C/2024/6843

15.11.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6843)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Ramandolo“

PDO-IT-A0939-AM02

Дата на съобщението: 26.8.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Добавяне на вида „Riserva“**

Описание: към вече съществуващото базово вино се добавя видът „Riserva“ (резерва).

Основания: добавянето се дължи на факта, че на пазара съществува също и търсене на вино „Ramandolo“ с по-изразено стареене в сравнение с основния вид.

Това изменение се отнася до член 1 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

2. **Пускане на пазара за консумация**

Описание: виното със ЗНП „Ramandolo“ трябва да се пуска на пазара не по-рано от месец ноември на годината, следваща годината на реколтата, докато видът с обозначение „Riserva“ не може да се пуска на пазара преди 1 декември от третата година, следваща годината на реколтата.

Основания: изменя се датата за пускане на пазара за консумация на основния вид вино „Ramandolo“, за да може този вид да се пуска на пазара след еднакво минимално отлежаване.

За вида „Ramandolo“ Riserva се определя период на стареене от три години преди пускането му на пазара, за да се отговори по най-добрия начин на пазарните очаквания.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

3. **Включване на химичните и физичните характеристики при консумация за вида „Riserva“**

Описание: с добавянето на новия вид „Riserva“ се включват и неговите химични, физични и органолептични характеристики при консумация.

Основания: въз основа на резултатите от дегустацията на виното „Ramandolo“, подложено на стареене в продължение на три или повече години, се включва ново описание на аромата и вкуса, като се повишава минималният беззахарен екстракт.

Това изменение се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Ramandolo

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Ramandolo

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт с различна степен на наситеност;

аромат: наситен и характерен;

вкус: сладък, кадифен, повече или по-малко танинов и добре структуриран, с евентуални дървесни нотки;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 14,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 25,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

2. „Ramandolo“ Riserva

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт с различна степен на наситеност;

аромат: наситен и характерен, с евентуални нотки на цитрусови плодове, захаросани плодове, зелен чай, дори на шафран и конфитюр от праскови;

вкус: сладък, мек, понякога леко танинов, добре структуриран, с евентуални дървесни нотки;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 14,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 26 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви*

1. „Ramandolo“

52 хектолитра от хектар.

6. **Определен географски район**

Съгласно член 1 гроздето, предназначено за производството на вино с контролираното и гарантирано наименование за произход „Ramandolo“, трябва да е произведено в района, посочен по-долу: от малката църква в Ramandolo, разположена на надморска височина 369 m, по пътя за Bernadia надолу от Costa Dolina, на североизток, надморската височина достига до 518 m в близост до Tamar. От тази точка границата следва права линия в посока югоизток, като преминава през кота 250 (където се пресичат пътищата от Torlano di Sotto и от Torlano di Sopra), преди да достигне селището S. Giorgio с надморска височина 469 m. Оттук границата тръгва на югозапад, пресича връх Plantanadiz (370 m) и La Croce (370 m), като преминава през Pecol di Centa и през връх Mache Fave (365 m). Оттам продължава по права линия в посока югоизток, като пресича моста над потока Lagna (222 m). После границата следва течението на потока, спускайки се на юг до мястото, в което той се слива с потока Cornappo (190 m), след което продължава по неговото протежение до сливането му с потока Torre (178 m). Продължава в посока северозапад до селището Oltretorre (Tarcento) и след моста над потока Torre следва национален път 356 на запад, като преминава през селищата Aprato и S. Biagio, където надморската височина достига до 214 m. Оттам продължава на север, като достига последователно 222 m, след това 261 m в селището Menoli. Границата следва права линия до Borgo Noglareda (313 m), след което достига до Beorchian, като преминава през надморска височина 415 m и 440 m. Оттам продължава на североизток до Case Zuc (440 m) и след като преминава през кота с височина 404 m, достига до Case Rosazzis (392 m). По права линия в посока североизток достига до Borgo Gaspar (253 m), след което следва пътя до Zomeais (244 m). После границата преминава през моста над потока Torre и достига до селището Ciseris (264 m). Следвайки линията, която преминава през коти с височина 394 m и 457 m над селището Compare, достига до Borgo Patochis (406 m). След това се насочва на изток, достигайки кота 478, после на юг, като преминава през Case Zatreppi до кота 448 над селището Sedilis. После продължава на изток, преминавайки през Case Dri (376 m), пресича кота с височина 356 m и кота с височина 369 m и накрая достига до малката църква в Ramandolo (369 m) — началната точка на очертанието.

