Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/6034

19.11.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6034)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Dehesa Peñalba”

Referensnummer: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Produktens namn**

”Dehesa Peñalba”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor. Generaldirektoratet för livsmedelsfrågor. Undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Dehesa Peñalba är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

TILLÄGG AV ROSÉVINER.

Beskrivning

Den nya typen av rosévin ingår i kategori 1 ”Vin” i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och omfattas redan av produktspecifikationen.

Ändrade punkter: punkterna 2, 3, 5 och 7 i produktspecifikationen och punkterna 6, 7.1, 7.2 och 10 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV GRÄNSEN FÖR DE RÖDA VINERNAS TOTALA ALKOHOLHALT.

Beskrivning

De röda vinernas lägsta totala alkoholhalt i volymprocent har höjts från 12 % till 12,5 % för att stämma överens med (vara högre än eller lika med) den lägsta verkliga alkoholhalten i volymprocent (12,5 %).

Denna ändring gäller punkt 2 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV LAGRINGSFÖRHÅLLANDENA.

Beskrivning

Före denna ändring gällde följande lagringsförhållanden: Röda endruvsviner lagras i 225 liters ekfat i minst 12 månader, och flerdruvsviner lagras i 225 och/eller 500 liters ekfat och/eller i 5 000 liters trätunnor i minst 6–24 månader.

Ändringen innebär att lagring nu ska ske på ekfat med en volym på mellan 225 och 600 liter eller på trätunnor med en maximal volym på 5 500 liter, men någon tidsperiod anges inte. Detta gäller både för röda endruvsviner, för röda flerdruvsviner och för de roséviner som har införts.

Ändringen gäller punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

STRYKNING AV PUNKTEN OM KONTROLL AV ÖVERENSSTÄMMELSEN MED PRODUKTSPECIFIKATIONEN

Beskrivning

Detta avsnitt i produktspecifikationen har strukits eftersom åtgärden inte längre krävs enligt lag.

Ändringen gäller hela punkt 9, vilken har strukits helt och hållet. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Dehesa Peñalba”

Referensnummer: PDO-ES-02592-AM02 – 26.8.2026

1. **Namn**

Dehesa Peñalba

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

RÖTT VIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med medelhög till hög färgintensitet i nyanser från tegelrött till purpurrött.

Doft

Medelhög till hög intensitet, med bäriga toner som är karakteristiska för druvsorten (röda och/eller mörka bär) och/eller blommiga toner och/eller balsamtoner samt toner som härrör från lagringsprocessen för fatlagrade viner (inslag av vanilj och/eller ek och/eller rostade och/eller karamelliserade och/eller kryddiga inslag).

Smak

Vinerna ska vara balanserade med tydliga bäriga inslag (röda och/eller mörka bär) och/eller blommiga toner och/eller balsamtoner samt toner som härrör från lagringsprocessen när det gäller fatlagrade viner (inslag av vanilj och/eller ek och/eller rostade och/eller karamelliserade och/eller kryddiga inslag). Vinerna är medelfylliga till fylliga med en medellång till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,5
Lägsta totala syrahalt:	4,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20,00
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

ROSÉVIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas nyanser varierar från lökskal till röda vinbär (inbegripet lök, lax och rödvinbär), och de är rena och/eller ljusa utan suspenderade partiklar.

Doft

Medelhög till hög intensitet, med fruktiga toner som är karakteristiska för druvsorten (röda eller mörka bär) och/eller med blommiga och/eller balsamiska inslag. Om vinerna har lagrats på träfat framträder även toner av vanilj och/eller trä och/eller rostade och/eller karamelliserade och/eller kryddiga toner.

