C/2024/6843

15.11.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6843)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Ramandolo“

PDO-IT-A0939-AM02

Datum oznámení: 26. 8. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Doplnění typu Riserva**

Popis: K již existujícímu základnímu typu byl doplněn typ Riserva.

Odůvodnění: Byl doplněn typ Riserva, protože trh vyžaduje také víno Ramandolo s výraznějším zráním oproti základnímu typu.

Tato změna se týká článku 1 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2. **Uvedení ke spotřebě**

Popis: Víno s CHOP „Ramandolo“ musí být uvedeno na trh nejdříve v listopadu roku následujícího po sklizni; typ s výrazem „Riserva“ musí být uveden na trh nejdříve 1. prosince, počínaje třetím rokem po sklizni.

Odůvodnění: U základního typu Ramandolo se změnilo datum uvedení ke spotřebě tak, aby tento typ produktu mohl být uváděn na trh s minimálním zráním jednotným pro všechny.

V případě typu Ramandolo Riserva však bylo zvoleno období tří let, které musí uplynout před uvedením na trh, aby bylo možné účinně reagovat na požadavky trhu.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

3. **Zavedení chemicko-fyzikálních vlastností typu Riserva při spotřebě**

Popis: Byly zavedeny organoleptické a chemicko-fyzikální vlastnosti nového typu Riserva.

Odůvodnění: Na základě degustací vína Ramandolo, které zrálo tři nebo více let, byly zařazeny nové popisy vůně a chuti a zvýšil se také minimální bezcukerný extrakt.

Tato změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

([1]) Úř. v. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Ramandolo

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Ramandolo

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá různé intenzity

Vůně: intenzivní a charakteristická

Chuť: sladká, sametová s různým obsahem třísloviny a plná s případným nádechem dřeva

Minimální celkový obsah alkoholu: 14,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 25,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. Ramandolo Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá různé intenzity

Vůně: intenzivní a charakteristická, někdy se mohou objevit tóny citrusových plodů, kandovaného ovoce, zeleného čaje, případně také šafránu a broskvového džemu

Chuť: sladká, jemná, někdy lehce třísloviná, strukturovaná, případně s nádechem dřeva

Minimální celkový obsah alkoholu: 14,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2 *Maximální výnosy*

1. Ramandolo

52 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny určené k výrobě vína s kontrolovaným a zaručeným označením původu „Ramandolo“ ve smyslu článku 1 musí být vyprodukovány v níže vymezené oblasti: Hranice oblasti vychází od kostela v obci Ramandolo (nadmořská výška 369 m) a pokračuje podél silnice Bernadia (do údolí Costa Dolina severovýchodním směrem) do nadmořské výšky 518 m poblíž lokality Tamar. Odtud pokračuje přímo jihovýchodním směrem přes nadmořskou výškou 250 m (bod, kde se sbíhají silnice z obcí Torlano di Sotto a Torlano di Sopra) do lokality S. Giorgio (nadmořská výška 469 m). Odtud jihozápadním směrem k M. Plantanadiz (nadmořská výška 370 m), La Croce (nadmořská výška 370 m), přes Pecol di Centa a horu Mache Fave (nadmořská výška 365 m). Poté pokračuje jihovýchodním směrem podél přímky protínající most na řece Lagna (nadmořská výška 222 m). Vede podél jejího toku směrem na jih až k soutoku s řekou Cornappo (nadmořská výška 190 m), dále podél jejího toku až k soutoku s řekou Torre (nadmořská výška 178 m). Podél jejího toku vede severozápadním směrem až k lokalitě Oltretorre (Tarcento) a u mostu přes řeku Torre pokračuje podél státní silnice č. 356 směrem na západ přes lokalitu Aprato a S. Biagio až do nadmořské výšky 214 m. Odtud vede podél silnice směrem na sever, dosahuje nadmořské výšky 222 m a následně nadmořské výšky 261 m v lokalitě Menoli. Odtud pokračuje přímo k Borgo Noglareda (nadmořská výška 313 m) a v nadmořské výšce 415 m a nadmořské výšce 440 m dosahuje lokality Beorchian. Poté pokračuje severovýchodním směrem až ke Case Zuc (nadmořská výška 440 m) a přes nadmořskou výšku 404 m dosahuje Case Rosazzis (nadmořská výška 392 m). Odtud vede přímo směrem na severovýchod až k Borgo Gaspar (nadmořská výška 253 m) a poté podél silnice, která vede do lokality Zomeais (nadmořská výška 244 m). Následně protíná most přes řeku Torre až do lokality Ciseris (nadmořská výška 264 m) a odtud pokračuje podél linie, která prochází body v nadmořské výšce 394 m a 457 m a před lokalitou Compare dosahuje Borgo Patochis (nadmořská výška 406 m). Dále vede směrem na východ do nadmořské výšky 478 m a poté směrem na jih přes Case Zatreppi až do nadmořské výšky 448 m před lokalitou Sedilis. Odtud pokračuje na východ, podél linie, která přes Case Dri (nadmořská výška 376 m) prochází body v nadmořské výšce 356 m a nadmořské výšce 369 m, až ke kostelu Ramandolo (nadmořská výška 369 m), výchozímu bodu vymezení.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Verduzzo friulano B. – Verduzzo

8. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Informace o zeměpisné oblasti*

1. Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast kontrolovaného a zaručeného označení původu (D.O.C.G.) „Ramandolo“ se nachází v provincii Udine ve východní části regionu Furlansko-Julské Benátsko a zahrnuje území vysokých a středně vysokých kopců v obcích Nimis a Tarcento na svazích hory Bernadia, jejíž vrchol dosahuje výšky 1 732 m n. m. a působí jako deštník pro chladné severní větry. Vinice v lokalitě Ramandolo (malá část obce Nimis), podle níž je víno pojmenováno, mají všechny jižní expozici a nacházejí se v nadmořské výšce od 250 m n. m. (Torlano, část obce Nimis) do 369 m n. m. (Ramandolo), a dále až do nadmořské výšky 413 m (Sedilis, část obce Tarcento). Srážky patří k nejvyšším mezi víny s označením původu ve Furlansku-Julském Benátsku a přesahují 2 200 mm s přibližně 130 deštivými dny ročně. Tyto faktory spolu s významnými teplotními výkyvy před sklizní vytvářejí jakýsi klimatický ostrov, který přeměňuje hrozny odrůdy Verduzzo friulano (odrůda hroznů, z nichž se víno získává) pěstované na terasovitých kopcích, v nezaměnitelné víno Ramandolo. Takto charakteristické klima vedlo k drastickému výběru pěstovaných hroznů; vedle odrůdy Verduzzo friulano se zde vyskytují prakticky jen dvě další odrůdy: Picolit a Refosco dal Peduncolo Rosso, které však nejsou zahrnuty ve specifikaci výrobku. Půdy jsou tvořeny převážně eocenními slíny a Ramandolo představuje nejsevernější bod furlanského vinařství. Kopce, na nichž jsou vinice vysázeny, se opírají o vápencový masiv hory Bernadia, který tak představuje nepřekonatelnou hranici. Morfologie kopců, na kterých se Ramandolo pěstuje, patří k „nejnáročnějším“ v regionu, svahy jsou velmi strmé, dosahují více než 30 %, a práce se často musí provádět výhradně ručně. Terasy jsou často velmi úzké, někdy méně než metr široké, ale vzhledem k výškovým rozdílům nehrozí nebezpečí zastínění.

2. Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Lokalitu Ramandolo lze popsat takto: „[…] boj člověka o to, aby z těchto kopců získal malé pozemky, které mu umožňují přežít díky pěstování vinné révy“.

