C/2026/6034

19.11.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/6034)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Dehesa Peñalba”

ES atsauces numurs: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Dehesa Peñalba”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ar ACVN “Dehesa Peñalba” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; par Savienības grozījumu to uzskatīt nevar, jo tas neatbilst nevienai no situācijām, kas minētas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

PIEVIENOTI SĀRTVĪNI

Apraksts

Jaunais sārtvīna veids ir iekļauts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 1. kategorijā "Vīns", un uz to jau attiecas produkta specifikācija.

Grozītie punkti: produkta specifikācijas 2., 3., 5. un 7. punkts un vienotā dokumenta 6., 7.1., 7.2. un 10. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS SARKANVĪNU KOPĒJĀS SPIRTA TILPUMKONCENTRĀCIJAS ROBEŽVĒRTĪBĀ.

Apraksts

Sarkanvīnu minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir palielināta no 12 % līdz 12,5 %, lai tā atbilstu (būtu lielāka par vai vienāda ar) minimālajai faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai (kas ir 12,5 %).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu. Vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS IZTURĒŠANAS APSTĀKĻOS.

Apraksts

Pirms šā grozījuma pieņemšanas izturēšanas apstākļi bija šādi: vienšķirnes sarkanvīnam – 225 l ozolkoka mucās vismaz 12 mēnešus un vairāku šķirņu vīniem – 225 un/vai 500 litru ozolkoka mucās un/vai 5 000 litru koka tvertnēs vismaz 6–24 mēnešus.

Saskaņā ar šo grozījumu izturēšana tagad notiek ozolkoka mucās, kuru tilpums ir no 225 līdz 600 litriem, vai koka tvertnēs, kuru maksimālais tilpums ir 5 500 litri, nenorādot laikposmu. Tas attiecas gan uz vienšķirnes, gan vairāku šķirņu sarkanvīniem un ieviestajiem sārtvīniem.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 3. punkts un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

PUNKTA PAR ATBILSTĪBAS PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAI PĀRBAUDI SVĪTROŠANA

Apraksts

Šī produkta specifikācijas iedaļa ir svītrota, jo tiesību aktos tā vairs nav prasīta.

Šis grozījums attiecas uz visu 9. punktu, kas ir pilnībā svītrots. Vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Dehesa Peñalba”

ES atsauces numurs: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Dehesa Peñalba

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

SARKANVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidra, vidējas līdz augstas intensitātes krāsa, kuras toņi variē no ķieģeļu sarkanā līdz purpursarkanajam.

Aromāts

Vidējas līdz augstas intensitātes aromāts ar šķirnei piemītošām niansēm, kam raksturīgs augļu (sarkano un/vai melno) un/vai ziedu, un/vai balzamu aromāts, kā arī – koka traukos izturētiem vīniem – izturēšanas procesā iegūtām niansēm (vaniļas un/vai koksnes, un/vai grauzdējuma, un/vai karameļu, un/vai garšvielu notis).

Garša

Vīniem vajadzētu būt līdzsvarotiem, un to garšai būtu jāatgādina augļi (sarkanie un/vai melnie) un/vai ziedi, un/vai balzami kombinācijā ar niansēm, ko vīniem piešķir izturēšana koka traukos (vaniļas un/vai koksnes, un/vai grauzdējuma, un/vai karameļu, un/vai garšvielu notis). Tie ir vidēji pilnmiesīgi līdz pilnmiesīgi, ar vidēji noturīgu vai noturīgu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,5
Minimālais kopējais skābums	4,0
Minimālā kopējā skābuma vienība	Grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20,00
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

SĀRTVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Šiem vīniem ir tīri un/vai spilgti sīpolu mizas līdz sarkano jāņogu toņi (tostarp sīpolu mizas, laškrāsas un sarkano jāņogu toņi), un tiem nav suspendētu daļiņu.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs, ar šķirnei raksturīgām augļu (sarkano vai melno) un/vai ziedu, un/vai balzamu notīm. Kad vīni ir izturēti koka traukos, parādās arī vaniļas un/vai koksnes notis, un/vai grauzdējuma, un/vai karamelizētas, un/vai pikantas notis.

Garša

Vidēji pilnmiesīgs līdz pilnmiesīgs vīns ar vidēju pēcgaršu, līdzsvarots un svaigs. Tiem ir augļu (sarkano un/vai melno) garša un/vai ziedu un/vai balzama aromāti. Kad vīni ir izturēti koka traukos, parādās arī vaniļas un/vai koksnes notis, un/vai grauzdējuma, un/vai karamelizētas, un/vai pikantas notis.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums	5,0
Minimālā kopējā skābuma vienība	Grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālajam kopējam sēra dioksīda saturam jābūt šādam:

150 mg/l, ja atlikumcukuru saturs ir < 2 g/l;

170 mg/l, ja atlikumcukuru saturs ir 2–5 g/l; un

200 mg/l, ja atlikumcukuru saturs ir 5 g/l vai vairāk.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

