C/2026/6034

19.11.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6034)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Dehesa Peñalba”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Dehesa Peñalba”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP „Dehesa Peñalba” za zmianę standardową; nie można uznać jej za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności: nie obejmuje zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy, ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

DODANIE WIN RÓŻOWYCH.

Opis

Włączono nowy rodzaj wina – wino różowe – należący do kategorii 1 „Wino" w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i już objęty specyfikacją produktu.

Zmienione punkty: pkt 2, 3, 5 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 6, 7.1, 7.2 i 10 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANA LIMITU CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINACH CZERWONYCH.

Opis

Minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu w winach czerwonych zwiększono z 12 do 12,5 %, tak aby odpowiadała (była większa lub równa) minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu (12,5 %).

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu; nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY WARUNKÓW DOJRZEWANIA.

Opis

Przed tą zmianą warunki dojrzewania były następujące: w przypadku jednoodmianowych win czerwonych w 225-litrowych dębowych beczkach przez co najmniej 12 miesięcy, a w przypadku wieloodmianowych win dojrzewanie w225- lub 500-litrowych dębowych beczkach lub w 5 000-litrowych drewnianych kadziach przez co najmniej 6–24 miesięcy.

Za sprawą tej zmiany dojrzewanie odbywa się obecnie w dębowych beczkach o pojemności 225–600 l lub w drewnianych kadziach o maksymalnej pojemności 5 500 l, bez określania okresu. Dotyczy to zarówno jedno- i wieloodmianowych win czerwonych, jak i nowo wprowadzonych win różowych.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

USUNIĘCIE PUNKTU DOTYCZĄCEGO WERYFIKACJI ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ PRODUKTU

Opis

Ten punkt specyfikacji produktu został skreślony, ponieważ nie jest już wymagany prawem.

Zmiana dotyczy całego pkt 9, który został całkowicie skreślony; nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Dehesa Peñalba"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Dehesa Peñalba"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo trzecie, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

WINO CZERWONE

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

przejrzyste, o barwie od średnio intensywnej po bardzo intensywną, w odcieniach od ceglastoczerwonego po purpurowoczerwone.

Aromat

Od średnio intensywnego po bardzo intensywny, z charakterystycznymi dla poszczególnych odmian nutami owocowymi (czerwonymi lub czarnymi) lub kwiatowymi lub balsamicznymi, a także z nutami wynikającymi z procesu leżakowania w przypadku win dojrzewających w pojemnikach z drewna (wanilia lub drewno lub elementy suszone lub karmelowe lub korzenne).

Smak

wina powinny być wyważone, przesiąknięte aromatami owoców (czerwonych lub czarnych) lub aromatami kwiatowymi lub balsamicznymi, mieszającymi się z nutami wynikającymi z procesu leżakowania w przypadku win dojrzewających w pojemnikach z drewna (wanilia lub drewno lub elementy suszone lub karmelowe lub korzenne). Są to wina pełne, o średnio lub długo utrzymującym się smaku.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

WINA RÓŻOWE

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Mają odcienie od łupiny cebuli po czerwoną porzeczkę (w tym cebula, łosoś i czerwona porzeczka), które są czyste lub lśniące, i nie zawierają cząstek zawieszonych.

Aromat

Od średnio intensywnego po bardzo intensywny, z charakterystycznymi dla poszczególnych odmian nutami owocowymi (czerwonymi lub czarnymi) lub kwiatowymi lub balsamicznymi. Gdy wina dojrzewały w pojemnikach z drewna, wyczuwalne będą nuty wanilii lub drewna, lub suszone, lub karmelowe, lub korzenne.

Smak

Są to wina średnie lub pełne, o średnio utrzymującym się smaku, zrównoważone i świeże. Przywodzą na myśl aromaty owocowe (owoce czerwone lub czarne) lub kwiatowe, lub balsamiczne. Gdy wina dojrzewały w pojemnikach z drewna, wyczuwalne będą nuty wanilii lub drewna, lub suszone, lub karmelowe, lub korzenne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki musi wynosić:

150 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi < 2 g/l;

170 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 2–5 g/l; oraz

200 mg/l, jeżeli zawartość cukru resztkowego wynosi 5 g/l lub więcej.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

PRAKTYKI UPRAWY

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

1. Winorośl jest prowadzona na podporach.
2. Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 2 000 roślin na hektar.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

