C/2026/6034

19.11.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6034)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Dehesa Peñalba“

Referenčna številka EU: PDO-ES-02592-AM02 – 26. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

„Dehesa Peñalba“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano. Generalni direktorat za prehrano. Generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Dehesa Peñalba“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

VKLJUČITEV VIN ROSÉ.

Opis

Nova vrsta vina rosé je bila vključena v kategorijo 1 Vino iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 in je že zajeta v specifikaciji proizvoda.

Spremenjene točke: spremenjene so bile točke 2, 3, 5 in 7 specifikacije proizvoda ter točka 6, točka 7.1 in 2 ter točka 10 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBA MEJNE VREDNOSTI DELEŽA SKUPNEGA ALKOHOLA V RDEČIH VINIH

Opis

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola v rdečih vinih se je zvišal z 12 na 12,5 %, da bi bil skladen (tj. večji ali enak) z najmanjšim volumenskim deležem skupnega alkohola, ki znaša 12,5 %.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE POGOJEV STARANJA

Opis

Pred spremembo so bili pogoji staranja naslednji: rdeče sortno vino: v 225-litrskih hrastovih sodih najmanj 12 mesecev; večsortna vina: starana v 225- in/ali 500-litrskih hrastovih sodih in/ali 5 000-litrskih lesenih sodih najmanj 6 do 24 mesecev.

S spremembo staranje zdaj poteka v hrastovih sodih s prostornino od 225 do 600 litrov ali v lesenih sodih z največjo prostornino 5 500 litrov, brez navedbe obdobja. To velja tako za sortna in večsortna rdeča vina kot za vključena vina rosé.

Spremenjeni sta bili točka 3 specifikacije proizvoda in točka 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

ČRTANJE TOČKE O PREVERJANJU SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO PROIZVODA

Opis

Ta del specifikacije proizvoda je bil črtan, ker po zakonu ni več potreben.

Sprememba se nanaša na celotno točko 9, ki je bila v celoti črtana, in ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Dehesa Peñalba“

Referenčna številka EU: PDO-ES-02592-AM02 – 26. avgust 2026

1. **Ime ali imena**

„Dehesa Peñalba“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

RDEČE VINO

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, srednje do zelo intenzivne barve, odtenki od opečnato rdeče do vijoličasto rdeče barve.

Okus

Srednje do zelo izrazit, z značilnimi sortnimi notami po sadju (rdeče in/ali črno jagodičje) in/ali cvetlicah in/ali balzamičnih zaznavah ter zorilnimi notami (vanilja in/ali les in/ali praženo in/ali karamel in/ali začimbe), ki izhajajo iz staranja vin v lesu.

Okus

Vina morajo biti uravnotežena, z okusom, ki spominja na jagodičje (rdeče in/ali črno) in/ali cvetlice in/ali balzamične zaznave, ter zorilnimi notami (vanilja in/ali les in/ali praženo in/ali karamel in/ali začimbe), ki izhajajo iz staranja vin v lesu. So srednjega do polnega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20,00
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO ROSÉ

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina imajo odtenke, ki segajo od čebulne lupine do barve rdečega ribeza (vključno s čebulno, lososovo in ribezovo barvo), ter so čista in/ali svetla, brez suspendiranih delcev.

Okus

Okus je srednje do zelo intenziven, s sortnimi notami, ki jih opredeljuje jagodičje (rdeče ali črno), in/ali cvetličnimi in/ali balzamičnimi notami. Če so vina starana v lesu, se pojavijo tudi note vanilje in/ali lesa in/ali praženja in/ali karamele in/ali začimb.