Smak

Medelfylligt till fylligt vin, måttlig eftersmak, balanserad och frisk smak. De påminner om frukt (röda och/eller mörka) och/eller blommiga och/eller balsamiska aromer. Om vinerna har lagrats på träfat framträder även toner av vanilj och/eller trä och/eller rostade och/eller karamelliserade och/eller kryddiga toner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,0
Lägsta totala syrahalt:	5,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den högsta totala halten av svaveldioxid ska vara

150 mg/l om restsockerhalten är < 2 g/l,

170 mg/l om restsockerhalten är mellan 2 och 5 g/l, och

200 mg/l om restsockerhalten är 5 g/l eller högre.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

ODLINGSMETODER

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

1. Vinstockarna binds upp.
2. Planteringstätheten ska vara minst 2 000 vinstockar per hektar.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

1) Vinframställningsförhållanden

Unga röda viner: Druvorna plockas för hand, placeras i backar och lagras sedan i en kylare så att deras temperatur sänks till mellan 5 °C och 10 °C. De sorteras för hand vid sorteringsbordet och förs till tankarna med transportband (ingen pumputrustning används för att lyfta druvorna). Förjäsning genom blötläggning i kallt vatten (5–10 °C) i 5–8 dagar tillämpas. Före den malolaktiska jäsningen lagras vinerna på bottensatsen i minst 15 dagar. Mikrosyresättning utförs med en dosering på 15 ml per liter per månad i 3 dagar och 6 ml per liter per månad i 8 dagar. Spontan alkoholjäsning sker i tankar av rostfritt stål. Förlängd maceration tillämpas under och efter jäsning i minst 21 dagar.

Lagrade röda viner: Druvorna plockas för hand, placeras i backar och lagras sedan i en kylare så att deras temperatur sänks till mellan 5 °C och 10 °C. De sorteras för hand vid sorteringsbordet och förs till tankarna med transportband (ingen pumputrustning används för att lyfta druvorna). Förjäsning genom blötläggning i kallt vatten (5–10 °C) i 5–8 dagar tillämpas. Spontan alkoholjäsning sker i tankar av rostfritt stål. Maceration, jäsning och efterjäsning varar i minst 21 dagar. Lagring på bottensatsen i minst 15 dagar före den malolaktiska jäsningen. Mikrosyresättning utförs med en dosering på 15 ml per liter per månad i 3 dagar och 6 ml per liter per månad i 8 dagar.

Unga roséviner: Druvorna plockas för hand, placeras i backar och lagras sedan i en kylare så att deras temperatur sänks till mellan 5 °C och 10 °C. De sorteras för hand vid sorteringsbordet och förs till tankarna med transportband (ingen pumputrustning används för att lyfta druvorna). Sammansättningen av druvsorter fastställs genom användningen av sorterna tempranillo och/eller syrah och/eller merlot. Avskiljning av den flytande fraktionen från bottensatsen efter två till tre timmars maceration. Lagring på sediment (jästfällning före alkoholjäsning) i minst 24 timmar. Sedimentering för att eliminera sediment (jästfällning utan alkoholhalt). Spontan alkoholjäsning sker i tankar av rostfritt stål vid en temperatur mellan 14 °C och 18 °C. Lagring på bottensatsen i tankar och/eller foudres (trätunnor med en maximal volym på 5 500 liter) och/eller fat i minst 15 dagar, med battonage eller omrörning av bottensatsen minst två gånger i veckan. Omdragning och avskiljning från jästfällningen (med alkoholhalt).

Lagrade roséviner: Druvorna plockas för hand, placeras i backar och lagras sedan i en kylare så att deras temperatur sänks till mellan 5 °C och 10 °C. De sorteras för hand vid sorteringsbordet och förs till tankarna med transportband (ingen pumputrustning används för att lyfta druvorna). Sammansättningen av druvsorter fastställs genom användning av sorterna tempranillo och/eller syrah och/eller merlot. Avskiljning av den flytande fraktionen från bottensatsen efter två till tre timmars maceration. Lagring på sediment (jästfällning före alkoholjäsning) i minst 24 timmar. Sedimentering för att eliminera sediment (jästfällning utan alkoholhalt). Spontan alkoholjäsning sker i tankar av rostfritt stål vid en temperatur mellan 14 °C och 18 °C. Lagring på bottensatsen i tankar och/eller foudres (trätunnor med en maximal volym på 5 500 liter) och/eller fat i 60–90 dagar. Lagring på bottensatsen i fat med en volym på upp till 600 liter ska utgöra minst 85 % av sändningens totala volym. Under denna period ska följande utföras: Battonage och/eller omrörning av bottensatsen: två gånger i veckan under de första 30 dagarna. Battonage och/eller omrörning av bottensatsen: en gång i veckan fram till nästa steg. Omdragning och avskiljning av jästfällningen (med alkoholhalt).

