C/2026/6034

2026 11 19

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/6034)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Dehesa Peñalba“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-02592-AM02 – 2026 8 26

1. **Produkto pavadinimas**

„Dehesa Peñalba“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentinga institucija mano, kad šis SKVN „Dehesa Peñalba“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimas yra standartinis; jis negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų situacijų. Konkrečiai: pakeitimu, dėl kurio keičiami geografine nuoroda žymimi produktai, jų pavadinimas, jų pavadinimo naudojimas ar jų kategorija; pakeitimu, dėl kurio kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove; pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

ROŽINIŲ VYNŲ ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Naujoji rožinio vyno rūšis įtraukta į Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1 kategoriją „Vynas“ ir jau įtraukta į produkto specifikaciją.

Iš dalies pakeisti punktai: produkto specifikacijos 2, 3, 5 ir 7 punktai ir bendrojo dokumento 6, 7.1, 7.2 ir 10 punktai.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

RAUDONŲJŲ VYNŲ VISUMINĖS ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS RIBOS PAKEITIMAS

Aprašymas

Mažiausia raudonųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais padidinta nuo 12 iki 12,5 %, kad atitiktų mažiausią faktinę alkoholio koncentraciją tūrio procentais (kuri yra 12,5 %) (būtų didesnė už šią koncentraciją arba jai lygi).

Keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas; šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

BRANDINIMO SĄLYGŲ PAKEITIMAS

Aprašymas

Iki šio pakeitimo brandinimo sąlygos buvo tokios: iš vienos veislės vynuogių gaminamas raudonasis vynas: ne trumpiau kaip 12 mėnesių 225 l talpos ąžuolo statinėse, o iš kelių veislių vynuogių gaminami vynai: brandinami 225 ir (arba) 500 litrų talpos ąžuolo statinėse ir (arba) 5 000 litrų mediniuose puskubiliuose bent 6–24 mėnesius.

Atlikus šį pakeitimą, brandinimas dabar vyksta 225–600 litrų talpos ąžuolo statinėse arba mediniuose puskubiliuose, kurių talpa ne didesnė kaip 5 500 litrų, nenurodant laikotarpio. Taikoma tiek iš vienos, tiek iš kelių veislių vynuogių gaminamiesiems raudoniesiems vynams, taip pat po pakeitimo įtrauktiems rožiniams vynams.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 3 punktas ir bendrojo dokumento 7.1 punktas.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

PUNKTO DĖL TIKRINIMO, AR LAIKOMASI PRODUKTO SPECIFIKACIJOS, IŠBRAUKIMAS

Aprašymas

Šis produkto specifikacijos skirsnis išbrauktas, nes pagal teisės aktus jis nebėra privalomas.

Šis pakeitimas susijęs su visu 9 punktu, kuris buvo visiškai išbrauktas; jis neturi įtakos bendrajam dokumentui.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Dehesa Peñalba“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-02592-AM02 – 2026 8 26

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Dehesa Peñalba“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 | Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

RAUDONASIS VYNAS

Juslinės savybės

Išvaizda

skaidrus, vidutiniškai ir labai intensyvios spalvos, nuo plytų raudonos iki purpurinės raudonos spalvos.

Skonis

Vidutiniškai ir labai intensyvus, pasižymi veislei įprastais poskoniais, būdingais vaisiams ir uogoms (raudoniems (-oms) ir (arba) juodiems (-oms)) ir (arba) gėlėms ir (arba) balzaminiams augalams, taip pat brandinimo proceso metu įgytais (vanilės ir (arba) medienos ir (arba) skrudintų ir (arba) karamelizuotų ir (arba) prieskonių turinčių elementų) pokvapiais, jei vynas brandintas statinėje.

Skonis

vynai turi būti subalansuoti ir priminti vaisių ir uogų (raudonų ir (arba) juodų) ir (arba) gėlių, ir (arba) balzaminių augalų skonį, kartu su brandinimo proceso metu įgytais (vanilės ir (arba) medienos ir (arba) skrudintų ir (arba) karamelizuotų ir (arba) prieskonių turinčių elementų) poskoniais, jei vynas brandintas statinėje. Tai vidutinio sodrumo ir sodrūs vynai su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0
Mažiausio bendrojo rūgštingumo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20,00
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

ROŽINIS VYNAS

Juslinės savybės

Išvaizda

Jų atspalviai varijuoja nuo svogūnų lukštų iki raudonųjų serbentų (įskaitant svogūnų, lašišos ir raudonųjų serbentų atspalvius), kurie yra gryni ir (arba) ryškūs, be drumzlių.

Skonis

Vidutiniškai ir labai intensyvus, pasižymi veislei įprastais pokvapiais, būdingais vaisiams ir uogoms (raudoniems (-oms) ir (arba) juodiems (-oms)) ir (arba) gėlėms ir (arba) balzaminiams augalams. Jei vynas brandintas statinėje, taip pat atsiskleidžia vanilės ir (arba) medienos pokvapiai ir (arba) skrudintų ir (arba) karamelizuotų ir (arba) prieskonių turinčių elementų pokvapiai.

