C/2026/6034

19.11.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/6034)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Dehesa Peñalba”

Numărul de referință UE: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Denumirea produsului**

„Dehesa Peñalba”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Dehesa Peñalba” este o modificare standard; ea nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu îndeplinește niciuna dintre condițiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 în ceea ce privește indicațiile geografice, și anume: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

ADĂUGAREA VINURILOR ROZE.

Descriere

Noul tip de vin roze a fost inclus în categoria 1 „Vin” din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și este deja acoperit de caietul de sarcini al produsului.

Puncte modificate: punctele 2, 3, 5 și 7 din caietul de sarcini și punctele 6, 7.1, 7.2 și 10 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICAREA LIMITEI TĂRIEI ALCOOLICE TOTALE A VINURILOR ROȘII.

Descriere

Tăria alcoolică totală minimă în volume a vinurilor roșii a fost majorată de la 12 la 12,5 %, pentru a fi în concordanță (mai mare sau egală) cu tăria alcoolică dobândită minimă în volume (care este de 12,5 %).

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini al produsului; ea nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICAREA CONDIȚIILOR DE ÎNVECHIRE.

Descriere

Înainte de această modificare, condițiile de învechire erau următoarele: Vin roșu obținut dintr-un singur soi de struguri: în butoaie de stejar de 225 l timp de cel puțin 12 luni, iar pentru vinurile obținute din mai multe soiuri: învechite în butoaie de stejar de 225 și/sau 500 de litri și/sau cuve de lemn de 5 000 de litri timp de minimum 6-24 de luni.

Prin această modificare, învechirea are loc în prezent în butoaie de stejar cu o capacitate cuprinsă între 225 și 600 de litri sau în butoaie de lemn cu o capacitate maximă de 5 500 l, fără a se specifica perioada de timp. Atât pentru vinurile roșii obținute dintr-un singur soi și pentru cele obținute din mai multe soiuri, cât și pentru vinurile roze care au fost introduse.

Au fost modificate punctul 3 din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ELIMINAREA PUNCTULUI PRIVIND VERIFICAREA CONFORMITĂȚII CU CAIETUL DE SARCINI

Descriere

Această secțiune a caietului de sarcini a fost eliminată, deoarece nu mai este impusă prin lege.

Această modificare vizează punctul 9 în întregime, care a fost eliminat complet, și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Dehesa Peñalba”

Numărul de referință UE: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Dehesa Peñalba”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

VIN ROȘU

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Limpede, cu o intensitate a culorii de la medie la ridicată, cu nuanțe care variază de la roșu-cărămiziu la roșu-violet.

Aromă

Intensitate de la medie la ridicată, cu note specifice soiului, caracterizate de fructe (roșii și/sau negre) și/sau florale și/sau balsamice, precum și note provenite din procesul de învechire în recipiente de lemn (vanilie și/sau lemn și/sau elemente prăjite și/sau caramelizate și/sau mirodenii).

Gust

Vinurile ar trebui să fie echilibrate și să aibă o aromă persistentă de fructe (roșii și/sau negre) și/sau florală și/sau balsamică, combinată cu note provenite din procesul de învechire în recipiente de lemn (vanilie și/sau lemn și/sau elemente prăjite și/sau caramelizate și/sau mirodenii). Aceste vinuri au o corpolență medie sau ridicată, cu o persistență de la medie spre ridicată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12,5
Aciditatea totală minimă:	4,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	20,00
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN ROZE

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinurile au nuanțe care variază de la culoarea cojii de ceapă la culoarea coacăzelor roșii (inclusiv ceapă, somon și coacăze roșii), sunt limpezi și/sau strălucitoare și fără particule în suspensie.

Aromă

Intensitate de la medie la ridicată, cu note specifice soiului, caracterizate de fructe (roșii sau negre) și/sau note florale și/sau balsamice. Atunci când vinurile au fost învechite în butoaie de lemn, vor apărea, de asemenea, note de vanilie și/sau de lemn și/sau elemente prăjite și/sau caramelizate și/sau de mirodenii.