1) Warunki produkcji wina

Młode wina czerwone: winogrona zbiera się ręcznie, umieszcza w skrzynkach, a następnie przechowuje w chłodziarce w celu obniżenia ich temperatury do 5–10 °C. Winogrona sortuje się ręcznie przy stole selekcyjnym i przenosi do zbiorników za pomocą pasa transmisyjnego (nie stosuje się urządzeń pompujących). Przed fermentacją stosuje się moczenie w niskiej temperaturze (5–10 °C) przez 5–8 dni. Przed fermentacją jabłkowo-mlekową wina dojrzewają na osadzie przez co najmniej 15 dni. Mikrooksydację przeprowadza się w dawce 15 ml na litr miesięcznie przez 3 dni i 6 ml na litr miesięcznie przez 8 dni. Spontaniczna fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Przedłużona maceracja jest praktykowana w trakcie i po fermentacji przez co najmniej 21 dni.

Dojrzewające wina czerwone: winogrona zbiera się ręcznie, umieszcza w skrzynkach, a następnie przechowuje w chłodziarce w celu obniżenia ich temperatury do 5–10 °C. Winogrona sortuje się ręcznie przy stole selekcyjnym i przenosi do zbiorników za pomocą pasa transmisyjnego (nie stosuje się urządzeń pompujących). Przed fermentacją stosuje się moczenie w niskiej temperaturze (5–10 °C) przez 5–8 dni. Spontaniczna fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Przedłużona maceracja jest praktykowana w trakcie i po fermentacji przez co najmniej 21 dni. Przed fermentacją jabłkowo-mlekową wina dojrzewają na osadzie przez co najmniej 15 dni. Mikrooksydację przeprowadza się w dawce 15 ml na litr miesięcznie przez 3 dni i 6 ml na litr miesięcznie przez 8 dni.

Młode wina różowe: winogrona zbiera się ręcznie, umieszcza w skrzynkach, a następnie przechowuje w chłodziarce w celu obniżenia ich temperatury do 5–10 °C. Winogrona sortuje się ręcznie przy stole selekcyjnym i przenosi do zbiorników za pomocą pasa transmisyjnego (nie stosuje się urządzeń pompujących). Składnik odmianowy determinowany jest przez wykorzystanie odmian Tempranillo lub Syrah, lub Merlot. Oddzielenie frakcji płynnej od suchej masy winogronowej po upływie od dwóch do trzech godzin maceracji. Dojrzewanie na osadzie (osad przed fermentacją alkoholową) przez co najmniej 24 godziny. Stabilizowanie w celu usunięcia osadu (osad bez zawartości alkoholu). Spontaniczna fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze od 14 °C do 18 °C. Dojrzewanie na osadzie w zbiornikach lub kadziach (kadzie drewniane o maksymalnej pojemności 5 500 l) lub beczkach przez co najmniej 15 dni, z batonażem lub mieszaniem osadu co najmniej dwa razy w tygodniu. Zlewanie znad osadu i oddzielanie osadu (z zawartością alkoholu).

Dojrzałe wina różowe: winogrona zbiera się ręcznie, umieszcza w skrzynkach, a następnie przechowuje w chłodziarce w celu obniżenia ich temperatury do 5–10 °C. Winogrona sortuje się ręcznie przy stole selekcyjnym i przenosi do zbiorników za pomocą pasa transmisyjnego (nie stosuje się urządzeń pompujących). Składnik odmianowy determinowany jest przez wykorzystanie odmian Tempranillo lub Syrah, lub Merlot. Oddzielenie frakcji płynnej od suchej masy winogronowej po upływie od dwóch do trzech godzin maceracji. Dojrzewanie na osadzie (osad przed fermentacją alkoholową) przez co najmniej 24 godziny. Stabilizowanie w celu usunięcia osadu (osad bez zawartości alkoholu). Spontaniczna fermentacja alkoholowa odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze od 14 °C do 18 °C. Dojrzewanie na osadzie w zbiornikach lub kadziach (kadzie drewniane o maksymalnej pojemności 5 500 l) lub beczkach przez 60 do 90 dni. Wino dojrzewające na osadzie w beczkach o maksymalnej pojemności 600 l musi stanowić co najmniej 85 % całkowitej objętości danej partii. W tym okresie przeprowadza się następujące czynności: batonaż lub mieszanie osadu: dwa razy w tygodniu przez pierwsze 30 dni; batonaż lub mieszanie osadu: raz w tygodniu do następnego etapu; zlewanie znad osadu i oddzielanie osadu (z zawartością alkoholu).

