C/2024/6843

15.11.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/6843)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Ramandolo«

PDO-IT-A0939-AM02

Meddelelsesdato: 26.8.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Tilføjelse af typen Riserva

Beskrivelse: Typen Riserva er blevet tilføjet til den eksisterende basisvin.

Begrundelse: Typen Riserva er blevet tilføjet, da markedet efterspørger en Ramandolo, som også har en kraftigere lagring sammenlignet med basisvinen.

Denne ændring berører artikel 1 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

2. Overgang til forbrug

Beskrivelse: Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ramandolo« må tidligst markedsføres i november året efter høsten; typen Riserva må tidligst markedsføres den 1. december tre år efter høsten.

Begrundelse: For basisvinen Ramandolo er datoen for overgang til forbrug blevet ændret, således at denne produkttype kan markedsføres med en minimumslagringstid, som er ens for alle.

For Ramandolo Riserva er der imidlertid valgt en periode på tre år inden overgangen til forbrug for at imødekomme efterspørgslen på markedet.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

3. Indførelse af typen Riservas kemisk-fysiske egenskaber ved forbrug

Beskrivelse: De kemisk-fysiske og organoleptiske egenskaber ved den nye Riserva-type er blevet indført.

Begrundelse: De nye beskrivelser af aroma og smag er blevet tilføjet på baggrund af de konstateringer, man er nået frem til ved smagning af Ramandolo-vin, som har modnet i tre år eller mere, og det minimale indhold af sukkerfrit ekstrakt er også blevet forhøjet.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Ramandolo

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Den kombinerede nomenklatur-kode*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinene:**

1. Ramandolo

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul af varierende intensitet

Aroma: intens og karakteristisk

Smag: sød, fløjlsagtig med varierende tanniner og fylde, evt. med noter af træ

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 14,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. Ramandolo Riserva

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul af varierende intensitet

Aroma: intens og karakteristisk, med strejf af citrusfrugter, kandiseret frugt, grøn te og muligvis også safran og ferskenmarmelade

Smag: sød, blød, let tannisk, god struktur, evt. med noter af træ

minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 14,00 % vol.

minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

–

5.2. *Maksimalt udbytte*

1. Ramandolo

52 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druer til fremstilling af vin med den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Ramandolo«, jf. artikel 1, skal dyrkes i følgende område: fra Ramandolo-kirken (369 m over havets overflade) over Bernadia-vejen (nedadgående retning fra Costa Dolina mod nordøst) til en højde på 518 m over havets overflade ved Tamar-området. Herfra følger området en lige linje i sydøstlig retning over en højde på 250 m over havets overflade (hvor vejene fra henholdsvis Torlano di Sotto og Torlano di Sopra mødes), og når ud til byen S. Giorgio (469 m). Herfra går området mod sydvest frem til M. Plantanadiz (370 m), La Croce (370 m), gennem Pecol di Centa og Mache Favebjerget (365 m). Derfra fortsætter det mod sydøst langs en lige linje, som krydser broen over floden Lagna (222 m). Området følger floden mod syd frem til sammenløbet med floden Cornappo (190 m). Herfra følger det så floden Cornappo, indtil denne løber ud i floden Torre (178 m). Herfra løber området mod nordvest til Oltretorre (Tarcento). Ved broen over floden Torre følger det vejen Strada Statale n.356, som fortsætter mod vest gennem Aprato og S. Biagio, og når en højde på 214 m over havets overflade. Herfra løber det mod nord op til en højde på 222 m og derefter 261 m ved Menoli. Derefter følger det en lige linje til Borgo Noglareda (313 m) og når højder på 415 m og 440 m over havets overflade, inden det når Beorchian. Området løber herefter videre mod nordøst til Case Zuc (440 m) og over en højde på 404 m over havets overflade frem til Case Rosazzis (392 m). Området følger så en lige linje mod nordøst til Borgo Gaspar (253 m) og derefter vejen til Zomeais (244 m). Det krydser broen over floden Torre og når Ciseris (264 m). Her følger det en linje, som når højder på 394 m og 457 m over havets overflade, over Compare og når Borgo Patochis (406 m). Herefter rækker området mod øst, når en højde på 478 m over havets overflade og fortsætter mod syd gennem Case Zatreppi, til en højde på 448 m over havets overflade ved Stedilis. Herfra fortsætter det mod øst i en linje, som går gennem Case Dri (376 m), når højder på 356 m og 369 m over havets overflade og ender til sidst ved det afgrænsede områdes udgangspunkt ved Ramandolo-kirken (369 m).

