C/2024/6843

15.11.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/6843)

Käesolev teatis avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Ramandolo“

PDO-IT-A0939-AM02

Teate esitamise kuupäev: 26.8.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Lisatud on veinitüüp tähisega „Riserva“**

Kirjeldus: põhinimetuse kõrval on võetud kasutusele veinitüüp, millele on lisatud märge „Riserva“.

Põhjused: märget „Riserva“ kandva veinitüübi lisamise tingis asjaolu, et turg vajab pikema laagerdumisajaga veini „Ramandolo“.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

2. **Tarbimiseks ringlusse lubamine**

Kirjeldus: kaitstud päritolunimetusega veini „Ramandolo“ ei tohi turule viia enne kui saagikoristusele järgneva aasta novembris. Veinitüüpi, millele on lisatud märge „Riserva“, ei tohi turule viia enne saagikoristusele järgnevast aastast lugedes kolmanda aasta 1. detsembrit.

Põhjused: veini „Ramandolo“ tavatüübi puhul on muudetud tarbimisse lubamise kuupäeva, et toote saaks turule viia võimalikult lühikese laagerdumisajaga ja ühtlase kvaliteediga.

Veinitüübi puhul, millele on lisatud märge „Riserva“, on nõudlust arvestades turuleviimise tähtaega pikendatud kolme aastani.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

3. **Veinitüübi „Ramandolo“ Riserva keemilis-füüsikalised omadused**

Kirjeldus: veinitüübi „Ramandolo“ Riserva jaoks on kehtestatud nõutavad organoleptilised, keemilised ja füüsikalised omadused.

Põhjused: kolm või enam aastat laagerdunud veini „Ramandolo“ degusteerimise põhjal on lisatud lõhna ja maitse uus kirjeldus, samuti on suurendatud suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldust.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Veinitüüp „Ramandolo“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

1. Veinitüüp „Ramandolo“

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva tugevusega kuldkollane;

lõhn: intensiivne, iseloomulik;

maitse: magus, sametine, rohkem või vähem tanniinine ja täidlane, võimalik on puidunüanss;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 14,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 30

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. Veinitüüp „Ramandolo“ Riserva

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva tugevusega kuldkollane;

lõhn: intensiivne ja iseloomulik, mõnikord võib esineda tsitrusviljade, suhkrustatud puuviljade, rohelise tee ning võib-olla ka safrani ja virsikumoosi varjundeid;

maitse: magus, pehme, mõnikord kergelt tanniinine, hea struktuuriga, võimalik on tunda puidunüanssi;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 14,00 mahuprotsenti;

- suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 30

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

—

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Veinitüüp „Ramandolo“

52 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega veini „Ramandolo“ tootmiseks ette nähtud viinamarju artikli 1 tähenduses tuleb toota alal, millel on järgmised piirid: Ramandolo kabeli juurest (kõrgusel 369 m) piki Bernadia maanteed (mis läheb mööda Costa Dolina orgu kirde suunas) kuni Tamari lähistel kõrguseni 518 meetrit. Sealt mööda sirgjoont kagu suunas kõrgusel 250 m asuva punkti kaudu, kus kohtuvad Torlano di Sottost ja Torlano di Soprast lähtuvad maanteed, kuni S. Giorgioni (kõrgusel 469 m). Sealt edela suunas läheb piir üle Pecol di Centa ja Mache Fave mäe (kõrgusel 365 m) kuni Plantanadizi mäeni (kõrgusel 370 m) ja La Croce'ni (kõrgusel 370 m). Edasi kulgeb piir kagu suunas piki sirgjoont, mis lõikab Lagna oja ületavat silda (kõrgusel 222 m). Sealt edasi läheb piir piki Lagna oja sängi, kuni selle suubumiseni Cornappo ojasse (kõrgusel 190 m), ja sealt edasi piki Cornappo oja sängi, kuni selle suubumiseni Torre ojasse (kõrgusel 178 m). Edasi läheb piir piki Torre oja sängi loode suunas kuni Oltretorreni (Tarcento) ja Torre oja ületava sillani, kust läheb mööda riigimaanteed nr 356 edasi lääne suunas Aprato ja S. Biagio kaudu kuni kõrguspunktini 214 m. Sealt edasi kulgeb piir mööda maanteed põhja suunas, jõudes kõrguspunktini 222 m, ja kuni Menolini kõrgusel 261 m. Edasi kulgeb piir mööda sirgjoont Borgo Noglaredani (kõrgusel 313 m) ning jõuab kõrguspunktide 415 m ja 440 m kaudu Beorchiani. Sealt edasi läheb piir kirde suunas kuni Case Zucini (kõrgusel 440 m) ja jõuab kõrguspunkti 404 m kaudu Case Rosazzisesse (kõrgusel 392 m). Sealt kulgeb piir sirgjooneliselt kirde suunas kuni Borgo Gasparini (kõrgusel 253 m) ja sealt mööda teed, mis viib Zomeaisi (kõrgusel 244 m). Sealt läheb piir üle Torre oja ületava silla kuni Ciseriseni (kõrgusel 264 m) ja kulgeb sealt mööda joont, mis puudutab Compare kohal kõrguspunkte 394 m ja 457 m, Borgo Patochisesse (kõrgus 406 m). Sealt kulgeb piir ida suunas, jõudes kõrguspunktini 478 m ja pöörates sealt lõuna suunas, läbides Case Zatreppi ja jõudes Sedilise asula kohal välja kõrguspunkti 448 m. Sealt läheb piir edasi ida suunas ja jõuab Case Dri kaudu (kõrgus 376 m) ja läbi kõrguspunktide 356 m ja 369 m tagasi Ramandolo kabeli juurde (kõrgusel 369 m).

