C/2026/6034

19.11.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/6034)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Dehesa Peñalba“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-02592-AM02 – 26. augusta 2026

1. **Názov výrobku**

„Dehesa Peñalba“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá.

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Dehesa Peñalba“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

DOPLNENIE RUŽOVÝCH VÍN

Opis

Začleňuje sa nový druh ružového vína do kategórie 1 „Víno“ v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, pričom už je zahrnutý v špecifikácii výrobku.

Menia sa tieto body: body 2, 3, 5 a 7 špecifikácie výrobku a body 6, 7.1, 7.2 a 10 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

ZMENA LIMITU CELKOVÉHO OBSAHU ALKOHOLU PRI ČERVENÝCH VÍNACH

Opis

Minimálny celkový obsah alkoholu v prípade červených vín sa zvyšuje z 12 na 12,5 obj. %, aby zodpovedal (t. j. aby bol vyšší alebo rovný) minimálnemu skutočnému obsahu alkoholu (ktorý je 12,5 obj. %).

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku; netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

ZMENY V PODMIENKACH VYZRIEVANIA

Opis

Pred touto zmenou sa uplatňovali tieto podmienky vyzrievania: Jednoodrodové červené víno: v dubových sudoch s objemom 225 l počas najmenej 12 mesiacov a v prípade viacodrodových vín: vyzrievanie počas 6 – 24 mesiacov v dubových sudoch s objemom 225 l a/alebo 500 l a/alebo v drevených kadiach s objemom 5 000 l.

Touto zmenou sa zavádza vyzrievanie v dubových sudoch s objemom 225 až 600 l alebo v drevených sudoch s maximálnym objemom 5 500 l bez stanovenia konkrétneho trvania vyzrievania. Platí to pre jednoodrodové aj viacodrodové červené vína, ako aj pre novo zahrnuté ružové vína.

Zmenil sa bod 3 špecifikácie výrobku a bod 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

VYPUSTENIE BODU TÝKAJÚCEHO SA OVERENIA SÚLADU SO ŠPECIFIKÁCIOU VÝROBKU

Opis

Tento oddiel špecifikácie výrobku sa vypúšťa, keďže sa už v právnych predpisoch nevyžaduje.

Táto zmena sa týka celého bodu 9, ktorý sa vypúšťa v celom rozsahu; netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Dehesa Peñalba“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-02592-AM02 – 26. augusta 2026

1. **Názov (názvy)**

„Dehesa Peñalba“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

ČERVENÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, so strednou až vysokou intenzitou farby, v odtieňoch od tehlovočervenej po fialovočervenú.

Aróma

Stredná až vysoká intenzita, s tónmi odrôd charakterizovanými plodmi (červenými a/alebo čiernymi) a/alebo kvetmi a/alebo balzamovým octom, ako aj tónmi získanými procesom vyzrievania v prípade vín zrejúcich v drevených nádobách (vanilkové a/alebo drevité a/alebo pražené a/alebo karamelizované a/alebo korenisté prvky).

Chuť

Vína by mali byť vyvážené a pripomínať plody (červené a/alebo čierne) a/alebo kvety a/alebo balzamový ocot v kombinácii s tónmi získanými procesom vyzrievania v prípade vín zrejúcich v drevených nádobách (vanilkové a/alebo drevité a/alebo pražené a/alebo karamelizované a/alebo korenisté prvky). Majú stredné až plné telo so strednou až dlhou koncovkou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,5
Minimálna celková kyslosť:	4,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

RUŽOVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ich odtiene siahajú od farby cibuľovej šupky po farbu červených ríbezlí (vrátane cibuľovej farby, lososovej farby a farby červených ríbezlí), sú číre a/alebo jasné a bez suspendovaných častíc.

Aróma

Stredná až vysoká intenzita s tónmi odrôd charakterizovanými tónmi plodov (červených alebo čiernych) a/alebo kvetinovými tónmi, a/alebo balzamovými tónmi. Vo vínach vyzrievajúcich v drevených nádobách sa objavujú aj vanilkové a/alebo drevité, a/alebo pražené, a/alebo karamelizované, a/alebo korenisté tóny.