2) Warunki dojrzewania

Jedno- i wieloodmianowe wina czerwone:

— Dojrzewające w dębowych beczkach o pojemności 225–600 l lub w drewnianych kadziach o maksymalnej pojemności 5 500 l.

Jedno- i wieloodmianowe wina różowe:

— Dojrzewające w dębowych beczkach o pojemności 225–600 l lub w drewnianych kadziach o maksymalnej pojemności 5 500 l.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

Moszcz można ekstrahować wyłącznie za pomocą systemów mechanicznych, które nie uszkadzają stałych części kiści, przy maksymalnym średnim stosunku wielkości zbiorów do wielkości produkcji wina wynoszącym 72 %. W przypadku czerwonego wina, które ma być poddane procesowi dojrzewania, do transportu miąższu do zbiorników nie wolno używać pomp.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Młode wino czerwone i młode wino różowe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	8 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Młode wino czerwone i młode wino różowe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	57,60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Dojrzałe wino czerwone i dojrzałe wino różowe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	6 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Dojrzałe wino czerwone i dojrzałe wino różowe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	43,20
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym produkcji win objętych ChNP „Dehesa Peñalba" jest gmina Villabáñez (Valladolid). Jest to ciągły obszar gruntów o powierzchni 91,4287 hektara, oznaczony następującymi numerami referencyjnymi w systemie identyfikacji działek rolnych (LPIS):

„parcelas" [działki] 5121, 5122, 5123, 5124 i 5125 oraz „recinto" [działka] 3 działki 9003 – kanały działek 5121 („recinto" 3), 5122 („recinto" 1), 5123, 5124 i 5125 stanowią własność wnioskodawcy – wszystkie w „polígono" [wieloboku] 6 gminy.

(*) Ponieważ LPIS jest aktualizowany, należy zwrócić uwagę, że są to odniesienia do wersji z 2020 r.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

CZYNNIKI NATURALNE

Obszar geograficzny określony w pkt 1.6 posiada własne, niepowtarzalne cechy terenu, gleby i klimatu. Cechy te są jednolite na całym obszarze i, jak zostanie wyjaśnione poniżej, odróżniają go od obszarów sąsiednich. Obszar ten jest tradycyjnie znany jako „pago": jeden, nieprzerwany obszar gruntów, tradycyjnie wykorzystywany do uprawy winorośli, posiadający własne cechy glebowe i mikroklimatyczne, które odróżniają go od terenów sąsiednich. Wyjątkowy charakter „pago" zazwyczaj kształtują otaczające go elementy fizyczne – takie jak rzeki, równiny, lasy itp. – które przyczyniają się do stworzenia specyficznych warunków. Na tym wyznaczonym obszarze wynika to z następujących czynników:

1. Za pagórkowatą topografię regionu odpowiada rzeka Duero, która w wyniku erozji i sedymentacji uformowała różne struktury, w tym tarasy równin rzecznych, na których występują osady (głównie piasek i żwir), oraz dno doliny. W związku z tym wyznaczony obszar jest terenem o łagodnym nachyleniu (o stałym nachyleniu poniżej 5 %), położonym na dnie doliny i otoczonym dwoma wyższymi równinami (wyznaczony obszar znajduje się na

wysokości 720 m, a równiny na wysokości 800–840 m, o nachyleniu 5–15 %), które oddzielają ten obszar od północy i południa. Rzeka Duero również graniczy z tym obszarem od północy. Obszar za rzeką nadal nosi nazwę Dehesa Peñalba, ale ze względu na coraz większe nachylenie terenu (na zboczach prowadzących do równin i na samych równinach) nie nadaje się on już do uprawy winorośli. Na południu obszar ten graniczy z lasem sosnowym. Te dwa elementy – wysokie równiny i las sosnowy – mają działanie buforowe, chroniąc obszar przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi.

2. Wyznaczony obszar znajduje się na tarasie utworzonym ze żwirowych osadów rzecznych, z piaszczystą warstwą wierzchnią na podłożu z wapieni marglistych. Gleba ta charakteryzuje się występowaniem kamyków, żwiru i średnią zawartością piasku wynoszącą 78 %, w porównaniu z mniej piaszczystymi glebami (około 60 %) występującymi na obszarach położonych na zachodzie oraz z bardziej bogatymi w glinę glebami z osadami margli i wapieni występującymi na wysokich równinach i na prowadzących do nich stokach, gdzie nachylenie jest większe.