Okus

Vina srednjega do polnega telesa, s srednje dolgim pookusom, uravnotežena in sveža. Spominjajo na jagodičje (rdeče in/ali črno) in/ali cvetlične in/ali balzamične arome. Če so vina starana v lesu, se pojavijo tudi note vanilje in/ali lesa in/ali praženja in/ali karamele in/ali začimb.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida mora biti:

150 mg/l, če je ostanek sladkorja < 2 g/l;

170 mg/l, če je ostanek sladkorja med 2 in 5 g/l, ter

200 mg/l, če je ostanek sladkorja 5 g/l ali več.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

PRIDELOVALNE PRAKSE

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarski praksi

Opis

1. Vinske trte so gojijo na brajdah.
2. Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 2 000 trsov na hektar.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

(1) Pogoji za pridelavo vina

Mlada rdeča vina – Grozdje se trga ročno in položi v zabojčke, nato se skladišči v hladilnici, da njegova temperatura pade na 5 °C do 10 °C. Prebira se ročno na prebiralni mizi in se s tekočim trakom prenese v cisterne (za dvigovanje grozdnih jagod se ne uporablja oprema za črpanje). Pred vrenjem 5–8 dni poteka hladno namakanje (5–10 °C). Pred jabolčno-mlečnokislinskim vretjem vino zori na drožeh vsaj 15 dni. Kisik se na mikroravni dovaja 3 dni v odmerkih po 15 ml na liter na mesec in 8 dni v odmerkih po 6 ml na liter na mesec. Spontano alkoholno vrenje poteka v nerjavnih cisternah. Podaljšana maceracija poteka vsaj 21 dni med vrenjem in po njem.

Rdeča starana vina Grozdje se trga ročno in položi v zabojčke, nato se skladišči v hladilnici, da njegova temperatura pade na 5 °C do 10 °C. Prebira se ročno na prebiralni mizi in se s tekočim trakom prenese v cisterne (za dvigovanje grozdnih jagod se ne uporablja oprema za črpanje). Pred vrenjem 5–8 dni poteka hladno namakanje (5–10 °C). Spontano alkoholno vrenje poteka v nerjavnih cisternah. Podaljšana maceracija poteka vsaj 21 dni med vrenjem in po njem. Pred jabolčno-mlečnokislinskim vrenjem vino zori na drožeh vsaj 15 dni. Kisik se na mikroravni dovaja 3 dni v odmerkih po 15 ml na liter na mesec in 8 dni v odmerkih po 6 ml na liter na mesec.

Mlada vina rosé – Grozdje se trga ročno in položi v zabojčke, nato se skladišči v hladilnici, da njegova temperatura pade na 5 °C do 10 °C. Prebira se ročno na prebiralni mizi in se s tekočim trakom prenese v cisterne (za dvigovanje grozdnih jagod se ne uporablja oprema za črpanje). Sortna sestava je opredeljena z uporabo sort tempranillo in/ali syrah in/ali merlot. Ločevanje tekoče frakcije od trdnih delov grozdja po dveh do treh urah maceracije. Staranje na usedlini (drožeh pred alkoholnim vrenjem) najmanj 24 ur. Usedanje za odstranitev usedline (droži brez vsebnosti alkohola). Spontano alkoholno vrenje poteka v nerjavnih cisternah pri temperaturi med 14 °C in 18 °C. Staranje na drožeh v cisternah in/ali fudrih (lesenih sodih z največjo prostornino 5 500 l) in/ali sodih najmanj 15 dni, s privzdigovanjem usedline ali mešanjem droži vsaj dvakrat tedensko. Pretakanje in ločevanje od droži (z vsebnostjo alkohola).

Starana vina rosé – Grozdje se trga ročno in položi v zabojčke, nato se skladišči v hladilnici, da njegova temperatura pade na 5 °C do 10 °C. Prebira se ročno na prebiralni mizi in se s tekočim trakom prenese v cisterne (za dvigovanje grozdnih jagod se ne uporablja oprema za črpanje). Sortna sestava je opredeljena z uporabo sort tempranillo in/ali syrah in/ali merlot. Ločevanje tekoče frakcije od trdnih delov grozdja po dveh do treh urah maceracije. Staranje na usedlini (drožeh pred alkoholnim vrenjem) najmanj 24 ur. Usedanje za odstranitev usedline (droži brez vsebnosti alkohola). Spontano alkoholno vrenje poteka v nerjavnih cisternah pri temperaturi med 14 °C in 18 °C. Staranje na drožeh v cisternah in/ali fudrih (lesenih sodih z največjo prostornino 5 500 l) in/ali sodih od 60 do 90 dni. Staranje na drožeh v sodih velikosti do 600 l mora predstavljati vsaj 85 % skupne količine serije. V tem obdobju se izvaja: privzdigovanje usedline in/ali mešanje droži: dvakrat tedensko prvih 30 dni. Privzdigovanje usedline in/ali mešanje droži: enkrat tedensko do naslednje faze. Pretakanje in ločevanje droži (z vsebnostjo alkohola).

