudatetaan tarkkoja tuotantomenetelmiä. Tärkeimmät tuotantovaiheet ovat seuraavat:

— Sekä puna- että roseeviinien valmistukseen tarkoitetut rypäleet poimitaan käsin ja pakataan sälelaatikoihin. Sen jälkeen ne varastoidaan jäähdytystilaan, jotta niiden lämpötila laskee 5—10 °C:seen. Rypäleet lajitellaan käsin lajittelupöydällä ja siirretään käyttämällä kuljetushihnaa (pumppuja ei käytetä). Tällä tavoin varmistetaan, että rypäleet eivät hapetu matkalla säiliöihin ja ne voidaan maseroida parhaissa olosuhteissa.

— Punaviineille tehdään käymisen aikana ja sen jälkeen maserointi, joka kestää vähintään 21 päivän ajan.

— Ennen malolaktista käymistä viiniä kypsytetään sakan päällä, mistä seuraa punaviinien mikrohapettuminen.

— Roseeviinejä on vanhennettava rypälemehun sakan päällä vähintään 24 tuntia ennen alkoholikäymistä. Alkoholikäymisen jälkeen nuoria viinejä on vanhennettava sakan päällä vähintään 15 päivää ja vanhennettuja viinejä 60–90 päivää.

VIININ LAATU JA OMINAISUUDET

Alkuperänimityksellä Dehesa Peñalba suojatut viinit ovat punaviinejä. Väri on syvä ja pitkäkestoinen (väri on intensiivinen ja stabiili, ja siinä on sinertävä vivahde). Viinit ovat erittäin aromaattisia. Hallitsevina aromeina ovat kypsät punaiset ja mustat marjat ja hedelmät, erityisesti siinä vaiheessa, kun viinit ovat nuoria. Vakaa ja korkea polyfenolipitoisuus tuo rakenteeseen yhtenäisyyttä. Tanniinit ovat pehmeitä ja pitkäkestoisia. Näiden piirteiden vuoksi viinit ovat elegantteja, melko täyteläisiä tai täyteläisiä, maukkaita ja voimakkaita. Viinien jälkimaku on pitkä.

Roseeviinit ovat erittäin aromaattisia, ja hallitsevina aromeina ovat kypsät punaiset ja mustat marjat ja hedelmät. Jos viinejä on vanhennettu, näiden aromien rinnalla esiintyy vanhentamiselle ominaisia vivahteita (vaniljan ja/tai puun ja/tai paahteisia ja/tai karamellisoituja ja/tai mausteisia vivahteita). Lisäksi niiden suutuntuma on tasapainoinen ja keskitäyteläinen tai täyteläinen. Jälkimaku vaihtelee keskipitkästä pitkään ja hapokkuus on korostuneempi.

Kummankin viinityypin laadun ja tärkeimpien ominaisuuksien suuri yhtenäisyys johtuu siitä, että luontoon liittyvät tekijät ja lajikkeet ovat samoja, minkä lisäksi merkittävimmät viininvalmistusmenetelmät ovat yhteisiä.

SYY-YHTEYS

Alkuperänimityksellä suojattua Dehesa Peñalba -viiniä tuotetaan rajatulla yhtenäisellä maa-alueella, jonka ainutlaatuiset maaperä- ja mikroilmastolliset ominaisuudet erottavat sen lähialueista. Näiden luonnonolosuhteiden sekä lajikkeiden valinnan, kestävien viljelykäytäntöjen ja huolellisesti toteutettujen tuotantomenetelmien ansiosta tuotteeseen (viiniin) kehittyy sekä puna- että roseeviineille ominaiset erityispiirteet. Tuotteen erityisominaisuudet ovat seurausta etenkin seuraavista seikoista:

1. Alueen maaperä on ravinneköyhää mutta maa on lämmintä. Maaperässä on runsaasti hiekkaa ja karkeita aineksia (pikkukiviä ja soraa), joiden vuoksi se läpäisee hyvin vettä ja heijastaa auringon valoa sekä edistää rypäleiden kypsymistä ja kuoren pigmentoitumista ja muita ilmiöitä, joiden vuoksi rypäleisiin kehittyy runsaasti polyfenoleja, erityisesti antosyaaneja ja tanniineja.

