C/2024/6843

15.11.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6843)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Datum obavijesti: 26.8.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Dodavanje vrste „Riserva”**

Opis: vrsta „Riserva” dodana je postojećoj osnovnoj vrsti.

Razlozi: vrsta je dodana jer na tržištu postoji potražnja i za vinom „Ramandolom” s duljim dozrijevanjem od osnovne vrste tog vina.

Izmjena se odnosi na članak 1. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

2. **Puštanje u prodaju**

Opis: vino sa ZOI-jem „Ramandolo” pušta se u prodaju najranije u studenom godine nakon berbe, dok se vrsta s oznakom „Riserva” stavlja na tržište tek od 1. prosinca treće godine nakon berbe.

Razlozi: za osnovni „Ramandolo” datum puštanja u prodaju promijenjen je kako bi se ta vrsta mogla stavljati na tržište s najnižom razinom dozrijevanja koja se primjenjuje na sva vina.

Za „Ramandolo” Riserva razdoblje dozrijevanja prije stavljanja na tržište određeno je na tri godine kako bi se najbolje ispunila očekivanja tržišta.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

3. **Dodatak kemijskih i fizikalnih svojstava vrste „Riserva” pri konzumaciji**

Opis: dodaju se kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva nove vrste „Riserva” pri konzumaciji.

Razlozi: na temelju rezultata kušanja vina „Ramandolo” koje je dozrijevalo tri ili više godina uvedeni su novi opisi mirisa i okusa te je povećana najmanja količina ekstrakta bez šećera.

Ova se izmjena odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Ramandolo

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. „Ramandolo”

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta različitog intenziteta;

Miris: intenzivan i karakterističan;

Okus: sladak, baršunast, više-manje taninski, s mogućim notama drva;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 14,00 % volumnog udjela;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 30

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. „Ramandolo” Riserva

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta različitog intenziteta;

Miris: intenzivan i karakterističan, s mogućim notama agruma, kandiranog voća, zelenog čaja ili čak šafrana i džema od breskve;

Okus: sladak, blag, ponekad blago taninski, dobro strukturiran, s mogućim notama drva;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 14,00 % volumnog udjela;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 26 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 30

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Enološki postupci**

5.1. *Posebni enološki postupci*

—

5.2. *Najveći prinosi*

1. „Ramandolo"

52 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

U skladu s člankom 1. grožđe namijenjeno proizvodnji vina s kontroliranom i zajamčenom oznakom izvornosti „Ramandolo" mora biti uzgojeno na sljedećem području: od crkvice u Ramandolu na nadmorskoj visini od 369 metara, krene li se cestom prema planini Bernadia niz Costa Dolinu u smjeru sjeveroistoka, stiže se na nadmorsku visinu od 518 metara u blizini Tamara. Od te točke linija razgraničenja kreće se pravocrtno u smjeru sjeveroistoka preko točke na visini od 250 m (na križanju cesta iz Torlano di Sotte i Torlano di Sopre) do mjesta S. Giorgio na visini od 469 metara. Linija razgraničenja na tom mjestu skreće prema jugozapadu, preko planine Plantanadiz (370 m) i La Croce (370 m) pored Pecola di Cente i planine Mache Fave (365 m). Potom pravocrtno nastavlja prema jugoistoku do mosta preko potoka Lagne (222 m). Linija razgraničenja zatim slijedi tok potoka Lagne, spušta se prema jugu do ušća u potok Cornappo (190 m), a zatim duž njega do ušća u potok Torre (178 m). Slijedi njegov tok prema sjeverozapadu do mjesta Oltretorre (Tarcento), a kod mosta skreće na nacionalnu cestu br. 356 prema zapadu te prolazi kroz mjesta Aprato i S. Biagio na visini od 214 metara. Odatle nastavlja prema sjeveru te doseže prvo 222 metra, a zatim 261 metar u Menoliju. Linija razgraničenja zatim se pravocrtno kreće do sela Noglareda (313 m), prelazi preko točaka na visini od 415 i 440 metara i stiže u Beorchian. Otud nastavlja prema sjeveroistoku do Case Zuca (440 m) i nakon što dosegne točku na visini od 404 metra stiže u Case Rosazzis (392 m). Pravocrtno se kreće prema sjeveroistoku do sela Gaspar (253 m), a zatim slijedi cestu prema Zomeaisu (244 m). Zatim prelazi most preko potoka Torre do mjesta Ciseris (264 m), prolazi kroz točke na visini od 394 i 457 metara iznad mjesta Comparea i stiže u selo Patochis (406 m). Nastavlja prema istoku do točke na visini od 478 metara, a potom prema jugu, kroz Case Zatreppi, do točke na 448 metara iznad mjesta Sedilis. Zatim se kreće prema istoku kroz Case Dri (376 m), preko točaka na visini od 356 i 369 metara i završava kod crkvice u Ramandolu (369 m), polazišne točke razgraničenja.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Verduzzo friulano B. — Verduzzo