(2) Pogoji staranja

Sortno in večsortno rdeče vino:

— starano v hrastovih sodih s prostornino od 225 do 600 l in/ali lesenih sodih z največjo prostornino 5 500 l.

Sortno in večsortno vino rosé:

— starano v hrastovih sodih s prostornino od 225 do 600 l in/ali lesenih sodih z največjo prostornino 5 500 l.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarski praksi

Opis

Mošt je lahko pridobljen samo z mehanskimi sistemi, ki ne poškodujejo trdnih delov grozda in pri katerih je največji izplen vina 72 %. Pri rdečem vinu za staranje se za prenos drozge v cisterne ne uporabijo črpalke.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Mlada rdeča vina in mlada vina rosé

Največji donos

Največji donos	8 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Mlada rdeča vina in mlada vina rosé

Največji donos

Največji donos	57,60
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Starana rdeča vina in starana vina rosé

Največji donos

Največji donos	6 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Starana rdeča vina in starana vina rosé

Največji donos

Največji donos	43,20
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Jedrnata opredelitev razmejenega geografskega območja**

Geografsko območje ZOP „Dehesa Peñalba“ leži v občini Villabáñez (Valladolid). Gre za strnjeno porvršino, ki se razprostira na 91,4287 hektarja in je določena z naslednjimi podatki iz informacijskega sistema za zemljišča (LPIS) (*):

poligon 6: parcele 5121, 5122, 5123, 5124 in 5125 ter enota rabe 3 parcele 9003 (kanal parcel 5121 (enota rabe 3), 5122 (enota rabe 1), 5123, 5124 in 5125 so v lasti vložnika).

(*) Ker se sistem LPIS posodablja, je treba upoštevati, da se te navedbe nanašajo na različico iz leta 2020.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

NARAVNI DEJAVNIKI

Geografsko območje, opredeljeno v točki 1.6, ima edinstven svet, tla in podnebne značilnosti. Te značilnosti so enotne na celotnem območju in območje, kot bo pojasnjeno v nadaljevanju, razlikujejo od okoliških območij. S tem območje tvori celoto, ki se tradicionalno označuje kot *pago* (vinorodni kraj): enoten nepretrgan del zemljišča, ki se tradicionalno uporablja za gojenje vinske trte, s svojevrstnimi značilnostmi tal in mikroklime, po katerih se razlikuje od okoliških območij. Pago ima edinstveno naravo, ki je običajno posledica okoliških fizičnih elementov, kot so reke, ravnine, gozdovi, ki pripomorejo k ustvarjanju specifičnih razmer. Na tem razmejenem območju je to posledica naslednjih dejavnikov:

1. Reka Duero je glavni vzrok za hribovito topografijo regije, saj je različne strukture izoblikovala z erozijo in sedimentacijo, vključno s terasami na poplavnih ravnicah reke, kjer se nalagajo usedline (pesek in prod), in dnom doline. Razmejeno območje je zato položno podeželsko območje (s konstantnim naklonom, manjšim od 5 %) na dnu doline, ki ga obkrožata višji ravnini (razmejeno območje je na nadmorski višini 720 m, ravnini pa na

800–840 m z naklonom 5–15 %), ki razmejujeta območje na severu in jugu. Reka Duero razmejuje območje tudi na severu. Območje onkraj reke Duere je še vedno znano kot Dehesa Peñalba, vendar z večjim naklonom (na pobočjih, ki vodijo do visokih planot in na samih planotah) zemlja ni več primerna za vinogradništvo. Na jugu območje razmejuje borov gozd. Ta dva elementa – visoke planote in borov gozd – imata blažilni učinek, saj območje ščitita pred neugodnimi vremenskimi razmerami.