Gust

Vin cu corpolență medie sau ridicată, cu final mediu, echilibrat și proaspăt. Vinurile au note de fructe (roșii și/sau negre) și/sau florale și/sau balsamice. Atunci când vinurile au fost învechite în butoaie de lemn, vor apărea, de asemenea, note de vanilie și/sau de lemn și/sau elemente prăjite și/sau caramelizate și/sau de mirodenii.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12,0
Aciditatea totală minimă:	5,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Conținutul maxim total de dioxid de sulf trebuie să fie:

150 mg/l în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este < 2 g/l;

170 mg/l în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este cuprins între 2 și 5 g/l; și

200 mg/l în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este mai mare sau egal cu 5 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

PRACTICI DE CULTIVARE

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă referitoare la elaborarea vinului

Descriere

1. Vița-de-vie este palisată.
2. Plantațiile viticole prezintă o densitate minimă de plantare de 2 000 de butuci la hectar.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

1) Condiții de elaborare a vinului

Vinuri roșii tinere: strugurii sunt culeși de mână, puși în lădițe și ulterior stocați într-un răcitor pentru a le scădea temperatura la 5-10 °C. Strugurii sunt aleși de mână la masa de sortare și transportați către cuve cu ajutorul unei benzi transportoare (nu este folosit echipament de pompare pentru ridicarea boabelor). Se practică o înmuiere la rece (5-10 °C) înainte de fermentație între 5-8 zile. Înainte de fermentația malolactică, vinurile se învechesc pe drojdie cel puțin 15 zile. Se aplică micro-oxigenarea la o rată de dozare de 15 ml per litru per lună timp de 3 zile și 6 ml per litru per lună timp de 8 zile. Fermentația alcoolică spontană are loc în cuve de oțel inoxidabil. Macerarea extinsă se practică în cursul și după fermentație timp de cel puțin 21 de zile.

Vinuri roșii învechite: strugurii sunt culeși de mână, puși în lădițe și ulterior stocați într-un răcitor pentru a le scădea temperatura la 5-10 °C. Strugurii sunt aleși de mână la masa de sortare și transportați către cuve cu ajutorul unei benzi transportoare (nu este folosit echipament de pompare pentru ridicarea boabelor). Se practică o înmuiere la rece (5-10 °C) înainte de fermentație între 5-8 zile. Fermentația alcoolică spontană are loc în cuve de oțel inoxidabil. Macerarea îndelungată se practică în cursul și după fermentație timp de cel puțin 21 de zile. Se practică învechirea pe drojdie înainte de fermentația malolactică timp de cel puțin 15 zile. Se aplică micro-oxigenarea la o rată de dozare de 15 ml per litru per lună timp de 3 zile și 6 ml per litru per lună timp de 8 zile.

Vinuri roze tinere: strugurii sunt culeși de mână, puși în lădițe și ulterior stocați într-un răcitor pentru a le scădea temperatura la 5-10 °C. Strugurii sunt aleși de mână la masa de sortare și transportați către cuve cu ajutorul unei benzi transportoare (nu este folosit echipament de pompare pentru ridicarea boabelor). Componenta varietală este definită prin utilizarea soiurilor Tempranillo și/sau Syrah și/sau Merlot. Separarea părții lichide de partea solidă a strugurilor după 2-3 ore de macerare. Învechirea pe burbă (drojdie înainte de fermentația alcoolică) timp de cel puțin 24 de ore. Decantare pentru eliminarea burbei (drojdie fără conținut de alcool). Fermentația alcoolică spontană are loc în cuve de oțel inoxidabil la o temperatură între 14 °C și 18 °C. Învechire pe drojdii în cuve și/sau în cuve de mari dimensiuni (cuve de lemn cu o capacitate maximă de 5 500 l) și/sau în butoaie timp de cel puțin 15 zile, cu batonaj sau amestec al drojdiilor cel puțin de două ori pe săptămână. Pritocire și separarea de drojdie (cu conținut de alcool).

Vinuri roze învechite: strugurii sunt culeși de mână, puși în lădițe și ulterior stocați într-un răcitor pentru a le scădea temperatura la 5-10 °C. Strugurii sunt aleși de mână la masa de sortare și transportați către cuve cu ajutorul unei benzi transportoare (nu este folosit echipament de pompare pentru ridicarea boabelor). Componenta varietală este definită prin utilizarea soiurilor Tempranillo și/sau Syrah și/sau Merlot. Separarea părții lichide de partea solidă a strugurilor după 2-3 ore de macerare. Învechirea pe burbă (drojdie înainte de fermentația alcoolică) timp de cel puțin 24 de ore. Decantare pentru eliminarea burbei (drojdie fără conținut de alcool). Fermentația alcoolică spontană are loc în cuve de oțel inoxidabil la o temperatură între 14 °C și 18 °C. Învechire pe drojdii în cuve și/sau în cuve de mari dimensiuni (cuve de lemn cu o capacitate maximă de 5 500 l) și/sau în butoaie timp de 60 până la 90 de zile. Învechirea pe drojdie în butoaie cu o capacitate de până la 600 l trebuie să reprezinte cel puțin 85 % din volumul total al lotului de vin. În această perioadă, se efectuează următoarele: batonaj și/sau amestecarea drojdiei: de două ori pe săptămână în primele 30 de zile. batonaj și/sau amestecarea drojdiei: o dată pe săptămână până la etapa următoare. Pritocire și separarea drojdiei (cu conținut de alcool).