7. **Основни сортове**

Verduzzo friulano B. — Verduzzo

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *А) Информация за географския район*

1. Природни фактори, които допринасят за връзката.

Географският район на контролираното и гарантирано наименование за произход „Ramandolo“ е разположен в източната част на регион Фриули-Венеция Джулия — в провинция Удине, и представлява район с умерено високи до високи хълмове в общините Нимис и Тарченто, разположени по склоновете на връх Бернадия. Този връх, който се издига на надморска височина 1 732 m, защитава района от студения вятър трамонтан. Лозята в района на Рамандоло (малко селце в Нимис), откъдето произлиза името на виното, са изцяло с южно изложение и са разположени на различна надморска височина — от 250 m в Торлано (селце в Нимис) до 369 m в Рамандоло, до 413 m в най-високата част на Седилис (селце в Тарченто). Количеството на валежите е от най-значителните, наблюдавани във всички райони на Фриули-Венеция Джулия, в които се произвеждат вина с наименование за произход, с над 2 200 mm валежи и около 130 дъждовни дни годишно. Благодарение на тези фактори, съчетани със значителните температурни колебания преди събирането на реколтата, се образува нещо като климатичен остров, където отглежданото по терасовидните хълмове грозде от сорта Verduzzo friulano (от който се получава виното) се превръща в неповторимо вино — „Ramandolo“. Този характерен климат е довел до строг подбор на отглежданите сортове грозде. Всъщност, освен Verduzzo friulano, се отглеждат само два други сорта: Picolit и Refosco dal peduncolo rosso, но те не са включени в продуктовата спецификация на наименованието. Почвите са съставени главно от еоценски мергели, а районът на наименованието „Ramandolo“ е разположен в най-северната точка на лозарския район на Фриули. Хълмовете, по които са засадени лозята, са разположени върху варовиковото образувание на връх Бернадия, който представлява непреодолима естествена бариера. От морфологична гледна точка хълмовете, на които се отглежда гроздето за производство на виното „Ramandolo“, са едни от най-стръмните в района. Склоновете са доста стръмни, понякога с наклон над 30 %, което много често налага операциите да се извършват почти изцяло на ръка. Терасите често са много тесни, понякога с ширина под 1 m, но без риск от засенчване поради разликата във височината.

2. Човешки фактори, които допринасят за връзката.

Районът на Рамандоло може да се опише по следния начин: „борба на човека да оформи по тези хълмове малки парцели, позволяващи му да оцелее благодарение на отглеждането на лозя“.

Рамандоло е име с римски произход, което в миналото се е произнасяло „Романдоло“. Възможно е обаче да има и друг произход. Според Cornelio Cesare Desinan името определено не е римско: „Romandulus“, което е умалително от „Romandus“, не означава „римски“, а „романски“, тоест „новолатински“ или „фриулски“, а селцето Рамандоло се намира точно на езиковата граница (която е измествана многократно): нагоре са славяните или словенците, надолу — фриулите, които са потомци на римляните.

Първият документ, в който се споменава съществуването на селцето, датира от юли 1273 г.: „във Villa de Ramandul“. Историята и животът в Рамандоло са тясно свързани с малката църква на св. Йоан Кръстител, издигната по инициатива на десет души, които с нотариален акт от 9 април 1482 г. обединяват усилията си, като се задължават да платят по два дуката всеки.

Селският ландшафт претърпява значителни преобразувания след земетресението от 1976 г., което силно засяга региона. По-голямата част от къщите и църквите са реконструирани или възстановени. Поради честите градушки по-голяма част от лозята са защитени с предпазни мрежи против градушки. Тези мрежи, които обикновено се поставят над листната маса, изискват постоянно наблюдение от страна на лозарите. Освен това при всяка ръчна операция, която се извършва в лозята, е необходимо мрежата да бъде отместена нагоре, за да се работи, след което отново да бъде поставена на място.

