C/2026/6034

19.11.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6034)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Dehesa Peñalba”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Dehesa Peñalba”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je izmjena specifikacije proizvoda za ZOI Dehesa Peñalba standardna izmjena. ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Odnosno: ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne predstavlja rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

DODAVANJE RUŽIČASTIH VINA

Opis

Nova vrsta ružičastog vina uvrštena je u kategoriju 1. „Vino” iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 te je već obuhvaćena specifikacijom proizvoda.

Izmijenjene točke: točke 2., 3., 5. i 7. specifikacije proizvoda te točke 6., 7.1., 7.2. i 10. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENA GRANIČNE VRIJEDNOSTI UKUPNE ALKOHOLNE JAKOSTI CRNIH VINA

Opis

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost crnih vina povećana je s 12 % na 12,5 % radi usklađivanja s najmanjom stvarnom volumnom alkoholnom jakošću (koja iznosi 12,5 %), odnosno kako bi bila veća od nje ili joj bila jednaka.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE UVJETA DOZRIJEVANJA

Opis

Uvjeti dozrijevanja prije izmjene: Jednosortno crno vino: u bačvama od hrastova drva zapremnine 225 l najmanje 12 mjeseci; višesortna vina: u bačvama od hrastova drva zapremnine 225 i/ili 500 litara i/ili drvenim kacama zapremnine 5 000 litara najmanje 6 do 24 mjeseca.

U skladu s izmjenom vino sad dozrijeva u bačvama od hrastova drva zapremnine od 225 do 600 litara ili drvenim bačvama zapremnine do 5 500 l, bez navođenja razdoblja. To vrijedi i za jednosortna i višesortna crna vina te za dodana ružičasta vina.

Mijenjaju se točka 3. specifikacije proizvoda i točka 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

BRISANJE TOČKE O PROVJERI SUKLADNOSTI SA SPECIFIKACIJOM PROIZVODA

Opis

Taj je odjeljak specifikacije proizvoda izbrisan jer više nije propisan zakonom.

Izmjena se odnosi na točku 9., koja je u cijelosti izbrisana. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Dehesa Peñalba”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026.

1. **Naziv(i)**

„Dehesa Peñalba”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednih proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

CRNO VINO

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

bistar, srednje do visoko intenzivne boje, s nijansama od boje opeke do ljubičastocrvene.

Okus

srednjeg do visokog intenziteta, s voćnim (crveno i/ili crno voće) i/ili cvjetnim i/ili balzamičnim sortnim notama te notama koje su rezultat postupka dozrijevanja kad je riječ o vinima koja su dozrijevala u drvenim bačvama (note vanilije i/ili drva i/ili tostiranog kruha i/ili karamele i/ili elementi začina).

Okus

Vina bi trebala biti uravnotežena, s voćnim (crveno i/ili crno voće) i/ili cvjetnim i/ili balzamičnim notama, u kombinaciji s notama koje su rezultat postupka dozrijevanja kad je riječ o vinima koja su dozrijevala u drvenim bačvama (note vanilije i/ili drva i/ili tostiranog kruha i/ili karamele i/ili elementi začina). Odlikuje ih srednje pun do pun okus srednjeg do dugog trajanja.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,5
Najmanja ukupna kiselost:	4,0
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20,00
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

RUŽIČASTO VINO

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Karakteriziraju ga nijanse u rasponu od ljuske luka do crvenog ribiza (uključujući nijanse luka, lososa i crvenog ribiza), bistro je i/ili svijetlo te bez čestica taloga.

Okus

Srednjeg do visokog intenziteta, s voćnim (crveno ili crno voće) i/ili cvjetnim i/ili balzamičnim sortnim notama. Ako je vino dozrijevalo u drvenoj bačvi, pojavljuju se i note vanilije i/ili drva i/ili tostiranog kruha i/ili karamele i/ili elementi začina.