Ramandolo: je jméno římského původu, které v minulosti znělo „*Romandolo*“, ale mohlo mít i jiný původ. Podle Cornelia Cesara Desinana se však rozhodně nejedná o římské jméno. „*Romandulus*“, zdrobnělina od „*Romandus*“, neznamená „římský“, ale „románský“ (*romanzo, neolatino*) neboli „furlanský“ a obec Ramandolo leží přímo na jazykové hranici (která se několikrát posunula): směrem nahoru Slované nebo Slovinci, směrem dolů Furlané pocházející z Římanů.

První doklad o existenci vesnice pochází z července 1273 „[…] in Villa de Ramandul“. Historie a život Ramandolu jsou úzce spjaty s kostelíkem svatého Jana Křtitele, který nechalo postavit deset osob, které se notářskou listinou ze dne 9. dubna 1482 spojily a zavázaly se zaplatit po dvou dukátech.

Venkovská krajina se v důsledku zemětřesení v roce 1976, které zde bylo velmi silné, značně změnila, téměř všechny domy a kostely byly rekonstruovány nebo restaurovány. Kvůli častému krupobití je většina vinic chráněna speciálními sítěmi proti krupobití, které jsou obvykle umístěny podél koruny vinné révy a vyžadují neustálou kontrolu ze strany vinařů. Kromě toho každá ruční práce prováděná na vinici vyžaduje, aby byla síť pro provedení práce posunuta nahoru a poté znovu umístěna na své místo.

Existuje mnoho aspektů souvisejících s lidskými faktory, které ovlivnily a nadále ovlivňují produkci vína Ramandolo, a tyto aspekty se jistě stejně tak promítají do mnoha faktorů, které jsou nedílnou součástí stávající specifikace výrobku:

— kombinace moštových odrůd vinic: moštovou odrůdou vhodnou pro výrobu tohoto vína je Verduzzo friulano, která se v této oblasti hojně pěstuje v klonu zvaném „verduzzo giallo“, jenž se liší od klonu „verduzzo verde“, který se naopak pěstuje ve zbytku regionu a v sousedním Benátsku,

— způsoby pěstování, vzdálenosti výsadby a systémy řezu: vinná réva se v převážné většině případů pěstuje ve tvaru tzv. „*cappuccina*“ (dva tažně jako oblouky), používá se také Guyotův řez nebo vedení na jeden tažeň do oblouku, řady jsou často vyznačeny ovocnými stromy, většinou třešněmi, jabloněmi, švestkami a fíkovníky. Zvláštní členitost terénu a strmý sklon znemožňují mechanizaci pěstitelských činností, a proto se suchý i zelený řez provádí výhradně s využitím pracovní síly, většinou místní, a sklizeň hroznů se rovněž provádí ručně a představuje jednu z nejcitlivějších fází celého vegetačního procesu. Výsadba je téměř vždy hustá, způsoby pěstování umožňují vysokou hustotu výsadby, což vede ke snížení výnosu na rostlinu,

— postupy související se sklizní hroznů a výrobou vín: Sklizeň hroznů je pozdní, velmi často s mírným sesycháním na rostlině, v příznivých letech se může sklizeň uskutečnit až na konci října. Mnozí producenti sklízejí hrozny přímo do beden, které se odvážejí do obecního střediska provozovaného družstvem producentů, kde probíhá sesychání. Ostatní vinaři provádějí sesychání na mřížkách. V příznivých letech se může rozvinout ušlechtilá plíseň (*Botrytis cinerea*), která vínu dodává jeho nezaměnitelné vlastnosti. Existuje mnoho vinařů, kteří používají metodu vinifikace prostřednictvím vytahování zátek, tj. s lehkou macerací, která vzhledem k nízkým teplotám během kvašení může být mírnou kryomacerací; někteří výrobci provádějí vinifikaci bez slupek, a tím získávají víno, které je jemnější a připravené ke spotřebě. Verduzzo jsou hrozny, které dodávají hodně tříslovin, a patří mezi několik málo bílých moštových odrůd, které ve své slupce tyto polyfenoly obsahují. Proto je velmi obtížné dosáhnout správně vyvážené koncentrace tříslovin, kyselosti a pocitu sladkosti a vyžaduje to zkušenosti, které pěstitelé vína Ramandolo mají a které si předávají z otce na syna.