Skonis

Vidutinio sodrumo ir sodrus vynas su vidutiniškai ilgai išliekančiu poskoniu, subalansuotas ir gaivus. Jam būdingi vaisių ir uogų (raudonų ir (arba) juodų) ir (arba) gėlių ir (arba) balzaminių augalų aromatai. Jei vynas brandintas statinėje, taip pat atsiskleidžia vanilės ir (arba) medienos pokvapiai ir (arba) skrudintų ir (arba) karamelizuotų ir (arba) prieskonių turinčių elementų pokvapiai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0
Mažiausio bendrojo rūgštingumo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis turi būti:

150 mg/l, jei liekamojo cukraus kiekis yra mažesnis nei 2 g/l;

170 mg/l, jei liekamojo cukraus kiekis yra 2–5 g/l; taip pat

200 mg/l, jei liekamojo cukraus kiekis yra 5 g/l arba daugiau.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vynininkystės metodai**

7.1. *Konkretūs vyno (-ų) gamybos metodai ir gamybai taikytini apribojimai*

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai

AUGINIMO PRAKTIKA

Vynuogininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Aprašymas

1. Vynmedžiai yra priraišiojami.
2. Mažiausias vynuogyno tankumas – 2 000 vynmedžių sodinių viename hektare.

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai

—

Vynuogininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

1) Vyndarystės sąlygos

Jauni raudonieji vynai: vynuogės skinamos rankomis, dedamos į dėžes ir laikomos šaldytuve, kad jų temperatūra nukristų iki 5–10 °C. Jos perrenkamos rankomis prie perrinkimo stalo ir konvejerio juosta juda į talpyklas (uogoms pakelti nenaudojama siurbimo įranga). Prieš rūgimą uogos 5–8 dienas yra mirkomos esant šaltai temperatūrai (5–10 °C). Prieš pienarūgštį rūgimą vynai mažiausiai 15 dienų brandinami su nuosėdomis. Mikroprisotinimas deguonies atliekamas dozėmis po 15 ml vienam litrui 3 dienas per mėnesį ir po 6 ml vienam litrui 8 dienas per mėnesį. Nerūdijančio plieno talpyklose vyksta savaiminis alkoholinis rūgimas. Rūgimo metu ir po jo mažiausiai 21 dieną atliekamas tęstinis maceravimas.

Brandinti raudonieji vynai: vynuogės skinamos rankomis, dedamos į dėžes ir laikomos šaldytuve, kad jų temperatūra nukristų iki 5–10 °C. Jos perrenkamos rankomis prie perrinkimo stalo ir konvejerio juosta juda į talpyklas (uogoms pakelti nenaudojama siurbimo įranga). Prieš rūgimą uogos 5–8 dienas yra mirkomos esant šaltai temperatūrai (5–10 °C). Nerūdijančio plieno talpyklose vyksta savaiminis alkoholinis rūgimas. Ilgas maceravimas – rūgimo metu ir po jo mažiausiai 21 dieną. Prieš pienarūgštį rūgimą brandinama su nuosėdomis ne trumpiau kaip 15 dienų. Mikroprisotinimas deguonies atliekamas dozėmis po 15 ml vienam litrui 3 dienas per mėnesį ir po 6 ml vienam litrui 8 dienas per mėnesį.

Jauni rožiniai vynai: vynuogės skinamos rankomis, dedamos į dėžes ir laikomos šaldytuve, kad jų temperatūra nukristų iki 5–10 °C. Jos perrenkamos rankomis prie perrinkimo stalo ir konvejerio juosta juda į talpyklas (uogoms pakelti nenaudojama siurbimo įranga). Veislių sudėtis: naudojamos veislių ‘Tempranillo’ ir (arba) ‘Syrah’ ir (arba) ‘Merlot’ vynuogės. Skystoji frakcija atskiriama nuo kietųjų vynuogių dalių po 2–3 maceravimo valandų. Prieš alkoholinį rūgimą brandinama su nuosėdomis ne trumpiau kaip 24 valandas. Paliekama nusėsti, kad pasišalintų nuosėdos, kuriose nėra alkoholio. Nerūdijančio plieno talpyklose 14–18 °C temperatūroje vyksta savaiminis alkoholinis rūgimas. Brandinama su nuosėdomis talpyklose ir (arba) labai didelėse statinėse (*foudres*) (mediniuose puskubiliuose, kurių talpa ne didesnė kaip 5 500 l) ir (arba) statinėse ne trumpiau kaip 15 dienų, maišant statinėse arba maišant nuosėdas bent du kartus per savaitę. Nupylimas ir atskyrimas nuo nuosėdų, kuriose yra alkoholio.