7. **Veiniviinamarjasordid**

Verduzzo friulano B. – Verduzzo

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *A) Teave geograafilise piirkonna kohta*

1. Seost väljendavad loodustegurid

Kaitstud ja garanteeritud päritolunimetusega veini „Ramandolo“ geograafiline piirkond asub Friuli-Venezia Giulia maakonna idaosas Udine provintsis Nimise ja Tarcento kommuunides, laiudes üle kõrge ja keskmise kõrgusega küngastiku, mille kohal kõrgub Monte Bernadia, mille tipp ulatub 1 732 m üle merepinna ja mis kaitseb veinipiirkonda külma põhjatuule *tramontana* eest. Vein on oma nime saanud Ramandolo küla järgi, mis kuulub Nimise kommuuni. Kõik viinamarjaistandused on lõunapoolse kaldega ja asuvad kõrgusevahemikus 250 m (Torlano, Nimise kommuun) ja 369 m (Ramandolo) kuni 413 m (Sedilis, Tarcento kommuuni osa). Sademete hulk on Friuli-Venezia Giulia maakonna veinipiirkondade seas üks suuremaid, ulatudes üle 2 200 mm. Vihmaseid päevi on aastas umbes 130. Need tegurid koos viinamarjade koristusele eelnevate märkimisväärsete temperatuurikõikumistega loovad omamoodi kliimasaare, mis annab Ramandolo veinipiirkonna mägistel terrassidel toodetud viinamarjasordile „Verduzzo friulano“ äratuntavalt iseloomulikud omadused. Kliima on drastiliselt piiranud viinamarjade valikut, nii et „Verduzzo Friulano“ kõrval kasvatatakse põhimõtteliselt ainult kahte muud sorti: „Picolit“ ja „Refosco dal peduncolo rosso“, mille kasutamine ei ole aga tootespetsifikaadi kohaselt ette nähtud. Pinnas koosneb peamiselt Eotseeni ajastul moodustunud merglist. Veini „Ramandolo“ tootmispiirkond on Friuli põhjapoolseim veinimägi. Künkad, millel viinamarjaistandused asuvad, toetuvad vastu Monte Bernadia lubjakivist massiivi, mis moodustab viinamarjaistandusele loodusliku tagaseina. Veinis „Ramandolo“ kasutatavad viinamarjad kasvavad raskesti ligipääsetavatel küngastel, mille nõlvad on ühed piirkonna järsemad, ulatudes rohkem kui 30 °kaldeni, mistõttu peab töötlemine toimuma sageli täielikult käsitsi. Terrassid on sageli väga kitsad, olles mõnel pool vähem kui meeter laiad, kuid tänu kõrguste erinevusele ei tekki ohtu, et need üksteise eest päikese ära varjavad.