2) Condiții de învechire:

Vin roșu dintr-un singur soi și din mai multe soiuri:

— Învechit în butoaie de stejar cu o capacitate cuprinsă între 225 și 600 l și/sau în cuve de lemn cu o capacitate maximă de 5 500 l.

Vin roze dintr-un singur soi și din mai multe soiuri:

— Învechit în butoaie de stejar cu o capacitate cuprinsă între 225 și 600 l și/sau în cuve de lemn cu o capacitate maximă de 5 500 l.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă referitoare la elaborarea vinului

Descriere

Mustul poate fi extras doar prin intermediul sistemelor mecanice care nu deteriorează părțile solide ale ciorchinelui, cu o rată medie maximă de transformare struguri/vin de 72 %. În cazul vinului roșu programat pentru învechit, nu trebuie utilizate pompe pentru transportul pulpei la cuve.

7.2. *Producții/randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin roșu tânăr și vin roze tânăr

Randament maxim

Randament maxim	8 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin roșu tânăr și vin roze tânăr

Randament maxim

Randament maxim	57,60
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin roșu învechit și vin roze învechit

Randament maxim

Randament maxim	6 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin roșu învechit și vin roze învechit

Randament maxim

Randament maxim	43,20
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul geografic pentru DOP „Dehesa Peñalba” este localizat în municipalitatea Villabáñez (Valladolid). Acesta este o porțiune continuă de teren care se întinde pe 91,4287 hectare, identificată cu ajutorul următoarelor referințe ale sistemului de identificare a parcelelor agricole (LPIS):

Poligonul 6: parcelele 5121, 5122, 5123, 5124 și 5125 și lotul 3 din parcela 9 003 [canalele parcelelor 5121 (lot 3), 5122 (lot 1), 5123, 5124 și 5125 sunt deținute de solicitant].

(*) Deoarece LPIS face obiectul actualizărilor, a se observa faptul că acestea sunt referințe pentru versiunea din 2020.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

FACTORI NATURALI

Arealul geografic definit la punctul 1.6 are propriile sale caracteristici pedoclimatice și de relief unice. Aceste caracteristici sunt uniforme la nivelul arealului și, astfel cum se va explica în continuare, fac distincția dintre acest areal geografic și cele învecinate. Arealul geografic este ceea ce se denumește tradițional „pago”: o întindere unică, neîntreruptă de teren, folosită tradițional pentru viticultură, cu caracteristici pedologice și de microclimat proprii, care o disting de zonele învecinate. Natura unică a „pago” este, de obicei, creată de elementele fizice învecinate, precum râuri, câmpii, păduri etc., care contribuie la crearea condițiilor specifice în arealul delimitat. În acest areal delimitat, aceasta este rezultatul factorilor următori:

1. Râul Duero este în principal responsabil pentru topografia deluroasă a regiunii, după ce a format structuri diverse prin intermediul eroziunii și al sedimentării, inclusiv terase pe câmpiile râului, unde predomină materiale de depunere (în principal nisip și pietriș) și materiale specifice albiei văii. În consecință, arealul delimitat este o zonă rurală cu pante domoale (cu o pantă constantă de mai puțin de 5 %) care se întinde pe albia văii și este flancată de

două câmpii mai înalte (arealul delimitat se află la o altitudine de 720 de metri, iar câmpiile la 800-840 de metri, la o înclinație de 5-15 %) care separă arealul atât la nord, cât și la sud. De asemenea, râul Duero mărginește arealul geografic la nord. Aria de dincolo de râu continuă să fie cunoscută ca Dehesa Peñalba, dar, pe măsură ce înclinația se accentuează (pe pantele care duc la câmpiile mai înalte și câmpiile ca atare), terenul nu mai este adecvat pentru viticultură. La sud, arealul este mărginit de o pădure de pini. Aceste două elemente, câmpiile înalte și pădurea de pini, au un efect de tampon, adăpostind arealul de condițiile meteorologice adverse.

