C/2026/6034

2026.11.19.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/6034)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Dehesa Peñalba”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-02592-AM02 – 2026.8.26.

1. **A termék elnevezése**

„Dehesa Peñalba”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Dehesa Peñalba” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A ROZÉ BOROK HOZZÁADÁSA.

Leírás

Az új rozé bortípus bekerült az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében szereplő 1. kategóriába („Bor”), és már szerepel a termékleírásban.

Módosított pontok: a termékleírás 2., 3., 5. és 7. pontja, valamint az egységes dokumentum 6., 7.1., 7.2. és 10. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A VÖRÖSBOROK ÖSSZES ALKOHOLTARTALMÁRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉK MÓDOSÍTÁSA.

Leírás

A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalma 12 %-ról 12,5 %-ra nőtt annak érdekében, hogy megfeleljen a térfogatszázalékban kifejezett minimális tényleges alkoholtartalomnak (amely 12,5 %).

A módosítás a termékleírás 2. pontjára vonatkozik; nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

AZ ÉRLELÉSI FELTÉTELEK MÓDOSÍTÁSA.

Leírás

E módosítás előtt az érlelési feltételek a következők voltak: Fajtabor vörösbor: 225 literes tölgyfahordóban legalább 12 hónapig, a többfajtás borok esetében pedig: 225 literes és/vagy 500 literes tölgyfahordóban és/vagy 5 000 literes fakádakban minimum 6–24 hónapig.

Ezzel a módosítással az érlelés immár 225–600 liter űrtartalmú tölgyfahordókban vagy legfeljebb 5 500 liter űrtartalmú fahordókban történik, az időtartam meghatározása nélkül mind a fajtabor és többfajtás vörösborok, mind a bevezetett rozé borok esetében.

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontját és az egységes dokumentum 7.1. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A TERMÉKLEÍRÁSNAK VALÓ MEGFELELÉS ELLENŐRZÉSÉRE VONATKOZÓ PONT TÖRLÉSE.

Leírás

A termékleírás e szakasza törlésre került, mivel azt már nem írja elő jogszabály.

Ez a módosítás a 9. pont egészére vonatkozik, amelyet teljes egészében töröltek; nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Dehesa Peñalba”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-02592-AM02 – 2026.8.26.

1. **Elnevezés(ek)**

„Dehesa Peñalba”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

VÖRÖSBOROK

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Tiszta, közepes-nagy színintenzitású, téglavöröstől a bíborvörösig terjedő árnyalatokban.

Zamat

Közepes-magas intenzitású, gyümölcsökre (piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsökre) és/vagy virágokra jellemző és/vagy balzsamos fajtajegyekkel, valamint a fahordóban érlelt borok esetében az érlelési folyamatából származó jegyekkel (vaníliás és/vagy fás és/vagy pirított és/vagy karamellizált és/vagy fűszeres jegyek).

Íz

A borok kiegyensúlyozott ízzel rendelkeznek, gyümölcsökre (piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsökre) és/vagy virágokra jellemző és/vagy balzsamos jegyekkel, valamint a fahordóban érlelt borok esetében az érlelési folyamatából származó jegyekkel (vaníliás és/vagy fás és/vagy pirított és/vagy karamellizált és/vagy fűszeres jegyek). Közepesen testes vagy testes borok, közepes vagy hosszan tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,5
Minimális összes savtartalom:	4,0
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

ROZÉ BOR

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A hagymahéjszíntől a piros ribizli színéig terjedő árnyalatokat mutat (beleértve a vöröshagyma, a lazac és a piros ribizli árnyalatait), áttetsző és/vagy csillogó fényű, lebegő részecskék nélkül.

Zamat

Közepes-magas intenzitású, gyümölcsökre (piros vagy fekete bogyós gyümölcsökre) és/vagy virágokra jellemző és/vagy balzsamos fajtajegyekkel. Ha a borokat fahordóban érlelték, vaníliás és/vagy fás és/vagy pirított és/vagy karamellizált és/vagy fűszeres jegyek is megjelennek.