Chuť

Stredné až plné telo, stredná koncovka, vyvážené a svieže. Pripomínajú arómy plodov (červených a/alebo čiernych) a/alebo kvetinové arómy, a/alebo balzamové arómy. Vo vínach vyzrievajúcich v drevených nádobách sa objavujú aj vanilkové a/alebo drevité, a/alebo pražené, a/alebo karamelizované, a/alebo korenisté tóny.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,0
Minimálna celková kyslosť:	5,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého musí byť:

150 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru < 2 g/l,

170 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru medzi 2 a 5 g/l a

200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru najmenej 5 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

1. Vinič sa vyväzuje.
2. Minimálna hustota výsadby viniča je 2 000 kríkov viniča na hektár.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

1. Podmienky výroby vína

Mladé červené vína: Hrozno sa zbiera ručne, ukladá do prepraviek a potom sa skladuje v chladiacom zariadení, aby sa jeho teplota znížila na 5 °C až 10 °C. Hrozno sa triedi ručne na triediacom stole a dopravníkovým pásom sa prenáša do nádrží (na zdvíhanie bobúľ sa nepoužíva žiadne čerpacie zariadenie). Realizuje sa predfermentačná studená macerácia (pri 5 – 10 °C), ktorá trvá 5 – 8 dní. Pred jablčno-mliečnym kvasením víno vyzrieva na kaloch najmenej 15 dní. Mikrooxygenácia sa vykonáva rýchlosťou dávkovania 15 ml na liter za mesiac počas 3 dní a 6 ml na liter za mesiac počas 8 dní. Samovoľné alkoholové kvasenie prebieha v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele. Predĺžená macerácia sa realizuje aspoň 21 dní počas fermentácie a po fermentácii.

Vyzreté červené vína: Hrozno sa zbiera ručne, ukladá do prepraviek a potom sa skladuje v chladiacom zariadení, aby sa jeho teplota znížila na 5 °C až 10 °C. Hrozno sa triedi ručne na triediacom stole a dopravníkovým pásom sa prenáša do nádrží (na zdvíhanie bobúľ sa nepoužíva žiadne čerpacie zariadenie). Realizuje sa predfermentačná studená macerácia (pri 5 – 10 °C), ktorá trvá 5 – 8 dní. Samovoľné alkoholové kvasenie prebieha v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele. Dlhá macerácia pri kvasení a po kvasení počas najmenej 21 dní. Vyzrievanie na kaloch pred jablčno-mliečnym kvasením počas najmenej 15 dní. Mikrooxygenácia sa vykonáva rýchlosťou dávkovania 15 ml na liter za mesiac počas 3 dní a 6 ml na liter za mesiac počas 8 dní.

Mladé ružové vína: Hrozno sa zbiera ručne, ukladá do prepraviek a potom sa skladuje v chladiacom zariadení, aby sa jeho teplota znížila na 5 °C až 10 °C. Hrozno sa triedi ručne na triediacom stole a dopravníkovým pásom sa prenáša do nádrží (na zdvíhanie bobúľ sa nepoužíva žiadne čerpacie zariadenie). Odrodové zloženie je určované použitím odrôd Tempranillo a/alebo Syrah, a/alebo Merlot. Oddelenie tekutej zložky od pevných častí hrozna po dvoch až troch hodinách macerácie. Vyzrievanie na sedimentoch (kaloch pred alkoholovým kvasením) počas najmenej 24 hodín. Usadzovanie na odstránenie sedimentov (kalov bez obsahu alkoholu). Spontánne alkoholové kvasenie prebieha v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele pri teplote 14 °C až 18 °C. Vyzrievanie na kaloch v nádržiach a/alebo v tzv. foudres (drevené kade s maximálnym objemom 5 500 l) a/alebo v sudoch počas najmenej 15 dní s batonážou alebo premiešavaním kalov najmenej dvakrát týždenne. Stáčanie a oddelenie od kalov (s obsahom alkoholu).

Vyzreté ružové vína: Hrozno sa zbiera ručne, ukladá do prepraviek a potom sa skladuje v chladiacom zariadení, aby sa jeho teplota znížila na 5 °C až 10 °C. Hrozno sa triedi ručne na triediacom stole a dopravníkovým pásom sa prenáša do nádrží (na zdvíhanie bobúľ sa nepoužíva žiadne čerpacie zariadenie). Odrodové zloženie je určované použitím odrôd Tempranillo a/alebo Syrah, a/alebo Merlot. Oddelenie tekutej zložky od pevných častí hrozna po dvoch až troch hodinách macerácie. Vyzrievanie na sedimentoch (kaloch pred alkoholovým kvasením) počas najmenej 24 hodín. Usadzovanie na odstránenie sedimentov (kalov bez obsahu alkoholu). Spontánne alkoholové kvasenie prebieha v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele pri teplote 14 °C až 18 °C. Vyzrievanie na kaloch v nádržiach a/alebo v tzv. foudres (drevené kade s maximálnym objemom 5 500 l) a/alebo v sudoch počas 60 až 90 dní. Vyzrievanie na kaloch v sudoch s objemom do 600 l musí predstavovať najmenej 85 % celkového objemu danej položky. Počas tohto obdobia sa vykonávajú tieto činnosti: batonáž a/alebo premiešavanie kalov: dvakrát týždenne počas prvých 30 dní; batonáž a/alebo premiešavanie kalov: raz týždenne až do nasledujúcej fázy; stáčanie a oddelenie od kalov (s obsahom alkoholu).