2) Lagringsförhållanden:

Röda endruvsviner och röda flerdruvsviner:

— Lagras på ekfat med en volym på mellan 225 och 600 liter och/eller trätunnor med en kapacitet på högst 5 500 liter.

Roséviner som endruvsviner och flerdruvsviner:

— Lagras på ekfat med en volym på mellan 225 och 600 liter och/eller trätunnor med en kapacitet på högst 5 500 liter.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Musten får endast utvinnas med hjälp av mekaniska system som inte skadar klasarnas fasta delar, med ett högsta genomsnittligt förhållande mellan druva och vin på 72 %. Röda viner lagras, och därför får inte pumpar användas för att överföra massan till tanken.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Unga röda viner och unga roséviner

Högsta avkastning

Högsta avkastning	8 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Unga röda viner och unga roséviner

Högsta avkastning

Högsta avkastning	57,60
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Lagrade röda viner och lagrade roséviner

Högsta avkastning

Högsta avkastning	6 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Lagrade röda viner och lagrade roséviner

Högsta avkastning

Högsta avkastning	43,20
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba” ligger i kommunen Villabáñez (Valladolid). Det är ett sammanhängande område som omfattar 91,4287 hektar och identifieras med hjälp av följande hänvisningar till systemet för identifiering av jordbruksskiften (LPIS):

Fastighetspolygon 6: skiftena 5121, 5122, 5123, 5124 och 5125 samt jordlott 3 i skifte 9003 (kanalerna till skiftena 5121 (jordlott 3), 5122 (jordlott 1), 5123, 5124 och 5125 ägs av sökanden).

(*) LPIS uppdateras, notera därför att dessa uppgifter utgör hänvisningar till 2020 års version.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

NATURLIGA FAKTORER

Det geografiska område som definieras i punkt 1.6 har särskilda och unika terräng- jordmåns- och klimatförhållanden. Dessa förhållanden är enhetliga för området och skiljer det från omgivande områden, vilket förklaras nedan. Området är vad som traditionellt kallas *pago* eller vingård, dvs. det utgörs av ett enda, sammanhängande område som traditionellt har använts för vinodling och vars särskilda kännetecken i fråga om jordmån och mikroklimat gör att det skiljer sig från de omgivande områdena. De unika förhållandena i en *pago* formas oftast av de fysiska element som omger området – såsom floder, slätter, skogar osv. – vilka bidrar till att skapa de särskilda förhållandena i det avgränsade området. I detta avgränsade område uppstår förhållandena till följd av följande faktorer:

1. Regionens kuperade topografi beror främst på floden Duero. som har bildat ett antal olika strukturer till följd av erosion och sedimentering, bland annat alluvialslätterasser – som är rika på avlagringar (främst sand och grus) – och själva dalen. Till följd av detta är det avgränsade området ett svagt sluttande landsbygdsområde (med en konstant lutning på mindre än 5 %) i dalen och omges av två högre slättområden (det avgränsade området är beläget på 720

meters höjd och slätterna ligger på 800–840 meter, med en lutning på 5–15 %), som delar området både i nord och i syd. Duerofloden utgör även områdets gräns i norr. Området på andra sidan floden kallas också för Dehesa Peñalba, men eftersom lutningen blir brantare (på höglandsslätternas sluttningar och själva slätterna), är marken inte längre lämpad för vinodling. I söder avgränsas området av en pinjeskog. Dessa två inslag i landskapet – höglandsslätterna och pinjeskogen – skapar en bufferteffekt och skyddar området mot ogynnsamma väderförhållanden.