W związku z tym na wyznaczonym obszarze występuje sucha, piaszczysta warstwa wierzchnia o właściwościach filtracyjnych: obszar ciepłej ziemi, ale o chłodnym podłożu i zdrowych zasobach wody. Jest ona uboga zarówno w materię organiczną, jak i składniki odżywcze.

3. Fakt, że elementy otaczające ten obszar działają jak bufor, oznacza, że jest on w pewien sposób chroniony przed niekorzystnymi warunkami, takimi jak ekstremalne temperatury, niski poziom wilgotności, silne wiatry itp. W związku z tym obszar ten posiada własny mikroklimat, charakteryzujący się łagodniejszymi temperaturami (średnia roczna wynosi 12 °C, czyli o około pół stopnia więcej niż na otaczającym obszarze), zwłaszcza wiosną i jesienią. Obszar ten znajduje się w dobrym zasięgu wiatru (z zachodu na wschód) i jest wolny od mrozu dłużej niż otaczający go obszar (206 dni w roku w porównaniu z 200).

Podsumowując, wyznaczony obszar znany pod nazwą Dehesa Peñalba znajduje się w dorzeczu rzeki na dnie doliny, gdzie teren jest równy, a grunty jednorodne. Orientacja północno-zachodnia/południowo-zachodnia jest idealna do uprawy winorośli, a glebę można określić jako ciepłą i ubogą ze względu na dużą zawartość piasku i elementów gruboziarnistych (kamyków i żwiru). Te z kolei sprawiają, że gleba jest bardzo przepuszczalna i odbija promienie słoneczne oraz jest chroniona od północy i południa przez parę wapiennych równin, które osłaniają ją i zamykają dzięki różnicy wysokości. Na wyznaczony obszar mają również wpływ lasy sosnowe, które rozciągają się wzdłuż jego południowej i zachodniej granicy, a rzeka Duero przepływa wzdłuż jego północnego i wschodniego krańca. Z analizy środowiska fizycznego wynika, że wyznaczony obszar znany jako Dehesa Peñalba jest wyraźnie określonym terenem o jednolitych warunkach glebowych i klimatycznych, które odróżniają go od otoczenia. Wynika to z procesów formowania geomorfologicznego, litologicznego i orograficznego oraz z obecności naturalnych barier, takich jak rzeka, lasy, zbocza i wysokie równiny.

CZYNNIKI LUDZKIE

Doświadczenie zdobyte w winnicach wyznaczonego obszaru w ciągu ostatnich 18 lat doprowadziło do wprowadzenia szeregu odmian winorośli, które są szczególnie dobrze przystosowane do lokalnego środowiska, dzięki czemu uzyskuje się winogrona o wysokim stężeniu polifenoli, w szczególności pod względem całkowitej zawartości antocyjanów i tanin.

— Tempranillo: jest to najważniejsza odmiana uprawiana w winnicy Dehesa Peñalba. Dzięki zielonym roślinom okrywowym w rzędach i głębokiemu spulchnianiu gleby w pobliżu pni, a także starannemu palikowaniu winorośli, uprawa pozostaje w doskonałej harmonii z lokalnym środowiskiem.

— Syrah: jest to druga najbardziej charakterystyczna odmiana. Dzięki dłuższemu cyklowi wzrostu na tym obszarze panują idealne warunki (pogodne wiosny i jesienie), co pozwala na pełne wyrażenie jej cech odmianowych.

— Cabernet Sauvignon: podobnie jak w przypadku Syrah, mikroklimat na wyznaczonym obszarze umożliwia tej odmianie winorośli osiągnięcie pełnego potencjału, ale jednocześnie ogranicza jej wydajność.

— Merlot: podczas gdy winorośl ta cierpi na niedostateczną ilość wody na otaczających ją obszarach, podglebie na wyznaczonym obszarze oferuje wystarczające rezerwy wody, aby dojrzewała w sposób optymalny i zrównoważony.

W celu poprawy warunków uprawy i dojrzewania tych odmian, w trakcie cyklu wzrostu winorośli stosuje się techniki uprawy winorośli, które pozwalają na uzyskanie mniejszych zbiorów z hektara, co przekłada się na wyższą jakość surowca o stałym stopniu dojrzałości.

Stosowane są zrównoważone praktyki uprawy winorośli, zapewniające maksymalne poszanowanie środowiska. Działki winnicy posiadają certyfikat ekologiczności.