2. Arealul delimitat se întinde pe o terasă de teren alcătuită din depozite fluviale de pietriș, cu un strat superior nisipos deasupra unei roci de bază de calcar cu marne. Solul este alcătuit din pietricele, pietriș și un conținut mediu de nisip de 78 %, prin comparație cu solurile mai puțin nisipoase (aproximativ 60 %) identificate în arealele către vest și solurile mai argiloase cu depozite de marne și calcar identificate pe câmpiile înalte și pe pantele care duc la acestea, acolo unde înclinația este mai ridicată.

În consecință, arealul delimitat prezintă un strat superior uscat, nisipos, cu proprietăți filtrante: un areal de pământ cald, însă cu o bază răcoroasă și o bună rezervă de apă. Este un sol sărac atât în ceea ce privește materia organică, cât și nutrienții.

3. Faptul că elementele cu care se învecinează arealul acționează ca un tampon înseamnă că arealul este la adăpost de condiții meteorologice adverse, precum temperaturi extreme, niveluri scăzute de umiditate, vânturi puternice și așa mai departe. În consecință, arealul delimitat are un microclimat propriu, cu temperaturi mai blânde (o medie anuală de 12º C, cu aproape jumătate de grad mai cald decât în arealul învecinat), în special primăvara și toamna. Are o bună acoperire cu vânturi (de la vest la est) și perioada lipsită de înghețuri este mai lungă decât în arealul învecinat (206 zile pe an, în comparație cu mai puțin de 200 în arealul învecinat).

Pe scurt, arealul delimitat, cunoscut ca Dehesa Peñalba, este situat într-un bazin hidrografic pe albia văii, unde terenul este plan și omogen. Orientarea nord-vest/sud-vest a arealului geografic este ideală pentru cultivarea viței-de-vie, iar solul poate fi descris ca fiind călduros și sărac, având în vedere nivelul ridicat de nisip și elemente grosiere (pietricele și pietriș). La rândul lor, acestea contribuie la permeabilitatea ridicată a solului și la capacitatea acestuia de a reflecta razele soarelui, fiind protejat de două câmpii de calcar cu marne la nord și la sud, care-l adăpostesc și-l împrejmuiesc grație diferenței de altitudine. Arealul delimitat este influențat și de pădurea de pini care se întinde de-a lungul frontierelor sudice și vestice ale acestuia, în timp ce râul Duero își continuă cursul de-a lungul marginii nordice și estice a arealului. Potrivit unei analize a mediului fizic, arealul delimitat cunoscut ca Dehesa Peñalba este un sit definit clar cu condiții pedoclimatice uniforme proprii care-l diferențiază de arealele învecinate. Acesta este rezultatul proceselor de formare geomorfologică, litologică și orografică și al prezenței barierelor naturale, precum un râu, păduri, pante și câmpii înalte.

FACTORI UMANI

Experiența acumulată pe plantațiile viticole din arealul delimitat în ultimii 18 ani a dus la introducerea unei serii de soiuri de viță-de-vie care sunt deosebit de bine adaptate la mediul local, având ca rezultat struguri cu o concentrație ridicată de polifenoli, în special în ceea ce privește antocienii totali și conținutul de tanin.

— Tempranillo: acesta este soiul cel mai important cultivat pe plantația viticolă Dehesa Peñalba. Grație acoperirii vegetale a rândurilor și lucrării în profunzime a solului de lângă butuci, completate cu palisarea meticuloasă, acest soi este în armonie perfectă cu arealul local.

— Syrah: acesta este cel de-al doilea dintre soiurile cele mai caracteristice. Având un ciclu de vegetație mai îndelungat, se bucură de condiții ideale (primăveri și toamne blânde), permițând calităților acestui soi să se exprime în toată plenitudinea.

— Cabernet Sauvignon: ca și în cazul Syrah, microclimatul din arealul delimitat îi permite acestui soi să atingă potențialul maxim, deși în același timp îi limitează randamentul.

— Merlot: întrucât acest soi are tendința să sufere din cauza apei insuficiente în arealele învecinate, subsolul din arealul delimitat oferă suficiente rezerve de apă pentru coacerea acestuia într-un mod optim, echilibrat.