2. Rajatun alueen ympärillä on suojaavia luonnonelementtejä: alue on tasainen, sen maantieteellinen sijainti on ilmansuuntiin nähden suotuisa, sitä suojaavat kaksi korkeampaa tasankoa sekä mäntymetsä ja pohjoisessa sitä rajaa Duerojoki. Tämän ansiosta rypäleet voivat kypsyä täydelliseen kypsyysasteeseen, sillä ne saavat enemmän maan kautta heijastuvaa säteilyä, ja viiniköynnökset kasvavat suojassa äärimmäisiltä sääoloilta. Kasvuolosuhteet ovat leudommat kahdessa tärkeässä kasvukierron vaiheessa: keväällä, kun viiniköynnökset kukkivat ja muodostavat hedelmiä, ja syksyllä, kun rypäleet ovat kypsymisprosessin loppuvaiheessa. Näiden tekijöiden vuoksi viiniköynnöksen kasvukausi on tavanomaista pidempi. Rajatulla alueella on lyhyt hallakausi, joten viiniköynnöksillä on aikaa kehittyä ja kypsyä, ja alueen keskimääräinen vuotuinen lämpötila on korkeampi kuin ympäröivillä alueilla. Kaikki nämä tekijät edistävät rypäleiden tasapainoista kypsymistä, voimistavat punaisten rypäleiden kuorten pigmentoitumista ja tuottavat polyfenolipitoisia rypäleitä. Nämä tekijät tuovat viineihin tavanomaista enemmän polyfenoleja ja pidentävät niiden elinikää, sillä viinien rakenne on kehittynyt ja antosyaanien ja tanniinien kokonaispitoisuus on suuri.

3. Tempranillo-lajike ja erityisesti muut kuin kotoperäiset lajikkeet, joilla on pitkä kasvukausi (joihin kuuluvat ranskalaiset lajikkeet Cabernet Sauvignon, Merlot ja Syrah), ovat sopeutuneet erittäin hyvin rajatulle alueelle alueen lämpimän ja hiekkaisen maaperän sekä lauhan ilmaston (johon kuuluvat lämpimät kevät ja syksyt) vuoksi. Näiden lajikkeiden rypäleet pystyvät kypsymään ja viiniköynnökset hyödyntämään koko kasvukautensa tasapainoisella ja kokonaisvaltaisella tavalla, mikä näkyy siinä, että alueella kasvatetuissa rypäleissä on tiettyjä ainesosia (antosyaaneja ja aromeja) ympäröivillä alueilla kasvatettuja rypäleitä enemmän.

4. Lajikkeiden valinnan ja kestävien viininviljelymenetelmien ansiosta alkuperänimityksellä Dehesa Peñalba suojattujen puna- ja roseeviinien valmistamiseen saadaan parasta mahdollista raaka-ainetta:

— Tempranillo-viineissä on kehittynyt rakenne, punaisten marjojen ja hedelmien aromeja sekä kestävä, syvä väri

— Cabernet Sauvignon -viinit ovat voimakkaita ja pitkiä; tanniinit ovat pitkäkestoisia; viineissä on voimakkaita kypsien marjojen ja hedelmien vivahteita ja mausteisia sävyjä

— Merlot-viinit ovat hienostuneita, ja niiden tanniinit ovat erittäin pehmeitä; viineissä on punaisten marjojen ja hedelmien vivahteita ja hyvä tasapaino happamuuden ja pH:n välillä

— Syrah-viineissä on silkkisiä tanniineja ja mustien marjojen ja hedelmien vivahteita; viinin pH- ja happamuustasot tuovat niihin runsaasti tuoreutta.

Tiivistetysti voidaan sanoa, että Tempranillo- ja Cabernet-lajikkeista saadut viinit ovat kestäviä niiden voimakkuuden, rakenteen ja pituuden ansiosta, kun taas Syrah ja Merlot ovat tuoreita, hapokkaita, aromaattisia, hienostuneita ja pehmeitä.