Po tym starannym procesie zachodzącym w winnicy, w winiarni stosuje się skrupulatne praktyki produkcyjne. Najważniejsze są następujące etapy:

— zarówno w przypadku win czerwonych, jak i różowych winogrona zbiera się ręcznie, umieszcza w skrzynkach, a następnie przechowuje w chłodziarce w celu obniżenia ich temperatury do 5–10 °C. Winogrona sortuje się ręcznie przy stole selekcyjnym i przenosi do zbiorników za pomocą pasa transmisyjnego (nie stosuje się urządzeń pompujących), dzięki czemu nie dochodzi do utleniania winogron, zanim trafią one do zbiorników, a maceracja może odbywać się w najlepszych warunkach,

— w przypadku win czerwonych maceracja jest praktykowana w trakcie i po fermentacji przez co najmniej 21 dni,

— przed fermentacją jabłkowo-mlekową wina dojrzewają na osadzie, co powoduje mikrooksydację,

— w przypadku win różowych dojrzewanie musi odbywać się na osadzie przez co najmniej 24 godziny przed fermentacją alkoholową, wraz z dojrzewaniem na osadzie po fermentacji alkoholowej przez co najmniej 15 dni w przypadku win młodych i od 60 do 90 dni w przypadku win dojrzałych.

JAKOŚĆ I CECHY CHARAKTERYSTYCZNE WINA

Wina objęte ChNP „Dehesa Peñalba" są winami czerwonymi o głębokiej i trwałej barwie (wysoka intensywność barwy, niebieskoczerwona tonacja i dobra stabilność). Są one bardzo aromatyczne, z przewagą dojrzałych czerwonych i czarnych owoców, zwłaszcza gdy są winami młodymi. Mają spójną strukturę dzięki stabilnej, wysokiej zawartości polifenoli, z łagodnymi i trwałymi taninami. Dzięki temu powstają wina bardzo eleganckie, średnie lub pełne, bogate w smak i objętość, z długim wykończeniem.

Wina różowe są bardzo aromatyczne, z przewagą dojrzałych czerwonych i czarnych owoców. W przypadku win dojrzałych aromatom tym towarzyszą nuty wynikające z procesu leżakowania (wanilii lub drewna, lub suszone, lub karmelowe, lub korzenne). W smaku są one również zrównoważone, średnie lub pełne, o średnio lub długo utrzymującym się smaku, a także wyraźniejszej kwasowości.

Duża jednorodność jakości i głównych cech charakterystycznych obu rodzajów wina wynika z utrzymania tych samych czynników naturalnych i tych samych odmian oraz współdzielenia najważniejszych praktyk winiarskich.

ZWIĄZEK PRZYCZYNOWY

Wyznaczony obszar dla wina objętego ChNP „Dehesa Peñalba" zajmuje nieprzerwany pas ziemi, który, jak opisano powyżej, posiada własne jednolite cechy glebowe i mikroklimatyczne, które odróżniają go od innych obszarów w pobliżu. Te warunki naturalne, w połączeniu z doborem odmian, zrównoważonymi praktykami stosowanymi w winnicach i staranną metodą produkcji, pozwalają na uzyskanie produktu (wina) o szczególnych cechach zarówno w przypadku wina czerwonego, jak i różowego. Stwierdzenie to potwierdzają następujące cechy:

1. Gleba, określana jako uboga, ale ciepła ziemia o dużej zawartości piasku i elementów gruboziarnistych (kamyków i żwiru), które sprawiają, że jest ona bardzo przepuszczalna i odbija promienie słoneczne, sprzyja dojrzewaniu winogron i takim zjawiskom, jak pigmentacja skórki, dzięki czemu uzyskuje się winogrona o większej zawartości polifenoli, w szczególności antocyjanów i tanin.