2. Razmejeno območje leži na zemeljski terasi, ki so jo oblikovali rečni nanosi proda, z vrhnjo plastjo peska na apnenčasto-lapornati skalni podlagi. Za tla so značilni prodniki, prod in povprečni 78-odstotni delež peska v primerjavi z manj peščenimi tlemi (približno 60-odstotni delež peska), ki jih najdemo na območjih proti zahodu, in bolj glinastimi tlemi z nanosi laporja in apnenca, ki jih najdemo na visokih planotah in na pobočjih, ki vodijo do njih, z večjim naklonom.

Zato je na razmejenem območju suha, peščena vrhnja plast tal s filtrirnimi lastnostmi: območje toplih tal, ki imajo hladno podlago in dobre vodne rezerve. Tla so revna z organskimi snovmi in hranili.

3. Ker imajo okoliški elementi blažilen učinek, je območje nekako zaščiteno pred neugodnimi razmerami, kot so skrajne temperature, nizke ravni vlage in hudi vetrovi. Zato ima območje svojo mikroklimo z milejšimi temperaturami (povprečna letna temperatura 12 °C, kar je približno pol stopinje več kot v okolici), zlasti spomladi in jeseni. Ima dobro prevetreno pokritost (od zahoda proti vzhodu) in je dalj časa brez zmrzali kot okolica (206 dni na leto v primerjavi s pod 200 dnevi).

Če povzamemo, razmejeno območje, znano kot Dehesa Peñalba, leži v povodju na dnu doline, kjer so ravna tla in zemljišča homogena. Njegova severozahodna–jugozahodna usmerjenost je idealna za vinogradništvo, tla pa lahko po visoki vsebnosti peska in grobih elementov (prodniki in prod) opišemo kot topla in revna. Zato je območje zelo prepustno in odseva sončne žarke, zaščiteno je z apnenčasto-lapornatimi ravnicami na severu in jugu, ki ga zaradi višinske razlike ščitijo in obdajajo. Na razmejeno območje vpliva tudi borov gozd vzdolž njegove južne in zahodne meje, medtem ko reka Duero teče na njegovih severnih in vzhodnih robovih. Analiza fizičnega okolja je pokazala, da je razmejeno območje, znano kot Dehesa Peñalba, jasno opredeljeno z enotnimi tlemi in podnebnimi razmerami, zaradi katerih se razlikuje od okolice. To je posledica geomorfoloških, litoloških in orografskih procesov nastajanja in prisotnosti naravnih ovir, kot so reka, gozd, pobočja in visoke planote.

ČLOVEŠKI DEJAVNIKI

Izkušnje, pridobljene v vinogradih na razmejenem območju v zadnjih 18 letih, so privedle do uvedbe več vinskih sort, ki so še posebno primerne za lokalno okolje, kar se kaže v grozdju z veliko koncentracijo polifenolov, zlasti v skupni vsebnosti antocianov in taninov.

— Tempranillo: to je najpomembnejša sorta, ki se goji na vinorodnem območju „Dehesa Peñalba“. Zaradi travnate ruše v vrstah in globoke obdelave tal v bližini trsov ter natančnega napeljevanja opor je v popolni skladnosti z lokalnim območjem.

— Syrah: to je druga najbolj značilna sorta. Z daljšim obdobjem rasti ima na tem območju idealne razmere (milo pomlad in jesen), ki dopuščajo, da se njene sortne lastnosti v celoti izrazijo.

— Cabernet sauvignon: kot pri sorti syrah mikroklima in razmejeno območje tudi tej sorti omogočata, da doseže svoj največji potencial, vendar istočasno omejujeta njen donos.

— Merlot: medtem ko tej sorti na okoliških območjih običajno primanjkuje vode, ima podtalje na razmejenem območju zadostne vodne rezerve, ki omogočajo optimalno in uravnoteženo zorenje.

Za izboljšanje razmer, v katerih se te sorte gojijo in dozorevajo, se v obdobju rasti uporabljajo vinogradniške tehnike, ki običajno dajejo manjši hektarski donos in s tem prinašajo višjo kakovost pridelka z enako stopnjo zrelosti.

Uporabljajo se trajnostne vinogradniške prakse, ki omogočajo največjo skrb za okolje. Vinogradniške parcele so certificirane kot ekološke.