Множество аспекти, свързани с човешкия фактор, са повлияли и продължават да оказват влияние върху производството на „Ramandolo“. Тези аспекти са ясно отразени във факторите, които са неразделна част от действащата продуктова спецификация:

— ампелографска основа на лозята: сортът, подходящ за производството на посоченото вино, е Verduzzo friulano, като неговото отглеждане е широко разпространено в този район, по-специално на неговия произведен вид, наричан Verduzzo giallo, който се различава от Verduzzo verde, отглеждан по-скоро в останалата част на региона и в съседния регион Венето;

— формировка, разстояния между растенията и системи на резитба: в повечето от случаите лозята се отглеждат по така наречения метод „cappuccina“ (двойно обърнат). Използва се също така резитба по метода Гюйо, както и едностранна обратна резитба. Редовете лози често се бележат с овощни дървета, предимно череши, ябълки, сливи и смокини. Особената структура на почвата и големият наклон правят невъзможна механизацията на дейностите по отглеждане. Поради това както есенната, така и пролетната резитба се извършват изключително на ръка, предимно от местни работници. Събирането на реколтата също се извършва на ръка и представлява един от най-деликатните етапи в целия процес на отглеждане. Обикновено насажденията са гъсто засадени, с формировка, която благоприятства голямата гъстота на засаждане, а оттам — и нисък добив от лоза;

— практики, свързани с гроздобера и производството на вино: гроздоберът е късен, често се придружава от леко стафидиране върху лозата; в благоприятни години събирането на реколтата може да се извърши дори в края на месец октомври. Много от производителите берат гроздето направо в щайги, които след това изпращат към общинския център за стафидиране, управляван от кооперация на лозари, докато други лозари предпочитат стафидирането върху решетки. В благоприятни години се развива благородната плесен (Botrytis cinerea), която придава уникалните характеристики на виното. Много лозари използват метода за винификация „per alzata di cappello“, тоест с лека мацерация, която предвид ниските температури по време на ферментацията може да се сравни с лека криомацерация. Други производители извършват винификация без мацерация, което им позволява да произведат по-приятно и готово за консумация вино. Сортът Verduzzo дава голямо количество танини и е един от редките сортове бяло грозде, които съдържат тези полифеноли в кожицата си. Ето защо е особено трудно да се постигне оптимално равновесие между концентрацията на танини, киселинността и усещането за сладост, за което е необходим предаваният от поколение на поколение експертен опит на лозарите, произвеждащи винata с наименованието „Ramandolo“.

8.2. *Б) Данни за качеството или характеристиките на продукта, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда*

Както е посочено в член 6 от продуктовата спецификация, контролираното и гарантирано наименование за произход „Ramandolo“ включва само един вид вино. Благодарение на взаимодействието между климатичните условия, характеристиките на релефа и лозаро-винарските практики на производителите се получава вино със златист цвят, леко таниново, добре структурирано, полусладко, много балансирано и приятно, развиващо аромати на акация, на зрели плодове като круша и кайсия, както и на планински мед. Общата киселинност е добра, а съдържанието на летливи киселини както при всички висококачествени вина, които може да се дегустират и самостоятелно, без да се съчетават с ястия, и при които е имало по-дълъг или по-кратък период на стафидиране, може да надвишава средната стойност, без това да води до дисбаланс — благодарение на значителното количество беззахарен екстракт, което осигурява много добрата структура на виното.

8.3. *В) Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в точка А) и в точка Б)*

Хълмистата орография на района на производство се характеризира с присъствието на връх Бернадия, който благодарение на завидната си височина (1 732 m надморска височина) се извисява над цялата най-северна част на района на контролираното и гарантирано наименование за произход „Ramandolo“. Този особен релеф образува истинска „естествена бариера“ срещу студените северни ветрове, които се отклоняват извън района на посоченото наименование. Следва да се припомни, че районът на „Ramandolo“ е най-северният лозарски район на Фриули-Венеция Джулия и по този начин, като изключим Трентино-Алто Адидже, той е сред лозарските райони, разположени в най-северната част на Италия.

Почвата произхожда от еоценски образувания, по-специално в зоната с преобладаващ варовиков състав от епохата на ранния еоцен. Освен това почвеният състав на горния слой е променен от многобройните свлачища на горните пластове на варовиковия терен на връх Бернардия, в резултат на което се образува повърхностен слой, какъвто не се открива никъде другаде във Фриули-Венеция Джулия. Почвите, съдържащи мергел от еоценски произход, съставляват „Flysch di Cormòns“ (известен като „ponca“ на фриулски език) и включват мергеловите почви и почвите по хълмовете в районите „Colli Orientali del Friuli“ и „Collio“.

Сортът Verduzzo friulano, отглеждан върху тези почви, черпи пряко от мергелния субстрат всички характерни и специфични елементи, които придават неговата сила. Както многократно е посочвано, почвата, наричана „ponca“, не насърчава прекомерно вегетативно развитие, а по-скоро ограничава добивите в полза на оптималните качествени характеристики. На практика лозите са единственият растителен вид, който се отглежда в тези райони. Като алтернатива тук се среща това, което природата позволява да се развие на тези надморски височини: дървета.