Íz

Közepesen testes vagy testes, kiegyensúlyozott és friss borok, közepesen hosszú lecsengéssel. Gyümölcsös (piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsök) és/vagy virágokra jellemző és/vagy balzsamos aromákat idéznek fel. Ha a borokat fahordóban érlelték, vaníliás és/vagy fás és/vagy pirított és/vagy karamellizált és/vagy fűszeres jegyek is megjelennek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,0
Minimális összes savtartalom:	5,0
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális összes kén-dioxid-tartalom előírt értéke:

150 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom kevesebb, mint 2 g/l;

170 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom 2 és 5 g/l közötti; valamint

200 mg/l, ha a maradékcukor-tartalom 5 g/l vagy magasabb.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

MŰVELÉSI GYAKORLATOK

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

Leírás

1. A szőlőtőkéket lugasos művelési móddal művelik.
2. A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 2 000 tőke.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

1) Borkészítési feltételek

Fiatal vörösborok: a szőlőt kézzel szüretelik, ládákba helyezik, majd hűtőben tárolják, hogy hőmérsékletüket 5 °C és 10 °C közötti hőmérsékletre csökkentsék. A válogatóasztalon a szőlőt kézzel szétválogatják, és szállítószalag segítségével helyezik a tartályokba (a szőlőszemek felemelésére nem használnak szivattyúzó berendezést). Ezt követően 5–8 napig hidegen áztatással (5–10 °C) előerjesztést végeznek. A malolaktikus erjesztés előtt a borokat legalább 15 napig a seprőn érlelik. A mikro-oxigenizáció 15 ml/l/hónap adagolási gyakorisággal végzik 3 napon át, 8 napon keresztül pedig 6 ml/liter/hónap adagolás mellett. A spontán alkoholos erjesztés rozsdamentes acéltartályokban történik. Az erjesztés alatt és azután legalább 21 napon keresztül hosszabban tartó héjon áztatást végeznek.

Érlelt vörösborok: a szőlőt kézzel szüretelik, ládákba helyezik, majd hűtőben tárolják, hogy hőmérsékletüket 5 °C és 10 °C közötti hőmérsékletre csökkentsék. A válogatóasztalon a szőlőt kézzel szétválogatják, és szállítószalag segítségével helyezik a tartályokba (a szőlőszemek felemelésére nem használnak szivattyúzó berendezést). Ezt követően 5–8 napig hidegen áztatással (5–10 °C) előerjesztést végeznek. A spontán alkoholos erjesztés rozsdamentes acéltartályokban történik. A hosszú áztatás, erjesztés és utóerjesztés legalább 21 napig tart. A malolaktikus erjesztés előtt a borokat legalább 15 napig a seprőn érlelik. A mikro-oxigenizáció 15 ml/l/hónap adagolási gyakorisággal végzik 3 napon át, 8 napon keresztül pedig 6 ml/liter/hónap adagolás mellett.

Fiatal rozé borok: a szőlőt kézzel szüretelik, ládákba helyezik, majd hűtőben tárolják, hogy hőmérsékletüket 5 °C és 10 °C közötti hőmérsékletre csökkentsék. A válogatóasztalon a szőlőt kézzel szétválogatják, és szállítószalag segítségével helyezik a tartályokba (a szőlőszemek felemelésére nem használnak szivattyúzó berendezést). A fajtaösszetételt a tempranillo és/vagy a syrah és/vagy a merlot fajták használata határozza meg. Két-három órán át tartó héjon áztatás után a folyékony frakciót elválasztják a szőlő szilárd részeitől. A bor legalább 24 órán át az üledéken (a seprő az alkoholos erjesztés előtt) érlelődik, majd hagyják leülepedni az üledék (alkoholmentes seprő) eltávolítása érdekében. A spontán alkoholos erjesztés rozsdamentes acéltartályokban, 14 °C és 18 °C közötti hőmérsékleten történik. A seprőn, tartályokban és/vagy kádakban (legfeljebb 5 500 liter űrtartalmú fakádakban) és/vagy hordókban történő érlelés legalább 15 napig tart, a seprő legalább hetente kétszeri visszakeverésével (battonage eljárás) vagy megkeverésével. A bort végül lefejtik és elválasztják az (alkoholtartalmú) borseprőtől.

Érlelt rozé borok: a szőlőt kézzel szüretelik, ládákba helyezik, majd hűtőben tárolják, hogy hőmérsékletüket 5 °C és 10 °C közötti hőmérsékletre csökkentsék. A válogatóasztalon a szőlőt kézzel szétválogatják, és szállítószalag segítségével helyezik a tartályokba (a szőlőszemek felemelésére nem használnak szivattyúzó berendezést). A fajtaösszetételt a tempranillo és/vagy a syrah és/vagy a merlot fajták használata határozza meg. Két-három órán át tartó héjon áztatás után a folyékony frakciót elválasztják a szőlő szilárd részeitől. A bor legalább 24 órán át az üledéken (a seprő az alkoholos erjesztés előtt) érlelődik, majd hagyják leülepedni az üledék (alkoholmentes seprő) eltávolítása érdekében. A spontán alkoholos erjesztés rozsdamentes acéltartályokban, 14 °C és 18 °C közötti hőmérsékleten történik. A seprőn, tartályokban és/vagy kádakban (legfeljebb 5 500 liter űrtartalmú fakádakban) és/vagy hordókban történő érlelés 60–90 napig tart. A legfeljebb 600 literes hordókban történő seprőn érlelésnek a szállítmány teljes térfogatának legalább 85 %-át kell kitennie. Ezen időszak alatt a következőkre kerül sor: Felkeverés (battonage eljárás) és/vagy a seprő megkeverése: az első 30 napban hetente kétszer. Felkeverés (battonage eljárás) és/vagy a seprő megkeverése: a következő szakaszig hetente egyszer. A bort végül lefejtik és elválasztják az (alkoholtartalmú) borseprőtől.