Brandinti rožiniai vynai: vynuogės skinamos rankomis, dedamos į dėžes ir laikomos šaldytuve, kad jų temperatūra nukristų iki 5–10 °C. Jos perrenkamos rankomis prie perrinkimo stalo ir konvejerio juosta juda į talpyklas (uogoms pakelti nenaudojama siurbimo įranga). Veislių sudėtis: naudojamos veislių 'Tempranillo' ir (arba) 'Syrah' ir (arba) 'Merlot' vynuogės. Skystoji frakcija atskiriama nuo kietųjų vynuogių dalių po 2–3 maceravimo valandų. Prieš alkoholinį rūgimą brandinama su nuosėdomis ne trumpiau kaip 24 valandas. Paliekama nusėsti, kad pasišalintų nuosėdos, kuriose nėra alkoholio. Nerūdijančio plieno talpyklose 14–18 °C temperatūroje vyksta savaiminis alkoholinis rūgimas. Brandinama su nuosėdomis talpyklose ir (arba) labai didelėse statinėse (*foudres*) (mediniuose puskubiliuose, kurių talpa ne didesnė kaip 5 500 l) ir (arba) statinėse 60–90 dienų. Brandinimas su nuosėdomis ne didesnėse kaip 600 l statinėse turi sudaryti ne mažiau kaip 85 proc. viso siuntos tūrio. Per šį laikotarpį atliekami šie veiksmai: maišymas statinėse ir (arba) nuosėdų maišymas: du kartus per savaitę pirmąsias 30 dienų. Maišymas statinėse ir (arba) nuosėdų maišymas: kartą per savaitę iki kito etapo. Nupylimas ir atskyrimas nuo nuosėdų, kuriose yra alkoholio.

2) Brandinimo sąlygos:

iš vienos ir iš kelių veislių vynuogių gaminamas raudonasis vynas:

— brandinamas 225–600 litrų talpos ąžuolo statinėse ir (arba) mediniuose puskubiliuose, kurių talpa ne didesnė kaip 5 500 l;

iš vienos ir iš kelių veislių vynuogių gaminamas rožinis vynas:

— brandinamas 225–600 litrų talpos ąžuolo statinėse ir (arba) mediniuose puskubiliuose, kurių talpa ne didesnė kaip 5 500 l.

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai

—

Vynuogininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Aprašymas

Vynuogių misą galima išgauti tik naudojant mechanines sistemas, kurios nepažeidžia kietųjų kekių dalių, o didžiausias vidutinis vynuogių ir vyno santykis yra 72 proc. Jei raudonasis vynas bus brandinamas, perkeliant minkštimą į talpyklas negalima naudoti siurblių.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Jaunas raudonasis vynas ir jaunas rožinis vynas

Didžiausia išeiga

Didžiausias derlius	8 000
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Jaunas raudonasis vynas ir jaunas rožinis vynas

Didžiausia išeiga

Didžiausias derlius	57,60
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Brandintas raudonasis ir rožinis vynas

Didžiausia išeiga

Didžiausias derlius	6 000
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Brandintas raudonasis ir rožinis vynas

Didžiausia išeiga

Didžiausias derlius	43,20
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘CABERNET SAUVIGNON’

— ‘MERLOT’

— ‘SYRAH’

— ‘TEMPRANILLO’

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibrėžimas**

SKVN „Dehesa Peñalba“ geografinė vietovė yra Villabáñez (Valjadolidas) savivaldybėje. Tai yra ištisinis 91,4287 hektarų žemės plotas, kuris žemės sklypų informacinėje sistemoje identifikuojamas tokiais duomenimis:

6 zonoje: sklypai Nr. 5121, 5122, 5123, 5124 ir 5125 ir sklypo Nr. 9003 3 žemės plotas (sklypų Nr. 5121 (3 žemės plotas), 5122 (1 žemės plotas), 5123, 5124 ir 5125 kanalai priklauso pareiškėjui).

Kadangi sistemos duomenys atnaujinami, atkreipkite dėmesį, kad tai yra 2020 m. žemės sklypų informacinės sistemos versijos duomenys.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

GAMTINIAI VEIKSNIAI

1.6 punkte apibrėžta geografinė vietovė pasižymi unikaliomis reljefo, dirvožemio ir klimato savybėmis. Šios savybės yra vienodos visoje teritorijoje ir, kaip bus paaiškinta toliau, išskiria ją iš aplinkinių vietovių. Ši vietovė tradiciškai žinoma kaip „pago“ arba vynuogių auginimo plotas: vienas vientisas žemės plotas, tradiciškai naudojamas vynuogėms auginti, pasižymintis jam būdingais dirvožemio ir mikroklimato ypatumais, kurie jį išskiria iš aplinkinių vietovių. Unikalų „pago“ pobūdį paprastai formuoja jį supantys fiziniai elementai, kaip antai upės, lygumos, miškai ir pan., kurie nustatytoje vietovėje padeda sukurti savitas sąlygas. Šioje nustatytoje vietovėje šias sąlygas lemia toliau aprašyti veiksniai.