2. Ponieważ jest to teren równinny o dobrej orientacji, chroniony przez dwie wyższe formacje równinne i las sosnowy oraz ograniczony od północy rzeką Duero, wyznaczony obszar jest obramowany naturalnymi barierami. Dzięki temu winogrona mogą osiągnąć idealną dojrzałość, ponieważ otrzymują więcej promieniowania odbitego od ziemi, a winorośl jest chroniona przed ekstremalnymi zjawiskami pogodowymi, co oznacza, że warunki są bardziej sprzyjające w dwóch kluczowych dla cyklu winorośli okresach: wiosną, kiedy ma miejsce kwitnienie i zawiązywanie owoców, oraz jesienią, kiedy winogrona znajdują się w końcowej fazie procesu dojrzewania. Pozwala to winorośli na dłuższy cykl wzrostu. Obszar ten jest dłużej wolny od przymrozków – dzięki czemu winorośl ma więcej dni na rozwój i dojrzewanie – oraz charakteryzuje się wyższą średnią roczną temperaturą niż obszary sąsiednie. Wszystko to przyczynia się do bardziej zrównoważonego dojrzewania, wzmacniając takie zjawiska, jak pigmentacja skórek czerwonych winogron i produkcja winogron o wyższej zawartości polifenoli, co z kolei daje winom więcej polifenoli i wydłuża ich żywotność dzięki lepszej strukturze i większej koncentracji antocyjanów i tanin ogółem.

3. Ciepłe, piaszczyste gleby i łagodniejszy klimat (bardziej łagodne wiosny i jesienie) sprawiają, że odmiana Tempranillo, a w szczególności odmiany nierodzime o dłuższym cyklu wzrostu (francuskie odmiany Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah) bardzo dobrze się dostosowały, umożliwiając dojrzewanie winogron i zakończenie cyklu wzrostu winorośli w sposób bardziej zrównoważony i kompleksowy, co oznacza, że niektóre składniki (antocyjany ogółem i aromaty) występują w większym stężeniu niż w winogronach uprawianych w okolicy.

4. Wybór odmian w połączeniu z praktykami zrównoważonego zarządzania winnicami pozwala na uzyskanie optymalnego surowca do produkcji win czerwonych i różowych objętych ChNP „Dehesa Peñalba":

— Tempranillo zapewnia strukturę, aromaty czerwonych owoców i owoców leśnych oraz trwałą głębię koloru,

— Cabernet Sauvignon zapewnia objętość, długość i trwałe taniny, jak również intensywne nuty dojrzałych owoców i przypraw,

— Merlot zapewnia elegancję, bardzo łagodne taniny, czerwone owoce i dobrą równowagę między kwasowością a pH,

— Syrah to jedwabiste taniny, czarne owoce, poziom pH i kwasowości zapewniający dużą świeżość.

Podsumowując, z odmian Tempranillo i Cabernet otrzymuje się wina trwałe dzięki ich objętości, strukturze i długości, podczas gdy Syrah i Merlot dają świeżość, kwasowość, intensywność aromatyczną, elegancję i finezję.

Szczególne cechy każdej odmiany można dostrzec w winach różowych i winach czerwonych.

5. Ręczne zbieranie winogron, umieszczanie ich w skrzynkach, a następnie przechowywanie w chłodziarce w celu obniżenia ich temperatury do 5–10 °C zapobiega utlenianiu i chroni barwę (związki antocyjanowe). Ręczne sortowanie winogron przy stole selekcyjnym i podnoszenie ich za pomocą pasa transmisyjnego (bez użycia pomp) sprawia, że nie dochodzi do utleniania winogron, zanim trafią one do zbiorników, a maceracja może odbywać się w najlepszych warunkach. Wszystko to sprawia, że moczenie w zimnej wodzie rozpoczyna się, gdy winogrona są nienaruszone, co poprawia potencjał aromatyczny i ekstrakcję koloru w przypadku obu rodzajów win.

6. Proces maceracji w trakcie i po fermentacji jest w przypadku win czerwonych wystarczająco długi (co najmniej 21 dni), aby uzyskać większe stężenie substancji barwiących (antocyjanów i tanin), uwolnić wolne aromaty oraz uzyskać wina o lepszej strukturze i potencjalnie trwalsze.

7. Dojrzewanie na osadzie przed fermentacją jabłkowo-mlekową w przypadku win czerwonych – powodujące mikrooksydację – sprzyja zwiększeniu ekstrakcji i wydłuża okres przydatności win poprzez zwiększenie ilości związków fenolowych, takich jak taniny i antocyjany, ponieważ sprzyja tworzeniu się piranoantocyjanów, antocyjanów i flawanoli, które potrzebują aldehydu octowego, aby mogły powstać barwne addukty etylowe (do tworzenia aldehydu octowego potrzebny jest tlen). W ten sposób praktyka mikrooksydacji przed fermentacją jabłkowo-mlekową poprawia właściwości chromatyczne i stabilność barwy win. Poprawia się również posmak w ustach pod względem struktury i cierpkości. Kolejnym pozytywnym skutkiem mikrooksydacji jest poprawa aromatu wina poprzez zmniejszenie cech roślinnych. Mikrooksydacja umożliwia redukcję związków, takich jak pirazyny i tiole, które są utleniane przez tlen.