2. Podmienky dozrievania:

Jednoodrodové a viacodrodové červené víno:

— vyzreté v dubových sudoch s objemom 225 až 600 l a/alebo v drevených kadiach s maximálnym objemom 5 500 l

Jednoodrodové a viacodrodové ružové víno:

— vyzreté v dubových sudoch s objemom 225 až 600 l a/alebo v drevených kadiach s maximálnym objemom 5 500 l

Vinársky výrobný postup

–

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Mušt sa môže získavať iba mechanicky tak, aby nedošlo k poškodeniu pevných častí strapca, s maximálnym priemerným pomerom hrozna k vínu 72 %. V prípade červeného vína, ktoré má vyzrievať, sa na preliatie rmutu do nádrží nesmú používať čerpadlá.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Mladé červené víno a mladé ružové víno

Maximálny výnos

Maximálny výnos	8 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Mladé červené víno a mladé ružové víno

Maximálny výnos

Maximálny výnos	57,60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Vyzreté červené víno a vyzreté ružové víno

Maximálny výnos

Maximálny výnos	6 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Vyzreté červené víno a vyzreté ružové víno

Maximálny výnos

Maximálny výnos	43,20
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť s CHOP „Dehesa Peñalba“ sa nachádza v obci Villabáñez (Valladolid). Ide o súvislý pozemok s rozlohou 91,4287 hektára, ktorý sa v systéme identifikácie poľnohospodárskych pozemkov (LPIS) identifikuje pomocou týchto odkazov:

Polygón 6: pozemky 5121, 5122, 5123, 5124 a 5125 a parcela 3 na pozemku 9003 [kanály na pozemkoch 5121 (parcela 3), 5122 (parcela 1), 5123, 5124 a 5125 sú vo vlastníctve žiadateľa].

(*) Keďže systém LPIS sa aktualizuje, upozorňujeme, že ide o odkazy na verziu z roku 2020.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

PRÍRODNÉ FAKTORY

Geografická oblasť vymedzená v bode 1.6 má osobité jedinečné terénne, pôdne a klimatické charakteristiky. Tieto charakteristiky sú jednotné v celej oblasti, a ako bude vysvetlené ďalej, odlišujú danú oblasť od okolitých oblastí. Táto oblasť je tradične známa ako „pago“ alebo vinohradnícka usadlosť: súvislá neprerušovaná časť pôdy, tradične využívaná na pestovanie viniča, s osobitými pôdnymi a mikroklimatickými vlastnosťami, ktoré ju odlišujú od okolitých oblastí. Jedinečný charakter „paga“ je zvyčajne formovaný prírodnými prvkami, ktoré ho obklopujú – ako sú rieky, planiny, lesy atď. a ktoré pomáhajú vytvárať špecifické podmienky. V tejto vymedzenej oblasti je to dôsledok týchto faktorov:

1. Rieka Duero je primárne zodpovedná za kopcovitú topografiu regiónu, pričom vytvorila rôzne štruktúry prostredníctvom erózie a sedimentácie vrátane terasovitých riečnych plání s bohatými nánosmi (najmä piesku a štrku) a údolia. Preto je vymedzená oblasť mierne svahovitou krajinou (s konštantným sklonom menším ako 5 %), ktorá leží v údolí a je obkolesená dvoma vyššími planinami (vymedzená oblasť je vo výške 720 m a planiny sú vo

výške 800 – 840 m, s prevýšením 5 – 15 %), ktoré túto oblasť ohraničujú zo severu aj z juhu. Zo severu oblasť ohraničuje aj rieka Duero. Oblasť za riekou je stále známa ako Dehesa Peñalba, no pre rastúci zráz (na svahoch vedúcich k náhorným plošinám a samotným planinám) už zem nie je vhodná na pestovanie viniča. Z juhu je oblasť ohraničená borovicovým lesom. Tieto dva prvky – náhorné plošiny a borovicový les – vytvárajú clonu, ktorá oblasť chráni pred nepriaznivými poveternostnými podmienkami.