8.2 *B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Kontrolované a zaručené označení původu (DOCG) „Ramandolo“ uvedené v článku 6 této specifikace má pouze jeden typ vína. Díky souhře klimatických podmínek, charakteru území a vinařských postupů producentů vzniklo víno zlatavé barvy, mírně tříslovité, plné, nasládlé, s vůní akátu, zralých plodů, jako jsou švestky, meruňky a horský med, velmi vyvážené a příjemné. Celková kyselost je dobrá, zatímco obsah těkavých kyselin, stejně jako u všech významných meditačních vín, která prošla obdobím více či méně výrazného sesychání, dosahuje až nadprůměrných hodnot, nikdy však není nevyvážený vzhledem k vysoké struktuře, která je dána jistě významným bezcukerným extraktem.

8.3 *C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)*

Charakter kopcovitého terénu oblasti produkce určuje hora Bernadia, která díky své výrazné výšce (1 732 m n. m.) dominuje celé severní oblasti kontrolovaného a zaručeného označení původu (D.O.C.G.) Ramandolo, a toto zvláštní uspořádání představuje „přirozenou bariéru“ studených severních větrů, které jsou tak odkloněny do oblastí, které jsou položeny níže. Je třeba připomenout, že Ramandolo představuje nejsevernější pěstitelskou oblast v regionu Furlansko-Julské Benátsko, a proto patří, kromě regionu Tridentsko-Horní Adiže, k nejsevernějším vinařským oblastem v Itálii.

Území patří k eocenním útvarům, a zejména k převážně vápencovému spodnímu eocénu. Jeho svrchní složení je navíc pozměněno četnými sesuvy z nadložních vápenců hory Bernadia, které tak daly vzniknout svrchní vrstvě půdy, která se nikde jinde ve Furlansku-Julském Benátsku nevyskytuje. Tyto eocenní slíny lze klasifikovat jako „*Flysch di Cormons*“ (ve furlanštině „*ponca*“) a zahrnují slínové a kopcovité terény oblastí „Colli Orientali del Friuli“ a „Collio“.

Odrůda Verduzzo friulano, pěstovaná v těchto půdách, pohlcuje přímo ze slínového podloží všechny charakteristické a zvláštní prvky, které podmiňují její vitalitu. Jak již bylo vícekrát prokázáno, „*ponca*“ je půda, která neumožňuje nadměrnou vegetaci, ale spíše omezuje její množství a dává vyniknout kvalitě. Vinná réva je v těchto oblastech prakticky jediným pěstovaným druhem rostliny, případně lze najít to, čemu příroda dovoluje se v těchto výškách rozvíjet, tj. les.

Průměrný roční úhrn srážek za posledních deset let přesahuje 2 200 mm, přičemž počet deštivých dnů je více než 130, a i během vegetace vinné révy jsou srážky dobře rozloženy, takže sucho není pro tuto oblast běžným jevem.

Průměrná teplota se pohybuje kolem 13,6 °C, v létě nejvyšší teploty výrazně překračují 30 °C, zatímco v zimě teplota nezřídka klesá pod bod mrazu.

Tyto klimatické podmínky omezují sesychání na rostlině ve prospěch rozšířenějšího sesychání v bednách nebo na mřížkách, aby se podpořilo částečné vyloučení vody uvnitř bobulí ve prospěch koncentrace cukrů, kyselin, aromatických látek, polyfenolů atd.

Kombinace enologických postupů spolu se zvláštním mikroklimatem a procesem sesychání nesmazatelně charakterizují buket vína. Tóny medu a zralého ovoce spolu se zvláštní třísloviną ve skutečnosti vytvářejí soubor pocitů tak jedinečných, že se stávají skutečnou obchodní značkou.