2. Det avgränsade området vilar på en markterrass som har bildats av flodavlagringar av grus med ett sandigt matjordsskikt på en berggrund av märgelkalk. Marken karakteriseras av kullersten, grus och en genomsnittlig sandhalt på 78 %, jämfört med den mindre sandiga jordmånen (omkring 60 %) i väst och den mer lerrika jordmånen med märgel- och kalkavlagringar på höglandsslätterna och deras sluttningar, där lutningen är kraftigare.

Det avgränsade området har därför ett torrt, sandigt och genomsläppligt matjordsskikt: ett område med varm jord men kall grund och hälsosamma vattenreserver. Jordmånen är mager, både på organiskt material och näringsämnen.

3. Det faktum att de omgivande elementen fungerar som en buffert innebär att området är något skyddat mot ogynnsamma förhållanden som extrema temperaturer, låg fukthalt, hård blåst osv. Området har därför ett särskilt mikroklimat, med mildare temperaturer (ett årligt genomsnitt på 12 °C, ungefär en halv grad varmare än i det omgivande området), särskilt under våren och hösten. Det har gott skydd mot blåst (väst till öst) och är fritt från frost under längre tid än det omgivande området (206 dagar per år jämfört med färre än 200).

Sammanfattningsvis består det avgränsade område som är känt som Dehesa Peñalba av ett flodområde i en dal, där berggrunden är jämn och marken enhetlig. Med sin nord-/sydvästliga exponering är området idealiskt för vinodling och jordmånen kan beskrivas som varm och mager, med tanke på den höga sandhalten och de grova materialen (kullersten och grus). Detta innebär i sin tur att marken är ytterst genomsläpplig och reflekterar solstrålarna, eftersom området skyddas av två märgel-/kalkhaltiga slätter i norr och i söder, som avskärmar och stänger in det tack vare höjdskillnaden. Det avgränsade området påverkas även av pinjeskogen som är belägen längs dess södra och västra gränser Längs områdets norra och östra utkanter flyter Duerofloden. En analys av den fysiska omgivningen visar att det avgränsade område som är känt som Dehesa Peñalba är ett tydligt definierat område med särskilda och enhetliga mark- och klimatförhållanden som skiljer det från omgivande områden. Detta är följden av geomorfologiska, litologiska och orografiska bildningsprocesser och förekomsten av naturliga barriärer, såsom floder, skogar, sluttningar och höglandsslätter.

MÄNSKLIGA FAKTORER

Den erfarenhet som områdets vinodlingar har vunnit under de senaste 18 åren har lett till att ett antal druvsorter har införts som är särskilt väl lämpade för den lokala miljön, vilket ger druvor med hög koncentration av polyfenoler – särskilt när det gäller totala antocyanin- och tanninhalter.

— Tempranillo: Detta är den viktigaste druvsorten som odlas i Dehesa Peñalbas vinodlingar. Tack vare att det finns ett växttäcke i raderna och att marken bearbetas på djupet runt vinstockarna, kompletterat med noggrann uppbindning, odlas druvsorten i perfekt harmoni med det lokala området.

— Syrah: Detta är den näst mest karakteristiska druvsorten. Syrah har en längre växtcykel och odlingsförhållandena är därför idealiska i området (milda vårar och höstar), vilket gör att druvsortens kvaliteter kommer till fullständigt uttryck.

— Cabernet sauvignon: Liksom syrah når denna druvsort sin fulla potential tack vare det avgränsade områdets mikroklimat, även om det samtidigt begränsar avkastningen.