2. Vymedzená oblasť leží na terasovitom území tvorenom štrkovými fluviálnymi nánosmi, s piesočnatou vrchnou vrstvou na slienito-vápenatom podloží. Pôda je charakteristická svojimi kamienkami, štrkom a priemerným obsahom piesku 78 % v porovnaní s menej piesočnatými pôdami (okolo 60 %) nachádzajúcimi sa v oblastiach na západe a pôdami bohatšími na íl s nánosmi slieňu a vápenca nachádzajúcimi sa na náhorných plošinách a svahoch vedúcich k nim, ktoré sú strmšie.

Výsledkom je, že vymedzená oblasť má suchú pôdu s piesočnatou hornou vrstvou s filtračnými vlastnosťami: oblasť teplej zeme, ale s chladnou základňou a dobrými zásobami vody. Je chudobná na organickú hmotu aj na živiny.

3. Skutočnosť, že prvky obklopujúce oblasť pôsobia ako clona znamená, že je do istej miery chránená pred nepriaznivými podmienkami, ako sú extrémne teploty, nízka úroveň vlhkosti, ničivý vietor a podobne. V dôsledku toho má oblasť vlastnú mikroklímu s miernejšími teplotami (ročný priemer 12 °C, zhruba o pol stupňa teplejšia ako okolie), a to najmä na jar a jeseň. Oblasť má dobre prevetrávanie (od západu na východ) a obdobie bez mrazov je tu dlhšie než v okolitých oblastiach (206 dní v roku v porovnaní s menej ako 200 dňami).

Stručne povedané, vymedzená oblasť známa ako Dehesa Peñalba sa nachádza v povodí rieky v údolí, kde je terén rovný a zem homogénna. Jej severozápadná/juhozápadná orientácia je ideálna na vinohradníctvo a pôdu možno vzhľadom na vysoký obsah piesku a hrubozrnných zložiek (kamienky a štrk) opísať ako teplú a chudobnú. Pôda je tak zároveň vysoko priepustná a odráža slnečné lúče, pričom je chránená dvojicou slieňovo-vápenatých plání zo severu a juhu, ktoré ju vďaka výškovému rozdielu chránia a uzatvárajú. Vymedzená oblasť je takisto ovplyvnená borovicovým lesom, ktorý sa tiahne pozdĺž jej južných a západných hraníc, zatiaľ čo rieka Duero tečie pozdĺž jej severného a východného okraja. Analýza prírodného prostredia ukazuje, že vymedzená oblasť známa ako Dehesa Peñalba je jasne vymedzenou lokalitou s osobitými homogénnymi pôdnymi a klimatickými podmienkami, ktoré ju odlišujú od jej okolia. Je to výsledok geomorfologických, litologických a orografických procesov tvorby a prítomnosti prírodných bariér, ako sú rieka, lesy, svahy a náhorné plošiny.

ĽUDSKÉ FAKTORY

Skúsenosti získané vo vymedzenej oblasti vinohradov za posledných 18 rokov viedli k zavedeniu viacerých odrôd viniča, ktoré sú zvlášť vhodné pre miestne prostredie. Výsledkom je hrozno s vysokou koncentráciou polyfenolov, najmä pokiaľ ide o celkový obsah antokyanínov a tanínu.

— Tempranillo: Ide o najvýznamnejšiu odrodu pestovanú vo vinohradoch „Dehesa Peñalba“. Vďaka plodinám tvoriacim zelenú pokrývku v radoch a hĺbkovému obrábaniu pôdy okolo krov doplnenému starostlivým vyväzovaním je v dokonalom súlade s miestnym prostredím.

— Syrah: Ide o druhú najcharakteristickejšiu odrodu. Keďže má dlhší vegetačný cyklus, teší sa ideálnym podmienkam v tejto oblasti (mierna jar a jeseň), a preto môže naplno vyjadriť svoje odrodové vlastnosti.

— Cabernet Sauvignon: Rovnako ako v prípade odrody Syrah umožňuje mikroklíma vo vymedzenej oblasti tomuto hroznu dosiahnuť svoj plný potenciál, no zároveň obmedzuje jeho výnos.

— Merlot: Zatiaľ čo v okolitých oblastiach má toto hrozno tendenciu trpieť nedostatkom vody, podložie vo vymedzenej oblasti ponúka dostatočné zásoby vody na to, aby dozrelo optimálnym a vyváženým spôsobom.