Temu skrbnemu postopku v vinogradu sledijo natančni proizvodni postopki v kleti. Naslednji koraki so najpomembnejši:

— Tako pri rdečem vinu kot pri vinu rosé: grozdje se trga ročno in položi v zabojčke, nato se skladišči v hladilnici, da njegova temperatura pade na 5 °C do 10 °C. Prebira se ročno na prebiralni mizi in se prenese s tekočim trakom (ne uporabljajo se črpalke niso), da ne pride do oksidacije še pred prispetjem v cisterne in da maceracija lahko poteka v najboljših razmerah;

— Pri rdečem vinu: podaljšana maceracija poteka vsaj 21 dni med vrenjem in po njem.

— Pred jabolčno-mlečnokislinskim vretjem: vino zori na drožeh, kar rdečim vinom dovaja kisik na mikroravni.

— za vina rosé mora staranje pred alkoholnim vrenjem potekati na usedlini najmanj 24 ur, po alkoholnem vrenju pa na drožeh najmanj 15 dni za mlada vina in od 60 do 90 dni za starana vina.

KAKOVOST IN LASTNOSTI VINA

Vina z ZOP „Dehesa Peñalba“ so rdeča s temno, močno barvo (zelo intenzivne barve, modrikasto rdeče tonalitete in dobre stabilnosti). So zelo aromatska, prevladuje zrelo rdeče in črno jagodičje, zlasti ko so mlada. Zaradi stalne velike koncentracijo polifenolov z blagimi dolgotrajnimi tanini imajo enakomerno strukturo. S tem nastanejo zelo elegantna vina srednje polnega do polnega telesa, izrazitega okusa, velikega obsega in širine v ustih.

Vina rosé so zelo aromatična, s prevladujočimi aromami zrelega rdečega in črnega jagodičevja. Pri staranih vinih te arome spremljajo note, značilne za staranje (note vanilje in/ali lesa in/ali praženja in/ali karamele in/ali začimb). Okus je prav tako uravnotežen, srednjega do polnega telesa, s srednje dolgim do dolgim pookusom in izrazitejšo vsebnostjo kislin.

Velika homogenost v kakovosti in glavnih značilnostih obeh vrst vin je rezultat ohranjanja istih naravnih dejavnikov in istih sort ter izmenjave najpomembnejših vinarskih praks.

VZROČNA ZVEZA

Razmejeno območje ZOP „Dehesa Peñalba“ zavzema nepretrgan del površine, ki ga, kot je bilo prej opisano, zaznamujejo enotne pedološke in mikroklimatske značilnosti, po katerih se razlikuje od drugih območij v okolici. Te naravne danosti skupaj z izbiro sort, trajnostnimi vinogradniškimi praksami in natančnim načinom pridelave omogočajo pridobivanje proizvoda (vina) s posebnimi značilnostmi tako pri rdečih vinih kot vinih rosé. To trditev potrjujejo lastnosti, opisane v nadaljevanju.

1. Tla, opredeljena kot topla in revna z visoko vsebnostjo peska in grobih elementov (prodniki, prod), zaradi katerih so zelo prepustna in odsevajo sončne žarke, pospešujejo zorenje grozdja in spodbujajo pojave, kot je obarvanje grozdne lupine, posledica tega pa je višja vsebnost polifenolov, zlasti antocianov in taninov.

2. Naravne ovire, ki omejujejo razmejeno območje: ker gre za ravninsko območje z dobro usmeritvijo, ki ga varujeta višji planoti in borov gozd, na severu pa ga razmejuje reka Duero, je razmejeno območje obdano z naravnimi ovirami. To pomeni, da grozdje lahko doseže popolno zrelost, saj ga bolj obsevajo žarki, ki se odbijejo od tal, in je vinska trta zaščitena pred skrajnimi vremenskimi razmerami. Razmere so milejše v dveh ključnih obdobjih v rastni dobi trte: pomladi, ko trta cveti in nastavlja plodove, in jeseni, ko je grozdje v zadnji fazi zorenja. To trti omogoča daljše rastno dobo. Območje je dalj časa brez zmrzali, zaradi česar je več dni za razvoj in zorenje vinske trte, in ima višjo povprečno letno temperaturo od okoliških območij. Vse to pripomore k bolj uravnoteženemu zorenju, kar spodbuja pojave, kot je obarvanje rdeče grozdne lupine, in omogoča pridelavo grozdja z višjo vsebnostjo polifenolov, zaradi česar imajo vina več polifenolov in so zato primernejša za hrambo zaradi močnejše strukture in večje koncentracije skupnih antocianov in taninov.