Okus

Vino srednjeg do punog okusa srednjeg trajanja, uravnoteženo i svježe. Odlikuje se voćnim (crveno i/ili crno voće) i/ili cvjetnim i/ili balzamičnim notama. Ako je vino dozrijevalo u drvenoj bačvi, pojavljuju se i note vanilije i/ili drva i/ili tostiranog kruha i/ili karamele i/ili elementi začina.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,0
Najmanja ukupna kiselost:	5,0
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida mora biti:

150 mg/l ako je sadržaj neprevrelog šećera < 2 g/l,

170 mg/l ako je sadržaj neprevrelog šećera od 2 do 5 g/l i

200 mg/l ako je sadržaj neprevrelog šećera 5 g/l ili više.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupak proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

POSTUPCI UZGOJA

Vrsta enološkog postupka

Relevantno ograničenje pri proizvodnji vina

Opis

1. Vinova loza uzgajana je u sustavu brajdi.
2. Najmanja gustoća sadnje iznosi 2 000 trsova po hektaru.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

1) Uvjeti proizvodnje vina

Mlada crna vina: grožđe se bere ručno, stavlja u sanduke i zatim skladišti u rashladniku kako bi se temperatura spustila na 5 °C do 10 °C. Ručno ga se razvrstava na stolu za selekciju i prenosi u cisterne transportnom trakom (za podizanje bobica ne upotrebljava se oprema za pumpanje). Prije fermentacije provodi se hladna maceracija (5–10 °C) u trajanju od 5 do 8 dana. Prije malolaktične fermentacije vina dozrijevaju na vinskom talogu najmanje 15 dana. Mikrooksigenacija se provodi tri dana uz doziranje od 15 ml po litri mjesečno i osam dana uz doziranje od 6 ml po litri mjesečno. Spontana alkoholna fermentacija odvija se u spremnicima od nehrđajućeg čelika. Produljena maceracija traje najmanje 21 dan tijekom i nakon fermentacije.

Odležana crna vina: grožđe se bere ručno, stavlja u sanduke i zatim skladišti u rashladniku kako bi se temperatura spustila na 5 °C do 10 °C. Ručno ga se razvrstava na stolu za selekciju i prenosi u cisterne transportnom trakom (za podizanje bobica ne upotrebljava se oprema za pumpanje). Prije fermentacije provodi se hladna maceracija (5–10 °C) u trajanju od 5 do 8 dana. Spontana alkoholna fermentacija odvija se u spremnicima od nehrđajućeg čelika. Dugotrajna maceracija, fermentacija i postfermentacija traju najmanje 21 dan. Prije malolaktične fermentacije vina dozrijevaju na vinskom talogu najmanje 15 dana. Mikrooksigenacija se provodi tri dana uz doziranje od 15 ml po litri mjesečno i osam dana uz doziranje od 6 ml po litri mjesečno.

Mlada ružičasta vina: grožđe se bere ručno, stavlja u sanduke i zatim skladišti u rashladniku kako bi se temperatura spustila na 5 °C do 10 °C. Ručno ga se razvrstava na stolu za selekciju i prenosi u cisterne transportnom trakom (za podizanje bobica ne upotrebljava se oprema za pumpanje). U proizvodnji vina upotrebljavaju se sorte Tempranillo i/ili Syrah i/ili Merlot. Tekuća frakcija odvaja se od krutih dijelova grožđa nakon dva do tri sata maceracije. Prije alkoholne fermentacije vina dozrijevaju na vinskom talogu najmanje 24 sata. Predbistrenjem se uklanja talog (vinski talog bez sadržaja alkohola). Spontana alkoholna fermentacija odvija se u spremnicima od nehrđajućeg čelika na temperaturi od 14 °C do 18 °C. Vina dozrijevaju na vinskom talogu u spremnicima i/ili drvenim kacama (*foudres*) zapremnine do 5 500 l i/ili bačvama najmanje 15 dana, uz miješanje vinskog taloga (*bâtonnage*) najmanje dvaput tjedno. Zatim slijedi pretakanje i odvajanje od vinskog taloga (sa sadržajem alkohola).