7. **Druesorter til vinfremstilling**

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1. Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Det geografiske område for den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse (D.O.C.G.): »Ramandolo« ligger i den østlige del af regionen Friuli Venezia Giulia, i Udine-provinsen. Det omfatter et område med høje og mellemhøje bakker i Nimis og Tarcento kommune på Monte Bernadias skråning. Toppen af dette bjerg når en højde på 1 732 m over havets overflade og giver læ mod de kolde vinde fra nord. Vinmarkerne i Ramandolo-området (en lille landsby i Nimis), hvorfra selve vinen får sit navn, vender mod syd og strækker sig mellem Torlano (en lille landsby i Nimis) 250 m over havets overflade og Ramandolo (369 m), inden de når en højde på 413 m over havets overflade ved Sedilis (en lille landsby i Tarcento). Nedbørsmængden er blandt de højeste blandt oprindelsesbetegnelserne i Friuli Venezia Giulia, med over 2 200 mm nedbør og ca. 130 regnvejrsdage om året. Disse faktorer samt de hyppige temperaturudsving, der forekommer før høsten, skaber en form for »klimatisk ø«, som forvandler Verduzzo friulano-druesorten, der produceres i terrasserne, til den umiskendelige Ramandolo-vin. Dette særlige klima har ført til en drastisk udvælgelse af de druer, der bliver dyrket. Der findes faktisk kun to andre sorter udover Verduzzo friulano: druesorten Picolit og druesorten Refosco dal peduncolo rosso. Disse er dog ikke omfattet af produktspecifikationen. Jordbunden består primært af mergel fra Eocæn, og Ramandolo er det nordligste område, hvor der dyrkes vin, i Friuli-regionen. Bakkerne, hvorpå vinmarkerne er anlagt, læner sig op ad Monte Bernadias kalkmasse, som derfor udgør en naturlig grænse. Morfologien i de bakker, hvor Ramandolo dyrkes, er en af de mest »krævende« i regionen; skråningerne er meget stejle og når op på mere end 30 % hældning. Jordbearbejdningen skal derfor ofte udføres manuelt. Terrasserne er ofte meget smalle, undertiden under én meter bred, men på grund af højdeforskellen, er der ingen fare for, at de bliver overskygget.

2. Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Ramandolo-området kan beskrives som: »... menneskets kamp for at anlægge små jordlodder ud af disse bakker, hvilket gør det muligt at overleve ved at dyrke vinstokke.«

Ramandolo: navnet er af romersk oprindelse og blev tidligere udtalt »Romandolo«. Ifølge Cornelio Cesare Desinan kan navnet dog have en anden og ikkeromersk oprindelse, idet »Romandulus«, diminutiv form af »Romandus« ikke betyder »romano« (romersk), men »romanzo« (romansk), dvs. nylatin eller faktisk »friulano« (en dialekt i Friuli-regionen). Ramandolo-området ligger nemlig lige ved sproggrænsen, som har flyttet sig flere gange: slavere eller slovenere mod nord og friulanerne, der stammer fra romerne, mod syd.

Det første dokument, der omtaler Ramandolo, stammer fra juli 1273: »... i Villa Ramandul«. Ramandolos historie er tæt forbundet med den lille San Giovanni Battista-kirke, som blev bygget efter ønsket fra ti mennesker, som indgik et samarbejde ved notarialakt den 9. april 1482 og hver betalte et beløb.

Landskabet ændrede sig betydeligt med jordskælvet i 1976, som ramte området meget hårdt. De fleste huse og kirker er blevet genopbygget eller restaureret, og på grund af den hyppige hagl er størstedelen af vindyrkningsarealerne beskyttet af særlige haglnet. Nettene, som normalt ligger ovenpå vinstokkene, kræver konstant vedligeholdelse fra vinavlernes side, og enhver manuel drift på vindyrkningsarealet kræver, at nettet hives opog lægges tilbage igen efter arbejdet.

Der er mange aspekter af de menneskelige faktorer, som har påvirket og fortsat påvirker produktionen af Ramandolo. Disse aspekter udmønter sig helt sikkert i lige så mange andre faktorer, der udgør en integrerende del af den nuværende produktspecifikation:

— sammensætningen af druesorter på vinmarkerne: den druesort, der er egnet til fremstilling af vinen, er »Verduzzo friulano«, som i dette område dyrkes meget i sortens klon »Verduzzo giallo«. Denne adskiller sig fra »Verduzzo verde«, som dyrkes i resten af regionen og i den nærliggende region, Veneto