1. Duero upė lėmė kalvotą regiono vietovę, nes dėl erozijos ir nuosėdų susiformavo įvairios struktūros, įskaitant upių lygumų pylimus, kuriuose gausu nuosėdų (daugiausia smėlio ir žvyro), ir slėnius. Dėl to nustatyta vietovė yra švelniai nuožulnaus kraštovaizdžio kaimo vietovė (pastovus nuolydis mažesnis nei 5 proc.), plytinti slėnyje ir apsupta dviejų aukščiau esančių lygumų (nustatyta vietovė yra 720 m aukštyje, o lygumos – 800–840 m aukštyje

esant 5–15 proc. nuolydžiui), kurios atskiria vietovę tiek iš šiaurės, tiek iš pietų. Duero upė taip pat ribojasi su teritorija šiaurinėje pusėje. Vietovė, besidriekianti tolyn už upės, žinoma kaip Penjalbos Laukas, tačiau, nuolydžiui statėjant (šlaituose, vedančiuose į aukštutines lygumas ir pačias lygumas), žemė nebetinka vynmedžiams auginti. Pietuose ribojasi su pušynu. Šie du elementai – aukštutinės lygumos ir pušynas – turi švelninantį poveikį ir apsaugo vietovę nuo nepalankių oro sąlygų.

2. Nustatyta vietovė yra žemės pylime, susiformavusiame iš žvyringų upių nuosėdų, su smėlingu viršutiniu sluoksniu, nusėdusiu ant mergelio ir klinčių pamatinės uolienos. Dirvožemyje yra daug akmenukų, žvyras ir vidutinis smėlio kiekis sudaro 78 proc., tuo tarpu vietovėse į vakarus aptinkamuose mažiau smėlinguose dirvožemiuose ir molingesniuose dirvožemiuose su mergelio ir klinčių nuosėdomis, kurie būdingi aukštutinėms lygumoms ir didesnį nuolydį turintiems šlaitams, vedantiems į lygumas, jis sudaro apie 60 proc.

Dėl to nustatytų ribų vietovėje viršutinis dirvožemio sluoksnis yra sausas, smėlingas ir pralaidus – įšilusios, tačiau vėsų pagrindą turinčios žemės plotas su didelėmis vandens atsargomis. Jame yra mažai ir organinių, ir maistinių medžiagų.

3. Tai, kad vietovę supantys elementai švelnina aplinkos poveikį, reiškia, kad ji yra kažkiek apsaugota nuo nepalankių sąlygų, tokių kaip itin dideli temperatūros svyravimai, žemas drėgmės lygis, stiprūs vėjai ir pan. Dėl to vietovei būdingas savitas mikroklimatas, kurio temperatūra švelnesnė (vidutinė metų temperatūra – 12 °C, t. y. maždaug puse laipsnio šilčiau nei aplinkinėse vietovėse), ypač pavasarį ir rudenį. Vietovėje vyrauja gera vėjo kryptis (iš vakarų į rytus) ir ilgesnį laikotarpį nei apylinkėse nebūna šalnų (206 dienos per metus, palyginti su 200).

Apibendrinant galima pasakyti, kad nustatyta vietovė – Penjalbos Laukas – plyti slėnyje esančiame upės baseine, kurio pagrindas lygus, o žemė vienalytė. Jos išsidėstymas šiaurės vakarų / pietvakarių kryptimi idealiai tinka vynuogėms auginti, o dirvožemį galima apibūdinti kaip šiltą ir prastą, turint omenyje didelį smėlio ir rupių elementų (akmenukų ir žvyro) kiekį. Dėl šių savybių dirvožemis yra labai pralaidus ir atspindi saulės spindulius, taip pat yra apsaugotas, nes plyti tarp dviejų mergelio ir klinčių lygumų, esančių šiaurėje ir pietuose, kurios būdamos ne tame pačiame aukštyje pridengia ir supa šią vietovę. Nustatytai vietovei įtaką taip pat daro pušynas, besitęsiantis palei pietinę ir vakarinę ribas, o Duero upė driekiasi palei šiaurinius ir rytinius pakraščius. Fizinės aplinkos analizė rodo, kad nustatyta vietovė, vadinama Penjalbos Lauku, yra aiškiai apibrėžta teritorija, kuriai būdingos vienodos dirvožemio ir klimato sąlygos, išskiriančios ją iš aplinkinių vietovių. Visa tai nulėmė geomorfologinio, litologinio ir orografinio formavimosi procesai ir natūralios kliūtys, tokios kaip upė, miškai, šlaitai ir aukštutinės lygumos.

ŽMOGIŠKIEJI VEIKSNIAI

Per pastaruosius 18 metų nustatytos vietovės vynuogynuose sukaupta patirtis lėmė tai, kad buvo pristatyta keletas vynmedžių veislių, kurios ypač tinka vietinei aplinkai, todėl užaugo vynuogės, kuriose yra daug polifenolių, ypač atsižvelgiant į bendrą antocianinų ir tanino kiekį.

— Veislė ‘Tempranillo’ – tai svarbiausia veislė, auginama Penjalbos Lauko vynuogyne. Dėl žalių antsėlių ir giliai įdirbto dirvožemio aplink vynmedžius, visa tai papildant kruopščiai priraišiotais vynuogienojais, ši veislė puikiai dera prie vietos ypatumų.