Stara ružičasta vina: grožđe se bere ručno, stavlja u sanduke i zatim skladišti u rashladniku kako bi se temperatura spustila na 5 °C do 10 °C. Ručno ga se razvrstava na stolu za selekciju i prenosi u cisterne transportnom trakom (za podizanje bobica ne upotrebljava se oprema za pumpanje). U proizvodnji vina upotrebljavaju se sorte Tempranillo i/ili Syrah i/ili Merlot. Tekuća frakcija odvaja se od krutih dijelova grožđa nakon dva do tri sata maceracije. Prije alkoholne fermentacije vina dozrijevaju na vinskom talogu najmanje 24 sata. Predbistrenjem se uklanja talog (vinski talog bez sadržaja alkohola). Spontana alkoholna fermentacija odvija se u spremnicima od nehrđajućeg čelika na temperaturi od 14 °C do 18 °C. Vina dozrijevaju na vinskom talogu u spremnicima i/ili velikim drvenim kacama (*foudres*) zapremnine do 5 500 l i/ili bačvama 60 do 90 dana. Najmanje 85 % šarže mora proći postupak dozrijevanja na vinskom talogu u bačvama zapremnine do 600 l. U tom se razdoblju miješanje vinskog taloga (*bâtonnage*) provodi dvaput tjedno tijekom prvih 30 dana, a nakon toga jednom tjedno do sljedeće faze. Zatim slijedi pretakanje i odvajanje vinskog taloga (sa sadržajem alkohola).

2) Uvjeti dozrijevanja

Jednosortna i višesortna crna vina:

— dozrijevaju u bačvama od hrastova drva zapremnine od 225 do 600 litara i/ili drvenim kacama zapremnine do 5 500 l.

Jednosortna i višesortna ružičasta vina:

— dozrijevaju u bačvama od hrastova drva zapremnine od 225 do 600 litara i/ili drvenim kacama zapremnine do 5 500 l.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Relevantno ograničenje pri proizvodnji vina

Opis

Mošt se smije ekstrahirati samo mehaničkim sustavima koji ne oštećuju čvrste dijelove grozdova, a pri tome prosječni omjer grožđa i vina iznosi 72 %. U slučaju crnog vina koje mora dozreti ne smiju se upotrebljavati pumpe za prijenos pulpe u spremnike.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Mlado crno vino i mlado ružičasto vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	8 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Mlado crno vino i mlado ružičasto vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	57,60
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Odležano crno vino i odležano ružičasto vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	6 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Odležano crno vino i odležano ružičasto vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	43,20
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje ZOI-ja „Dehesa Peñalba" nalazi se u općini Villabáñez (Valladolid). Riječ je o zemljištu u jednom komadu koje se prostire na 91,4287 hektara i za koje je utvrđeno da je u skladu sa sljedećim referentnim podacima sustava za identifikaciju zemljišnih čestica (LPIS):

poligon 6: parcele 5121, 5122, 5123, 5124 i 5125 te čestica 3 na parceli 9003 (kanali na parcelama 5121 (čestica 3), 5122 (čestica 1), 5123, 5124 i 5125 u vlasništvu su podnositelja zahtjeva).

Budući da se LPIS ažurira, napominjemo da je riječ o upućivanjima na verziju iz 2020.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

PRIRODNI ČIMBENICI

Zemljopisno područje definirano u točki 1.6. ima jedinstvena obilježja terena, tla i klime. Ta su obilježja ujednačena na cijelom području i, kako je objašnjeno u nastavku, razlikuju ga od okolnih područja. To se područje tradicionalno naziva „pago" ili vinogradarski posjed: zemljište u jednom komadu koje se tradicionalno upotrebljava za uzgoj vinove loze i koje se po pedološkim i klimatskim obilježjima razlikuje od susjednih područja. Jedinstveni krajolik „pagoa" obično oblikuju okolni prirodni elementi, kao što su rijeke, ravnice, šume itd., koji doprinose stvaranju posebnih uvjeta. Na razgraničenom području to je rezultat sljedećih čimbenika:

1. Rijeka Duero glavni je uzrok brdovite topografije regije jer je erozijom i sedimentacijom oblikovala različite strukture, među ostalim terase u dolini rijeke na kojima se nalaze naslage (uglavnom pijesak i šljunak) i dno doline. Zbog toga je razgraničeno područje predio blagih padina (s konstantnim nagibom manjim od 5 %) smješten na dnu doline i okružen dvjema višima ravnicama (razgraničeno područje nalazi se na nadmorskoj visini od 720 m, a

ravnice na visini od 800–840 m, s nagibom od 5–15 %), koje to područje omeđuju na sjeveru i jugu. Rijeka Duero omeđuje razgraničeno područje i na sjeveru. I područje onkraj rijeke poznato je kao Dehesa Peñalba, ali s obzirom na to da nagib postaje strmiji (na padinama koje vode do visokih ravnica i na samim ravnicama) zemljište više nije pogodno za uzgoj vinove loze. Na jugu je područje omeđeno borovom šumom. Ta dva elementa: – (visoke ravnice i borove šume) služe kao barijera i štite to područje od nepovoljnih vremenskih uvjeta.