AUDZĒŠANAS METODES

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

1. Vīnogulāju audzēšanā izmanto režģus.
2. Minimālā stādījumu biezība ir 2 000 vīnkoku uz hektāru.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

1) Vīndarības nosacījumi

Jauni sarkanvīni. Vīnogas novāc ar rokām, ievieto redeļu kastēs un pēc tam glabā dzesinātājā, lai pazemināt to temperatūru līdz 5–10 °C. Tās sašķiro ar rokām pie atlases galda un pa konveijera lenti nogādā tvertnēs (ogu pacelšanai neizmanto sūknēšanas aprīkojumu). Pirms raudzēšanas 5–8 dienas veic auksto mērcēšanu (5–10 °C). Pirms malolaktiskās raudzēšanas vīnus vismaz 15 dienas iztur uz nogulsnēm. Mikrooksigenāciju veic, izmantojot šādas devas: 15 ml uz litru mēnesī 3 dienas un 6 ml uz litru mēnesī 8 dienas. Spirta dabiskā raudzēšana notiek nerūsējošā tērauda tvertnēs. Raudzēšanas laikā un pēc tās vismaz 21 dienu veic pagarinātu macerāciju.

Izturēti sarkanvīni. Vīnogas novāc ar rokām, ievieto redeļu kastēs un pēc tam glabā dzesinātājā, lai pazemināt to temperatūru līdz 5–10 °C. Tās sašķiro ar rokām pie atlases galda un pa konveijera lenti nogādā tvertnēs (ogu pacelšanai neizmanto sūknēšanas aprīkojumu). Pirms raudzēšanas 5–8 dienas veic auksto mērcēšanu (5–10 °C). Spirta dabiskā raudzēšana notiek nerūsējošā tērauda tvertnēs. Raudzēšanas laikā un pēc tās vismaz 21 dienu veic pagarinātu macerāciju. Pirms malolaktiskās raudzēšanas vīnus vismaz 15 dienas iztur uz nogulsnēm. Mikrooksigenāciju veic, izmantojot šādas devas: 15 ml uz litru mēnesī 3 dienas un 6 ml uz litru mēnesī 8 dienas.

Jauni sarkanvīni. Vīnogas novāc ar rokām, ievieto redeļu kastēs un pēc tam glabā dzesinātājā, lai pazemināt to temperatūru līdz 5–10 °C. Tās sašķiro ar rokām pie atlases galda un pa konveijera lenti nogādā tvertnēs (ogu pacelšanai neizmanto sūknēšanas aprīkojumu). Šķirnes komponentu nosaka, izmantojot šķirnes "Tempranillo" un/vai "Syrah", un/vai "Merlot". Šķidrās frakcijas atdalīšanu no vīnogu cietvielām veic pēc divām līdz trim macerācijas stundām. Izturēšanu uz nogulsnēm (nogulsnes pirms spirta rūgšanas) veic vismaz 24 stundas. Veic nostādināšanu, lai atbrīvotos no nogulsnēm (nogulsnēm bez spirta satura). Spirta dabiskā raudzēšana notiek nerūsējošā tērauda tvertnēs temperatūrā no 14 °C līdz 18 °C. Izturēšana uz nogulsnēm tvertnēs un/vai traukos (koka mucās ar maksimālo ietilpību 5 500 l) un/vai mucās notiek vismaz 15 dienas, nogulsnes vismaz divreiz nedēļā maisot. Tad veic novietošanu plauktos un nogulšņu (ar spirta saturu) atdalīšanu.

Izturēti sārtvīni. Vīnogas novāc ar rokām, ievieto redeļu kastēs un pēc tam glabā dzesinātājā, lai pazemināt to temperatūru līdz 5–10 °C. Tās sašķiro ar rokām pie atlases galda un pa konveijera lenti nogādā tvertnēs (ogu pacelšanai neizmanto sūknēšanas aprīkojumu). Šķirnes komponentu nosaka, izmantojot šķirnes "Tempranillo" un/vai "Syrah", un/vai "Merlot". Šķidrās frakcijas atdalīšanu no vīnogu cietvielām veic pēc divām līdz trim macerācijas stundām. Izturēšanu uz nogulsnēm (nogulsnes pirms spirta rūgšanas) veic vismaz 24 stundas. Veic nostādināšanu, lai atbrīvotos no nogulsnēm (nogulsnēm bez spirta satura). Spirta dabiskā raudzēšana notiek nerūsējošā tērauda tvertnēs temperatūrā no 14 °C līdz 18 °C. Izturēšana uz nogulsnēm tvertnēs un/vai traukos (koka mucās ar maksimālo ietilpību 5 500 l) un/vai mucās notiek vismaz 60–90 dienas. Vīniem, kuri izturēti uz nogulsnēm mucās, kuru tilpums ir līdz 600 l, jāveido vismaz 85 % no kopējā sūtījuma tilpuma. Šajā laikposmā veic šādas darbības: apmaisīšana un/vai nogulšņu maisīšana – divas reizes nedēļā pirmās 30 dienas. Apmaisīšana un/vai nogulšņu maisīšana – reizi nedēļā līdz nākamajam posmam. Tad veic novietošanu plauktos un nogulšņu (ar spirta saturu) atdalīšanu.