2. Érlelési feltételek:

Fajtabor és többfajtás vörösbor:

— 225–600 liter űrtartalmú tölgyfahordóban és/vagy legfeljebb 5 500 liter űrtartalmú fakádakban érlelve.

Fajtabor és többfajtás rozé bor:

— 225–600 liter űrtartalmú tölgyfahordóban és/vagy legfeljebb 5 500 liter űrtartalmú fakádakban érlelve.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

Leírás

A mustot csak olyan mechanikus rendszerek segítségével lehet kivonni, amelyek nem károsítják a fürt szilárd részeit, és a szőlő-bor aránya legfeljebb 72 % lehet. Az érlelt vörösborok esetében a pép tartályokba helyezéséhez tilos szivattyúkat használni.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fiatal vörösborok és fiatal rozé borok

Maximális hozam

Maximális hozam	8 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fiatal vörösborok és fiatal rozé borok

Maximális hozam

Maximális hozam	57,60
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Érlelt vörösborok és érlelt rozé borok

Maximális hozam

Maximális hozam	6 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Érlelt vörösborok és érlelt rozé borok

Maximális hozam

Maximális hozam	43,20
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Dehesa Peñalba" OEM földrajzi területe a Valladolid tartományban lévő Villabáñez településen található. Egy 91,4287 hektárnyi folytonos földterületet foglal magában, amelyet a mezőgazdasági parcellainformációs rendszer (MePaR) alábbi hivatkozásai azonosítanak:

6. kataszteri poligon: az 5121., 5122., 5123., 5124. és 5125. parcella, valamint a 9003. parcella 3. telke (az 5121. [3. telek], az 5122. [1. telek], az 5123., az 5124. és az 5125. parcella csatornái a kérelmező tulajdonában vannak).

Mivel a MePaR-t folyamatosan frissítik, felhívjuk a figyelmet arra, hogy ezek a 2020. évi változatra vonatkoznak.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

TERMÉSZETI TÉNYEZŐK

Az 1.6. pontban meghatározott földrajzi terület sajátos domborzati, talajtani és éghajlati jellemzőkkel rendelkezik. Ezek a jellemzők az egész területen egységesek, és – amint azt az alábbiakban kifejtjük – megkülönböztetik azt a környező területektől. A hagyományosan „pago"-ként vagy szőlőbirtokként ismert terület: a hagyományosan szőlőtermesztésre használt egyetlen, megszakítás nélküli földterület, amelyet sajátos talajtani és mikroklimatikus jellemzői megkülönböztetnek a szomszédos területektől. A pago egyedülálló jellegét általában az azt körülvevő fizikai elemek – például folyók, síkságok, erdők stb. – alakítják, amelyek hozzájárulnak a különleges körülmények megteremtéséhez. E körülhatárolt területen ez a következő tényezők eredménye:

1. Végső soron a Duero folyó felelős a régió dombvidéki domborzatáért, mivel az erózió és az ülepedés révén különböző szerkezeteket alakított ki, beleértve a folyóteraszokat – amelyek bővelkednek a lerakódott anyagokban (főként homokban és kavicsban) – és a völgyfeneket. Ennek eredményeként a körülhatárolt terület enyhén lejtős (kevesebb mint 5 %-os állandó lejtésű) vidék, amely a völgyfenéken helyezkedik el, és amelyhez két magasabb síkság

tartozik (a körülhatárolt terület 720 méteres, a síkságok pedig 800–840 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkednek el, 5–15 %-os lejtéssel), amelyek a területet mind észak, mind pedig dél felől elhatárolják. A Duero folyó a területet északi irányban határolja. A folyón túli terület továbbra is Dehesa Peñalba néven ismert, de mivel a lejtés meredekebbé válik (a magas síkságokhoz vezető lejtőkön és magukon a síkságokon), a terület már nem alkalmas szőlőtermesztésre. A terület déli irányban egy fenyőerdővel határos. Ennek a két elemnek – a magas síkságoknak és a fenyőerdőnek – kiegyenlítő hatása van, amely megvédi a területet a kedvezőtlen időjárási viszonyoktól.