V snahe zlepšiť podmienky, v ktorých sa tieto odrody pestujú a dozrievajú, majú vinohradnícke techniky používané počas vegetačného cyklu viniča zvyčajne za následok nižšie hektárové výnosy, čo vedie k vyššej kvalite surovín s konštantným stupňom zrelosti.

Používajú sa udržateľné vinohradnícke postupy, ktoré maximálne rešpektujú životné prostredie. Vinohradnícke plochy sú certifikované ako ekologické.

V nadväznosti na tento starostlivý proces vo vinohrade sa vo vinárskom podniku uplatňujú prísne výrobné postupy. Najdôležitejšie sú tieto kroky:

— V prípade červených aj ružových vín sa hrozno zbiera ručne, ukladá do prepraviek a potom sa skladuje v chladiacom zariadení, aby sa jeho teplota znížila na 5 °C až 10 °C. Hrozno sa ručne triedi na triediacom stole a zdvíha dopravníkovým pásom (čerpadlá sa nepoužívajú), takže pred vstupom do nádrží nedochádza k oxidácii a macerácia môže prebiehať v optimálnych podmienkach.

— V prípade červených vín sa macerácia realizuje aspoň 21 dní počas kvasenia a po kvasení.

— Pred jablčno-mliečnym kvasením víno vyzrieva na kaloch, čo vedie k mikrooxygenácii v červených vínach.

— V prípade ružových vín musí vyzrievanie prebiehať na sedimentoch počas najmenej 24 hodín pred alkoholovým kvasením, a to spolu s vyzrievaním na kaloch po alkoholovom kvasení počas najmenej 15 dní v prípade mladých vín a počas 60 až 90 dní v prípade vyzretých vín.

KVALITA A VLASTNOSTI VÍNA

Vína s CHOP „Dehesa Peñalba“ sú červené s hlbokou, sýtou farbou (vysoká intenzita farby, modravočervený tón a dobrá stabilita). Sú vysoko aromatické, s prevahou zrelých červených a čiernych plodov, najmä keď sú mladé. Majú konzistentnú štruktúru vďaka stabilnému vysokému obsahu polyfenolov s miernymi, dlhotrvajúcimi tanínmi. Výsledkom sú vysoko elegantné vína so stredným až plným telom a plnou arómou a objemom s dlhou koncovkou.

Ružové vína sú vysoko aromatické, s prevahou zrelých červených a čiernych plodov. Vo vyzretých vínach sa k týmto arómam pridávajú tóny typické pre vyzrievanie (vanilkové a/alebo drevité a/alebo pražené a/alebo karamelizované a/alebo koreniste tóny). V chuti sú takisto vyvážené, majú stredné až plné telo a strednú až dlhú koncovku spolu s výraznejšou kyslosťou.

Vysoká homogénnosť kvality a hlavných vlastností oboch druhov vína je výsledkom zachovania rovnakých prírodných faktorov a rovnakých odrôd a spoločného uplatňovania najdôležitejších postupov pri výrobe vína.

PRÍČINNÁ SÚVISLOSŤ

Vymedzená oblasť s CHOP „Dehesa Peñalba“ sa nachádza na neprerušovanom páse pôdy, ktorý má, ako bolo opísané vyššie, svojrázne rovnomerné pôdne a mikroklimatické charakteristiky, ktoré ho odlišujú od ostatných oblastí v okolí. Tieto prírodné podmienky spolu s výberom odrôd, trvalo udržateľnými vinohradníckymi postupmi a prísnou výrobnou metódou umožňujú získať výrobok (víno) so špecifickými vlastnosťami, a to v prípade červených aj ružových vín. Toto tvrdenie potvrdzujú tieto prvky:

1. Pôda, charakterizovaná ako chudobná, ale teplá s vysokým obsahom piesku a hrubozrnných zložiek (kamienky a štrk), vďaka ktorým je vysoko priepustná a odráža slnečné lúče, urýchľuje dozrievanie hrozna a podporuje javy, ako je pigmentácia šupky, v dôsledku čoho má hrozno vyšší obsah polyfenolov, najmä antokyanínov a tanínov.