2) Izturēšanas nosacījumi

Vienšķirnes un vairāku šķirņu sarkanvīns:

— izturēts ozolkoka mucās ar tilpumu no 225 līdz 600 l un/vai koka tvertnēs ar maksimālo tilpumu 5 500 l.

Vienšķirnes un vairāku šķirņu sārtvīns:

— izturēts ozolkoka mucās ar tilpumu no 225 līdz 600 l un/vai koka tvertnēs ar maksimālo tilpumu 5 500 l.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Misu var ekstrahēt tikai ar mehāniskām sistēmām, kas nebojā ķekara cietās daļas, un maksimālā vidējā vīnogu un vīna attiecība ir 72 %. Attiecībā uz izturēšanai paredzētu sarkanvīnu – mīkstuma pārvietošanai uz tvertnēm nedrīkst izmantot sūkņus.

7.2. *Maksimālais vīna un ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Jauns sarkanvīns un jauns sārtvīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	8 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	Kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Jauns sarkanvīns un jauns sārtvīns

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums	57,60
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	Hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Izturēts sarkanvīns un izturēts sārtvīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	6 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	Kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Izturēts sarkanvīns un izturēts sārtvīns

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums	43,20
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	Hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "CABERNET SAUVIGNON"

— "MERLOT"

— "SYRAH"

— "TEMPRANILLO"

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētā produkta ģeogrāfiskais apgabals atrodas *Villabáñez* pašvaldības teritorijā (*Valladolid*). Tā ir nepārtraukta zemes daļa 91,4287 hektāru platībā, kas sastāv no teritorijām, kurām Zemesgabalu informācijas sistēmā (*SIGPAC*) piešķirti šādi identifikācijas numuri:

6. poligons: 5121., 5122., 5123., 5124. un 5125. zemesgabals un 9003. zemesgabala 3. nogabals (5121. zemesgabals (3. nogabals), 5122. zemesgabals (1. nogabals), 5123., 5124. un 5125. zemesgabals pieder pieteikuma iesniedzējam).

Tā kā *SIGPAC* tiek atjaunināta, lūdzam ņemt vērā, ka minētie numuri atbilst 2020. gada versijai.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produktu kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

DABAS FAKTORI

Ģeogrāfiskajam apgabalam, kas definēts 1.6. punktā, piemīt unikālas reljefa, augsnes un klimata īpašības. Šīs īpašības visā apgabalā ir vienādas un, kā tiks paskaidrots turpmāk, atšķir to no apkārtējiem apgabaliem. Šis apgabals tiek tradicionāli saukts par "pago" jeb vīnkopības apgabalu: viena nepārtraukta zemes daļa, ko tradicionāli izmanto vīnogulāju audzēšanai un kurai piemīt savas augsnes un mikroklimata īpašības, kas to atšķir no apkārtējiem apgabaliem. "Pago" unikālo raksturu parasti veido to ieskaujošie fiziskie elementi, piemēram, upes, līdzenumi, meži utt., kas noteiktajā apgabalā palīdz radīt īpašos apstākļus. Noteiktajā apgabalā tos nodrošinājuši turpmāk aprakstītie faktori.

1. Reģiona pauguraino topogrāfiju ir veidojusi *Duero* upe, kas erozijas un sedimentācijas rezultātā veidojusi dažādas struktūras, tostarp upes līdzenās terases, kas ir pārpilnas ar nogulumiem (galvenokārt smilti un granti), un ielejas pamatni. Rezultātā noteiktais apgabals ir lēzenā nogāzē (ar nemainīgu gradientu, kas mazāks par 5 %) lauku vidē izvietots apgabals, kas atrodas ielejas pamatnē un robežojas ar diviem augstākiem līdzenumiem (noteiktais

apgabals atrodas 720 m augstumā, bet līdzenumi atrodas 800–840 m augstumā un 5–15 % slīpumā), kuri apgabalu nodala gan ziemeļos, gan dienvidos. Ziemeļos ar šo apgabalu robežojas arī *Duero* upe. Aiz upes esošais apgabals joprojām tiek dēvēts par *Dehesa Peñalba*, bet, tā kā slīpums kļūst stāvāks (nogāzēs, kas ved līdz augstiem līdzenumiem, un pašos līdzenumos), zeme vairs nav piemērota vīnogulāju audzēšanai. Dienvidos apgabals robežojas ar priežu mežu. Šie divi elementi – augstie līdzenumi un priežu mežs – veido bufera efektu, kas apgabalu pasargā no nelabvēlīgiem laikapstākļiem.