2. A körülhatárolt terület kavicsos folyami hordalékból álló teraszos területen helyezkedik el, ahol a márgás mészkőből álló alapkőzeten homokos felső réteg található. A talaj a görgetett hordalék, a kavicsok és a 78 %- os átlagos homoktartalom miatt különbözik a nyugaton található, kevésbé homokos talajoktól (körülbelül 60 %-os homoktartalom), valamint a magas síkságokon és a hozzájuk vezető lejtőkön található, agyagban, illetve márgából és mészkőből álló hordalékokban gazdag talajoktól, ahol a lejtés foka nagyobb.

Ennek eredményeként a körülhatárolt területen szűrő tulajdonságokkal rendelkező száraz, homokos termőtalajréteg található, amelyet meleg földréteg, de hűvös alapréteg és egészséges víztartalékok jellemeznek. Mind szerves anyagokban, mind tápanyagokban szegény.

3. Az a tény, hogy a területet körülvevő elemek kiegyenlítő hatást fejtenek ki, azt jelenti, hogy a terület bizonyos mértékben védve van az olyan kedvezőtlen körülményektől, mint a szélsőséges hőmérséklet, az alacsony nedvességtartalom, a kárt okozó szelek stb. Ennek eredményeként a terület saját mikroklímával rendelkezik, enyhébb hőmérséklettel (évente átlagosan 12 °C, a környező területnél nagyjából fél fokkal melegebb), különösen tavasszal és ősszel. A terület jó szélvédelemmel rendelkezik (nyugat-kelet irányban), és a környező területeknél hosszabb ideig fagymentes (206 nap évente, a legfeljebb 200 naphoz képest).

Összefoglalva, a Dehesa Peñalba néven ismert körülhatárolt terület a völgyfenéken található vízgyűjtő medencében helyezkedik el, ahol a terep sík és a földterület homogén. Északnyugati/délnyugati fekvése ideális a szőlőtermesztés számára, a talaj pedig meleg és gyenge minőségű, tekintettel a homok és durva szemcsés anyagok (görgetett hordalék és kavicsok) magas szintjére. Ezek eredményeképpen a talaj magas áteresztőképességgel rendelkezik, és visszaveri a nap sugarait; a területet az északon és délen elhelyezkedő, márgás mészkőből álló két síkság védi, amelyek a tengerszint feletti magasság különbségének köszönhetően őrzik és körülzárják azt. A körülhatárolt területet a déli és nyugati határai mentén húzódó fenyőerdő is befolyásolja, míg a Duero folyó északi és keleti szélei mentén veszi körbe. A fizikai környezet elemzése azt mutatja, hogy a Dehesa Peñalba néven ismert körülhatárolt terület egyértelműen meghatározott terület, amelynek a környezetétől elkülönülő, egységes talaj- és éghajlati viszonyai vannak. Ez geomorfológiai, litológiai és orográfiai képződési folyamatok, valamint természetes gátak, például folyók, erdők, lejtők és magas síkságok jelenlétének eredménye.

EMBERI TÉNYEZŐK

A körülhatárolt terület szőlőültetvényein az elmúlt 18 évben szerzett tapasztalatok számos, a helyi környezethez különösen jól alkalmazkodó szőlőfajta megjelenéséhez vezettek, aminek következtében a szőlőben magas a polifenolok koncentrációja – különösen az összes antocianin és a tannintartalom tekintetében.

— Tempranillo: Ez a „Dehesa Peñalba” előállítására szolgáló szőlőültetvényeken termesztett legjelentősebb fajta. Az ültetvények soraiban lévő takarónövényzetnek és a tőkék közelében végzett mély talajművelésnek köszönhetően, a gondos lugasműveléssel kiegészülve, tökéletes harmóniában van a helyi területtel.

— Syrah: Ez a második legjellemzőbb fajta. Hosszabb vegetációs időszakának köszönhetően élvezi a terület ideális adottságait (kedvező tavaszi és őszi időszakok), lehetővé téve a fajtajellemzők lehető legteljesebb mértékű kifejeződését.

— Cabernet sauvignon: A Syrah fajtához hasonlóan a körülhatárolt terület mikroklímája lehetővé teszi, hogy e szőlőfajta esetében is a lehető legteljesebb mértékben kihasználják a benne rejlő lehetőségeket, ugyanakkor korlátozza a terméshozamot.

— Merlot: Míg ez a szőlőfajta a környező területeken jellemzően vízhiánytól szenved, a körülhatárolt terület altalaja elegendő víztartalékot biztosít ahhoz, hogy optimális és kiegyensúlyozott módon érhessen be.