3. Zaradi toplih, peščenih tal in zmernega podnebja (milejše pomladi in jeseni) so se sorta tempranillo in zlasti tujerodne sorte z daljšimi rastnimi dobami (francoske sorte cabernet sauvignon, merlot in syrah) dobro prilagodile. S tem grozdje dozori in vinska trta dokonča rastno dobo bolj uravnoteženo in celovito, tako da ima grozdje večjo koncentracijo nekaterih komponent (skupno vsebnost antocianov in arom) kot grozdje, ki se prideluje na okoliških območjih.

4. Izbor sort skupaj s trajnostnimi praksami upravljanja vinograda omogoča optimalen pridelek za proizvodnjo rdečih vin in vin rosé z ZOP „Dehesa Peñalba“:

— tempranillo prinaša strukturo, arome rdečega in gozdnega jagodičja ter močno barvno globino;

— cabernet sauvignon prinaša obseg in širino v ustih, trajnost in dolgotrajne tanine ter izrazite note zrelega sadja in začimb;

— merlot prinaša eleganco in vsebuje zelo blage tanine, ima aromo rdečega jagodičja in dobro ravnotežje med kislinami in vrednostjo pH;

— syrah vsebuje svilnate tanine, aromo črnega jagodičja ter vrednost pH in kisline, ki prinašajo veliko svežine.

Skratka, s sortama tempranillo in cabernet pridelujemo trajna vina za zaslugi njihovega obsega, strukture in širine, medtem ko sorti syrah in merlot dajeta svežino, kisline, izrazito aromatičnost, eleganco in prefinjenost.

Posebne lastnosti vsake sorte se kažejo v vinih rosé in rdečih vinih.

5. Ročno trganje grozdja in polaganje v zabojčke ter skladiščenje v hladilnicah, da njegova temperatura pade na 5 °C in 10 °C, preprečujejo oksidacijo in varujejo barvo (spojine antocianov). Ročno prebiranje grozdja na prebiralni mizi in njegov prenos s tekočim trakom (brez črpanja) preprečuje, da bi oksidiralo pred prispetjem v cisterne in da maceracija lahko poteka v najboljših razmerah. Zaradi tega je grozdje ob začetku maceracije hladno in nepoškodovano, kar izboljša aromatični potencial in izluženje barve pri obeh vrstah vina.

6. Postopek maceracije med vrenjem in po njem je pri rdečih vinih dovolj dolg (vsaj 21 dni), da se pridobijo večje koncentracije barvnih spojin (antocianov in taninov), sprostijo proste arome ter proizvedejo bolj strukturirana vina s potencialom za dolgo hranjenje.

7. Zorenje na drožeh pred jabolčno-mlečnokislinskim vretjem rdečih vin, kar dovaja kisik na mikroravni, omogoča večje ekstrahiranje in daljšo obstojnost vin zaradi višje vsebnosti fenolnih spojin, kot so tanini in antociani, s spodbujanjem tvorbe piranoantocianov, antocianov in flavanolov, ki potrebujejo tvorbo acetaldehida za nastanek barvitega etila s premostitvenimi adukti (za nastanek acetaldehida je potreben kisik). Praksa dovajanja kisika na mikroravni pred jabolčno-mlečnokislinskim vretjem izboljša kromatične značilnosti in obstojnost barve. Izboljšan je tudi občutek v ustih, in sicer v telesu in trpkosti. Dodaten pozitiven učinek dovajanja kisika na mikroravni je, da izboljša aromo vina z zmanjšanjem rastlinskih zaznav. Dovajanje kisika na mikroravni omogoča zmanjšanje spojin, kot so pirazini in tioli, ki ob prisotnosti kisika oksidirajo.