2. Vymedzenú oblasť ohraničujú prírodné bariéry: ide o rovinatú oblasť s dobrou orientáciou, chránenú dvoma vyššími rovinnými útvarmi a borovicovým lesom a ohraničenú zo severu riekou Duero. Hrozno tak môže dosiahnuť dokonalú zrelosť, pretože dostáva viac žiarenia odrážajúceho sa od pôdy a vinič je chránený pred extrémnymi poveternostnými podmienkami. Podmienky sú miernejšie v dvoch hlavných obdobiach vegetačného cyklu viniča: na jar, keď vinič kvitne a rastú nové plody, a na jeseň, keď je hrozno v záverečnej fáze dozrievania. Vďaka tomu má vinič dlhší vegetačný cyklus. Oblasť je dlhšie bez mrazov, takže vinič má viac dní na rast a dozrievanie, a má vyššiu priemernú ročnú teplotu ako okolité oblasti. To všetko spoločne prispieva k tomu, že hrozno dozrieva vyváženejšie, pričom sa podporujú procesy, ako je pigmentácia šupiek červeného hrozna, a hrozno má vyšší obsah polyfenolov, v dôsledku čoho majú aj vína viac polyfenolov a dlhšiu životnosť vďaka výraznejšej štruktúre a vyššej koncentrácii celkových antokyanínov a tanínov.

3. Teplá, piesočnatá pôda a miernejšie podnebie (miernejšia jar a jeseň) znamenajú, že odroda Tempranillo, a najmä nepôvodné odrody s dlhšími vegetačnými cyklami (francúzske odrody Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah) sa veľmi dobre prispôsobili. Hrozno tak môže dozrievať dlhšie a vinič dokončí svoj vegetačný cyklus vyváženejším a komplexnejším spôsobom, čo znamená, že určité zložky (celkové antokyaníny a arómy) sa tu nachádzajú vo vyšších koncentráciách ako v hrozne pestovanom v okolitých oblastiach.

4. Výber odrôd spolu s udržateľnými postupmi obhospodarovania vinohradov umožňujú získať optimálnu surovinu na výrobu červených a ružových vín s CHOP „Dehesa Peñalba“:

— Tempranillo ponúka štruktúru, arómu červeného a lesného ovocia a sýtosť farby,

— Cabernet Sauvignon ponúka objem, dĺžku a dlhotrvajúce taníny, ako aj intenzívne tóny zrelého ovocia a korenín,

— Merlot dodáva eleganciu, veľmi mierne taníny, červené ovocie a dobrú rovnováhu medzi kyslosťou a pH,

— Syrah ponúka hodvábne taníny, čierne ovocie a úrovne pH a kyslosti, ktoré zabezpečujú dostatok čerstvosti.

Stručne povedané, odrodami Tempranillo a Cabernet vznikajú vína, ktoré vďaka svojmu objemu, štruktúre a dĺžke ponúkajú dlhotrvajúcu chuť a arómu, zatiaľ čo odrody Syrah a Merlot dodávajú sviežosť, kyslosť, aromatickú intenzitu, eleganciu a jemnosť.

Špecifické vlastnosti jednotlivých odrôd sa prejavujú v ružových aj červených vínach.

5. Ručný zber hrozna, jeho umiestnenie do prepraviek a následné uskladnenie v chladiacom zariadení na zníženie jeho teploty na 5 °C až 10 °C zabraňuje oxidácii a chráni farbu (zlúčeniny antokyanínu). Ručné triedenie hrozna na triediacom stole a jeho zdvíhanie dopravníkovým pásom (bez čerpania) znamená, že pred vstupom do nádrží nedochádza k oxidácii a macerácia môže prebiehať v najlepších podmienkach. To znamená, že za studena sa namáčajú celé hrozná, čo zlepšuje aromatický potenciál a extrakciu farby v prípade oboch druhov vína.

6. Proces macerácie počas fermentácie a po fermentácii je pri červených vínach dostatočne dlhý (najmenej 21 dní) na získanie vyšších koncentrácií farebných zlúčenín (antokyanínov a tanínov), na uvoľnenie voľných aróm a na získanie štruktúrovanejších a potenciálne trvácnejších vín.

7. Vyzrievanie na kaloch pri červených vínach pred jablčno-mliečnym kvasením spôsobujúcim mikrooxygenáciu podporuje zvýšenú výlisnosť a predlžuje životnosť vín zvýšením množstva fenolových zlúčenín, ako sú taníny a antokyaníny, pretože podporuje tvorbu pyranoantokyanínov, antokyanínov a flavanolov, ktoré na svoju tvorbu potrebujú acetaldehyd, aby mohli vytvoriť farebné etylom premostené adukty (na tvorbu acetaldehydu je potrebný kyslík). Vykonávaním mikrooxygenácie pred jablčno-mliečnym kvasením sa teda zlepšujú chromatické vlastnosti a farebná stálosť vín. Pocit v ústach je lepší aj z hľadiska tela a astringencie. Ďalším pozitívnym účinkom mikrooxygenácie je to, že zlepšuje arómu vína znižovaním rastlinných vlastností. Mikrooxygenácia umožňuje redukovať zlúčeniny ako pyrazíny a tioly, ktoré pôsobením kyslíka oxidujú.