Výroba tohoto vína se rok od roku zdokonaluje a bylo nalezeno několik dokumentů, které se zmiňují o výrobě vína Ramandolo a dokládají vhodnost této oblasti: Claudio Fabbro v publikaci „Alle radici de Ramandolo“ (U kořenů vína Ramandolo) například uvádí: II. veletrh – Soutěž furlanských vín, pořádaný Furlanskou zemědělskou společností v Udine ve dnech 20. až 23. dubna 1893, na němž byl Giovannimu Comellimu, známému jako „Moro“, vášnivému vinaři z Torlana, mimo soutěž udělen pochvalný certifikát za víno Ramandolo.

„Skutečná chlouba tehdy pro něj a dnes pro jeho potomky, nebo alespoň pro ty, kteří věří ve vinnou révu a víno […]. A ukazuje, jak je zavedený zvyk nazývat toto víno vyrobené z hroznů odrůdy Verduzzo friulano stejným zeměpisným názvem jako oblast produkce: Ramandolo, malá část obce Nimis na svazích hory Bernadia, proslavená právě tímto nektarem, který dává vinná réva pěstovaná s tolika oběťmi na vinicích často vytržených ze skály hory, ale jejíž hrozny po vylisování dokážou dát produkt tak dobrý a jemný, že dává zapomenout na všechnu tu dřinu.

A co více: víno takové struktury a osobitosti lze vyrobit pouze v Ramandolu a na okolních kopcích obcí Cloz, Sedilis, Moric, Coia.

V ostatních, i když příjemných, oblastech Colli Orientali del Friuli, přestože jsou vhodné k velmi dobrému vinařství, se jistě produkuje vynikající odrůda Verduzzo, která však nemá nic společného s touto odrůdou z oblasti Ramandolo a sousedních oblastí.“

Z roku 1934 pochází cenný dokument zveřejněný v „L'Agricoltura Friulana“ (č. 51, 22. prosince 1934 – XIII E.F.), jehož autor doktor Perusini Gaetano napsal:

„Není nikdo, kdo by ve Furlansku neznal víno Ramandolo; ačkoli se o něm zmiňuje Marescalchi ve svém díle o typických italských vínech, dosud se mu nedostalo takové pozornosti enologů a vinařů, jakou by si zasloužilo.

V těch několika málo spisech o něm se objevují četné nepřesnosti. Hlavní z těchto nepřesností se týká oblasti původu tohoto vína, protože podle mého názoru by se název Ramandolo měl vztahovat výhradně na víno získané z odrůdy Verduzzo, která se zpracovává speciálními metodami a sklízí se v okolí obce Ramandolo, v nadmořské výšce 250 až 370 metrů, na strmém svahu, který stejně tak těží z příznivých podmínek prostředí a půdy. Tento svah je totiž chráněn před studenými větry skalami hory Bernadia, které se zvedají téměř strmě nad vesnicí, a tyto skály také silně odrážejí sluneční paprsky a udržují zde o něco vyšší teplotu, než je v okolních vesnicích.“

V roce 1992 byla vyhláškou Ministerstva zemědělství uznána podoblast Ramandolo v rámci CHOP „Colli Orientali del Friuli“, následně Konsorcium pro ochranu vína Ramandolo, založené v roce 1988, dosáhlo uznání prvního regionálního kontrolovaného a zaručeného označení původu (D.O.C.G.) pro stejné víno a ministerským nařízením ze dne 9. října 2001 ministerstvo uznalo nejvyšší hodnotu označení Ramandolo a povýšilo tuto podoblast na kontrolované a zaručené označení původu.

Nedávná historie se vyznačuje pozitivním vývojem označení, kdy se vysazovaly nové vinice a restrukturalizovaly se starší, a také větší propagací, která v kombinaci s profesionalitou hospodářských subjektů umožnila, aby se úroveň kvality a pověst vína „Ramandolo“ neustále zvyšovala.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

—

Odkaz na specifikaci výrobku

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