— Veislė ‘Syrah’ – tai antra šiai vietovei būdingiausia veislė. Kadangi jos augimo ciklas ilgesnis, jai puikiai tinka šios vietovės sąlygos (švelnus pavasaris ir ruduo), leidžiančios iki galo atskleisti savo veislės savybes.

— Veislė ‘Cabernet Sauvignon’ – kaip ir veislei ‘Syrah’, mikroklimatas nustatytoje vietovėje sudaro sąlygas šioms vynuogėms išnaudoti visas savo galimybes, tačiau kartu apriboja jų derlių.

— Veislė ‘Merlot’ – kadangi šiai vynuogių veislei aplinkinėse vietovėse paprastai trūksta vandens, nustatytoje vietovėje esantis podirvis užtikrina pakankamai vandens atsargų, kad šios vynuogės galėtų subręsti optimaliai ir subalansuotai.

Siekiant pagerinti šių veislių auginimo ir nokimo sąlygas, vynuogių auginimo ciklo metu taikomi tokie vynuogininkystės metodai, kurie paprastai duoda mažesnį derlių iš hektaro, todėl gaunama aukštesnė žaliavos kokybė ir vienodai prinokusios uogos.

Taikoma tvari vynuogininkystės praktika, užtikrinanti didžiausią pagarbą aplinkai. Vynuogynų sklypai yra sertifikuoti kaip ekologiški.

Po šio rūpestingo proceso vynuogyne, vyno gamykloje taikoma kruopšti gamybos praktika. Šie veiksmai yra patys svarbiausi:

— tiek raudoniesiems, tiek rožiniams vynams gaminti skirtos vynuogės skinamos rankomis, dedamos į dėžes ir laikomos šaldytuve, kad jų temperatūra nukristų iki 5–10 °C. Vynuogės perrenkamos rankomis prie perrinkimo stalo ir konvejerio juosta juda į talpyklas (nenaudojama siurbimo įranga), todėl prieš patekdamos į talpyklas jos nesioksiduoja, o maceravimas gali vykti geriausiomis sąlygomis.

— Gaminant raudonuosius vynus, rūgimo metu ir po jo mažiausiai 21 dieną atliekamas maceravimas.

— Prieš pienarūgštį rūgimą vynai brandinami su nuosėdomis, todėl vyksta raudonųjų vynų mikroprisotinimas deguonies.

— Rožiniai vynai turi būti brandinami su nuosėdomis ne trumpiau kaip 24 valandas iki alkoholinio rūgimo, o po alkoholinio rūgimo jauni vynai turi būti brandinami su nuosėdomis ne trumpiau kaip 15 dienų, o brandinti vynai – 60–90 dienų.

VYNO KOKYBĖ IR SAVYBĖS

SKVN „Dehesa Peñalba“ vynai yra raudonieji vynai, kuriems būdinga sodri, neperšviečiama spalva (labai intensyvi spalva, melsvai raudonas atspalvis ir didelis stabilumas). Jie labai aromatingi, su vyraujančiu prinokusių raudonų ir juodų vaisių ir uogų, ypač ankstyvų, aromatu. Dėl pastovaus didelio polifenolio kiekio jų struktūra vientisa, o taninai švelnūs ir ilgai išliekantys. Dėl to gaunami labai elegantiški, vidutiniškai arba labai sodrūs, išbaigto ir intensyvaus skonio vynai su ilgai išliekančiu poskoniu.

Rožiniai vynai yra labai aromatingi, su vyraujančiu sunokusių raudonų ir juodų vaisių ir uogų aromatu. Jei vynai yra brandinti, šiuos aromatus papildo brandinimui būdingi pokvapiai (vanilės ir (arba) medienos ir (arba) skrudintų ir (arba) karamelizuotų ir (arba) prieskonių turinčių elementų). Ragaujant taip pat juntamas subalansuotas vidutinio sodrumo arba sodrus skonis su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu ir aiškiau juntamu rūgštingumu.

Abiejų vyno rūšių kokybė ir pagrindinės savybės yra tokios vienodos dėl to, kad jas lemia tie patys gamtiniai veiksniai, naudojamos tos pačios veislės ir taikomi tie patys svarbiausi vynininkystės metodai.

PRIEŽASTINIS RYŠYS

SKVN „Dehesa Peñalba“ nustatyta vietovė užima vientisą žemės plotą, kuris, kaip aprašyta pirmiau, pasižymi vienodomis dirvožemio ir mikroklimatinėmis savybėmis, išskiriančiomis jį iš kitų netoliese esančių vietovių. Šios gamtinės sąlygos kartu su rinktinėmis veislėmis, tvaria vynuogynų praktika ir kruopščiu gamybos metodu leidžia išgauti produktą (vyną), turintį savitų savybių, kuriomis pasižymi tiek raudonieji, tiek baltieji vynai. Šį teiginį patvirtina toliau aprašomos savybės.

1. Dirvožemis, apibrėžiamas kaip prasta, bet šilta žemė su dideliu smėlio ir rupių elementų (akmenukų ir žvyro) kiekiu, dėl kurio jis yra labai pralaidus ir atspindintis saulės spindulius, spartina vynuogių nokimą ir skatina tokius reiškinius kaip odelių pigmentacija, o dėl to vynuogės pasižymi didesniu polifenolių, ypač antocianinų ir taninų, kiekiu.