2. Noteiktais apgabals atrodas uz zemes terases, kas veidota no grantainiem upes nogulumiem, ar smilšainu virskārtu uz merģeļa kaļķakmens pamatieža. Augsne atšķiras ar oļiem, granti un smilšu vidējo saturu 78 % apmērā, salīdzinot ar mazāk smilšainām augsnēm (aptuveni 60 %), kas sastopamas apgabalos uz rietumiem, un mālainākām augsnēm ar merģeļa un kaļķakmens nogulumiem augstajos līdzenumos un nogāzēs līdz tām, kur slīpums ir lielāks.

Noteiktajā apgabalā tādējādi ir nodrošināta sausa, smilšaina augsnes virskārta ar filtrēšanas īpašībām: tas ir siltas augsnes apgabals ar vēsu pamatni un labām ūdens rezervēm. Tajā ir maz organisko un barības vielu.

3. Tas, ka apgabalu ieskaujošie elementi darbojas kā buferis, nozīmē, ka tas ir zināmā mērā pasargāts no nelabvēlīgiem apstākļiem, piemēram, ekstremālām temperatūrām, zema mitruma līmeņa, ļoti spēcīgiem vējiem utt. Tā rezultātā apgabalā ir savs mikroklimats ar mērenāku temperatūru (gada vidējā temperatūra ir 12 °C, kas ir aptuveni par pusotru grādu siltāka nekā apkārtējā teritorijā) – jo īpaši pavasarī un rudenī. Tas tiek labi izvējots (no rietumiem uz austrumiem), un sala tajā nav ilgāk nekā apkārtējā apgabalā (206 dienas gadā, salīdzinot ar mazāk par 200).

Rezumējot, noteiktais apgabals, kas zināms kā *Dehesa Peñalba*, atrodas upes baseinā ielejas pamatnē, kur grunts ir līdzena un viendabīga. Tā vērsums uz ziemeļrietumiem/dienvidrietumiem ir ideāls vīnkopībai, un augsni var raksturot kā siltu un nabadzīgu, ņemot vērā smilšu un rupjo elementu (oļu un grants) lielo daudzumu. Tie savukārt padara augsni ļoti caurlaidīgu un saules starus atstarojošu. Ziemeļos un dienvidos apgabalu aizsargā pāris merģeļa kaļķakmens līdzenumu, kas to pasargā un norobežo augstuma atšķirības dēļ. Noteikto apgabalu ietekmē arī priežu mežs, kas stiepjas gar tā dienvidu un rietumu robežu, savukārt gar tā ziemeļu un austrumu malu tek *Duero* upe. Fiziskās vides analīze rāda, ka noteiktais apgabals, kas zināms kā *Dehesa Peñalba*, ir skaidri definēta vieta ar savu viendabīgo augsni un klimatiskajiem apstākļiem, kas to atšķir no apkārtējiem apgabaliem. Tas ir ģeomorfoloģisku, litoloģisku un orogrāfisku veidošanās procesu, kā arī dabisku barjeru, piemēram, upes, mežu, nogāžu un augstu līdzenumu, rezultāts.

CILVĒKFAKTORI

Pieredze, kas pēdējo 18 gadu laikā gūta noteiktā apgabala vīndārzos, ir ļāvusi ieviest vairākas vīnogulāju šķirnes, kuras ir īpaši labi piemērotas vietējai videi un no kurām iegūst vīnogas ar augstu polifenolu koncentrāciju – jo īpaši attiecībā uz kopējo antocianīnu un tanīnu saturu.

— “Tempranillo”: vissvarīgākā šķirne, ko audzē *Dehesa Peñalba* vīndārzos. Pateicoties zaļajiem virsaugiem rindās un pie stumbriem veiktajiem dziļajiem augsnes darbiem, ko papildina rūpīga nostiprināšana uz režģa, tā ir pilnīgā harmonijā ar vietējo apgabalu.

— “Syrah”: šī ir otra visraksturīgākā šķirne. Tā kā tās augšanas cikls ir garāks, apgabala apstākļi (mērenie pavasari un rudeņi) tai ir ideāli piemēroti, jo ļauj šķirnes īpašībām izpausties līdz pilnībai.

— “Cabernet Sauvignon”: tāpat kā attiecībā uz “Syrah”, noteiktā apgabala mikroklimats ļauj šīm vīnogām sasniegt maksimālo potenciālu, lai gan vienlaikus ierobežo to ražu.

— “Merlot”: lai arī apkārtējos apgabalos šīm vīnogām mēdz trūkt ūdens, noteiktā apgabala augsnes apakškārta nodrošina pietiekamas ūdens rezerves, lai tās nogatavotos optimāli un līdzsvaroti.

Lai uzlabotu apstākļus, kādos šīs šķirnes tiek audzētas un nogatavojas, vīnogulāju audzēšanas cikla laikā tiek izmantoti tādi vīnkopības paņēmieni, ar kuriem cenšas samazināt ražu no hektāra, rezultātā iegūstot augstākas kvalitātes izejvielu un nemainīgu gatavības pakāpi.