8. W przypadku win różowych kontakt z osadem umożliwia utrzymanie większej ilości mannoprotein, zarówno w moszczu, jak i w produkcie końcowym. Prowadzi to do większej stabilności związków kwaśnych, co skutkuje świeższym smakiem.

Jak już wyjaśniono, w trakcie badań wykazano, że winogrona uprawiane na wyznaczonym obszarze charakteryzują się wyższym stężeniem antocyjanów, a także większą zawartością tanin. Są one przenoszone w procesie produkcji wina: maceracja umożliwia przenikanie tych substancji do win różowych i czerwonych, co nadaje winom większą intensywność i niebieskoczerwony odcień, gdy są młode, a także dłuższą trwałość dzięki tworzeniu się bardziej stabilnych barwników. W rezultacie wina czerwone i różowe objęte ChNP „Dehesa Peñalba" charakteryzują się dobrą intensywnością barwy, na ogół z nutami dojrzałych czerwonych lub czarnych owoców. Są to wina średnie lub pełne, okrągłe, dojrzałe, o długim wykończeniu, o dużej koncentracji pigmentów polifenolowych w winach czerwonych, co daje wina o bardziej uporządkowanej strukturze i bardziej stabilnym kolorze. Dzięki temu są one trwalsze i lepiej nadają się do procesu dojrzewania, w tym do leżakowania w butelkach, niż wina produkowane w okolicznych regionach.

Dokładniej rzecz ujmując, według badań przeprowadzonych przez Grupę Enologiczną Regionalnego Instytutu Stosowanych Badań Naukowych (część obszaru technologii żywności Uniwersytetu Kastylia-La Mancha), zasadniczo możliwe jest odróżnienie win czerwonych objętych ChNP „Dehesa Peñalba" od win wyprodukowanych na sąsiednich obszarach, które to wina dojrzewały przez podobny okres (wina objęte ChNP „Ribera del Duero" i ChOG „Castilla y León"), ponieważ te pierwsze zawierają większe ilości antocyjanów monomerycznych, które są bardziej stabilne z natury (z większym stężeniem malwidyno-3-glukozydu i większym udziałem bardziej stabilnych antocyjanów, takich jak antocyjany p-kumarolowane i antocyjany kafeolowane).

Chociaż wyznaczony obszar geograficzny objęty ChNP „Dehesa Peñalba" leży na obszarze objętym ChOG „Castilla y León" i znajduje się w pobliżu obszaru objętego ChNP „Ribera del Duero", a wina mają ogólne cechy ChOG, mają również pewne zasadniczo odmienne właściwości i inne cechy, których nie spotyka się w winach objętych ChNP „Ribera del Duero".

Porównanie win objętych ChNP „Dehesa Peñalba", ChOG „Castilla y León" i ChNP „Ribera del Duero" wygląda następująco:

Wino czerwone

Wyższa zawartość alkoholu (% obj.): ChOG „Castilla y León" (> 11,0); ChNP „Ribera del Duero" (> 11,5); „Dehesa Peñalba" (> 12,5)

Niższa wydajność z hektara (kg): ChOG „Castilla y León" (16 000); ChNP „Ribera del Duero" (7 000); „Dehesa Peñalba" (8 000 w przypadku młodych win czerwonych i 6 000 w przypadku dojrzałych win czerwonych)

Wyższa kwasowość lotna (meq/l): ChOG „Castilla y León" (< 13,36); ChNP „Ribera del Duero" (< 8,33); „Dehesa Peñalba" (< 20)

Według badań przeprowadzonych przez Uniwersytet Kastylia-La Mancha, większe stężenie antocyjanów monomerycznych (mg/l): ChNP „Ribera del Duero" (< 59); „Dehesa Peñalba" (< 223)

Wino różowe

Wyższa minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (% obj.): ChOG „Castilla y León" (>= 9); ChNP „Ribera del Duero" (>= 11,0 w przypadku win czerwonych); „Dehesa Peñalba" (>=12,0)

Niższa wydajność z hektara (kg): ChOG „Castilla y León" (16 000); ChNP „Ribera del Duero" (7 000); „Dehesa Peñalba" (6 000 w przypadku win dojrzałych i 8 000 w przypadku win młodych)