Rosee- ja punaviineissä näkyvät kunkin lajikkeen erityispiirteet.

5. Rypäleet poimitaan käsin ja pakataan sälelaatikoihin. Sen jälkeen ne varastoidaan jäähdytystilaan, jossa niiden lämpötila laskee 5–10 °C:seen, mikä ehkäisee hapettumista ja suojaa viinin väriä (antosyaaniyhdisteitä). Rypäleet lajitellaan käsin lajittelupöydällä ja nostetaan kuljetushihnalla (ilman pumppulaitteita). Tällä tavoin rypäleet eivät hapetu ennen saapumista säiliöihin ja ne voidaan maseroida parhaissa olosuhteissa. Näiden menetelmien ansiosta rypäleiden kylmäliotuksen alkaessa rypäleet ovat ehjiä, mikä parantaa kummankin viinityypin aromaattista potentiaalia ja värin kehittymistä.

6. Fermentoinnin aikana ja sen jälkeen toteutettavan maserointiprosessin riittävän keston (vähintään 21 päivää) ansiosta punaviineihin kehittyy runsaasti väriyhdisteitä (antosyaaneja ja tanniineja), aromeja, ryhtiä ja kestävyyttä.

7. Punaviinien sakkakypsytys ennen malolaktista käymistä saa aikaan mikrohapettumisen. Tämä puolestaan edistää uuttumista ja pidentää viinien elinikää, sillä tällä tavoin viiniin kehittyy fenoliyhdisteitä, kuten tanniineja ja antosyaaneja, koska pyranoantosyaanit, antosyaanit ja flavanolit, jotka edistävät värillisten etyylisidoksin kiinnittyvien adduktien kehittymistä, tarvitsevat muodostuakseen asetaldehydiä (jonka muodostumiseen tarvitaan happea). Näin ollen mikrohapetus ennen malolaktista käymistä parantaa viinien kromaattisia ominaisuuksia ja värin pysyvyyttä. Se parantaa myös suutuntumaa tuomalla viiniin täyteläisyyttä ja kiristävyyttä. Mikrohapettamisen myönteisiin vaikutuksiin kuuluu myös se, että se parantaa viinin aromia vähentämällä kasviperäisiä ominaisuuksia, sillä pyratsiinien ja tiolien kaltaisten hapettuvien yhdisteiden määrä vähenee mikrohapettamisen myötä.

8. Roseeviineissä sakan ja/tai rypälemehun sakan päällä vanhentaminen johtaa siihen, että sekä rypälemehussa että lopputuotteessa säilyy suurempi osuus mannoproteiineista. Tämän ansiosta hapokkaat yhdisteet ovat pysyvämpiä, jolloin maku on raikkaampi.

Kuten edellä jo todetaan, testit ovat osoittaneet, että rajatulla alueella kasvatettujen rypäleiden antosyaani- ja tanniinipitoisuudet ovat muilla alueilla kasvatettuja rypäleitä suuremmat. Ainesosien muodostuminen on otettu huomioon viinin valmistuksessa. Maseroinnin ansiosta nämä aineet siirtyvät puna- ja roseeviineihin ja lisäävät niiden voimakkuutta. Ne myös tuovat nuoriin viineihin sinertävänpunaisen sävyn ja parantavat viinien säilyvyyttä muodostamalla vakaita väriaineita. Näiden tekijöiden ansiosta alkuperänimityksellä ”Dehesa Peñalba” suojatuissa puna- ja roseeviineissä on vahva väri, jossa on yleensä kypsien punaisten ja/tai mustien marjojen ja hedelmien vivahteita. Viinit ovat keskitäyteläisiä tai täyteläisiä, pyöreitä ja kehittyneitä, ja niiden maku viipyy suussa pitkään. Lisäksi punaviineissä on runsaasti polyfenolisia pigmenttejä, joiden ansiosta viinit ovat ryhdikkäämpiä ja niiden väri on vakaampi. Siksi ne säilyvät pidempään ja soveltuvat paremmin pullossa vanhentamiseen kuin muut alueella tuotetut viinit.