Tiek izmantotas ilgtspējīgas vīnkopības metodes, tādējādi nodrošinot maksimāli saudzīgu attieksmi pret vidi. Vīndārzu zemesgabali ir sertificēti kā bioloģiski.

Turpinot vīndārzā veikto rūpīgo darbu, vīna darītavā tiek izmantotas precīzas ražošanas metodes. Vissvarīgākie ir tālāk aprakstītie soļi.

— Sarkanvīniem un sārtvīniem paredzētās vīnogas novāc ar rokām, ievieto redeļu kastēs un pēc tam glabā dzesinātājā, lai pazeminātu to temperatūru līdz 5–10 °C. Tās sašķiro ar rokām pie atlases galda un paceļ ar konveijera lenti (netiek izmantoti sūkņi), tāpēc pirms to nonākšanas tvertnēs nenotiek oksidēšanās, un macerācija var noritēt vislabākajos apstākļos.

— Sarkanvīniem raudzēšanas laikā un pēc tās vismaz 21 dienu veic pagarinātu macerāciju.

— Pirms malolaktiskās raudzēšanas vīnus iztur uz nogulsnēm, kā rezultātā notiek mikrooksigenācija.

— Sārtvīnu izturēšanu uz nogulsnēm veic vismaz 24 stundas pirms spirta rūgšanas, jaunu vīnu izturēšanu uz nogulsnēm pēc spirta rūgšanas – vismaz 15 dienas, bet izturētu vīnu izturēšanu – 60–90 dienas.

VĪNA KVALITĀTE UN ĪPAŠĪBAS

Ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētie vīni ir tumši sarkanā, noturīgā krāsā (augsta krāsas intensitāte, zilgani sarkana nokrāsa un laba stabilitāte). Tie ir ļoti aromātiski, un jo īpaši jaunos vīnos dominē gatavu sarkano un melno ogu nianses. Stabili augstā polifenolu satura dēļ to struktūra ir viendabīga, ar viegliem, ilgnoturīgiem tanīniem. Rezultāts ir ļoti eleganti, vidēji pilnmiesīgi vai pilnmiesīgi vīni ar bagātīgu garšu, stipri un ar noturīgu pēcgaršu.

Sārtvīni ir ļoti aromātiski, un tajos dominē nogatavojušies sarkanie un melnie augļi. Izturēšanas laikā šos aromātus papildina izturēšanai raksturīgas notis (vaniļas un/vai koksnes, un/vai grauzdējuma, un/vai karameles, un/vai pikantas notis). Garšas ziņā tie ir arī līdzsvaroti, ar vidēju līdz izteiktu pilnmiesīgumu un vidēju līdz ilgstošu pēcgaršu, kā arī izteiktāku skābumu.

Abu veidu vīnu lielā viendabība kvalitātes un galveno īpašību ziņā ir saistīta ar to pašu dabas faktoru un šķirņu saglabāšanu un visnozīmīgāko vīndarības metožu kopīgu izmantošanu.

CĒLONISKĀ SAIKNE

Ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētā produkta noteiktais apgabals aizņem nepārtrauktu zemesgabalu, kuram, kā aprakstīts iepriekš, piemīt savas viendabīgas augsnes un mikroklimatiskās īpašības, kas to atšķir no citiem tuvumā esošiem apgabaliem. Šie dabas apstākļi kopā ar šķirņu izvēli, vīndārzā izmantotajām ilgtspējīgajām metodēm un rūpīgu ražošanas metodi ļauj iegūt produktu (vīnu) ar raksturīgām īpašībām gan sarkanvīnu, gan sārtvīnu gadījumā. Šo apgalvojumu apstiprina turpmāk aprakstītās iezīmes.

1. Augsne, kas definēta kā nabadzīga, bet silta, ar lielu daudzumu smilts un rupju elementu (oļu un grants), kuri to padara ļoti caurlaidīgu un saules starus atstarojošu, veicina vīnogu nogatavošanos un tādas parādības kā mizas pigmentācijas veidošanās, kā rezultātā tiek iegūtas vīnogas, kurās ir augstāks polifenolu, jo īpaši antocianīnu un tanīnu, saturs.