— Merlot: Denna druvsort brukar lida av otillräcklig vattentillförsel i de omgivande områdena. Det underliggande jordlagret i det avgränsade området har dock tillräckliga vattenreserver för att druvorna ska kunna mogna på ett optimalt och balanserat sätt.

För att förbättra odlingsförhållandena för dessa druvsorter och deras mognad används vinodlingstekniker under vinstockarnas växtcykel som ger lägre avkastning per hektar, vilket ger en råvara av högre kvalitet med en konsekvent mognadsgrad.

Hållbara vinodlingsmetoder används som säkerställer maximal respekt för miljön. Vinodlingsskiftena är certifierade som ekologiska.

Efter denna noggranna process i vingården tillämpas omsorgsfulla metoder i vineriet. Följande steg är viktigast:

— För både röda viner och roséviner plockas druvorna för hand, placeras i backar och lagras sedan i en kylare så att deras temperatur sänks till mellan 5 °C och 10 °C. De sorteras för hand vid sorteringsbordet och förs till tankarna med transportband (ingen pumputrustning används). På så sätt sker ingen oxidering innan druvorna kommer till tankarna, vilket möjliggör maceration under optimala förhållanden.

— För de röda vinerna används maceration under och efter jäsningen i minst 21 dagar.

— Före den malolaktiska jäsningen lagras vinerna på bottensatsen, vilket ger mikrosyresättning i de röda vinerna.

— Rosévinerna lagras på sediment i minst 24 timmar före alkoholjäsningen, tillsammans med lagring på bottensatsen efter alkoholjäsningen i minst 15 dagar när det gäller unga viner och i 60–90 dagar när det gäller lagrade viner.

VINETS KVALITET OCH EGENSKAPER

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba” är röda viner med en djup intensiv färg (hög färgintensitet, blåröda toner och bra stabilitet). De är ytterst aromatiska och domineras av mogna röda och mörka bär, särskilt när de är unga. Vinerna har en sammanhållen struktur tack vare deras stabila höga polyfenolhalt, med milda och tanniner som blir kvar i munnen. Detta ger ytterst eleganta viner som är medelfylliga till fylliga, mycket smakrika och med god volym och lång eftersmak.

Rosévinerna är mycket aromatiska, med en dominans av mogna röda och mörka bär. När vinerna har lagrats åtföljs dessa aromer av toner som är specifika för lagringen (vanilj och/eller trä och/eller rostade och/eller karamelliserade och/eller kryddiga toner). Smaken är också balanserad, med en medelhög till hög fyllighet och en medellång till lång eftersmak, i kombination med en mer uttalad syra.

Den konsekventa nivån på de båda vintypernas kvalitet och huvudegenskaper är ett resultat av att samma naturliga faktorer och samma druvsorter bibehålls och att odlarna delar med sig av de viktigaste vinframställningsmetoderna.

ORSAKSSAMBAND

Det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba” upptar ett sammanhängande landområde. Såsom beskrivs ovan gör områdets enhetliga egenskaper i fråga om jordmån och mikroklimat att det skiljer sig från andra områden i närheten. Dessa naturliga förhållanden, kombinerat med valet av druvsorter, hållbara vinodlingsmetoder och en omsorgsfull produktionsmetod, gör det möjligt att erhålla en produkt (vin) med särskilda egenskaper hos både de röda vinerna och rosévinerna. Detta bekräftas av följande faktorer:

1. Jordmånen, som definieras som mager men ändå varm med hög sandhalt och grova material (kullersten och grus), är ytterst genomsläpplig och reflekterar solstrålarna. Detta stimulerar druvornas mognad och främjar fenomen som skalens pigmentering, vilket ger druvor med högre polyfenolhalt, särskilt antocyaniner och tanniner.