8. Pri vinih rosé stik z drožmi in/ali usedlino omogoča ohranitev večjega deleža manoproteinov tako v moštu kot v končnem proizvodu, kar vodi do večje stabilnosti kislin in bolj svežega okusa.

Kot je že bilo pojasnjeno, je testiranje pokazalo, da ima grozdje, ki se goji na razmejenem območju, večjo koncentracijo antocianov in sestavo taninov. Ti se prenesejo med vinifikacijo: maceracija tem snovem omogoča, da pronicajo v vino, kar vinu daje večjo intenzivnost in mlademu vinu modrikasto rdečo tonaliteto ter daljšo obstojnost zaradi nastanka obstojnejših barvil. Zaradi tega imajo vina z ZOP „Dehesa Peñalba“ zelo intenzivno barvo, običajno z notami zrelega rdečega in/ali črnega jagodičja. So srednjega do polnega telesa, okrogla, zrela in z dolgim pookusom. Poleg tega imajo rdeča vina visoko koncentracijo polifenolnih pigmentov, kar jim daje boljšo strukturo in stabilnejšo barvo, zato imajo daljšo obstojnost in so primernejša za staranje v steklenici kot vina, proizvedena na tem območju.

Natančneje, glede na raziskave enološke skupine z regionalnega inštituta za uporabne znanstvene raziskave (ki je del oddelka za živilsko tehnologijo Univerze v Kastilji - Manči) je mogoče razlikovati med vini z ZOP „Dehesa Peñalba“ in vini, proizvedenimi na sosednjih območjih, ki so bila starana podobno dolgo (vina z ZOP „Ribera del Duero“ in ZGO „Castilla y León“), ker imajo prva večje količine monomernih antocianov, ti pa so bolj stabilni (z večjo koncentracijo malvidin-3-glukozida in večjim deležem stabilnejših antocianov, kot so p-kumaroilirani antociani in kalirani antociani).

Čeprav razmejeno geografsko območje ZOP „Dehesa Peñalba“ leži znotraj območja ZOP „Castilla y León“ in blizu ZOP „Ribera del Duero“ ZOP in čeprav imajo vina splošne značilnosti ZGO, imajo tudi bistveno drugačne značilnosti in nekatere druge značilnosti, ki jih ni mogoče najti v vinih z ZOP „Ribera del Duero“.

Primerjava med ZOP „Dehesa Peñalba“, ZGO „Castilla y León“ in ZOP „Ribera del Duero“ je naslednja:

Rdeče vino

Večji delež alkohola (v vol. %) ZGO „Castilla y León“ (> 11.0); ZOP „Ribera del Duero“ (> 11.5); „Dehesa Peñalba“ (> 12.5)

Manj kg na hektar: ZGO „Castilla y León“ (16 000); ZOP „Ribera del Duero“ (7 000); „Dehesa Peñalba“ (8 000 mlado rdeče vino in 6 000 starano rdeče vino)

Višja vsebnost hlapnih kislin (meq/l): ZGO „Castilla y León“ (< 13,36); ZOP „Ribera del Duero“ (< 8,33); „Dehesa Peñalba“ (< 20)

Po podatkih raziskave Univerze v Kastilji - Manči tudi višjo vsebnost monomernih antocianov (mg/l): ZOP „Ribera del Duero“ (< 59); „Dehesa Peñalba“ (< 223)

Vino rosé

Večji najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): ZGO „Castilla y León“ (>= 9); ZOP „Ribera del Duero“ (>= 11,0 pri rdečih vinih); „Dehesa Peñalba“ (>= 12.0)

Manjši donos na hektar: ZGO „Castilla y León“ (16 000 kg); ZOP „Ribera del Duero“ (7 000 kg); „Dehesa Peñalba“ (6 000 kg starano ali 8 000 kg mlado)

Višja najnižja vsebnost skupnih kislin: ZOP „Ribera del Duero“ (>= 57,31 g vinske kisline na liter, > = 4,3 meq/l); „Dehesa Peñalba“ (>=66,64 g vinske kisline na liter, > = 5,0 meq/l)

Medtem ko imajo deli razmejenega območja (enoti rabe 1 in 2 parcele 5 121 in enota rabe 3 parcele 5 122) druge lastnike, je zahtevek vložila trenutno edina vinska klet na razmejenem območju. Drugi proizvajalci bi se lahko, če bi to želeli, projektu pridružili v prihodnosti.