2. Noteikto apgabalu iezīmē dabiskas barjeras – līdzens apgabals ar labu vērsumu, ko aizsargā divi augstāki līdzenumi un priežu mežs, kā arī ziemeļos norobežo *Duero* upe. Tāpēc vīnogas var sasniegt perfektu gatavību, jo saņem vairāk augsnes atstarotās gaismas, un vīnogulājiem tiek nodrošināta aizsardzība pret ekstremāliem laikapstākļiem. Šie apstākļi ir mērenāki divos galvenajos vīnogulāju attīstības cikla posmos: pavasarī, kad notiek ziedēšana un augļu aizmešanās, un rudenī, kad vīnogas ir nogatavošanās procesa pēdējā posmā. Tā tiek nodrošināts garāks vīnogulāju augšanas cikls. Salīdzinot ar apkārtējiem apgabaliem, šajā apgabalā sala nav ilgāk, tāpēc vīnogulājiem ir vairāk dienu, lai attīstītos un nobriestu, un tajā ir augstāka gada vidējā temperatūra. Viss minētais kopā nodrošina līdzsvarotāku nogatavošanos, veicinot tādu parādību kā sarkano vīnogu mizas pigmentācija un radot vīnogas ar lielāku polifenolu saturu, kas savukārt nodrošina vairāk polifenolu vīnos, kā arī uzlabotās struktūras un lielākas kopējā antocianīnu un tanīnu daudzuma koncentrācijas dēļ pagarina to mūžu.

3. Pateicoties siltajai, smilšainajai augsnei un maigākam klimatam (vairāk mērenu pavasaru un rudeņu), šķirne "Tempranillo" un jo īpaši svešzemju šķirnes ar garāku augšanas ciklu (franču šķirnes "Cabernet Sauvignon", "Merlot" un "Syrah") ir ļoti labi pielāgojušās un ļauj vīnogām nogatavoties un vīnogulājiem pabeigt augšanas ciklu līdzsvarotāk un visaptverošāk, nodrošinot, ka dažu sastāvdaļu (kopējā antocianīnu un aromātu daudzuma) koncentrācija šā apgabala vīnogās ir lielāka nekā apkārtējā apgabalā audzētajās vīnogās.

4. Šķirņu izvēle kopā ar ilgtspējīgām vīndārzu apsaimniekošanas metodēm ļauj iegūt optimālu izejvielu ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmēto sarkanvīnu un sārtvīnu darīšanai:

— "Tempranillo" nodrošina struktūru, sarkano augļu un meža augļu aromātu un noturīgi tumšu krāsu,

— "Cabernet Sauvignon" nodrošina stiprumu, noturību un ilgnoturīgus tanīnus, kā arī intensīvas gatavu augļu un garšvielu nianses,

— "Merlot" piešķir eleganci, ļoti maigus tanīnus, sarkano augļu aromātu un labu līdzsvaru starp skābumu un pH,

— "Syrah" nodrošina zīdainus tanīnus, melno augļu aromātu, kā arī tādu pH un skābuma līmeni, kas nodrošina bagātīgu svaigumu.

Īsumā, no šķirnēm "Tempranillo" un "Cabernet" iegūst vīnus, kuru saglabāšanos nodrošina stiprums, struktūra un noturība, savukārt šķirnes "Syrah" un "Merlot" piešķir svaigumu, skābumu, aromātu intensitāti, eleganci un izsmalcinātību.

Sārtvīniem un sarkanvīniem piemīt katras attiecīgās šķirnes specifiskās īpašības.

5. Vīnogu novākšana ar rokām, ievietošana redeļu kastēs un uzglabāšana dzesinātājā, lai pazemināt temperatūru līdz 5–10 °C, novērš oksidēšanos un aizsargā krāsu (antocianīnu savienojumi). Vīnogu šķirošana ar rokām pie atlases galda un pacelšana ar konveijera lenti (bez sūknēšanas) nodrošina to, ka pirms vīnogu nonākšanas tvertnēs nenotiek oksidēšanās un macerācija var noritēt vislabākajos apstākļos. Viss iepriekš minētais sniedz iespēju auksto mērcēšanu sākt neskartām vīnogām, tādējādi uzlabojot abu vīnu veidu aromātu potenciālu un krāsas ekstrakciju.

6. Macerācijas process raudzēšanas laikā un pēc tās sarkanvīniem ir pietiekami ilgs (vismaz 21 diena), lai iegūtu lielāku krāsu savienojumu (antocianīnu un tanīnu) koncentrāciju, izdalītu brīvos aromātus un iegūtu strukturētākus un potenciāli ilgnoturīgākus vīnus.

7. Izturēšana uz nogulsnēm pirms malolaktiskās sarkanvīnu raudzēšanas, kas izraisa mikrooksigenāciju, uzlabo ekstrakciju un pagarina vīna mūžu, palielinot fenola savienojumu, piemēram, tanīnu un antocianīnu, daudzumu, jo tas veicina piranoantocianīnu, antocianīnu un flavanolu veidošanos, kuriem vajadzīgs acetaldehīds, lai varētu veidoties krāsaini ar etilu savienoti adukti (lai veidotos acetaldehīds, nepieciešams skābeklis). Tādējādi pirms malolaktiskās raudzēšanas izmantotā mikrooksigenācijas metode uzlabo vīnu hromatiskās īpašības un krāsas stabilitāti. Tiek uzlabots arī garšas miesīgums un savelkošā sajūta. Mikrooksigenācijas pozitīvā ietekme ir arī tāda, ka tā uzlabo vīna aromātu, mazinot augiem raksturīgās īpašības. Pateicoties mikrooksigenācijai, samazinās tādu skābekļa oksidētu savienojumu daudzums kā pirazīni un tioli.