8. Pri ružových vínach umožňuje kontakt s kalmi a/alebo so sedimentmi zachovať vyšší podiel manoproteínov v mušte aj v konečnom výrobku. Vedie to k väčšej stabilite kyselinových zložiek, čo má za následok sviežejšiu chuť.

Ako už bolo vysvetlené, testovanie ukázalo, že hrozno vypestované vo vymedzenej oblasti má vyššiu koncentráciu antokyanínov, ako aj zloženie tanínov. To sa prenáša do procesu výroby vína: macerácia umožňuje presiaknutie týchto látok do červených a ružových vín, čo dodáva vínam väčšiu intenzitu a modravočervený tón, keď sú mladé, ako aj dlhšiu životnosť vďaka tvorbe stabilnejších farbív. Preto majú červené a ružové vína s CHOP „Dehesa Peñalba“ dobrú intenzitu farby, všeobecne s tónmi zrelého červeného a/alebo čierneho ovocia. Majú stredné až plné telo, sú zaoblené, vyzreté a majú dlhú koncovku. Okrem toho majú červené vína vysokú koncentráciu polyfenolických pigmentov, ktorá im dáva lepšiu štruktúru a stabilnejšiu farbu, a preto majú oproti vínam vyrábaným v okolí dlhšiu trvácnosť a sú vhodnejšie na vyzrievanie vo fľaši.

Konkrétnejšie, podľa výskumu enologickej skupiny v Regionálnom inštitúte aplikovaného vedeckého výskumu (súčasť sekcie potravinárskych technológií Univerzity Castile-La Mancha) to znamená, že je možné odlíšiť červené vína s CHOP „Dehesa Peñalba“ od vín vyrobených v priľahlých oblastiach, ktoré vyzrievali podobne dlho (vína s CHOP „Ribera del Duero“ a CHZO „Castilla y León“), pretože červené vína s CHOP „Dehesa Peñalba“ majú viac monomérnych antokyanínov a sú vo svojej podstate stabilnejšie (s vyššou koncentráciou 3-glukozid malvidínu a väčším podielom stabilnejších antokyanínov, ako sú antokyaníny kyseliny p-kumarovej a antokyaníny kyseliny kávovej).

Napriek tomu, že vymedzená zemepisná oblasť s CHOP „Dehesa Peñalba“ sa nachádza v oblasti s CHZO „Castilla y León“ a je situovaná v blízkosti CHOP „Ribera del Duero“ a vína majú všeobecné charakteristiky CHZO, majú aj niektoré podstatne odlišné vlastnosti a niektoré iné vlastnosti, ktoré pre vína s CHOP „Ribera del Duero“ typické nie sú.

Porovnanie CHOP „Dehesa Peñalba“, CHZO „Castilla y León“ a CHOP „Ribera del Duero“:

Červené víno

Vyšší obsah alkoholu (v obj. %): Castilla y León CHZO (> 11,0), Ribera del Duero CHOP (> 11,5), „Dehesa Peñalba“ (> 12,5)

Menej kg na hektár: Castilla y León CHZO (> 16 000), Ribera del Duero CHOP (> 7 000), „Dehesa Peñalba“ (8 000 v prípade mladého červeného vína a 6 000 v prípade vyzretého červeného vína)

Vyšší obsah prchavých kyselín (v mEq/l): Castilla y León CHZO (< 13.36), Ribera del Duero CHOP (< 8,33), „Dehesa Peñalba“ (< 20)

Vyššia koncentrácia monomérnych antokyanínov (v mg/l), podľa výskumu Univerzity Castile-La Mancha: Ribera del Duero CHOP (< 59), „Dehesa Peñalba“ (< 223)

Ružové víno

Vyšší minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): CHZO Castilla y León (≥ 9), CHOP Ribera del Duero (≥ 11,0 v prípade červených vín), „Dehesa Peñalba“ (≥ 12,0)

Nižší hektárový výnos: Castilla y León CHZO (16 000 kg), Ribera del Duero CHOP (7 000 kg), „Dehesa Peñalba“ (6 000 kg v prípade vyzretých vín alebo 8 000 kg v prípade mladých vín)

Vyššia minimálna celková kyslosť: CHOP Ribera del Duero (≥ 57,31 g kyseliny vínnej na liter, ≥ 4,3 meq/l), „Dehesa Peñalba“ (≥ 66,64 g kyseliny vínnej na liter, ≥ 5,0 meq/l)

Zatiaľ čo časti vymedzenej oblasti (parcely 1 a 2 pozemku 5 121 a parcela 3 pozemku 5 122) majú iných vlastníkov, žiadosť bola predložená jediným vinárskym podnikom, ktorý v súčasnosti pôsobí vo vymedzenej oblasti. Iní výrobcovia by sa mohli k projektu pripojiť v budúcnosti, ak by si to želali.