Pentru îmbunătățirea condițiilor în care sunt cultivate și se coc aceste soiuri, în cursul ciclului de vegetație al viței-de-vie se practică tehnici viticole care au tendința de a oferi randamente mai scăzute la hectar, fapt care duce la o calitate mai ridicată a materiei prime, cu un grad de coacere echilibrat.

Sunt utilizate practici viticole durabile, care asigură un respect maxim pentru mediu. Parcelele plantației viticole sunt certificate ca ecologice.

Ca urmare a acestui proces atent de pe plantația viticolă, sunt aplicate practici de producție migăloase la cramă. Următorii pași sunt cei mai importanți:

— pentru vinurile roșii și roze, strugurii sunt culeși de mână, puși în lădițe și ulterior stocați într-un răcitor pentru a le scădea temperatura la 5-10 °C. Strugurii sunt aleși de mână la masa de sortare și ridicați cu ajutorul unei benzi transportoare (nu sunt utilizate pompe), astfel încât nu există oxidare înainte de a ajunge în cuve, iar macerarea poate avea loc în cele mai bune condiții.

— Pentru vinurile roșii, macerarea se practică în cursul și după fermentație timp de cel puțin 21 de zile.

— Înainte de fermentația malolactică, vinurile se învechesc pe drojdie, ceea ce duce la micro-oxigenare pentru vinurile roșii.

— În cazul vinurilor roze, învechirea trebuie efectuată pe burbă timp de cel puțin 24 de ore înainte de fermentația alcoolică, urmată de învechire pe drojdie după fermentația alcoolică timp de cel puțin 15 zile în cazul vinurilor tinere și între 60 și 90 de zile în cazul vinurilor învechite.

CALITATEA ȘI CARACTERISTICILE VINULUI

Vinurile cu DOP „Dehesa Peñalba” sunt roșii, cu o culoare profundă, durabilă (intensitate ridicată a culorii, tonalitate roșu-albăstriu și stabilitate bună). Vinurile sunt extrem de aromate, cu o predominanță a fructelor roșii și negre coapte, în special în cazul vinurilor tinere. Ele au o structură consistentă grație conținutului stabil ridicat de polifenoli, cu taninuri blânde, persistente. Astfel rezultă vinuri foarte elegante, cu o corpolență de la medie spre ridicată, care sunt pline de gust și volum, având persistență.

Vinurile roze sunt foarte aromate, predominând notele de fructe roșii și negre coapte. Atunci când sunt învechite, aceste arome sunt însoțite de note specifice învechirii (note de vanilie și/sau de lemn și/sau elemente prăjite și/sau caramelizate și/sau de mirodenii). La degustare, sunt, de asemenea, echilibrate, cu o corpolență medie spre ridicată și un final mediu spre lung, împreună cu o aciditate mai pronunțată.

Omogenitatea ridicată în ceea ce privește calitatea și principalele caracteristici prezente în ambele tipuri de vin se bazează pe menținerea acelorași factori naturali și a acelorași soiuri și pe folosirea celor mai importante practici de vinificație.

LEGĂTURĂ DE CAUZALITATE

Arealul delimitat pentru DOP „Dehesa Peñalba” ocupă o întindere neîntreruptă de teren care, astfel cum a fost descris anterior, se bucură de caracteristici pedologice și microclimatice uniforme care o disting de celelalte areale din vecinătate. Aceste condiții naturale, împreună cu alegerea soiurilor, practicile vitivinicole durabile și metoda de producție minuțioasă, fac posibilă obținerea unui produs (vin) cu caracteristici specifice pentru ambele tipuri (roșu și roze). Această afirmație se bazează pe următoarele trăsături:

1. Solul, definit ca sărac dar cald, cu un nivel ridicat de nisip și elemente grosiere (pietricele și pietriș) care contribuie la permeabilitatea sa ridicată și la capacitatea acestuia de a reflecta razele soarelui, stimulează pârguirea strugurilor și promovează fenomene precum pigmentarea pieliței, ceea ce duce la obținerea de struguri cu un conținut mai mare de polifenoli, în special antocieni și taninuri.