2. Razgraničeno područje nalazi se na terasi koju su oblikovali riječni nanosi šljunka, s pješčanim gornjim slojem na podlozi lapornog vapnenca. Tlo karakteriziraju obluci, šljunak i prosječni udio pijeska od 78 %, u usporedbi s manje pjeskovitim tlima (oko 60 %) koja se nalaze na zapadu i tlima bogatijima glinom s nanosima lapora i vapnenca koja se nalaze na visokim ravnicama i padinama koje vode do njih, gdje je nagib veći.

Zato razgraničeno područje ima suho, pješčano, porozno površinsko tlo: područje toplog tla, ali s hladnom podlogom i dobrim vodenim rezervama. Siromašno je organskim i hranjivim tvarima.

3. Budući da okolni elementi služe kao barijera, područje je donekle zaštićeno od nepovoljnih uvjeta kao što su ekstremne temperature, niske razine vlage, snažni vjetrovi itd. To područje zato ima vlastitu mikroklimu s blažim temperaturama (godišnji prosjek od 12 °C, otprilike pola stupnja toplije od okolice), a posebno u proljeće i jesen. Pokrivenost vjetrom dobra je (od zapada prema istoku), a mraz je prisutan kraće nego u okolici (206 dana godišnje u usporedbi s manje od 200).

Ukratko, razgraničeno područje pod nazivom Dehesa Peñalba nalazi se u riječnom slivu na dnu doline, gdje je tlo ravno, a zemljište homogeno. Sjeverozapadna/jugozapadna orijentacija idealna je za vinogradarstvo, a tlo se zbog visokog sadržaja pijeska i grubih elemenata (obluci i šljunak) može opisati kao toplo i siromašno. Zato je to područje vrlo propusno i reflektira sunčeve zrake, a zaštićeno je dvjema laporasto vapnenačkim ravnicama na sjeveru i jugu, koje ga zahvaljujući razlikama u nadmorskoj visini štite i omeđuju. Na razgraničeno područje utječe i borova šuma koja se proteže duž južnih i zapadnih granica, dok rijeka Duero teče duž njegovih sjevernih i istočnih rubova. Analiza fizičkog okruženja pokazuje da je razgraničeno područje poznato pod nazivom Dehesa Peñalba jasno definirano ujednačenim tlom i klimatskim uvjetima zbog kojih se razlikuje od okolice. To je rezultat geomorfoloških, litoloških i orografskih procesa formiranja i prisutnosti prirodnih barijera (primjerice rijeka, šume, padine i visoke ravnice).

LJUDSKI ČIMBENICI

Iskustvo stečeno u vinogradima na razgraničenom području u posljednjih 18 godina dovelo je do uvođenja niza sorti vinove loze koje su posebno prilagođene lokalnom okruženju, što je rezultiralo grožđem s visokom koncentracijom polifenola, posebno u smislu ukupnog udjela antocijanina i tanina.

— Tempranillo: to je najvažnija sorta koja se uzgaja u vinogradima Dehesa Peñalba. Zahvaljujući biljnim pokrovnim usjevima u redovima, dubokoj obradi tla u blizini trsova te preciznoj primjeni sustava brajdi ta je sorta u savršenom skladu s lokalnim područjem.

— Syrah: to je druga najznačajnija sorta. Za nju je karakterističan dulji ciklus rasta i zbog toga na tom području ima idealne uvjete (blago proljeće i jesen). Zahvaljujući tome njezine su sortne karakteristike u cijelosti izražene.

— Cabernet Sauvignon: kao i kod sorte Syrah zahvaljujući mikroklimi na razgraničenom području ta sorta ostvaruje svoj puni potencijal, ali je istodobno njezin prinos ograničen.