— dyrkningsmetoder, beplantningsafstande og beskæringsmedtoder: vinstokkene dyrkes i langt de fleste tilfælde i den såkaldte »cappucina-form« (dobbeltinverteret). Der anvendes også Guyot eller de inverterede monolaterale vinstokke. Rækkerne er ofte markeret med frugttræer, primært kirsebær, æbler, blommer og figner. Jordbundens særlige form og den høje hældning gør det umuligt at bruge maskiner, hvilket er grunden til, at både vinterbeskæringen og sommerbeskæringen udelukkende foretages manuelt ved hjælp af hovedsageligt lokal arbejdskraft. Høsten foregår også manuelt og er en af de vanskeligste faser i hele dyrkningsprocessen. Beplantningen er meget tæt. Dyrkningsmetoderne gør det muligt at opnå en høj beplantningstæthed, hvilket resulterer i et reduceret udbytte pr. plante

— druehøst og fremstillingsmetoder for vinen: druerne høstes sent, meget ofte med let tørring på vinstokkene. I gunstige år kan høsten finde sted så sent som slutningen af oktober. Mange producenter høster druerne direkte i kasserne og transporterer dem til det kommunale tørringscenter, som er drevet af et kooperativ af producenter. Andre vinavlere tørrer druerne i fletværksrammer. I gunstige år kan der udvikle sig ædelråd (*Botrytis cinerea*), som giver vinen dens umiskendelige egenskaber. Mange vinavlere vælger at fremstille vin efter metoden alzata di capello, dvs. med en let udblødning og forgæring i koldt vand. Nogle vinavlere fremstiller hvidvin og opnår vine, som er lettere og klar til forbrug. Verduzzo er en druesort rig på tanniner og er blandt de meget få hvide druesorter, der indeholder disse polyphenoler i skallen. Derfor er det meget vanskeligt at afbalancere den rette mængde tanniner, syreindhold og søde noter. Det kræver en erfaring, som er gået i arv gennem generationer af Ramandolo-vinavlere.

8.2. *B) Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Ramandolo DOCG, jf. artikel 6 i produktspecifikationen, har kun én vintype. Samspillet mellem de klimatiske forhold, landskabets form og producenternes vindyrkningsmetoder giver sig udslag i en gylden, let tannisk, fyldig og mellemsød vin med en duft af akacie, modne frugter såsom blommer, abrikoser og bjerghonning, som er meget afbalanceret og behagelig og har en god total syreindhold. Som alle gode vine, som kan drikkes for sig selv, og som har haft en mere eller mindre markant tørringsperiode, ligger det flygtige syreindhold endda over gennemsnittet. Det bliver dog aldrig ubalanceret, takket være det betydelige indhold af sukkerfrit ekstrakt, som gør vinen godt struktureret.

8.3. *C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de aspekter, der henvises til i henholdsvis punkt A) og punkt B)*

Produktionsområdets bakkede terræn er kendetegnet ved bjerget Monte Bernadia, som på grund af sin betydelige højde (1 732 m over havets overflade) tårner over den nordlige del af området for Ramandolo D.O.C.G. Områdets særlig form danner en »naturlig barriere« mod de kolde vinde fra nord, som bliver omdirigeret mod de mere sydlige dele af området. Ramandolo er den nordligste del af regionen Friuli Venezia Giulias vindyrkningsområde og dermed et af Italiens nordligste vindyrkningsområder, udover regionen Trentino Alto Adige.

Jordbunden består af eocæne bjergformationer, særligt af overvejende kalkholdige formationer fra begyndelsen af Eocæn. Jordbundens øverste lag er også formet af de mange jordskred af kalksten fra Monte Bernadia, hvilket danner en jordoverflade, der ikke findes i nogen anden del af regionen. Denne sedimentære bjergart fra Eocæn kan klassificeres som »Flysch di Cormons« (kendt som »ponca« på den lokale dialekt) og omfatter mergelholdige og bakkede områderne »Colli Orientali del Friuli« og »Collio«.

Verduzzo friulano-druesorten, der dyrkes i denne type jord, absorberer direkte fra laget af mergel alle de særlige egenskaber, der påvirker vinens krop. Det er bevist, at »Ponca«-jordarten ikke gør det muligt for mange plantearter at vokse, men tværtimod begrænser plantevæksten, hvilket giver vinen en bedre kvalitet. I disse områder er vinstokke nærmest den eneste planteart, der dyrkes, udover hvad naturen tillader at vokse i disse højder, dvs. skov.

Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde i det seneste årti er over 2 200 mm, og der er mere end 130 regnvejrsdage. Også i vækstsæsonen er nedbørsmængden godt fordelt, så tørke forekommer sjældent i området.

Gennemsnitstemperaturen ligger på 13,6 °C og topper om sommeren et godt stykke over 30 °C, mens den om vinteren ofte falder under 0 °C.