2. Nustatytą vietovę juosia natūralios užtvaros: ši vietovė yra lygi ir plyti tinkamoje pusėje, saugoma dviejų aukštesnių lygumų ir pušyno, o iš šiaurės ją atriboja Duero upė. Tai reiškia, kad vynuogės gali nepriekaištingai sunokti, nes gauna daugiau nuo žemės atsispindinčių spindulių, o vynmedžiai yra apsaugoti nuo ekstremalių oro sąlygų. Sąlygos pagerėja dviem pagrindiniais vynmedžių auginimo ciklo laikotarpiais: pavasarį, kai vynmedžiai žydi ir užsimezga vaisiai, ir rudenį, paskutiniu vynuogių nokimo etapu. Taip sudaromos sąlygos ilgesniam vynmedžio augimo ciklui. Šioje vietovėje ilgiau nebūna šalnų, todėl vynmedžiai turi daugiau dienų stiprėti ir bręsti, o vidutinė metinė temperatūra čia yra aukštesnė nei aplinkinėse vietovėse. Visa tai skatina labiau subalansuotą nokimą ir spartina tokius reiškinius kaip raudonųjų vynuogių odelių pigmentacija ir vynuogių augimas su didesniu polifenolio kiekiu, o tai dėl stipresnės struktūros ir didesnės bendros antocianinų ir taninų koncentracijos savo ruožtu nulemia daugiau polifenolių vynuose ir pailgina jų galiojimą.

3. Šiltas, smėlingas dirvožemis ir švelnesnis klimatas (švelnesnis pavasaris ir ruduo) reiškia, kad veislė ‘Tempranillo’ ir ypač nevietinės veislės, kurių augimo ciklai ilgesni (prancūziškos veislės ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Merlot’ ir ‘Syrah’), labai gerai prisitaikė, todėl vynuogės gali sunokti, o vynmedžiai savo augimo ciklą užbaigia labiau subalansuotai ir visapusiškiau, o tai reiškia, kad tam tikrų komponentų (visų antocianinų ir aromatų) koncentracija šiose vynuogėse yra didesnė nei aplinkinėse vietovėse auginamose vynuogėse.

4. Turint rinktines veisles ir taikant tvarią vynuogynų valdymo praktiką galima gauti optimalią žaliavą, iš kurios gaminami raudonieji ir rožiniai SKVN „Dehesa Peñalba“ vynai:

— ‘Tempranillo’ suteikia struktūrą, raudonų vaisių ir uogų ir miško uogų aromatą bei nepermatomai sodrią spalvą,

— ‘Cabernet Sauvignon’ suteikia intensyvų, ilgai išliekantį skonį bei ilgai išliekančius taninus, taip pat intensyvaus skonio sunokusių vaisių bei uogų ir prieskonių poskonį,

— ‘Merlot’ suteikia elegancijos, labai švelnius taninus, raudonų vaisių ir uogų skonį ir gerą rūgštingumo ir pH pusiausvyrą,

— ‘Syrah’ suteikia švelnius taninus, juodųjų uogų ir vaisių skonį, o pH ir rūgštingumo lygis – daug šviežumo.

Trumpai tariant, iš veislių ‘Tempranillo’ ir ‘Cabernet’ dėl jų skonio intensyvumo, struktūros ir ilgai išliekančio skonio gaunami ilgaamžiai vynai, o veislės ‘Syrah’ ir ‘Merlot’ suteikia gaivumo, rūgštumo, aromatinio intensyvumo, elegancijos ir subtilumo.

Savitos kiekvienos veislės savybės juntamos ragaujant rožinius ir raudonuosius vynus.

5. Vynuogių skynimas rankomis, dėjimas į dėžes ir laikymas šaldytuve, kad jų temperatūra nukristų iki 5–10 °C, padeda išvengti oksidacijos ir apsaugo spalvą (antocianino junginiai). Vynuogės perrenkamos rankomis prie perrinkimo stalo ir konvejerio juosta juda į talpyklas (nenaudojama siurbimo įranga), o tai reiškia, kad prieš patekdamos į talpyklas jos nesioksiduoja, o maceravimas gali vykti geriausiomis sąlygomis. Visa tai reiškia, kad mirkymas esant šaltai temperatūrai pradedamas vynuogėms esant nepažeistoms, o tai pagerina abiejų vyno rūšių aromatinį potencialą ir spalvos išgavimą.

6. Raudonųjų vynų maceravimo procesas rūgimo metu ir po jo yra pakankamai ilgas (mažiausiai 21 diena), kad būtų išgauta didesnė spalvų junginių (antocianinų ir taninų) koncentracija, atsiskleistų visa aromatų paletė ir būtų išgauti ryškesnės struktūros ir galimai ilgiau išliekantys vynai.