Soveltavan tieteellisen tutkimuksen alueelliseen instituuttiin kuuluvan viinintutkimuksen ryhmän (joka on osa Kastilia-La Manchan yliopiston elintarviketeknologian tutkimusalaa) tekemän tutkimuksen mukaan alkuperänimityksellä ”Dehesa Peñalba” suojatut punaviinit on mahdollista erottaa niiden tuotantoalueen lähialueilla valmistetuista, yhtä pitkän aikaa vanhennetuista viineistä (alkuperänimityksellä ”Ribera del Duero” ja maantieteellisellä merkinnällä ”Castilla y León” suojatuista viineistä), lähinnä siksi, että niissä on verrokkiviinejä enemmän monomeerisiä antosyaaneja, jotka ovat luontaisesti vakaampia (niissä on suurempi malvidin-3-glukosidipitoisuus ja suurempi osuus vakaampia antosyaaneja, kuten p-kumaarihappoantosyaaneja ja kofeiinihappoantosyaaneja).

Vaikka SAN-viinin ”Dehesa Peñalba” rajattu maantieteellinen alue sijaitsee SMM-viinin Castilla y León alueella ja lähellä SAN-viinin ”Ribera del Duero” tuotantoaluetta ja vaikka viineissä on samat yleiset ominaisuudet kuin SMM-viineissä, niissä on myös joitakin olennaisia eroja sekä ominaisuuksia, joita ei esiinny Ribera del Duero -viineissä.

SAN-viinin ”Dehesa Peñalba”, SMM-viinin ”Castilla y León” ja SAN-viinin ”Ribera del Duero” vertailusta saatiin seuraavat tulokset:

Punaviini

Suurempi kokonaisalkoholipitoisuus (til-%): Castilla y León SMM (> 11,0); Ribera del Duero SAN (> 11,5); ”Dehesa Peñalba” (> 12,5)

Alhaisempi hehtaarituotos: Castilla y León SMM (16 000); Ribera del Duero SAN (7 000); ”Dehesa Peñalba” (8 000 nuoren punaviinin ja 6 000 vanhennetun punaviinin osalta)

Suurempi haihtuvien happojen pitoisuus: Castilla y León SMM (< 13,36); Ribera del Duero SAN (< 8,33); ”Dehesa Peñalba” (< 20)

Kastilia-La Manchan yliopiston tutkimuksen mukaan suurempi monomeeristen antosyaanien pitoisuus (mg/l): Ribera del Duero SAN (< 59); ”Dehesa Peñalba” (< 223)

Roseeviini

Suurempi todellisen alkoholipitoisuuden vähimmäisarvo (til-%): Castilla y León SMM (≥ 9); Ribera del Duero SAN (≥11,0 punaviinien osalta); ”Dehesa Peñalba” (≥ 12,0)

Alhaisempi hehtaarituotos: Castilla y León SMM (16 000 kg); Ribera del Duero SAN (7 000 kg); ”Dehesa Peñalba” (6 000 kg vanhennetut viinit tai 8 000 kg nuoret viinit)

Suurempi kokonaishappopitoisuuden vähimmäisarvo: Ribera del Duero SAN (≥ 57,31 g viinihappoa litrassa, ≥ 4,3 milliekvivalenttia litrassa); ”Dehesa Peñalba” (≥ 66,64 g viinihappoa litrassa, ≥ 5,0 milliekvivalenttia litrassa)

Vaikka osalla rajatusta alueesta (lohkon 5 121 palsta 1 ja 2 ja lohkon 5 122 palsta 3) on muita omistajia, hakemuksen on jättänyt rajatun alueen tällä hetkellä ainoa viininvalmistamo. Muut tuottajat voivat tulevaisuudessa liittyä hankkeeseen niin halutessaan.

Jo antiikin ajoista lähtien Dehesa Peñalban alue on kiinnostanut markiiseja, piispoja ja aatelisia, jotka ymmärsivät Duerojoen rannalle levittäytyvän maan mahdollisuudet. Peñalba de Dueron kaupungin ja sen rajojen sisäpuolella sijaitsevien alueiden pitkästä historiasta on lukuisia kirjallisia ja bibliografisia todisteita, jotka kertovat myös alueella harjoitetusta viininviljelystä ja sen taloudellisista päämääristä. Lähteiden mukaan myös feodaalihallitsijoitten velvoittamat kymmenykset voitiin maksaa alueella viljeltyjen rypäleiden puristemehulla.