2. Seost väljendavad inimtegurid

Veini „Ramandolo“ tootmist võib kirjeldada järgmiselt: „Igipõline võitlus selle üle, kuidas saada küngastelt kätte väikesi haritavaid maatükke, mis võimaldaksid viinamarjade kasvatamisega perel elu sees hoida.“

Nimi „Ramandolo“ on rooma päritolu ja varasemal ajal on seda kasutatud kujul „Romandolo“, kuid see ei pruugi viidata roomlastele, sest Cornelio Cesare Desinani sõnul tuleb deminutiiv „Romandulus“ sõnast „Romandus“, mis ei tähenda roomlast, vaid romanši, st „uusladinlast“ ehk „friuuli“. Ramandolo küla asub keeleruumide piiril (mida on ajaloos mitmeid kordi nihutatud): ülesmäge elavad slaavlased ehk sloveenlased, allamäge roomlaste järeltulijad friuulid.

Esimene dokument, milles viidatakse küla olemasolule, pärineb 1273. aasta juulist ja selles räägitakse „Ramanduli villast“. Ramandolo küla ajalugu on olnud tihedalt seotud San Giovanni Battista kabeliga, mille rajajaks on kümme isikut, kes andsid 9. aprillil 1482. aastal sõlmitud notariaalaktiga lubaduse maksta igaüks kabeli ehitamiseks kaks tukatit.

Küla väljanägemist on muutnud 1976. aasta ränk maavärin, nii et peaaegu kõik majad ja kirikud on uuesti üles ehitatud või taastatud. Suurte rahehoogude tõttu on enamiku viinamarjaistanduste kaitseks paigaldatud spetsiaalsed rahevastased kaitsevõrgud, mis jooksevad tavaliselt viinapuude võra kõrguselt ja nõuavad viinamarjakasvatajatelt pidevalt tähelepanu. Kõigi tööde puhul, mida viinapuude juures käsitsi tehakse, tuleb võrk enne ära võtta ja pärast tagasi panna.

Veini „Ramandolo“ tootmist mõjutavad veel mitmed inimtegurid, mida on kirjeldatud ka kehtivas tootespetsifikaadis.

— Viinamarjasortide kombinatsioon: kõnealuse veini tootmiseks sobib viinamarjasort „Verduzzo friulano“, mida selles piirkonnas kasvatatakse laialdaselt kloonina „Verduzzo giallo“, mis erineb mujal maakonnas ja Venetos kasvatatavast kloonist „Verduzzo verde“.

— Kasvatusmeetodid, istutuskaugus ja lõikamissüsteemid: enamikel juhtudel lõigatakse viinapuid kaputsiinimeetodil ehk nii, et alles jäetakse kaks kaardus vääti, teinekord kasutatakse Guyot meetodeid või jäetakse alles üksainus kaardus väät. Vagude otstes on sageli viljapuud, peamiselt kirsid, õunad, ploomid ja viigimarjad. Eriliste pinnavormide ja kõrgete nõlvade tõttu on viinapuude hooldamist võimatu mehhaniseerida, mistõttu tehakse nii talvine kui ka kevadine lõikamine eranditult käsitsi ja peamiselt kohaliku tööjõu abil. Käsitsi käib ka saagikoristus, mis on kogu kasvatusprotsessi nõudlikumaid etappe. Kuna viinamarjade lõikamisviis seda lubab, istutatakse taimed peaaegu alati tihedalt, vähendades saagikust taime kohta.

— Viinamarjade korjamise ja veinitootmisega seotud tavad: viinamarju korjatakse hilja, väga sageli kergelt kuivanuna, soodsatel aastatel võib koristus toimuda isegi oktoobri lõpus. Paljud tootjad korjavad viinamarjad kastidesse, mis tuuakse kohalikku kuivatisse, mida haldab tootjate ühistu, teised kuivatavad marju võredel. Soodsatel aastatel võib välja areneda väärishallitus (*Botrytis cinerea*), mis annab veinile selle iseloomulikud omadused. Paljud viinamarjakasvatajad kasutavad veinivalmistustava, mida nimetatakse kübara kergitamiseks ja mis seisneb viinamarjade kerges matsereerimises, mida kääritamise ajal valitsevat jahedat temperatuuri arvestades võib nimetada ka krüomatseratsiooniks. Teised rakendavad valge veini valmistamise tehnoloogiat, mis annab pehmema, tarbimisvalmi veini. „Verduzzo“ kuulub nende väheste valgete viinamarjasortide hulka, mille koores leidub polüfenoole, mistõttu on see üsna tanniinine. Nii on tanniinide, happesuse ja magusate nootide vahel tasakaalu saavutamine väga raske ülesanne, mis nõuab rohkelt kogemusi, mida veini „Ramondolo“ tootjad on aegade jooksul isalt pojale edasi andnud.