7. Raudonuosius vynus brandinant su nuosėdomis prieš pienarūgštį rūgimą (aplinkybė, sukelianti mikroprisotinimą deguonies) padedama išgauti sodresnę spalvą ir pailginamas vynų tinkamumo vartoti laikas, nes padidėja fenolio junginių, pvz., taninų ir antocianinų, kiekis. Vykstant šiam procesui skatinamas piranoantocianinų, antocianinų ir flavanolių susidarymas, kuriems susidaryti reikia acetaldehido, kad galėtų susiformuoti spalviniai etilo aduktai (acetaldehido susidarymui reikalingas deguonis). Taigi mikroprisotinimas deguonies prieš pienarūgštį rūgimą pagerina vynų chromatines savybes ir spalvos stabilumą. Taip pat pagerėja burnoje sukeliamas pojūtis, turint omenyje sodrumą ir gaižumą. Kitas teigiamas mikroprisotinimo deguonies poveikis yra tai, kad jis pagerina vyno aromatą, sumažindamas augalines savybes. Mikroprisotinimas deguonies leidžia sumažinti junginius, tokius kaip pirazinai ir tioliai, kuriuos oksiduoja deguonis.

8. Gaminant rožinius vynus sąlytis su nuosėdomis leidžia išlaikyti didesnę manoproteinų dalį tiek misoje, tiek galutiniame produkte. Dėl to rūgštiniai junginiai tampa stabilesni, o skonis – gaivesnis.

Kaip jau paaiškinta, bandymai parodė, kad nustatytoje vietovėje auginamoms vynuogėms būdinga didesnė antocianinų koncentracija ir tanino kiekis. Jie perduodami vykstant vyndarystės procesui: maceruojant sudaromos sąlygos šioms medžiagoms patekti į rožinius ir raudonuosius vynus, taip suteikiant vynams intensyvesnį skonį ir melsvai raudoną atspalvį, kol jie yra jauni, taip pat ilgesnį galiojimą, nes susidaro stabilesni dažikliai. Dėl to raudonieji ir rožiniai SKVN „Dehesa Peñalba“ vynai yra tikrai intensyvios spalvos, paprastai su sunokusių raudonų ir (arba) juodų vaisių ir uogų atspalviais. Tai vidutinio sodrumo ir sodrūs vynai, išbaigti, brandūs ir su ilgai išliekančiu poskoniu. Be to, raudonieji vynai pasižymi didele polifenolinių pigmentų koncentracija, suteikiančia jiems ryškesnę struktūrą ir stabilesnę spalvą; dėl to šie vynai išsilaiko ilgiau ir yra tinkamesni brandinti buteliuose nei kiti šiame regione gaminami vynai.

Tiksliau, remiantis Regioninio taikomųjų mokslinių tyrimų instituto (Kastilijos-La Mančos universiteto Maisto technologijų srities dalis) vynininkystės grupės tyrimais, iš esmės galima atskirti SKVN „Dehesa Peñalba“ vynus nuo vynų, pagamintų netoliese esančiose vietovėse, kurie buvo brandinami panašų laiką (SKVN „Ribera del Duero“ ir SGN „Castilla y León“), nes pirmieji pasižymi didesniu monomerinių antocianinų kiekiu ir yra iš esmės stabilesni (didesnė malvidin-3-gliukozido koncentracija ir didesnis stabilesnių antocianinų, tokių kaip p-kumaroilo antocianinai ir kafeoilo antocianinai, kiekis).

Nors SKVN „Dehesa Peñalba“ nustatyta geografinė vietovė plyti SGN „Castilla y León“ vietovėje ir yra šalia SKVN „Ribera del Duero“ ir nors vynai turi bendrų SGN būdingų savybių, jie taip pat pasižymi keliomis labai skirtingomis savybėmis ir kai kuriomis kitomis savybėmis, kurios nėra būdingos SKVN „Ribera del Duero“ vynams.

SKVN „Dehesa Peñalba“, SGN „Castilla y León“ ir SKVN „Ribera del Duero“ palyginimas atrodo taip:

Raudonasis vynas

Didesnė alkoholio koncentracija (tūrio %): SGN „Castilla y León“ (> 11,0); SKVN „Ribera del Duero“ (> 11,5); SKVN „Dehesa Peñalba“ (> 12,5)

Mažiau kg iš hektaro: SGN „Castilla y León“ (16 000); SKVN „Ribera del Duero“ (7 000); „Dehesa Peñalba“ (8 000 jauno raudonojo vyno gamybai ir 6 000 brandinto raudonojo vyno gamybai)

Didesnis lakusis rūgštingumas (mekv/l): SGN „Castilla y León“ (< 13,36); SKVN „Ribera del Duero“ (< 8,33); „Dehesa Peñalba“(< 20)

Remiantis Kastilijos-La Mančos universiteto tyrimais, didesnė monomerinių antocianinų koncentracija (mg/l): SKVN „Ribera del Duero“ (< 59); „Dehesa Peñalba“ (< 223)

Rožinis vynas

Didesnė mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) SGN „Castilla y León“ (>= 9); SKVN „Ribera del Duero“ (>= 11,0 raudonųjų vynų); „Dehesa Peñalba“ (>= 12,0)

Mažesnis derlius iš hektaro: SGN „Castilla y León“ (16 000 kg); SKVN „Ribera del Duero“ (7 000 kg); „Dehesa Peñalba“ (6 000 kg – brandinto, 8 000 kg – jauno)

Didesnis mažiausias bendrasis rūgštingumas: SKVN „Ribera del Duero“ (>= 57,31 g/l vyno rūgšties, >= 4,3 meq/l); „Dehesa Peñalba“ (>= 66,64 g/l vyno rūgšties, >= 5,0 meq/l).