E fajták termesztési és érési feltételeinek javítása érdekében a szőlő vegetációs időszaka során alkalmazott szőlőművelési technikák általában alacsonyabb hektáronkénti terméshozamot eredményeznek, aminek következtében a nyersanyag minősége jobb és az érettség foka állandó.

A területen fenntartható szőlőművelési gyakorlatokat alkalmaznak, amelyek biztosítják a környezet maximális tiszteletben tartását. A szőlőtermő parcellák ökológiai minősítéssel rendelkeznek.

A szőlőültetvény e gondos művelését követően a borászatban aprólékos előállítási eljárásokat alkalmaznak. A legfontosabb lépések a következők:

— A vörös- és a rozé borok esetében is a szőlőt kézzel szüretelik, ládákba helyezik, majd hűtőben tárolják, hogy hőmérsékletüket 5 °C és 10 °C közötti hőmérsékletre csökkentsék. A szőlőt kézzel válogatják a válogatóasztalon, és szállítószalaggal emelik meg (szivattyúkat nem használnak), így a tartályokba való elhelyezésük előtt nem történik oxidáció, és a héjon áztatás a legjobb körülmények között történhet.

— A vörösborok esetében az erjesztés alatt és azután legalább 21 napon keresztül héjon áztatást végeznek.

— A malolaktikus erjesztés előtt a borokat a seprőn érlelik, ami mikro-oxigenizációt eredményez a vörösborokban.

— A rozé borok esetében az érlelést az üledéken, az alkoholos erjesztés előtt legalább 24 órán keresztül kell végezni, valamint az alkoholos erjesztést követően a seprőn történő érlelést fiatal borok esetében legalább 15 napig, érlelt borok esetében pedig 60–90 napig kell végezni.

A BOR MINŐSÉGE ÉS JELLEMZŐI

A „Dehesa Peñalba” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok színe mély, tartós (magas színintenzitású, kékes-vörös árnyalatú és jó stabilitású). E borok rendkívül aromásak, az érett piros és fekete bogyós gyümölcsök jegyei dominálnak bennük, különösen a fiatal borok esetében. Stabilan magas polifenol-tartalmuk miatt struktúrájuk állandó, enyhe, hosszan tartó tanninokkal. Ez olyan rendkívül elegáns borokat eredményez, amelyek közepesen testesek vagy testesek, telt ízűek, nagy volumennel és hosszan tartó lecsengéssel.

A rozé borok rendkívül aromásak, túlnyomórészt érett piros és fekete gyümölcsök jegyeivel. Az érett borokban ezekhez az aromákhoz az érlelésre jellemző jegyek társulnak (vaníliás és/vagy fás és/vagy pirított és/vagy karamellizált és/vagy fűszeres jegyek). A szájban kiegyensúlyozott ízt keltenek, közepesen testes vagy testes hatással, közepes vagy hosszan tartó lecsengéssel, markánsabb savtartalommal.

A minőség és a két bortípus fő jellemzőinek nagy fokú homogenitása az állandó természeti tényezők és a fajták fennmaradásának, valamint a legfontosabb borkészítési eljárások megosztásának köszönhető.

OK-OKOZATI KAPCSOLAT

A „Dehesa Peñalba” OEM körülhatárolt területe egy megszakítás nélküli földterületet foglal magában, amely a fentiekben leírtak szerint saját egységes talaj- és mikroklimatikus jellemzőkkel rendelkezik, amelyek megkülönböztetik a környező területektől. Ezek a természeti feltételek – a fajták kiválasztásával, a fenntartható szőlőművelési gyakorlatokkal és az aprólékos előállítási módszerrel együtt – lehetővé teszik a különleges jellemzőkkel rendelkező vörös- és rozé borok előállítását. Ezt az állítást a következő jellemzők támasztják alá:

1. A talaj, amelyet gyenge minőség, de meleg felszín, valamint a homok és durva szemcsés elemek (görgetett hordalék és kavics) magas szintje jellemez, ami nagy áteresztőképességet és a napsugarak visszaverődését eredményezi, fokozza a szőlő érését, és előmozdítja az olyan jelenségeket, mint a héjpigmentáció, aminek következtében a szőlő polifenol-tartalma, és különösen az antocianin- és tannintartalma magasabb.