8.2. *B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest keskkonnast*

Kaitstud ja garanteeritud päritolunimetusega veinil „Ramandolo“ on ainult üks veinitüüp, nagu on osutatud käesoleva tootespetsifikaadi artiklis 6. Kliimatingimuste, maastiku iseärasuste ja tootjate viinamarjakasvatus- ja veinivalmistustavade koostoime on andnud kuldse, kergelt tanniinise, täidlase ja meeldiva veini, mille lõhnabuketis annavad tooni akaatsia, küpsed puuviljad, nagu ploomid, aprikoosid, ning mägitaimede mesi. Vein on tasakaalus ja mahe, selle üldhappesus on hea ning lenduvate hapete sisaldus on nagu kõigil suurtel hea joodavusega ja rohkem või vähem kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinidel isegi keskmisest kõrgem, mis aga kunagi veini selle tõttu tasakaalust välja ei vii, sest neil on enamasti rohke suhkruvaba ekstrakti kasutamise tõttu hea struktuur.

8.3. *C) Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos*

Kaitstud ja garanteeritud päritolunimetusega veini „Ramandolo“ tootmispiirkonna moodustab kuppelmaastik, mida põhjasuunal piirab Monte Bernadia märgi (1 732 m üle merepinna), mis kaitseb tootmispiirkonda põhjatuulte eest, juhtides need allpool asuvatele aladele. Tuleb tõdeda, et veini „Ramandolo“ tootmispiirkond on Friuli-Venezia Giulia maakonnas põhjapoolseimaid ning kuulub Trentino Alto Adiget kõrvale jättes Itaalia põhjapoolseimate venipiirkondade hulka.

Pinnas on moodustunud Eotseeni ajastul, eelkõige on Eotseeni ajastust pinnase alumine lubjakivist kihistus. Pinnase pindmist osa on muutnud Monte Bernadia lubjakivivaringud, mis on loonud Friuli-Venezia Giulia maakonnas ainulaadses ülemise pinnasekihi. Selle piirkonna Eotseeni ajastu mergliformatsioonid moodustavad osa nn „Flysch di Cormons'ist“ ehk friiuli keeles „poncast“, mis hõlmab ka nimetuste „Colli Orientali del Friuli“ ja „Collio“ tootmispiirkonna merglirikast ja künklikku maastikku.

Nendel muldadel kasvatatud „Verduzzo friulano“ omandab otse merglisubstraadist kõik oma iseloomulikud ja erilised elemendid, mis muudavad marja jõuliseks. Nagu mujalgi täheldatud, on *ponca* selline pinnas, mis ei pane taimi vohama, vaid hoopis piirab taimede kasvu, võimaldades selle arvelt parandada marjade maitseomadusi. Nendes piirkondades on viinapuud praktiliselt ainsad kasvatatavad taimeliigid, muidu on kogu pinnas sellel kõrgusel metsa all.

Viimase kümne aasta keskmine sademete hulk on olnud üle 2 200 mm ja vihmaseid päevi on aastas üle 130. Ka viinapuude kasvuperioodil on sademeid piisavalt, nii et põud ei ole selles piirkonnas levinud.

Keskmine temperatuur on 13,6 °C. Suve tipptase on tublisti üle 30 °C, kuid talvel ei ole haruldane see, et temperatuur langeb alla nulli.

Need kliimatingimused piiravad võimalusi kuivatada viinamarju taime küljes, mistõttu eelistatakse kuivatamist kastides ja võredel. Viinamarjas sisalduva vee osaline eelmaldamine võimaldab kontsentreerida suhkruid, hapet, aroomiaineid, polüfenoole jms.

Kõik veinitehnoloogia etapid ning eriline mikrokliima ja viinamarjade kuivatamisvõtted leiavad väljenduse veini lõhnabuketis, kus annavad tooni mee ja küpsete puuviljade varjundid, mis koos eriomase tanniinsusega loovad ainulaadse aistingukogumi, millest on saanud omaette firmamärk.