2. Det avgränsade området omges av naturliga barriärer: Det är plant och väl exponerat, skyddas av två högre slätter och en pinjeskog och avgränsas av Duerofloden i norr. Detta innebär att druvorna kan nå perfekt mognad, eftersom de exponeras för mer markreflekterad strålning, och att vinstockarna skyddas mot extrema väderförhållanden. Förhållandena är därför mildare under de två viktigaste perioderna i vinstockarnas växtcykel: våren, när vinstockarna blommar och sätter frukt, och hösten, då druvorna når det sista skedet i mognadsprocessen. Förhållandena möjliggör således en längre växtcykel för vinstockarna. Området är fritt från frost under en längre tid, och druvorna har därför fler dagar på sig för att utvecklas och mogna. Området har även en högre genomsnittlig temperatur än de omgivande områdena. Dessa förhållanden möjliggör sammantaget en mer balanserad mognad, stimulerar fenomen som pigmentering av blå druvors skal och ger druvor med högre polyfenolhalt, vilket i sin tur gör vinerna mer polyfenolrika och förlänger deras livstid tack vare den starkare strukturen och den större koncentrationen av totala halter av antocyaniner och tanniner.

3. Den varma sandiga jordmånen och det mildare klimatet (mildare vårar och höstar) innebär att druvsorten tempranillo, och särskilt de icke inhemska druvsorterna med längre växtcykler (de franska druvsorterna cabernet sauvignon, merlot och syrah), har kunnat anpassa sig mycket väl. Druvorna mognar och vinstockarnas växtcykel slutförs på ett mer balanserat och heltäckande sätt, vilket innebär att druvorna i området har högre koncentrationer av vissa komponenter (total halt av antocyaniner och aromer) jämfört med druvor som odlas i det omgivande området.

4. Valet av druvsorter i kombination med hållbara vinodlingsmetoder gör det möjligt att erhålla en optimal råvara för att framställa röda viner och roséviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba”:

— Tempranillo tillför struktur med aromer av röda bär och skogsbär och en djup intensiv färg.

— Cabernet sauvignon tillför volym, längd och varaktiga tanniner samt intensiva toner av mogna bär och kryddiga inslag.

— Merlot tillför elegans, mycket milda tanniner, röda bär och en god balans mellan syra och pH-värde.

— Syrah tillför sammetsmjuka tanniner, mörka bär samt pH- och syrahalter som ger friska viner.

Sammanfattningsvis ger druvsorterna tempranillo och cabernet lagringsdugliga viner tack vare deras volym, struktur och längd, medan syrah och merlot tillför friskhet, syra, aromatisk intensitet, elegans och finess.

De särskilda egenskaperna hos varje druvsort framgår hos rosévinerna och de röda vinerna.

5. Druvorna plockas för hand, placeras i backar och lagras sedan i en kylare så att deras temperatur sänks till mellan 5 °C och 10 °C. Detta förebygger oxidering och skyddar färgen (antocyaninföreningar). De sorteras för hand vid sorteringsbordet och förs till tankarna med transportband (ingen pumputrustning används). På så sätt sker ingen oxidering innan druvorna kommer till tankarna, vilket möjliggör maceration under optimala förhållanden. Sammantaget innebär detta att druvorna är intakta när de blötläggs i kallt vatten, vilket förbättrar den aromatiska potentialen och färgextraktionen hos båda vintyperna.

6. Macerationsprocessen under och efter jäsningen är tillräckligt lång (minst 21 dagar) för att de röda vinerna ska erhålla högre koncentrationer av färgämnen (antocyaniner och tanniner), vilket frigör de fria aromerna och ger mer strukturerade och potentiellt mer varaktiga viner.

7. Före den malolaktiska jäsningen lagras de röda vinerna på bottensatsen, vilket ger mikrosyresättning. Detta främjar ökad extraktion och förlänger vinernas livstid genom att mängden fenolföreningar, såsom antocyaniner och tanniner, ökar. Detta beror på att mikrosyresättning främjar bildandet av pyranoantocyaniner, antocyaniner och flavanoler som behöver acetaldehyd för att bildas så att färgade addukter av etylbrygga kan skapas (acetaldehyd behöver syre för att bildas). Mikrosyresättning före malolaktisk jäsning förbättrar således vinernas kromatiska egenskaper och färgstabilitet. Även munkänslan förbättras i fråga om fyllighet och strävhet. En ytterligare positiv effekt av mikrosyresättning är att vinernas arom förbättras genom att de vegetabiliska kvaliteterna reduceras. Mikrosyresättning gör det möjligt att reducera föreningar som pyraziner och tioler, som oxideras av syre.