2. Barierele naturale care încadrează arealul delimitat: un teren neted cu o bună orientare, protejat de două formațiuni de câmpii înalte și de o pădure de pini și mărginit la nord de râul Duero, asigură faptul că strugurii pot atinge pârguirea perfectă, deoarece beneficiază de o iradiere mai intensă, reflectată de sol, iar vița-de-vie este protejată de condițiile meteorologice extreme. Condițiile sunt mai blânde în două momente esențiale pentru ciclul viței-de-vie: primăvara, când au loc înflorirea și formarea fructelor; și toamna, când strugurii sunt în stadiul final al procesului de coacere. Acest fapt permite viței-de-vie să aibă un ciclu de vegetație mai îndelungat. În areal nu există îngheț un interval mare de timp, astfel încât vița-de-vie are mai multe zile la dispoziție pentru a se dezvolta și matura, iar temperatura anuală medie este mai mare decât în arealele învecinate. Toate aceste elemente contribuie la o coacere mai echilibrată, stimulând fenomene precum pigmentarea pieliței strugurilor roșii și ducând la obținerea unor struguri cu un conținut mai mare de polifenoli, ceea ce, la rândul său, conferă vinurilor mai mulți polifenoli și le prelungește viața grație structurii intensificate și concentrației mai ridicate de antocieni totali și taninuri.

3. Dat fiind solul călduros, nisipos și clima mai blândă (primăveri și toamne mai blânde), soiul Tempranillo și, în special, soiurile care nu sunt native, cu cicluri de vegetație mai îndelungate (soiurile franceze Cabernet Sauvignon, Merlot și Syrah) s-au adaptat foarte bine, permițând strugurilor să se pârguiască și viței-de-vie să-și încheie ciclul de vegetație într-un mod mai echilibrat și mai cuprinzător, ceea ce înseamnă că anumite componente (antocieni totali și arome) apar în concentrații mai ridicate decât în strugurii cultivați în arealul învecinat.

4. Alegerea soiurilor, împreună cu practicile de gestionare durabilă a plantațiilor viticole contribuie la obținerea unei materii prime optime din care se produc vinurile roșii și roze cu DOP „Dehesa Peñalba”:

— Tempranillo conferă structură, arome de fructe roșii și de fructe de pădure și o profunzime susținută a culorii;

— Cabernet Sauvignon conferă volum, lungime și taninuri de durată, precum și note intense de fructe coapte și mirodenii;

— Merlot oferă eleganță, taninuri foarte blânde, fructe roșii și un echilibru adecvat între aciditate și pH;

— Syrah conferă taninuri mătăsoase, fructe negre și niveluri de pH și aciditate care aduc foarte multă prospețime.

Pe scurt, din soiurile Tempranillo și Cabernet se obțin vinuri care durează, grație volumului, structurii și lungimii acestora, în timp ce Syrah și Merlot oferă prospețime, aciditate, intensitate aromatică, eleganță și finețe.

Caracteristicile specifice ale fiecărui soi pot fi observate în vinurile roze și în vinurile roșii.

5. Culegerea manuală a strugurilor, așezarea acestora în lădițe urmată de depozitarea într-un răcitor pentru a le scădea temperatura la 5-10 °C previn oxidarea și protejează culoarea (compuși de antocian). Sortarea manuală a strugurilor la masa de sortare și ridicarea acestora cu o bandă transportoare (fără pompare) înseamnă că nu există oxidare înainte de sosirea acestora în cuve, iar macerarea poate avea loc în cele mai bune condiții. Toate acestea înseamnă că înmuierea la rece începe cu strugurii intacți, îmbunătățind potențialul aromatic și extragerea culorii pentru ambele tipuri de vinuri.

6. Procesul de macerare în cursul fermentației și după fermentație este suficient de îndelungat pentru vinurile roșii (cel puțin 21 de zile) pentru obținerea unor concentrații mai ridicate de compuși de culoare (antocieni și taninuri), pentru eliberarea aromelor libere și pentru obținerea unor vinuri mai structurate și eventual mai de durată.

7. Învechirea pe drojdie înainte de fermentația malolactică în cazul vinurilor roșii, care duce la micro-oxigenare, promovează intensificarea extracției și prelungește ciclul de viață al vinurilor prin creșterea cantității de compuși fenolici, precum taninurile și antocienii, deoarece promovează formarea de piranoantocieni, antocieni și flavanoli, care necesită aldehidă acetică pentru a se forma, astfel încât să se poată crea aducți cu legătură de etil (este necesar oxigenul pentru formarea aldehidei acetice). Astfel, practica de micro-oxigenare înainte de fermentația malolactică îmbunătățește caracteristicile cromatice ale vinurilor și stabilitatea culorii. Sunt îmbunătățite și senzația gustative în ceea ce privește corpolența și astringența. Un alt efect pozitiv al micro-oxigenării este că îmbunătățește aroma vinului prin reducerea calităților vegetale. Micro-oxigenarea permite reducerea compușilor precum pirazine și tioli, care sunt oxidați de oxigen.