— Merlot: dok toj sorti u okolnim područjima često nedostaje vode, u podtlu na razgraničenom području nalazi se dovoljno zaliha vode koje omogućuju njezino optimalno i uravnoteženo sazrijevanje.

Kako bi se poboljšali uvjeti uzgoja i dozrijevanja tih sorti, tijekom ciklusa rasta vinove loze primjenjuju se vinogradarske tehnike koje obično daju manje prinose po hektaru, a to rezultira višom kvalitetom sirovina s jednakim stupnjem zrelosti.

Primjenjuju se održive vinogradarske prakse, kojima se osigurava maksimalno očuvanje okoliša. Vinogradarske parcele certificirane su kao ekološke.

Nakon pažljivog postupanja u vinogradu slijede precizni proizvodni postupci u vinariji. Najvažniji su sljedeći koraci:

— grožđe se bere ručno i za crna i za ružičasta vina, zatim se stavlja u sanduke i skladišti u rashladniku kako bi se temperatura spustila između 5 °C i 10 °C. Ručno ga se razvrstava na stolu za selekciju i diže transportnom trakom (ne upotrebljavaju se pumpe) da ne bi došlo do oksidacije prije nego što stigne u spremnike i da bi se maceracija odvijala u najboljim uvjetima.

— za crna vina maceracija traje najmanje 21 dan tijekom i nakon fermentacije,

— prije malolaktične fermentacije vina dozrijevaju na vinskom talogu, što dovodi do mikrooksigenacije crnih vina,

— kad je riječ o ružičastim vinima, dozrijevanje na vinskom talogu mora trajati najmanje 24 sata prije alkoholne fermentacije te najmanje 15 dana nakon alkoholne fermentacije za mlada vina odnosno od 60 do 90 dana za odležana vina.

KVALITETA I SVOJSTVA VINA

Vina sa ZOI-jem „Dehesa Peñalba” crna su vina duboke i postojane boje (vrlo intenzivna, plavkasto crnih tonova i dobre stabilnosti). Vrlo su aromatična, a prevladava aroma zrelog crvenog i crnog voća, posebno kad je riječ o mladom vinu. Zbog stabilnog visokog sadržaja polifenola s blagim, dugotrajnim taninima imaju konzistentnu strukturu. Posljedica toga vrlo su elegantna vina srednjeg do punog okusa i volumena, s dugim završnim okusom.

Ružičasta vina iznimno su aromatična, a u njima prevladavaju note zrelog crvenog i crnog voća. Kod odležanih vina te su arome upotpunjene notama svojstvenima dozrijevanju (notama vanilije i/ili drva i/ili tostiranog kruha i/ili karamele i/ili začina). Odlikuje ih uravnotežen, srednji do puni okus srednjeg do dugog trajanja, uz izraženiju kiselost.

Iznimna ujednačenost kvalitete i glavnih svojstava obiju vrsta vina proizlazi iz očuvanja istih prirodnih čimbenika i korištenja istih sorti te primjene istih najvažnijih postupaka proizvodnje vina.

UZROČNA POVEZANOST

Razgraničeno područje ZOI-ja „Dehesa Peñalba” zemljište je u jednom komadu koje, kako je već opisano, odlikuju ujednačena obilježja tla i mikroklimatska obilježja zbog kojih se razlikuje od drugih područja u blizini. Zahvaljujući tim prirodnim uvjetima te odabiru sorti, održivim vinogradarskim praksama i preciznoj metodi proizvodnje dobivaju se proizvodi (crna i ružičasta vina) s posebnim svojstvima. Ta se izjava može potkrijepiti sljedećim značajkama:

1. Tlo, koje se definira kao siromašno, ali toplo s visokim sadržajem pijeska i grubih elemenata (obluci i šljunak) zbog čega je vrlo propusno i reflektira sunčeve zrake, pospješuje dozrijevanje grožđa i pojave kao što je pigmentacija kožice, što rezultira grožđem s većim udjelom polifenola, a posebno antocijanina i tanina.