8. För rosévinerna möjliggör kontakten med jästfällning och/eller sediment en större andel mannoproteiner, både i musten och i slutprodukten. Detta leder till ökad stabilitet hos de sura föreningarna, vilket ger en friskare smak.

Såsom redan har förklarats har provningar visat att de druvor som odlas i det avgränsade området har högre koncentrationer av antocyaniner och tanniner. De överförs i vinframställningsprocessen: under macerationen tränger dessa ämnen in i rosévinerna och de röda vinerna och ger vinerna mer intensitet och en blåröd ton hos unga viner. Vinernas livstid förlängs också eftersom mer stabila färgämnen bildas. Tack vare detta har röda viner och roséviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba” en hög färgintensitet, vanligen med inslag av mogna röda och/eller mörka bär. De är medelfylliga till fylliga, runda i smaken, mogna och har en lång eftersmak. Dessutom har de röda vinerna en hög koncentration av polyfenolpigment, vilket ger mer strukturerade viner med en mer stabil färg. Dessa viner är därför mer hållbara och mer lämpade för lagring på flaska än de viner som framställs i området.

Enligt forskning som utförts av oenologigruppen vid det regionala institutet för tillämpad vetenskaplig forskning (som ingår i den livsmedelstekniska fakulteten vid Universidad de Castilla–La Mancha), är det möjligt att skilja röda viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba” från viner som framställs i de omgivande områdena som har lagrats ungefär lika länge (den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero” och viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León”), främst på grund av att de förstnämnda vinerna har större mängder av monomera antocyaniner som är mer stabila i sig (med högre koncentration av malvidin-3-glukosid och en större andel av de mer stabila antocyaninerna, t.ex. av de typer som benämns p-Coumaroylated och caffeoylated).

Även om det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba” ligger inom området för den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León” och nära området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero” och vinerna besitter de allmänna egenskaperna hos denna skyddade geografiska beteckning, har de samtidigt flera väsentligt annorlunda kvaliteter och egenskaper som inte påträffas hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero”.

En jämförelse mellan den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba”, den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León” och den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero” ger följande resultat:

Rött vin

Högre alkoholhalt (i volymprocent): Castilla y León SGB (> 11,0), Ribera del Duero SUB (> 11,5), ”Dehesa Peñalba” (> 12,5)

Färre kg per hektar: Castilla y León SGB (16 000), Ribera del Duero SUB (7 000), ”Dehesa Peñalba” (8 000 för unga röda viner och 6 000 för lagrade röda viner)

Högre halt av flyktiga syror (mekv/l): Castilla y León SGB (< 13,36), Ribera del Duero SUB (< 8,33), ”Dehesa Peñalba” (< 20)

Enligt forskning från Universidad de Castilla–La Mancha, en högre koncentration av monomera antocyaniner (mg/l): Ribera del Duero SUB (< 59), ”Dehesa Peñalba” (< 223)

Rosévin

Högre lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): Castilla y León SGB (>= 9), Ribera del Duero SUB (>= 11,0 för de röda vinerna), ”Dehesa Peñalba” (>= 12,0)

Lägre avkastning per hektar: Castilla y León SGB (16 000 kg), Ribera del Duero SUB (7 000 kg), ”Dehesa Peñalba” (6 000 kg – lagrade viner eller 8 000 kg – unga viner)

Högre lägsta totala syrahalt: Ribera del Duero SUB (>= 57,31 g vinsyra per liter, >= 4,3 mekv/l), ”Dehesa Peñalba” (>= 66,64 g vinsyra per liter, >= 5,0 mekv/l)

Även om delar av det avgränsade området (jordlotterna 1 och 2 i skifte 5 121 och jordlott 3 i skifte 5 122) har andra ägare, har ansökan lämnats in av det enda vineri som för närvarande finns inom det avgränsade området. Andra producenter kan ansluta sig till projektet i framtiden om de så önskar.