Disse klimatiske forhold gør, at der er en begrænset mulighed for at tørre druerne direkte på vinstokkene. Derfor tørres de ofte i kasser eller i fletværksrammer for delvis at fjerne væsken fra druerne, så der dannes en højere koncentration af sukker, syrer, aromastoffer, polyphenoler osv.

Alle disse teknikker, samt det særlige mikroklima og tørringen, gør vinens bouquet hel unik. Duften af honning og modne frugter kombineret med de særlige tanniner danner en vifte af fornemmelser, der er så unikke, at de skaber et umiskendeligt varemærke.

Denne vins produktion er blevet finjusteret år efter år, og der er blevet fundet en række dokumenter vedrørende dyrkningen af Ramandolo som beviser dette områdes tæt tilknytning til vin. For eksempel skriver Claudio Fabbro i »Alle radici de Ramandolo« (Ramandolos rødder): Ved den 2. friulanske vinmesse og -konkurrence, der blev afholdt af den friulanske landbrugsforening i Udine fra den 20. til den 23. april 1893, blev der udstedt et kvalitetscertifikat for en Ramandolo som ikke var en del af konkurrencen. Det blev tildelt Giovanni Comelli, kendt under navnet »Moro«, som var en passioneret vinproducent i Torlano.

»En stor grund til stolthed, for ham den gang og for hans efterkommere i dag - eller i hvert fald for dem, der har en passion for vinstokke og vin... Det viser, hvor veletableret en praksis det er at kalde denne vin, der er fremstillet af druer af Verduzzo friulano, under samme geografiske betegnelse som produktionsområdet: Ramandolo, som sagt en lille flække af Nimis som ligger på Monte Bernadias skråning, er blevet kendt netop på grund af denne nektar der kommer fra vinstokke, der er dyrket gennem hårdt arbejde. Ofte er jorden til dyrkningen blevet tvunget ud af bjerget, men når først druerne presses, giver de et produkt der er så velsmagende og delikat, at alt det hårde arbejde bliver glemt.

Desuden kan en vin med denne krop og karakter kun fremstilles i Ramandolo og de omkringliggende bakker, Cloz, Sedilis, Moric, Coia.

Friuli-regionens øvrige områder ved de østlige bakker (Colli Orientali), selv om de er nydelige og egner sig til en meget fin dyrkning af Verduzzo-vin, kan ikke måle sig med Ramandolo.«

Et andet dokument fra 1934 som blev offentliggjort i »L'Agricolutra Friulana« (»Det firulanske landbrug«) (nr°51, 22. december 1934 - XIII E.F.) af dr. Perusini Gaetano som skrev:

»Der er ingen i Friuli som ikke kender Ramandolo-vinen. Vinen har dog endnu ikke fået den opmærksomhed den fortjener af ønologer og vinavlere, på trods af at den er blevet nævnt i Marescalchis værk om typiske italienske vine.

De få tekster, der omtaler den, indeholder mange unøjagtigheder. Den største unøjagtighed vedrører vinens oprindelsesområde. Navnet Ramandolo bør efter min mening kun gives til vin af druesorten Verduzzo, der er fremstillet ved hjælp af særlige metoder og høstet i Ramandolo-området, i en højde på mellem 250 m og 370 m, på en stejl kyst, der i lige høj grad nyder godt af gunstige miljø- og jordbundsforhold. Denne kyst ligger nemlig i læ mod de kolde vinde takket være Monte Bernadias klipper, som tårner over byen. Derudover reflekterer klipperne solens stråler, og hjælper derved med at holde temperaturen lidt højere end den i de omkringliggende byer.«

Et dekret fra 1992 fra det italienske landbrugsministerium anerkendte underområdet Ramandolo-området inden for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Colli Orientali del Friuli«. Beskyttelsessammenslutningen for Ramandolo-vine, som blev etableret i 1988, fik derefter anerkendt det første regionale D.O.C.G. for netop denne vin. Ved ministerielt dekret af 9. oktober 2001 anerkendte ministeriet Ramandolo-betegnelsens høje kvalitet, og opgraderede underområdet til en kontrolleret og garanteret oprindelsesbetegnelse (D.O.C.G.).

Ramandolos senere historie er præget af en positiv udvikling af betegnelsen med plantning af nye vindyrkningsarealer, samt renovering af de ældre vindyrkningsarealer. Markedsføringen er også steget og har, sammen med vinavlernes dygtighed, gjort det muligt at øge Ramandolo-vinens kvalitet og omdømme.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

—

Link til produktspecifikationen

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