2. Razgraničeno područje okruženo je prirodnim barijerama. Riječ je o ravnom području dobre orijentacije, zaštićenom dvjema višim ravnicama i borovom šumom, a na sjeveru omeđenom rijekom Duero. Grožđe može potpuno dozreti jer je izloženije sunčevim zrakama koje se reflektiraju od tla i jer je vinova loza zaštićena od ekstremnih vremenskih uvjeta. Uvjeti su blaži u dva razdoblja ključna za rast vinove loze: u proljeće, tijekom cvatnje i zametanja plodova, te ujesen, kad je grožđe u završnoj fazi dozrijevanja. To omogućuje dulji ciklus rasta vinove loze. Na tom području mraz je prisutan kraće pa vinova loza ima više vremena za razvoj i dozrijevanje, a prosječna godišnja temperatura viša je nego u okolnim područjima. Sve to pridonosi uravnoteženijem dozrijevanju tako što se potiču pojave kao što su pigmentacija kožice crvenog grožđa i proizvodnja grožđa s većim udjelom polifenola, što pak povećava sadržaj polifenola u vinima i produljuje njihov rok trajanja zbog bolje strukture i veće ukupne koncentracije antocijanina i tanina.

3. Topla, pjeskovita tla i blaža klima (blago proljeće i jesen) značе da su se sorta Tempranillo i osobito neautohtone sorte s dužim ciklusima rasta (francuske sorte Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah) dobro prilagodile, što omogućuje grožđu da dozrije, a vinovoj lozi da dovrši ciklus rasta na uravnoteženiji i cjelovitiji način. Zahvaljujući tome grožđe ima veću koncentraciju određenih komponenti (ukupni sadržaj antocijanina i aroma) od onog koje se uzgaja u okolici.

4. Odabir sorti i održive prakse upravljanja vinogradima omogućuju dobivanje optimalnih sirovina za proizvodnju crnih i ružičastih vina ZOI-ja „Dehesa Peñalba”:

— Tempranillo ima strukturu, arome crvenog i šumskog voća te postojanu dubinu boje,

— Cabernet Sauvignon ima volumen, trajnost i dugotrajne tanine te intenzivne note zrelog voća i začina,

— Merlot ima eleganciju, vrlo blage tanine, aromu crvenog voća i dobru ravnotežu kiselosti i pH vrijednosti,

— Syrah odlikuju svilenkasti tanini, aroma crnog voća te pH vrijednost i razina kiselosti koje daju mnogo svježine.

Ukratko, sorte Tempranillo i Cabernet daju dugotrajna vina zahvaljujući volumenu, strukturi i trajnosti, a sorte Syrah i Merlot daju svježinu, kiselost, intenzivnu aromatičnost, eleganciju i profinjenost.

U ružičastim i crnim vinima izražena su posebna svojstva svake sorte.

5. Ručnim branjem grožđa, njegovim stavljanjem u sanduke i skladištenjem u rashladniku kako bi se temperatura spustila između 5 °C i 10 °C sprečava se oksidacija i štiti boja (spojevi antocijanina). Ručnim razvrstavanjem grožđa na stolu za selekciju i njegovim dizanjem transportnom trakom (bez pumpanja) sprečava se oksidacije prije dolaska u spremnike i omogućuju najbolji uvjeti za maceraciju. Sve to znači da grožđe u postupak hladnog namakanja dolazi neoštećeno, što poboljšava aromatski potencijal i ekstrakciju boje kod obiju vrsta vina.

6. Postupak maceracije crnih vina tijekom i nakon fermentacije dovoljno je dugačak (najmanje 21 dan) za postizanje viših koncentracija spojeva boja (antocijanini i tanini), oslobađanje slobodnih aroma i proizvodnju strukturiranijih i potencijalno dugotrajnijih vina.

7. Kad je riječ o crnim vinima, dozrijevanje na vinskom talogu prije malolaktične fermentacije dovodi do mikrooksigenacije, što potiče ekstrakciju i produljuje životni vijek vina tako što se povećava količina fenolnih spojeva (tanini i antocijanini). To potiče stvaranje piranoantocijanina, antocijanina i flavanola, kojima je potreban acetaldehid za stvaranje obojanih adukata pomoću etilnog mosta (za tvorbu acetaldehida potreban je kisik). Mikrooksigenacijom prije malolaktične fermentacije poboljšavaju se dakle kromatska svojstva vina i postojanost boje. Poboljšan je i osjećaj pri kušanju u smislu tijela i trpkosti. Dodatni pozitivan učinak mikrooksigenacije poboljšanje je arome vina smanjenjem biljnog karaktera. Mikrooksigenacijom se smanjuje prisutnost spojeva kao što su pirazini i tioli, koji u prisutnosti kisika oksidiraju.