2. A körülhatárolt területet természetes akadályok veszik körbe: ez egy kedvező fekvésű sík vidék, amelyet két magasabb síkság és egy fenyőerdő véd, és amelyet északon a Duero folyó határol. Ez azt jelenti, hogy a szőlő tökéletes érettséget érhet el, mivel nagyobb mennyiségben kap a talajról visszaverődő napfényt, és a szőlőtőkék védettek a szélsőséges időjárási viszonyokkal szemben. E feltételek a szőlő életciklusának két kulcsfontosságú időszakában kedvezőbbek: tavasszal, amikor a virágzás és a bogyónövekedés történik, és ősszel, amikor a szőlő az érési folyamat utolsó szakaszában van. Ez hosszabb vegetációs időszakot tesz lehetővé. A terület hosszabb ideig fagymentes, így a szőlőnek több nap áll rendelkezésére a kifejlődésre és az érésre, és éves átlaghőmérséklete magasabb, mint a környező területeké. Ezek a tényezők együttesen kiegyensúlyozottabb érést tesznek lehetővé, ami elősegíti az olyan jelenségeket, mint a vörös szőlőfajták héjának pigmentációja és a magasabb polifenol-tartalmú szőlő előállítása, aminek eredményeképpen a borok is magasabb polifenol-tartalommal rendelkeznek és tartósabbá válnak, köszönhetően a jobb struktúrájuknak, valamint az összes antocianin és tannin nagyobb koncentrációjának.

3. A meleg, homokos talaj és az enyhébb éghajlat (kedvezőbb tavaszok és őszök) azt eredményezi, hogy a Tempranillo fajta és különösen a hosszabb vegetációs időszakkal rendelkező nem őshonos fajták (a Cabernet Sauvignon, Merlot és Syrah francia fajták) nagyon jól alkalmazkodtak a terület adottságaihoz, lehetővé téve a szőlők megfelelő érését és a szőlőtőkék vegetációs időszakának kiegyensúlyozottabb és átfogóbb módon történő befejezését, ami azt jelenti, hogy bizonyos összetevők (összes antocianin és aromák) nagyobb koncentrációban vannak jelen.

4. A fajták kiválasztása a fenntartható szőlőgazdálkodási gyakorlatokkal ötvözve lehetővé teszi a „Dehesa Peñalba" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörös- és rozé borok előállításához optimális alapanyag előállítását:

— a tempranillo struktúrát, piros bogyós gyümölcsökre és erdei gyümölcsökre emlékeztető aromákat és tartós színmélységet biztosít,

— a cabernet sauvignon testes, hosszú lecsengést és hosszan tartó tanninokat, valamint intenzív, érett gyümölcsös és fűszeres jegyeket kölcsönöz a bornak,

— a merlot eleganciát, nagyon lágy tanninokat, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyeket, valamint a savtartalom és a pH közötti megfelelő egyensúlyt biztosít,

— a syrah borokra selymes tanninok, fekete bogyós gyümölcsök jegyei, valamint a frissességet biztosító pH és savtartalom jellemző.

Röviden, a Tempranillo és a Cabernet fajták olyan borokat adnak, amelyek volumenüknek, struktúrájuknak és lecsengésüknek köszönhetően tartósak, míg a Syrah és a Merlot fajtákból készül borokra frissesség, savasság, aromaintenzitás, elegancia és finesz jellemző.

Az egyes fajták sajátos jellemzői jelennek meg a rozé borokban és a vörösborokban.

5. A szőlő kézi szüretelése, ládákban történő elhelyezése, majd hűtőben való tárolása a hőmérsékletük 5 °C–10 °C-ra csökkentése érdekében megakadályozza az oxidációt, és megvédi a szőlő színét (antocianin vegyületek). A szőlőnek a válogatóasztalon kézzel történő válogatása és szállítószalaggal történő felemelése (szivattyúzás nélkül) azt jelenti, hogy a tartályokba való helyezésük előtt nem történik oxidáció, és a héjon áztatásra a legjobb körülmények között kerülhet sor. Mindez azt jelenti, hogy a hidegen áztatás megkezdésekor a szőlőszemek épek, ami mindkét borfajta esetében javítja az aromapotenciált és a színkivonást.

6. Az erjesztés alatti és utáni héjon áztatási folyamat a vörösborok esetében elég hosszú (legalább 21 nap) ahhoz, hogy magasabb koncentrációjú színvegyületeket (antocianinokat és tanninokat) lehessen előállítani, fel lehessen szabadítani az aromákat, valamint strukturáltabb és potenciálisan tartósabb borokat lehessen készíteni.