Wyższa minimalna kwasowość ogólna: ChNP „Ribera del Duero" (>= 57,31 g kwasu winowego na litr, >= 4,3 meq/l); „Dehesa Peñalba" (>= 66,64 g kwasu winowego na litr, >= 5,0 meq/l)

Podczas gdy części wyznaczonego obszaru („recintos" 1 i 2 działki 5 121 oraz „recinto" 3 działki 5 122) mają innych właścicieli, wniosek został złożony przez jedyną winiarnię, która jest aktualnie obecna na wyznaczonym obszarze. Inni producenci mogą przyłączyć się do projektu w przyszłości, jeżeli wyrażą takie życzenie.

Dehesa Peñalba od dawna była miejscem docenianym przez markizów, biskupów i szlachtę, którzy od starożytności dostrzegali potencjał tego terenu położonego nad brzegiem rzeki Duero. Liczne źródła pisane i bibliograficzne dowodzą długiej historii miasta Peñalba de Duero i miejscowości leżących w jego granicach, a także zawierają odniesienia do uprawy winorośli i jej celów handlowych oraz zobowiązań wobec panów feudalnych w formie dziesięciny z moszczu uzyskiwanego z tych terenów.

W XIV w. na polecenie Piotra I Kastylijskiego sporządzono Libro Becerro de las Behetrías de Castilla („Księga Wolnych Miast Kastylii"), w której wymieniono różne hrabstwa i wolne miasta, z których składało się Królestwo Kastylii. Zawiera ona opisy poszczególnych miast rządzonych w systemie „wolnych miast" [behetría], ich statusów prawnych, uprawnień gospodarczych króla i praw panów. Zachowało się wiele kopii rękopiśmiennych, z których jedna najstarsza znajduje się w Kancelarii Królewskiej w Valladolid.

W granicach księstwa Valladolid („Merindad del Infantado de Valladolid" lub, w języku starohiszpańskim, „Merindat del infantazgo de vallit") znajdują się Villabáñez („Villa hanes") i Peñalba („Peñalva").

„W 1751 r. miasto Villabáñez podlegało trzem jurysdykcjom w okręgu administracyjnym Portillo w prowincji Madrytu: było rządzone przez Cabildo [»Radę«] Katedry Valladolid oraz przez Markizę Camarasa i Markiza Revilla, oboje rezydujących w Valladolid. W tym czasie gmina Villabáñez składała się z 11 423 działek lub »obradas« [stara miara rolna] ziemi, z których 600 było winnicami, co stanowiło 1 200 »aranzadas« [inna stara miara rolna]…"

„Gmina Peñalba de Duero obejmowała 1 923 »obradas«, z czego 560 stanowiły nienawadniane pola, 6 łąk (w tym 4 wspólne), 7 plantacji (wspólne), 500 gruntów górskich z dębami i dębami ostrolistnymi (wspólne), 650 winnic w Dehesa de Peñalba la Verde [»Zielone«]…".

Chociaż w dokumentach historycznych używa się kilku różnych nazw – „Dehesa", „La Dehesa", „Dehesa de Peñalba" i „Peñalba La Verde" – wszystkie one odnoszą się do tego samego miejsca, które od 30 lat znane jest jako Dehesa Peñalba. Pokazuje to również, że w tym kontekście termin „Dehesa" jest toponimem i nie ma nic wspólnego ze zwierzętami gospodarskimi (hiszpańskie słowo „dehesa" odnosi się do tradycyjnej formy hodowli zwierząt gospodarskich na gruntach ubogich lub niebędących gruntami rolnymi).

W 1995 r. podjęto decyzję o wznowieniu uprawy, sadząc wybrane odmiany winorośli o średnim i długim cyklu wzrostu, a także zbudowano winiarnię wyposażoną w najnowocześniejsze technologie produkcji wina. Pozwala to w pełni wykorzystać potencjał winogron i przekształcić je w wina o międzynarodowej renomie.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykietach win chronionych należy podać rok zbiorów. Wina objęte ChNP „Dehesa Peñalba" mogą posiadać na etykiecie określenia „roble" lub „dąb", pod warunkiem że spełniają wymogi obowiązujących przepisów. Wina objęte ChNP „Dehesa Peñalba" mogą posiadać na etykiecie określenia tradycyjne „Crianza", „Reserva" i „Gran Reserva", pod warunkiem że spełniają warunki stosowania określone w obowiązujących przepisach.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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