Tootmisvõtteid on aastate jooksul lihvitud ning mitmetes dokumentides on viidatud piirkonna erilisele sobivusele veini tootmiseks: näiteks Claudio Fabbro teatab teoses „Alle radici de Ramandolo“ (Ramondolo juurte juures), et Udines tegutseva Friuli põllumajandusühingu poolt 20.–23. aprillil 1893 korraldatud teisel veinilaadal ja -võistlusel anti Torlano innukale veinivalmistajale Giovanni Comellile, hüüdnimega Moro, veini „Ramandolo“ eest võistluseväline kiitusekiri.

„Tollel kauge aja veinimeistril ja kõigil tema järeltulijatel, kui nad muidugi ikka veel veinijumalasse usuvad, on mille üle uhkust tunda...“ See viide näitab, kui kindlalt oli juurdunud tava nimetada seda „Verduzzo friulano“ viinamarjadest saadud veini tolle küla nimega: Monte Bernadia nõlvadel asuv Ramandolo kuulub Nimise kommuuni, ent tuntuks on see saanud just tolle kuldse nektari poolest, mille tootmine kaljustel nõlvadel on nii vaevarikkas, kuid kord valminuna paneb see kogu nähtud vaeva kiiresti unustama.

„Seda tüüpi ja iseloomuga veini saab toota vaid Ramandolos ja ümberkaudsetel nõlvadel, mille seas on Cloz, Sedilis, Moric, Coia.“

„Mujal ümbruskonna kaunites külades toodetakse samuti „Verduzzo“ viinamarjast väga peent veini nimetuse all „Colli Orientali del Friuli“, kuid Ramandolo veiniga ei ole sel mingit pistmist.“

1934. aastast võib leida ajakirja „L'Agricoltura Friuliana“ (Friuli põllumajandus) numbrist 51 (1934. aasta 22. detsember XIII E.F) väärtusliku dokumendi, milles *dott*. Perusini Gaetano kirjutab järgmist:

„Ei ole Friulis kedagi, kes ei teaks Ramandolo veini. Kuigi Marescalchi seda oma Itaalia tüüpiliste veinide ülevaates mainib, ei ole see veel pälvinud veiniteadlaste ja veinivalmistajate laiemat tähelepanu.

Vähestes kirjutistes, milles sellele viidatakse, võib leida palju ebatäpsusi. Enamik neist puudutab veini päritolupiirkonda, sest minu arvates võib nime „Ramandolo“ kanda üksnes selline vein, mis on valmistatud erimeetodiga „Verduzzo“ viinamarjadest, mis on korjatud Ramandolo küla ümbruse järsult rinnakult, mis jääb kõrgusevahemikku 250–370 meetrit ning kus valitsevad soodsad keskkonna- ja mullatingimused. Külakese kohal püstloodis kõrguva Monte Bernadia kaljused nõlvad kaitsevad mäerinnakut külmade tuulte eest ning nende kaljune pind peegeldab istandusele päiksekiirgust, aidates hoida seal kõrgemat temperatuuri kui ümberkaudsetel aladel.“

1992. aastal nimetati põllumajandusministeeriumi dekreediga veini „Ramandolo“ tootmispiirkond kaitstud päritolunimetusega veini „Colli Orientali del Friuli“ alampiirkonnaks. Hiljem õnnestub 1988. aastal asutatud konsortsiumil Consorzio di tutela del Ramandolo (Ramondolo toetuskonsortsium) hankida veinile kogu piirkonna esimese kaitstud ja garanteeritud päritolunimetus, kui põllumajandusministeeriumi 9. oktoobri 2001. aasta dekreediga tõstetakse vein „Ramandolo“ kõige kõrgema väärtusega veinide hulka.

Viimastel aastatel on areng olnud kaitstud ja garanteeritud päritolunimetusega veini „Ramondolo“ jaoks soodne: vanu istandusi on uuendatud ja rajatud on uusi ning sellega on kaasnenud veinivalmistajate suurem professionaalsus ja tõhusam turundus, mistõttu on paranenud veini kvaliteet ja suurenenud selle tuntus.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

—

Link tootespetsifikaadile

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