Dehesa Peñalba bola dlho vyhľadávaným miestom medzi markízmi, biskupmi a šľachticmi, ktorí už v dávnych časoch rozpoznali potenciál tejto oblasti na brehoch rieky Duero. Mnohé písomné a bibliografické zdroje dosvedčujú dlhú históriu mesta Peñalba de Duero a lokalít, ktoré k nemu patria, ako aj pestovanie viniča a jeho komerčné využitie alebo záväzky voči feudálnym pánom vo forme desiatkov z muštu získaného z tejto pôdy.

V 14. storočí bola na základe nariadenia Petra I. Kastilského zostavená *Libro Becerro de las Behetrías de Castilla* (Pergamenová kniha slobodných miest Kastílie), v ktorej sa uvádzajú rôzne župy a slobodné mestá, z ktorých sa Kastílske kráľovstvo skladalo. Obsahuje opis rôznych miest, ktoré podliehajú systému „slobodného mesta“ (behetría), ich právny štatút, hospodárske nároky kráľa a práva pánov. Zachovalo sa viacero rukopisov, pričom jeden z najstarších sa nachádza v Kráľovskom kancelárskom úrade vo Valladolide.

Villabáñez („Villa hanes“) aj Peñalba („Peñalva“) sa nachádzajú v panstve Valladolidského kniežatstva („Merindad del Infantado de Valladolid“ alebo v starej španielčine „Merindat del infantazgo de vallit“).

„V roku 1751 sa mesto Villabáñez dostalo pod tri jurisdikcie v správnej oblasti Portillo v provincii Madrid. Patrilo pod tieto tri jurisdikcie: Cabildo (Rada) Valladolidskej katedrály, markíza Camarasa a markíz Revilla, ktorí obaja bývali neďaleko Valladolidu. V tom čase obec Villabáñez pozostávala z 11 423 pozemkov alebo ‚obradas' (stará poľnohospodárska miera), z ktorých 600 tvorilo vinohrady, čo predstavovalo 1 200 ‚aranzadas' (iná stará poľnohospodárska miera)…"

„Obec Peñalba de Duero tvorilo 1 923 pozemkov nazývaných ‚obradas', z nich 560 boli nezavlažované polia, šesť lúky (štyri z nich obecné), sedem výsadbové záhony (obecné), 500 horské pozemky s dubom a dubom cezmínovým (obecné), 650 vinohrady v Dehesa de Peñalba la Verde (tzv. zelené územia)…"

Hoci sa v historických dokumentoch používa niekoľko rôznych názvov – „Dehesa", „La Dehesa", „Dehesa de Peñalba" a „Peñalba La Verde" – všetky sa vzťahujú na to isté miesto, ktoré je posledných 30 rokov známe ako Dehesa Peñalba. Z toho takisto vyplýva, že v tejto súvislosti je termín „Dehesa" toponymom a nemá nič spoločné s hospodárskymi zvieratami (španielske slovo „dehesa" odkazuje na tradičnú formu chovu hospodárskych zvierat na chudobnej alebo nepoľnohospodárskej pôde).

V roku 1995 bolo prijaté rozhodnutie obnoviť pestovanie, vysadil sa výber odrôd viniča so stredne dlhým až dlhým vegetačným cyklom a bol postavený vinársky podnik s najnovšími technológiami na výrobu vína. To umožňuje plné využitie potenciálu hrozna a jeho premenu na medzinárodne uznávané vína.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Na etiketách chránených vín musí byť uvedený rok zberu. V prípade vín s CHOP „Dehesa Peñalba" sa na etikete môže používať výraz „roble" („dub") za predpokladu, že sú v súlade s platnými právnymi predpismi. V prípade vín s CHOP „Dehesa Peñalba" sa na etikete môžu používať tradičné pojmy „Crianza", „Reserva" a „Gran Reserva" za predpokladu, že spĺňajú podmienky používania stanovené v platných právnych predpisoch.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Pliego+de+condiciones+Dehesa+Pe%C3x %B1alba+rev.2.1.pdf/4eb7aab8-4c44-dac7-8a84-64cfa265f6fd?t=1787124836988