7. A vörösborok esetében a malolaktikus erjesztést megelőzően történő, borseprőn való érlelés – ami mikro-oxigenizációt okoz – elősegíti a fokozott extrakciót és meghosszabbítja a borok élettartamát azáltal, hogy növeli a fenolvegyületek, például a tanninok és az antocianinok mennyiségét, mivel elősegíti a pirano-antocianinok, antocianinok és flavanolok képződését, amelyek acetaldehidet igényelnek ahhoz, hogy színes etil kötésű adduktok jöhessenek létre (az acetaldehid-képződéshez oxigén szükséges). Így a malolaktikus erjesztés előtti mikro-oxigenizáció javítja a borok színjellemzőit és színstabilitását. A borok íze is javul a testesség és az összehúzó hatás tekintetében. A mikro-oxigenizáció további pozitív hatása, hogy a vegetális tulajdonságok csökkentésével javítja a bor aromáját. A mikro-oxigenizáció lehetővé teszi az oxigén által oxidált vegyületek, például pirazinok és tiolok csökkentését.

8. A rozé borok esetében a seprővel és/vagy üledékkel való érintkezés lehetővé teszi a mannoprotein nagyobb arányának fenntartását mind a mustban, mind a végtermékben. Ez nagyobb stabilitást eredményez a savas vegyületekben, ami frissebb ízhez vezet.

Amint azt már kifejtettük, a vizsgálatok azt mutatták, hogy a körülhatárolt területen termesztett szőlő nagyobb antocianin-koncentrációval és tanninösszetétellel rendelkezik. Ezek bekerülnek a borkészítési folyamatba: a héjon áztatás lehetővé teszi, hogy ezek az anyagok bekerüljenek a vörös- és a rozé borba, ezáltal a borok intenzívebbekké és kékesvörös árnyalatúvá válnak – a fiatal borok esetében –, valamint hosszabb élettartamot biztosítanak a stabilabb színezőanyagok kialakulásának köszönhetően. Ennek eredményeként a „Dehesa Peñalba" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörös- és a rozé borok színe intenzív, általában érett piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel. Közepesen testes vagy testes, kerek, érett borok, hosszan tartó lecsengéssel. Ezenkívül a vörösborokban magas a polifenolos pigmentek koncentrációja, ami strukturáltabb, stabilabb színű borokat eredményez, ezért olyan borokról van szó, amelyek tartósabbak, és alkalmasabbak a palackban történő érlelésre, mint a területen előállított borok.

Konkrétabban, az Alkalmazott Tudományok Kutatóintézetének (a Kasztília-La Mancha Egyetem élelmiszer-technológiai területéhez tartozó) Borászati Csoportja által végzett kutatás szerint alapvetően azért lehetséges megkülönböztetni a „Dehesa Peñalba” OEM vörösborokat a szomszédos területeken előállított, hasonló ideig érlelt boroktól („Ribera del Duero” OEM és „Castilla y León” OFJ borok), mert az előbbiek nagyobb mennyiségben tartalmaznak monomer antocianinokat és eredendően stabilabbak (a malvidin-3-glükozid nagyobb koncentrációban, a stabilabb antocianinok, mint például a p-kumaroil antocianinok és a koffeoil antocianinok nagyobb arányban vannak jelen).

Míg a „Dehesa Peñalba” OEM körülhatárolt földrajzi területe a „Castilla y León” OFJ területén helyezkedik el, a „Ribera del Duero” OEM közelében, és bár a borok rendelkeznek az OFJ általános jellemzőivel, rendelkeznek több lényegesen eltérő tulajdonsággal és a „Ribera del Duero” OEM borokban nem megtalálható néhány egyéb jellemzővel is.

A „Dehesa Peñalba” OEM, a „Castilla y León” OFJ és a „Ribera del Duero” OEM összehasonlítása a következő:

Vörösbor

Magasabb alkoholtartalom (térfogatszázalék): Castilla y León OFJ (> 11,0); Ribera del Duero OEM (> 11,5); „Dehesa Peñalba” (> 12,5)

Kevesebb hektáronkénti szőlőmennyiség (kg): Castilla y León OFJ (16 000); Ribera del Duero OEM (7 000); „Dehesa Peñalba” (8 000 a fiatal vörösborok és 6 000 az érlelt vörösborok esetében)

Magasabb illósavtartalom (milliekvivalens/liter): Castilla y León OFJ (< 13,36); Ribera del Duero OEM (< 8,33); „Dehesa Peñalba” (< 20)

A Kasztília-La Mancha Egyetem kutatása szerint a monomer antocianinok koncentrációja nagyobb (mg/l): Ribera del Duero OEM (< 59); „Dehesa Peñalba” (< 223)

Rozé bor

Magasabb minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): Castilla y León OFJ (>= 9); Ribera del Duero OEM (>= 11,0 a vörösborok esetében); „Dehesa Peñalba” (>= 12,0)

Alacsonyabb hektáronkénti hozamok: Castilla y León OFJ (16 000 kg); Ribera del Duero OEM (7 000 kg); „Dehesa Peñalba” (6 000 kg – érlelt vagy 8 000 kg – fiatal)