8. Sārtvīnos saskare ar nogulsnēm un/vai nosēdumiem ļauj saglabāt lielāku mannoproteīnu īpatsvaru gan misā, gan galaproduktā. Tas nodrošina skābju savienojumu lielāku stabilitāti, tādējādi iegūstot svaigāku garšu.

Kā jau paskaidrots, testēšana parādīja, ka noteiktajā apgabalā audzētajās vīnogās ir lielāka antocianīnu koncentrācija, kā arī tanīnu saturs. Tie tiek nodoti vīndarīšanas procesā: macerācija nodrošina šo vielu iesūkšanos sarkanvīnā un sārtvīnā, padarot vīnus intensīvākus un jaunam vīnam piešķirot zilgani sarkanu nokrāsu, kā arī ilgāku mūžu, jo veidojas stabilākas krāsvielas. Rezultātā ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētiem sarkanvīniem un sārtvīniem ir laba krāsu intensitāte un parasti – nogatavojušos sarkano un/vai melno augļu nianses. Tie ir vidēji pilnmiesīgi līdz pilnmiesīgi vīni ar noapaļotu un nobriedušu garšu, un tiem ir ilga pēcgarša. Turklāt sarkanvīnos ir augsta polifenolu pigmentu koncentrācija, kas nodrošina strukturētākus vīnus ar stabilāku krāsu, un tāpēc tie ir vīni, kas saglabājas ilgāk un ir piemērotāki izturēšanai pudelēs nekā apkārtējā apgabalā ražotie vīni.

Konkrētāk, saskaņā ar Reģionālā lietišķās zinātnes pētījumu institūta (*Castile-La Mancha* universitātes struktūrvienība pārtikas tehnoloģijas jomā) Vīndarības grupas veiktu pētījumu ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētus sarkanvīnus var atšķirt no vīniem, kas ražoti blakus esošajos apgabalos un izturēti līdzīgu laikposmu (ar ACVN "Ribera del Duero" un AĢIN "Castilla y León" apzīmēti vīni), jo pirmajos minētajos pamatā ir lielāks monomēro antocianīnu daudzums un tie ir stabilāki (ar lielāku malvidīna-3-glikozīda koncentrāciju un lielāku daļu stabilāku antocianīnu, piemēram, p-kumaroilētu antocianīnu un kofeoilētu antocianīnu).

Lai gan ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētā produkta noteiktais ģeogrāfiskais apgabals atrodas ar AĢIN "Castilla y León" apzīmētā produkta apgabalā un blakus ar ACVN "Ribera del Duero" apzīmētā produkta apgabalam un lai gan vīniem ir minētajam AĢIN raksturīgās vispārīgās īpašības, tiem piemīt arī dažas būtiski atšķirīgas iezīmes un dažas citas īpašības, kuru nav ar ACVN "Ribera del Duero" apzīmētiem vīniem.

Ar ACVN "Dehesa Peñalba", AĢIN "Castilla y León" un ACVN "Ribera del Duero" apzīmētu vīnu salīdzinājums ir šāds.

Sarkanvīns

Augstāka spirta koncentrācija (tilp. %): AĢIN "Castilla y León" (> 11,0); ACVN "Ribera del Duero" (> 11,5); "Dehesa Peñalba" (> 12,5).

Mazāk kg no hektāra: AĢIN "Castilla y León" (16 000); ACVN "Ribera del Duero" (7 000); "Dehesa Peñalba" (8 000 jauniem sarkanvīniem un 6 000 izturētiem sarkanvīniem).

Maksimālais gaistošais skābums (mekv./l): AĢIN "Castilla y León" (< 13,36); ACVN "Ribera del Duero" (< 8,33); "Dehesa Peñalba" (< 20).

Saskaņā ar *Castile-La Mancha* universitātes pētījumiem ir arī lielāka monomēro antocianīnu koncentrācija (mg/l): ACVN "Ribera del Duero" (< 59); "Dehesa Peñalba" (< 223).

Sārtvīns

Lielāks minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): AĢIN "Castilla y León" (>= 9); ACVN "Ribera del Duero" (>= 11,0 sarkanvīniem); "Dehesa Peñalba" (>= 12,0).

Mazāks ražas iznākums no hektāra: AĢIN "Castilla y León" (16 000); ACVN "Ribera del Duero" (7 000); "Dehesa Peñalba" (6 000 kg izturētiem vīniem un 8 000 kg jauniem vīniem).