През последното десетилетие средното годишно количество на валежите надхвърля 2 200 mm, с повече от 130 дъждовни дни годишно. Дори през вегетационния период на лозите валежите са добре разпределени, така че засушаването не е често срещано явление в този район.

Средната годишна температура е около 13,6 °C, като максималните температури през лятото значително надхвърлят 30 °C, докато през зимата нерядко температурата пада под нула градуса.

Тези климатични условия ограничават използването на метода за стафидиране върху лозата в полза на стафидирането в щайги или върху решетки. Методът позволява намаляването на водното съдържание на зърната на гроздето, като по този начин благоприятства концентрацията на захари, киселини, ароматни вещества, полифеноли и др.

Съчетанието на методите на винопроизводство с особения микроклимат и с процеса на стафидиране придава на виното изключителен букет от аромати. Ароматите на мед и зрели плодове, съчетани с отличителното съдържание на танини, създават съвкупност от уникални усещания, които представляват истински „отличителен знак на територията“.

Производството на виното се е усъвършенствало през годините, за което свидетелстват различни открити документи, в които се споменава производството на „Ramandolo“, като по този начин се потвърждава специализацията на района в това производство: в „Alle radici de Ramandolo“ например Claudio Fabbro посочва 2-ия панаир с конкурс на фриулските вина, организиран от Società Agraria Friulana в Удине от 20 до 23 април 1893 г., по повод на който на Giovanni Comelli, наричан „Moro“, страстен лозар от Torlano, е връчена похвална грамота за вино „Ramandolo“ извън конкурса.

„Истинска гордост за него по онова време, а днес за неговите потомци или поне за онези, които вярват в лозята и виното… Това показва колко дълбоки са корените на обичая виното, произведено от грозде от сорта Verduzzo friulano, да се нарича със същото географско наименование като района на производство. Всъщност Рамандоло е малко селце в Нимис, сгушено по склоновете на връх Бернадия, придобило известност именно с този нектар — получен в резултат от отглеждането с толкова много жертви на лозови насаждания в лоза, често изтръгнати с мъка от скалите на планината. След пресоване от тяхното грозде се произвежда толкова изтънчено и деликатно вино, че всички трудности биват забравени.“

„И още: вино с такова качество и индивидуалност може да бъде произведено само в Ramandolo и заобикалящите го хълмове като Cloz, Sedilis, Moric и Coia.“

„В другите отдалечени от Colli Orientali del Friuli райони, също посветени на качественото лозарство, несъмнено може да се произвежда отлично Verduzzo, но то няма нищо общо с виното от Ramandolo и съседните райони.“

В ценен документ от 1934 г., публикуван в „L'Agricoltura Friulana“ (брой 51, 22 декември 1934 г. — XIII E.F.), Perusini Gaetano пише:

„Няма човек във Фриули, който да не познава виното от Ramandolo. Същевременно, макар Marescalchi да го споменава в книгата си за типичните италиански вина, то все още не е привлякло вниманието на енолозите и лозарите, както му се полага“.

„Няколкото писмени документа, в които се говори за него, съдържат много неточности. Основната неточност се отнася до района на произход на виното. Според мен името „Ramandolo“ трябва да се използва само за виното, произведено от сорта Verduzzo, винифициран по специфични методи и набран около село Рамандоло, на надморска височина между 250 и 370 m, по стръмните склонове с благоприятни екологични и почвени условия. Всъщност тези склонове са защитени от студените ветрове благодарение на скалите на връх Бернадия, които се извисяват почти отвесно над селото. Освен това тези скали отразяват интензивно слънчевите лъчи, което позволява поддържането на малко по-висока в сравнение със съседните села температура.“

През 1992 г. с постановление на Министерството на земеделието на подрайон Ramandolo се предоставя ЗНП „Colli Orientali del Friuli“. След това Consorzio di tutela del Ramandolo, основан през 1988 г., признава първото контролирано и гарантирано наименование за произход специално за това вино. И накрая, с министерско постановление от 9 октомври 2001 г. министерството предоставя най-високата степен на наименованието „Ramandolo“, като издига подрайона до статут на контролирано и гарантирано наименование за произход.

В последно време наименованието отбелязва възходяща тенденция благодарение на засаждането на нови лозя, преструктурирането на старите лозя и засиленото популяризиране. Тези усилия, съчетани с професионализма на операторите, създадоха възможност за постоянно повишаване на качеството и репутацията на виното „Ramandolo“.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21494