Libro Becerro de las Behetrías de Castilla (”Kastilian vapaiden kaupunkien pergamenttinide”) on 1300-luvulta peräisin oleva kirja, joka on laadittu Kastilian Pedro I:n käskystä ja jossa luetellaan Kastilian kuningaskunnat maakunnat ja vapaat kaupungit. Kirja sisältää tietoja ”vapaiden kaupunkien” (behetría) järjestelmään kuuluvista kaupungeista, niiden oikeudellisesta asemasta, kuninkaan taloudellisista oikeuksista ja ylimystön oikeuksista. Alkuperäisestä käsikirjoituksesta on säilynyt useita jäljennöksiä, joista yhtä vanhimmista säilytetään Valladolidin historiallisten dokumenttien arkistossa (Archivo de la Real Chancillería de Valladolid).

Sekä Villabáñez (Villa hanes) että Peñalba (Peñalva) sijaitsivat Valladolidin ruhtinaskunnan (Merindad del Infantado de Valladolid tai vanhassa espanjassa Merindat del infantazgo de vallit) alueella.

”Vuonna 1751 Villabáñezin kaupunki kuului Madridin maakunnassa sijaitsevan Portillon piirikunnan kolmeen hallintoalueeseen: sitä hallinnoivat Valladolidin katedraalin Cabildo (”neuvosto”) sekä läheisiltä alueilta Camarasan markiisitar ja Revillan markiisi. Tuolloin Villabáñezin kunta käsitti 11 423 tonttia tai obradasia (vanha maatalousalueen nimitys), joista 600 oli viinitarhoja, jotka yhdessä käsittivät 1 200 aranzadasin (toinen vanha maatalousalueen nimitys) alan – –.”

”Peñalba de Dueron kunta muodostui 1 923 obradasista, joista 560 oli kastelematonta peltoa, 6 niittyä (joista 4 yhteiskäytössä), 7 puutarhaa (yhteiskäytössä), 500 tammimetsäistä vuoristomaata (yhteiskäytössä) ja 650 viinitarhaa, jotka sijaitsivat Dehesa de Peñalba la Verdessä (”vihreä”) – –”

Vaikka historiallisissa asiakirjoissa on käytetty useita eri nimiä – ”Dehesa”, ”La Dehesa”, ”Dehesa de Peñalba” ja ”Peñalba” –, niillä kaikilla viitataan samaan paikkaan, joka on viimeisten 30 vuoden ajan tunnettu nimellä Dehesa Peñalba. Viitteistä käy ilmi myös se, että tässä yhteydessä ilmaisu ”Dehesa” on paikannimi eikä sillä viitata karjaan (espanjan kielen sanalla dehesa tarkoitetaan perinteistä karjankasvatusta köyhällä tai muulla kuin maatalousmaalla).

Vuonna 1995 viininviljely päätettiin aloittaa uudelleen ja alueelle istutettiin valittuja viiniköynnöslajikkeita, joiden kasvukausi on keskipitkä tai pitkä. Lisäksi rakennettiin viininvalmistamo, jossa käytetään viininvalmistuksen uusinta teknologiaa. Tällä tavoin rypäleiden täysi potentiaali saadaan hyödynnettyä ja niistä voidaan valmistaa kansainvälisesti tunnettuja viinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojattujen viinien merkintöihin on sisällytettävä maininta satovuodesta. Alkuperänimityksellä suojattujen Dehesa Peñalba -viinien etiketeissä voidaan käyttää merkintää ”roble” (”tammi”), jos ne ovat voimassa olevan sovellettavan lainsäädännön mukaisia. Alkuperänimityksellä suojattujen Dehesa Peñalba -viinien etiketeissä voidaan käyttää perinteisiä merkintöjä ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran Reserva”, jos ne täyttävät voimassa olevassa sovellettavassa lainsäädännössä säädetyt käyttöehdot.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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