Lielāks minimālais kopējais skābums: ACVN "Ribera del Duero" (>= 57,31 g vīnskābes uz litru, >= 4,3 mekv./l); "Dehesa Peñalba" (>= 66,64 g vīnskābes uz litru, >= 5,0 mekv./l)

Lai arī dažām noteiktā apgabala daļām (5 121. zemesgabala 1. un 2. nogabalam un 5 122. zemesgabala 3. nogabalam) ir citi īpašnieki, pieteikumu ir iesniegusi vienīgā vīna darītava, kas pašlaik atrodas noteiktajā apgabalā. Šim projektam nākotnē varētu pievienoties citi ražotāji, ja viņi to vēlētos.

Dehesa Peñalba jau sen bijusi augstdzimušo, bīskapu un augstmaņu kārota vieta, jo tie kopš senatnes apzinājās šīs *Duero* upes krastos esošās zemes potenciālu. Daudzi rakstiskie un bibliogrāfiskie avoti liecina par *Peñalba de Duero* pilsētas un tās robežās ietilpstošo apvidu seno vēsturi, kā arī par vīnogulāju audzēšanu un tās komerciālajiem mērķiem vai par pienākumiem pret feodālajiem valdniekiem, kuriem bija jāatdod desmitā daļa no šajā zemē iegūtās misas.

14. gadsimtā ar Kastīlijas Pedro I rīkojumu tika sagatavota *Libro Becerro de las Behetrías de Castilla* ("Kastīlijas brīvpilsētu grāmata"), kurā uzskaitīti dažādi apgabali un brīvpilsētas, no kurām sastāvēja Kastīlijas Karaliste. Tajā ietverta informācija par dažādajām pilsētām, kuras tika pārvaldītas saskaņā ar "brīvpilsētas" [*behetría*] sistēmu, to juridiskais statuss, karaļa ekonomiskās tiesības un valdnieku tiesības. Ir saglabājušās vairākas manuskripta kopijas, bet viena no vecākajām atrodas Valjadolidas Karaliskajā kancelejā.

Valjadolidas grāfistes valdījumā ("Merindad del Infantado de Valladolid" vai senspāņu valodā "Merindat del infantazgo de vallit") figurē gan *Villabáñez* ("Villa hanes"), gan *Peñalba* ("Peñalva").

"1751. gadā *Villabáñez* pilsēta nonāca trīs jurisdikcijās Madrides provinces *Portillo* administratīvajā apgabalā. Trīs jurisdikcijas, pie kurām tā piederēja, bija šādas: to pārvaldīja *Valjadolidas* katedrāles *Cabildo* [padome] un *Camarasa* marķīze un *Revilla* marķīzs, kuri abi dzīvoja *Valladolid*. Tajā laikā *Villabáñez* pašvaldības teritorijā bija 11 423 zemesgabali jeb *obradas* [sens lauksaimniecības mērs], no kuriem 600 bija vīndārzi, kuru lielums bija 1 200 *aranzadas* [vēl viens sens lauksaimniecības mērs] (..)".

"*Peñalba de Duero* pašvaldības teritoriju veidoja 1 923 zemesgabali jeb *obradas*; no tām 560 bija neapūdeņoti lauki, 6 – pļavas (4 no tām kopīgas), 7 – apstādāmi zemesgabali (kopīgi), 500 kalnu zemesgabali ar ozoliem un akmeņozoliem (kopīgi), 650 vīndārzi *Dehesa de Peñalba la Verde* [zaļajā] (..)".

Lai gan vēsturiskajos dokumentos ir izmantoti vairāki dažādi nosaukumi, proti, *Dehesa, La Dehesa, Dehesa de Peñalba* un *Peñalba La Verde*, tie visi attiecas uz vienu un to pašu vietu, kas pēdējos 30 gadus zināma kā *Dehesa Peñalba*. Tas arī parāda, ka šajā kontekstā termins "Dehesa" ir toponīms un tam nav nekādas saistības ar lauksaimniecības dzīvniekiem (spāņu valodā vārds "dehesa" attiecas uz lauksaimniecības dzīvnieku tradicionālu audzēšanas veidu nabadzīgā vai lauksaimniecībā neizmantojamā zemē).

1995. gadā tika pieņemts lēmums atsākt audzēšanu, stādot atlasītas vīnogulāju šķirnes ar vidēju vai ilgu augšanas ciklu, un tika uzbūvēta vīna darītava, kurā izmanto jaunāko vīndarības tehnoloģiju. Tas ļauj pilnīgi izmantot minēto vīnogu potenciālu un pārveidot tās par starptautiski pazīstamiem vīniem.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības / atkāpes temats

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības / atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības / atkāpes apraksts

Aizsargāto vīnu etiķetēs jānorāda ražas gads. Ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētu vīnu etiķetēs var izmantot apzīmējumu "roble" ("ozols"), ja tie atbilst spēkā esošajiem piemērojamajiem tiesību aktiem. Ar ACVN "Dehesa Peñalba" apzīmētu vīnu etiķetēs var izmantot tradicionālos apzīmējumus "Crianza", "Reserva" un "Gran Reserva", ja tie atbilst spēkā esošajos piemērojamajos tiesību aktos paredzētajiem izmantošanas noteikumiem.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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