8. În cazul vinurilor roze, contactul cu drojdia și/sau burba permite menținerea unei proporții mai mari de manoproteine, atât în must, cât și în produsul final. Acest lucru generează o mai mare stabilitate a compușilor acizi, ceea ce duce la un gust mai proaspăt.

Astfel cum a fost deja explicat, testarea a demonstrat că strugurii cultivați în arealul delimitat au concentrații mai ridicate de antocieni, precum și mai multe taninuri în compoziție. Acestea sunt transferate în procesul de vinificație: macerarea permite acestor substanțe să pătrundă în vinurile roșii și roze, conferindu-le o intensitate mai ridicată și o tonalitate roșu-albăstrui la vinurile tinere, precum și o viață mai lungă grație formării unor coloranți mai stabili. În consecință, vinurile roșii și roze cu DOP „Dehesa Peñalba” au o intensitate bună a culorii, în general cu note de fructe coapte roșii și/sau negre. Acestea sunt vinuri cu o corpolență medie sau ridicată, rotunde, care sunt mature și au persistență. În plus, vinurile roșii au o concentrație ridicată de pigmenți polifenolici, obținându-se vinuri mai structurate, cu o culoare mai stabilă. În consecință, acestea durează mai mult și sunt mai adecvate pentru învechire, inclusiv în sticlă, decât vinurile obținute în arealul învecinat.

În mod specific, potrivit cercetării realizate de Grupul oenologic de la Institutul regional de cercetare științifică aplicată (parte a catedrei de tehnologie alimentară de la Universitatea din Castilla-La Mancha), este posibil să se distingă vinurile roșii cu DOP „Dehesa Peñalba” de vinurile obținute în arealele învecinate care au fost învechite pentru o perioadă similară de timp (vinurile cu DOP „Ribera del Duero” și cu IGP „Castilla y León”), în principal deoarece primele au cantități mai mari de antocieni monomerici și aceștia sunt mai stabili în mod inerent (cu o concentrație mai mare de malvidină-3-glucozidă și un procent mai mare de antocieni mai stabili, precum antocieni acilați cu acid p-cumaric și acid cafeic).

Deși arealul geografic delimitat pentru DOP „Dehesa Peñalba” este situat în arealul pentru IGP „Castilla y León” și lângă arealul pentru DOP „Ribera del Duero” și deși vinurile au caracteristicile generale ale IGP, acestea au, de asemenea, și unele calități substanțial diferite și alte caracteristici care nu se găsesc în vinurile cu DOP „Ribera del Duero”.

Comparația dintre DOP „Dehesa Peñalba”, IGP „Castilla y León” și DOP „Ribera del Duero” este după cum urmează:

Vin roșu

Tărie alcoolică mai ridicată (% în volume): IGP Castilla y León (> 11,0); DOP Ribera del Duero (> 11,5); „Dehesa Peñalba” (> 12,5)

Mai puține kg la hectar: IGP Castilla y León (16 000); DOP Ribera del Duero (7 000); „Dehesa Peñalba” (8 000 kg pentru vinul roșu tânăr și 6 000 kg pentru vinul roșu învechit)

Aciditate volatilă mai mare (mEq/l): IGP Castilla y León (< 13,36); DOP Ribera del Duero (< 8,33); „Dehesa Peñalba” (< 20)

Potrivit cercetării realizate de Universitatea din Castilla-La Mancha, o concentrație mai mare de antocieni monomerici (mg/l): DOP Ribera del Duero (< 59); „Dehesa Peñalba” (< 223)

Vin roze

Tărie alcoolică dobândită minimă mai mare (% în volume): IGP Castilla y León (>=9); DOP Ribera del Duero (> = 11,0 pentru vinurile roșii); „Dehesa Peñalba” (>=12,0)

Randament mai scăzut la hectar: IGP Castilla y León (16 000 kg); DOP Ribera del Duero (7 000 kg); „Dehesa Peñalba” (6 000 kg pentru vinurile învechite sau 8 000 kg pentru vinurile tinere)

Aciditate totală minimă mai mare: DOP Ribera del Duero (>= 57,31 g de acid tartric pe litru, > = 4,3 meq/l); „Dehesa Peñalba” (>= 66,64 g de acid tartric pe litru, > = 5,0 meq/l)

Deși porțiuni din arealul geografic delimitat (loturile 1 și 2 din parcela 5 121 și lotul 3 din parcela 5 122) au alți proprietari, cererea a fost depusă de singura cramă care există în prezent în arealul geografic delimitat. Alți producători ar putea să facă parte din proiect pe viitor dacă ar dori.