Magasabb minimális összes savtartalom: Ribera del Duero OEM (>= 57,31 g borkősav literenként, >= 4,3 milliekvivalens/liter); „Dehesa Peñalba” (>=66,64 g borkősav literenként, >= 5,0 milliekvivalens/liter)

Míg a körülhatárolt terület egyes részeinek (az 5 121. parcella 1. és 2. telke, valamint az 5 122. parcella 3. telke) más a tulajdonosa, a kérelmet a körülhatárolt területen jelenleg jelen lévő egyetlen borászat nyújtotta be. A jövőben más termelők is csatlakozhatnak a projekthez, ha úgy kívánják.

Dehesa Peñalba már régóta keresett terület volt a címmel kitüntetett személyek, püspökök és nemesek körében, akik felismerték a Duero folyó partján az ókortól e földterületben rejlő lehetőségeket. Számos írásos és bibliográfiai forrás tanúskodik Peñalba de Duero város és a hozzá tartozó települések hosszú történelméről, valamint a szőlőtermesztésről és annak kereskedelmi céljairól, valamint a földesurakkal szemben fennálló kötelezettségekről, miszerint az e területről származó mustból tizedet kell szolgáltatni.

A 14. században I Péter kasztíliai király rendelkezése alapján összeállították a „Libro Becerro de las Behetrías de Castilla” [Kasztília szabad városainak pergamenkötete] című okmányt, amely felsorolja a Kasztíliai Királyság különböző megyéit és szabad városait. Számba veszi a „szabad város” [behetría] rendszer hatálya alá tartozó különböző városokat, azok jogállását, a király gazdasági jogosultságát és a nemesek jogait. Számos kéziratos példány maradt fenn, a legrégebbi a valladolidi királyi kancellária tulajdonában van.

Valladolid hercegség („Merindad del Infantado de Valladolid” vagy „Merindat del infantazgo de vallit”) területén belül található Villabáñez („Villa hanes”) és Peñalba („Peñalva”) település is.

„1751-ben Villabáñez városa három joghatóság alá tartozott Madrid Tartomány Portillo közigazgatási körzetében. E három joghatóság a következő volt: a Valladolid Székesegyház Cabildója [»Tanácsa«], valamint a camarasai és a revillai márki rendelte el, akik mindketten Valladolid közelében éltek. Akkoriban Villabáñez település 11 423 parcellát vagy »obradas«-t (régi mezőgazdasági területegység) foglalt magában, amelyből 600 volt szőlőültetvény, és összesen 1 200 pedig »aranzadas« (egy másik régi mezőgazdasági területegység) […]."

„Peñalba de Duero település 1 923 parcellát vagy »obradas«-t foglalt magában; amelyek közül 560 öntözetlen terület, 6 rét (ebből 4 közös), 7 ültetvény (közös), 500 hegyvidéki terület tölgyesekkel és kocsánytalan tölgyesekkel (közös), 650 szőlőültetvény a Dehesa de Peñalba la Verde területén […]."

Bár a történelmi dokumentumokban több különböző elnevezés szerepel – „Dehesa", „La Dehesa", „Dehesa de Peñalba" és „Peñalba La Verde", ezek mindegyike ugyanarra a helyre utal, amelyet az elmúlt 30 évben Dehesa Peñalba néven ismertek. Ez azt is mutatja, hogy ebben az összefüggésben a „Dehesa" kifejezés földrajzi név, és semmi köze az állattenyésztéshez (a spanyol dehesa szó a gyenge minőségű vagy nem mezőgazdasági földterületeken történő állattartás hagyományos formájára utal).

1995-ben döntés született a művelés újraindításáról, a közepes és hosszú vegetációs időszakkal rendelkező válogatott szőlőfajták ültetéséről, valamint a legkorszerűbb borkészítési technológiát alkalmazó pincészet megépítéséről. Ez lehetővé teszi a szőlőben rejlő lehetőségek teljes kiaknázását és nemzetközi hírnévvel rendelkező borok előállítását.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

JELÖLÉS

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A jelölésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az oltalom alatt álló borok címkéjén fel kell tüntetni a szüret évét. A „Dehesa Peñalba" OEM borok használhatják a „roble" [tölgy] kifejezést a címkén, feltéve, hogy megfelelnek a hatályos jogszabályoknak. A „Dehesa Peñalba" OEM borok címkéin fel lehet tüntetni a „Crianza", a „Reserva" és a „Gran Reserva" hagyományos kifejezéseket, amennyiben megfelelnek a hatályos jogszabályokban meghatározott használati feltételeknek.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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