8. Kod ružičastih vina kontakt s vinskim talogom omogućuje očuvanje većeg udjela manoproteina u moštu i u konačnom proizvodu. Tako se postiže veća stabilnost kiselih spojeva i svježiji okus.

Kao što je već objašnjeno, ispitivanja su pokazala da grožđe uzgojeno na razgraničenom području ima višu koncentraciju antocijanina i sastav tanina. Te se tvari prenose u postupku proizvodnje vina: maceracija omogućuje njihov ulazak u ružičasta i crna vina, što im daje veći intenzitet, a mladim vinima plavkasto crni ton te dulji rok trajanja zbog nastanka stabilnijih bojila. Zbog toga crna i ružičasta vina sa ZOI-jem „Dehesa Peñalba” imaju vrlo intenzivnu boju, uglavnom s notama zrelog crvenog i/ili crnog voća. Zaokružena su i zrela, srednjeg do punog okusa dugog trajanja. Osim toga, crna vina imaju visoku koncentraciju polifenolnih pigmenata, zbog čega su strukturiranija i imaju stabilniju boju te dulje traju i pogodnija su za dozrijevanje u boci od vina proizvedenih na okolnom području.

Konkretno, prema istraživanju enološke skupine Regionalnog instituta za primijenjena znanstvena istraživanja (dio Odjela za prehrambenu tehnologiju Sveučilišta u Kastilji-La Manchi), moguće je razlikovati crna vina sa ZOI-jem „Dehesa Peñalba” od vina proizvedenih na susjednim područjima koja su dozrijevala otprilike jednako dugo (ZOI „Ribera del Duero” i ZOZP „Castilla y León”) jer vina „Dehesa Peñalba” sadržavaju više monomernih antocijanina i stabilnija su (imaju veću koncentraciju malvidin-3-glukozida i veći udio stabilnih antocijanina, kao što su p-kumaroilirani antocijanini i kafeoilirani antocijanini).

Iako se razgraničeno zemljopisno područje ZOI-ja „Dehesa Peñalba” nalazi unutar područja ZOZP-a „Castilla y León” i u blizini ZOI-ja „Ribera del Duero” i vina imaju opća svojstva ZOZP-a, odlikuju ih i bitno različite karakteristike i neka druga svojstva koja nisu utvrđena u vinima ZOI-ja „Ribera del Duero”.

Usporedba vina sa ZOI-jem „Dehesa Peñalba”, ZOI-jem „Castilla y León” i ZOZP-om „Ribera del Duero”:

Crno vino

Veća alkoholna jakost (% vol.): ZOZP Castilla y León (> 11,0), ZOI Ribera del Duero (> 11,5), „Dehesa Peñalba” (> 12,5).

Manje kilograma po hektaru: ZOZP Castilla y León (16 000), ZOI Ribera del Duero (7 000), „Dehesa Peñalba” (8 000 za mlado crno vino i 6 000 za odležano crno vino).

Veći sadržaj hlapljivih kiselina (meq/l): ZOZP Castilla y León (< 13,36), ZOI Ribera del Duero (< 8,33), „Dehesa Peñalba” (< 20).

Prema istraživanju Sveučilišta u Kastilji-La Manchi ta vina imaju i veću koncentraciju monomernih antocijanina (mg/l): ZOI Ribera del Duero (< 59), „Dehesa Peñalba” (< 223).

Ružičasto vino

Veća najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): ZOZP Castilla y León (>= 9), ZOI Ribera del Duero (>= 11,0 za crna vina), „Dehesa Peñalba” (>= 12,0).

Niži prinos po hektaru: ZOZP Castilla y León (16 000 kg), ZOI Ribera del Duero (7 000 kg), „Dehesa Peñalba” (6 000 kg odležano ili 8 000 kg mlado).

Veća najmanja ukupna kiselost: ZOI Ribera del Duero (>= 57,31 gram vinske kiseline po litri, >= 4,3 meq/l), „Dehesa Peñalba” (>= 66,64 grama vinske kiseline po litri, >= 5,0 meq/l).