Nors nustatytos teritorijos dalys (sklypo Nr. 5 121 1 ir 2 žemės plotai ir sklypo Nr. 5 122 3 žemės plotas) priklauso kitiems savininkams, paraišką pateikė vienintelė šiuo metu nustatytoje vietovėje esanti vyno gamykla. Kiti gamintojai ateityje galėtų prisijungti prie projekto, jei jie to pageidautų.

Penjalbos Laukas jau seniai buvo populiari vieta tarp tituluotų asmenų, vyskupų ir didikų, kurie nuo senovės pripažino šios Duero upės krantuose plytinčios žemės teikiamas galimybes. Daugybė rašytinių ir bibliografinių šaltinių liudija ilgą Penjalba de Duero kaimo ir vietovių, kurios patenka į jo ribas, istoriją, taip pat vynmedžių auginimą ir jo komercinius tikslus arba įsipareigojimus feodalams, mokant dešimtinę už šioje žemėje gautą misą.

XIV a. Kastilijos Pedro I įsakymu buvo sudaryta Libro Becerro de las Behetrías de Castilla („Kastilijos laisvųjų miestų knyga“), kurioje išvardytos įvairios apskritys ir laisvi miestai, iš kurių buvo sudaryta Kastilijos karalystė. Joje pateikiamos įvairių miestų, kurie valdomi pagal „laisvojo miesto“ (behetría) sistemą, sąskaitos, jų teisinis statusas, karaliaus ekonominė teisė ir ponų teisės. Išliko nemažai rankraščių kopijų, nors Valjadolido Karališkojoje kanceliarijoje yra laikoma viena seniausių.

Valjadolido kunigaikštystei (isp. „Merindad del Infantado de Valladolid“ arba, senąja ispanų kalba, „Merindat del infantazgo de vallit“) pavaldus ir Viljabanjesas („Vilja Hanesas“), ir Penjalba („Penalva“).

„1751 m. Viljabanjeso savivaldybė pateko į tris jurisdikcijas“, esančias Madrido provincijos Portiljo administraciniame rajone: Tos trys jurisdikcijos, kurioms ji priklausė, buvo šios: Valjadolido katedros Cabildo (liet. Taryba), Kamarazos savivaldybės markizė ir Reviljos savivaldybės markizas, abu įsikūrę neloti Valjadolido. Tuo metu Viljabanjeso savivaldybę sudarė 11 423 žemės sklypai arba obradas (senas žemės ūkio matmuo), iš kurių 600 užėmė vynuogynai, o tai sudarė 1 200 aranzadas (kitas senas žemės ūkio matmuo).

„Žaliosios Penjalbos Lauke esančią Penjalba de Duero savivaldybę sudarė 1 923 žemės plotai arba *obradas*, iš kurių 560 buvo nedrėkinami laukai, 6 užėmė pievos (4 iš jų bendros), 7 – sodinimo lysvės (bendros), 500 – kalnų žemė, kurioje auga ąžuolai ir akmeniniai ąžuolai, 650 – vynuogynai <...>.“

Nors istoriniuose dokumentuose vartojami keli skirtingi pavadinimai – „Dehesa“, „La Dehesa“, „Dehesa de Peñalba“ ir „Peñalba La Verde“, visi jie susiję su ta pačia vieta, kuri pastaruosius 30 metų buvo žinoma kaip Penjalbos Laukas. Tai taip pat rodo, kad šiame kontekste terminas „Dehesa“ yra vietovardis ir neturi nieko bendra su gyvuliais (ispaniškas žodis dehesa reiškia tradicinę gyvulių auginimo neturtingoje ar ne žemės ūkio paskirties žemėje formą).

1995 m. buvo priimtas sprendimas atnaujinti auginimą, pasodinus vidutinės trukmės ir ilgo augimo ciklo vynmedžių veisles, o vyno gamykla buvo pastatyta atsižvelgiant į naujausias vyndarystės technologijas. Tai sudaro sąlygas visapusiškai išnaudoti vynuogių savybes ir paversti jas tarptautinio pripažinimo vynais.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinė sistema

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

ant saugomų vynų etikečių privaloma nurodyti derliaus metus. SKVN „Dehesa Peñalba“ vynų etiketėse gali būti vartojamas terminas roble arba „oak“ (liet. „ąžuolas“), jei jie atitinka galiojančius teisės aktus. SKVN „Dehesa Peñalba“ vynų etiketėse gali būti vartojami tradiciniai terminai „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“, jei jie atitinka galiojančiuose teisės aktuose nustatytas naudojimo sąlygas.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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