Dehesa Peñalba a fost un loc mult râvnit de marchizi, episcopi și nobili, care au recunoscut potențialul acestei întinderi de teren situate pe malurile râului Duero încă din antichitate. Numeroase surse scrise și bibliografice atestă istoria îndelungată a orașului Peñalba de Duero și a localităților care sunt situate în raza acestuia, precum și a cultivării viței-de-vie și a produselor comerciale ale acesteia sau obligațiile datorate lorzilor feudali sub forma dărilor de must obținut de pe această întindere de teren.

În secolul al XIV-lea, a fost compilat „Libro Becerro de las Behetrías de Castilla” (Volumul de pergament al orașelor libere din Castilla) din ordinul lui Pedro I de Castilla, care enumera diferite comitate și orașe libere din care era alcătuit Regatul Castilla. Acest volum cuprinde relatări privind diferitele orașe guvernate în sistemul „orașelor libere” (behetría), statutul juridic al acestora, dreptul economic la plată al regelui și drepturile lorzilor. S-au păstrat mai multe copii în manuscris, iar la Cancelaria regală din Valladolid se află una dintre cele mai vechi.

În cadrul dominionului principatului de Valladolid („Merindad del Infantado de Valladolid” sau, în spaniola veche „Merindat del infantazgo de vallit”), sunt enumerate atât Villabáñez („Villa hanes”), cât și Peñalba („Peñalva”).

„În 1751, orașul Villabáñez făcea parte dintre cele trei jurisdicții din cadrul districtului administrativ Portillo din provincia Madrid: era condus de către Cabildo [«Consiliul»] catedralei din Valladolid și de către marchiza de Camarasa și marchizul de Revilla, ambii aflându-și reședința în Valladolid. La acel moment, comuna Villabáñez cuprindea 11 423 de loturi sau obradas (o veche măsură agricolă) de teren, dintre care 600 erau plantații viticole, care însemnau 1 200 de aranzadas (o altă veche măsură agricolă) ....”

„Comuna Peñalba de Duero cuprindea 1 923 de obradas de teren, dintre care 560 erau ogoare neirigate, 6 pajiști (4 dintre acestea fiind pășuni comune), 7 albii de plantare (comune), 500 reprezentau teren muntos cu stejari și stejari de piatră (comune), 650 erau plantații viticole în Dehesa de Peñalba la Verde («cea verde») ...”

Deși sunt utilizate mai multe denumiri diferite în documentele istorice, „Dehesa”, „La Dehesa”, „Dehesa de Peñalba” și „Peñalba La Verde”, acestea se referă toate la același loc, cunoscut ca Dehesa Peñalba în ultimii 30 de ani. Acest fapt mai arată și că în acest context, termenul „Dehesa” este un toponim și nu are nimic de-a face cu efectivul de animale (cuvântul în limba spaniolă „dehesa” se referă la o formă tradițională de creștere a efectivelor de animale pe terenuri sărace sau neagricole).

În 1995, s-a luat decizia de reluare a cultivării, prin plantarea unei selecții de soiuri de viță-de-vie cu un ciclu de vegetație de la mediu la îndelungat și s-a construit o cramă dotată cu cea mai recentă tehnologie de vinificație. Acest fapt permite exploatarea completă a potențialului strugurilor și transformarea acestora în vinuri de renume internațional.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

ETICHETARE

Cadrul juridic

legislația națională

Tipul cerinței/derogării suplimentare

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței/derogării

Anul de recoltă trebuie indicat pe etichetele vinurilor protejate. Vinurile cu DOP „Dehesa Peñalba” pot utiliza termenul „roble” („stejar”) pe etichetă, cu condiția să respecte legislația aplicabilă actuală. Vinurile cu DOP „Dehesa Peñalba” pot utiliza mențiunile tradiționale „Crianza”, „Reserva” și „Gran Reserva” pe etichetă, cu condiția să îndeplinească condițiile de utilizare stabilite în legislația aplicabilă actuală.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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