Iako dijelovi razgraničenog područja (čestice 1 i 2 na parceli 5 121 i čestica 3 na parceli 5 122) imaju druge vlasnike, zahtjev je podnijela jedina vinarija koja se trenutačno nalazi na razgraničenom području. Ostali proizvođači mogli bi se u budućnosti pridružiti projektu ako to budu željeli.

Dehesa Peñalba odavno je omiljena lokacija velikaša, biskupa i plemića koji su odavno prepoznali potencijal tog područja na obalama rijeke Duero. Brojni pisani i bibliografski izvori svjedoče o dugoj povijesti grada Peñalba de Duero i područja unutar njegovih granica, uzgoju vinove loze i njegovim komercijalnim svrhama ili o obvezama prema feudalnim gospodarima u obliku desetine mošta dobivenog na tom zemljištu.

U četrnaestom stoljeću na zahtjev Pedra I. Kastiljskog izrađen je Libro Becerro de las Behetrías de Castilla („Svitak pergamenata slobodnih kastiljskih gradova”), u kojem se navode županije i slobodni gradovi koji su činili Kraljevinu Kastilju. Sadržava opise gradova kojima se upravljalo u okviru sustava „slobodnih gradova” [behetría], njihova pravnog statusa, imovinskih prava kralja i prava feudalnih gospodara. Sačuvano je nekoliko primjeraka rukopisa, a u kraljevskom uredu u Valladolidu nalazi se jedan od najstarijih.

Na području kneževine Valladolida („Merindad del Infantado de Valladolid” ili na starošpanjolskom „Merindat del infantazgo de vallit”) nalazili su se Villabáñez („Villa hanes”) i Peñalba („Peñalva”).

„Grad Villabáñez pripadao je 1751. trima jurisdikcijama u upravnom okrugu Portillo u pokrajini Madrid. Tim su jurisdikcijama upravljali: Cabildo [‚Koncil'] katedrale u Valladolidu te markiza od Camarase i markiz od Reville, koji su boravili u blizini Valladolida. Općina Villabáñez tad je obuhvaćala 11 423 čestice ili *obradas* [stara poljoprivredna mjera] zemljišta, od kojih su 600 bili vinogradi, što je činilo 1 200 *aranzadas* [druga stara poljoprivredna mjera] […]."

„Općina Peñalba de Duero sastojala se od 1 923 čestice ili *obradas*, od kojih 560 nije navodnjavano, šest livada (od toga četiri zajedničke), sedam (zajedničkih) površina za sadnju, 500 (zajedničkih) planinskih površina na kojima su rasli hrast lužnjak i hrast crnika, 650 vinograda na području Dehesa de Peñalba la Verde […]."

Iako se u povijesnim dokumentima upotrebljava nekoliko različitih naziva („Dehesa", „La Dehesa", „Dehesa de Peñalba" i „Peñalba La Verde"), svi se oni odnose na isto područje, koje je posljednjih 30 godina poznato kao Dehesa Peñalba. Iz toga je vidljivo i da je u tom kontekstu pojam „Dehesa" toponim i nije povezan sa stokom (španjolska riječ dehesa odnosi se na tradicionalni oblik uzgoja stoke na siromašnom ili nepoljoprivrednom zemljištu).

Godine 1995. donesena je odluka o nastavku uzgoja, sadnji sorti vinove loze sa srednjim do dugim ciklusom rasta i izgrađena je vinarija s najnovijom tehnologijom proizvodnje vina. Time se omogućuje potpuno iskorištavanje potencijala grožđa i nastanak vina međunarodnog ugleda.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva / odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

godina berbe mora biti navedena na etiketama zaštićenih vina. Za vina sa ZOI-jem „Dehesa Peñalba" na etiketi se može upotrebljavati pojam „roble" („hrast") pod uvjetom da su u skladu s važećim zakonodavstvom. Za vina sa ZOI-jem „Dehesa Peñalba" na etiketi se mogu upotrebljavati tradicionalni izrazi „Crianza", „Reserva" i „Gran Reserva" pod uvjetom da ispunjavaju uvjete iz važećeg zakonodavstva.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije proizvoda

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