Dehesa Peñalba har länge varit eftersökt av biskopar, betitlad adel och andra adelsmän, som sedan antiken har varit medvetna om potentialen hos denna mark vid Dueroflodens stränder. Många skriftliga och bibliografiska källor bekräftar att staden Peñalba de Duero och de orter som ligger inom dess gränser har en lång historia, vilket även gäller vinodlingen och dess kommersiella ändamål eller skyldigheterna gentemot adeln i form av tionden av must som erhållits från dessa marker.

Under 1300-talet sammanställdes boken *Libro Becerro de las Behetrías de Castilla* på order av Peter I av Kastilien. Där anges de olika distrikt och fria städer som ingick i kungariket Kastilien. Boken innehåller räkenskaper för de olika städer som styrdes enligt ”systemet för fria städer” [behetría], deras rättsliga status, kungens ekonomiska rättigheter och adelns rättigheter. Ett antal manuskriptkopior finns kvar, även om det kungliga kansliet i Valladolid hyser ett av de äldsta.

Både Villabáñez (Villa hanes) och Peñalba (Peñalva) omfattades av furstendömet Valladolids herravälde (Merindad del Infantado de Valladolid, eller på gammalspanska Merindat del infantazgo de vallit).

”År 1751 omfattades staden Villabáñez av tre jurisdiktioner inom det administrativa distriktet Portillo i provinsen Madrid. De tre jurisdiktioner som staden tillhörde var följande: rådet *Cabildo* i katedralen i Valladolid, markisinnan av Camarasa och markisen av Revilla, båda med säte i närheten av Valladolid. Vid den tidpunkten bestod kommunen Villabáñez av 11 423 tomter eller ’obradas’ [ett gammalt jordbruksmått), varav 600 var vinodlingar som uppgick till 1 200 ’aranzadas’ [ännu ett gammalt jordbruksmått] ...”.

”Kommunen Peñalba de Duero bestod av 1 923 jordlotter, eller *obradas*, varav 560 var obevattnade fält, 6 ängar (4 allmänningar), 7 planteringar (allmänningar’), 500 bergmark med ek och stenek (allmänningar), 650 vinodlingar i Dehesa de Peñalba la Verde [’gröna Dehesa de Peñalba’] ...”.

Även om flera olika namn används i historiska dokument – ”Dehesa”, ”La Dehesa”, ”Dehesa de Peñalba” och ”Peñalba La Verde” – avser samtliga namn samma plats, som har varit känd som Dehesa Peñalba under de senaste 30 åren. Detta visar även att uttrycket *dehesa* i detta sammanhang är ett ortnamn som inte har något att med boskap att göra (det spanska ordet *dehesa* avser en traditionell form av boskapsuppfödning på karg mark eller annan mark än jordbruksmark).

År 1995 beslutade man att återuppta odlingen. Ett urval druvsorter med medellång till lång växtcykel planerades och ett vineri med den allra senaste vinframställningstekniken anlades. På så sätt kan druvornas hela potential utnyttjas och de kan omvandlas till viner med internationellt anseende.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Skördeåret måste anges på de skyddade vinernas etiketter. Uttrycket ”roble” (ek) får användas på etiketterna för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba”, förutsatt att de uppfyller tillämplig lagstiftning. De traditionella uttrycken ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran Reserva” får användas på etiketterna för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa Peñalba”, förutsatt att de uppfyller villkoren för användning av dessa uttryck i tillämplig lagstiftning.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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