Dehesa Peñalba je že dolgo priljubljeno območje markizov, škofov in plemičev, ki so od nekdaj prepoznali potencial tega območja na bregu reke Duero. Številni pisni in bibliografski viri pričajo o dolgi zgodovini mesta Peñalba de Duero in krajev znotraj njegovih meja ter o pridelavi na njegovem vinorodnem območju, trgovanju ali obveznostih do fevdalnih gospodov v obliki desetine mošta, pridobljenega na tem območju.

V štirinajstem stoletju je bil po naročilu Pedra I. Kastiljskega sestavljen *Libro Becerro de las Behetrías de Castilla* (Zvitek pergamentov svobodnih kastiljskih mest), v njem pa so navedene različne grofije in svobodna mesta, ki so bila del Kastiljskega kraljestva. Vsebuje opise različnih mest, upravljanih v sistemu „svobodnih mest“ (*behetría*), njihovega pravnega statusa, gospodarskih pravic kralja in pravic graščakov. Ohranilo se je več rokopisnih izvodov, v kraljevi kanclariji v Valladolidu pa je shranjen eden izmed najstarejših.

Na ozemlju stare kneževine Valladolid, tj. Merindad del Infantado de Valladolid (v stari španščini *Merindat del infantazgo de vallit*), se pojavljata Villabáñez (*Villa hanes*) in Peñalba (*Peñalva*).

„Leta 1751 je mesto Villabáñez spadalo pod tri jurisdikcije v upravnem okrožju Portillo v pokrajini Madrid: Te tri jurisdikcije, ki jim je pripadal, so bile *Cabildo* (svet) katedrale v Valladolidu ter markiza Camarasa in markiz Revilla, ki sta bila soseda Valladolida. Občina Villabáñez je takrat obsegala 11 423 zemljišč ali *obradas* [stara kmetijska merska enota], od tega je bilo 600 vinogradov, kar je pomenilo 1 200 *aranzadas* [druga stara kmetijska merska enota] ...

„Občino Peñalba de Duero je sestavljalo 1 923 zemljišč (*obradas*); od katerih je bilo 560 nenamakanih njiv, 6 travnikov (od tega 4 srenjski), 7 sadovnjakov (srenjski), 500 gorskih površin s hrastom in črničevjem (srenjski), 650 vinogradov v Dehesa de Peñalba la Verde ...“

Čeprav je v zgodovinskih dokumentih uporabljenih več različnih imen – *Dehesa, La Dehesa, Dehesa de Peñalba* in *Peñalba La Verde* – se vsa nanašajo na isti kraj, ki je zadnjih 30 let znan kot Dehesa Peñalba. To tudi kaže, da je izraz Dehesa v tem kontekstu toponim in nima nobene zveze z živinorejo (španska beseda *dehesa* (dobrava) se nanaša na tradicionalno obliko živinoreje na revnih ali nekmetijskih zemljiščih).

Leta 1995 je bila sprejeta odločitev o ponovnem obdelovanju, pri čemer so bile zasajene izbrane sorte vinske trte s srednje dolgo do dolgo rastno dobo, zgrajena pa je bila tudi vinska klet z najsodobnejšo tehnologijo pridelave vina. Tako je mogoče v celoti izkoristiti potencial grozdja in ga spremeniti v vina mednarodnega slovesa.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Leto trgatve mora biti navedeno na etiketah zaščitenih vin. Za vina z ZOP „Dehesa Peñalba“ se na etiketi lahko uporabi izraz „roble“ (nega v hrastovem sodu), če izpolnjujejo pogoje iz veljavne zakonodaje. Za vina z ZOP „Dehesa Peñalba“ se na etiketi lahko uporabijo tradicionalni izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“, če izpolnjujejo pogoje zanje iz veljavne zakonodaje.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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