8. **Opis povezanosti**

8.1. *A) Informacije o zemljopisnom području*

1. Prirodni čimbenici koji pridonose povezanosti

Zemljopisno područje kontrolirane i zajamčene oznake izvornosti „Ramandolo" nalazi se u istočnom dijelu regije Friuli Venezia Giulia u pokrajini Udine i obuhvaća srednje visoko i visoko brdsko područje u općinama Nimis i Tarcento na obroncima planine Bernadia. Ta planina, čiji vrh doseže 1 732 metra nadmorske visine, štiti to područje od hladne tramontane. Vinogradi u Ramandolu (selo u općini Nimis), po kojem je vino dobilo ime, okrenuti su prema jugu i smješteni na različitim visinama, od 250 m u Torlanu (selo u općini Nimis) do 369 m u Ramandolu i vrha Sedilis (selo u općini Tarcento) na 413 m. Padaline su ovdje među najobilnijima u cijeloj regiji Friuli Venezia Giulia s oznakom (više od 2 200 mm), uz oko 130 kišnih dana godišnje. Ti čimbenici, u kombinaciji sa značajnim oscilacijama temperature prije berbe, stvaraju svojevrsnu mikroklimu, zbog koje od grožđa Vedruzzo friulano (sorta od koje se proizvodi vino) uzgojenog na terasastim brdima nastaje neusporedivo vino „Ramandolo". Zbog te karakteristične klime moguće je uzgajati samo nekoliko vrsta grožđa. U stvari, uz sortu Verduzzo friulano uzgajaju se još samo dvije sorte: Picolit i Refosco dal Peduncolo rosso, no one nisu uključene u specifikaciju oznake. Tlo se uglavnom sastoji od eocenskog lapora, a područje „Ramandolo" nalazi se na najsjevernijem dijelu vinogradarskog područja Friulija. Padine pod nasadima vinograda leže na vapnenačkoj formaciji planine Bernadia, koja čini nepropusnu prirodnu barijeru. Brežuljci s kojih potječe „Ramandolo" imaju jednu od najstrmijih morfologija u regiji. Ti vrlo izraženi nagibi ponegdje premašuju 30 %, zbog čega se često gotovo svi poslovi moraju obaviti ručno. Terase su često vrlo uske, širine mjestimice manje od jednog metra, ali nisu u sjeni zbog razlika u razinama.

2. Ljudski čimbenici koji pridonose povezanosti

Područje Ramandolo može se opisati kako slijedi: „... čovjekova borba da brdima ukrade komadić zemlje za uzgoj vinove loze kako bi preživio."

Smatralo se da je Ramandolo ime rimskog podrijetla koje se nekoć izgovaralo „Romandolo", ali moglo bi imati i drukčije podrijetlo. Cornelio Cesare Desinan smatra da to zasigurno nije rimsko ime: „Romandulus", umanjenica od „Romandus", ne znači „rimski" nego „romanski", tj. „novolatinski" ili „furlanski", jer se selo Ramandolo nalazi upravo na lingvističkoj granici (koja se više puta pomicala): na sjevernoj strani Slaveni ili Slovenci, a na južnoj Furlani, potomci Rimljana.

Selo se prvi put spominje u dokumentu iz srpnja 1273. riječima: „... Villa de Ramandul" Povijest i život u Ramanadolu usko su povezani s malom crkvom Sv. Ivana Krstitelja, podignutom na inicijativu deset ljudi koji su se javnobilježničkim aktom od 9. travnja 1482. obvezali platiti po dva dukata.

Od potresa 1976., koji je teško pogodio regiju, ruralni krajolik znatno se promijenio. Gotovo sve kuće i crkve rekonstruirane su ili obnovljene. Zbog čestih tuča većina vinograda zaštićena je mrežama, koje se uglavnom postavljaju iznad lišća i vinogradari ih moraju stalno nadzirati. Osim toga, tu mrežu treba podići kad god se radi u vinogradu i potom je vratiti.

Ljudi svojim radom znatno utječu na proizvodnju vina „Ramandolo", što se jasno ogleda u glavnim čimbenicima postojeće specifikacije:

— ampelografska osnova za vinograde: sorta pogodna za proizvodnju predmetnog vina jest Verduzzo friulano, koja se na tom području uvelike uzgaja u kloniranoj sorti Verduzzo giallo, različitoj od klonirane sorte Verduzzo verde koja se uzgaja u ostatku regije i susjednoj regiji Veneto;

— metode uzgoja, razmaci sadnje i metode obrezivanja: vinogradi se uglavnom uzgajaju metodom „cappuccina” (dvokraki uzgoj). Primjenjuje se i metoda Guyot, kao i jednokraki uzgoj. Redovi vinove loze često su razgraničeni stablima voćaka, uglavnom trešnjama, jabukama, šljivama i smokvama. Posebna konfiguracija tla i strmi nagib onemogućuju mehanizaciju uzgoja. Suha i zelena rezidba stoga se provode isključivo ručno, a obavljaju ih uglavnom lokalni radnici. Berba se također obavlja ručno i jedna je od najzahtjevnijih faza cijelog uzgoja. Zbog metoda uzgoja, nasadi su uglavnom gusti, zbog čega je prinos po trsu nizak;

— postupak berbe grožđa i proizvodnje vina: grožđe se bere kasno, često uz blago prosušivanje na trsu; u dobrim se godinama grožđe može brati i krajem listopada. Mnogi proizvođači sakupljaju grožđe izravno u posudama i potom odvoze u zajednički centar za prosušivanje kojim upravlja zadruga vinogradara, dok ga drugi vinogradari radije suše na rešetkama. U dobrim godinama može se razviti plemenita plijesan (*Botrytis cinerea*) koja vinu daje jedinstvena svojstva. Mnogi vinogradari primjenjuju metodu proizvodnje vina „per alzata di cappello”, tj. kratku maceraciju koja, zbog niskih temperatura tijekom fermentacije, može nalikovati blagoj kriomaceraciji. Drugi proizvođači primjenjuju metodu bijelog vina (bez maceracije), čime postižu blaže vino koje je odmah spremno za konzumaciju. Verduzzo je sorta iz koje se proizvodi vino sa znatnom količinom tanina i jedna je od rijetkih bijelih sorti koje te polifenole sadržavaju u kožici. Stoga je osobito teško postići optimalnu ravnotežu između koncentracije tanina, kiselosti i slatkoće, što zahtijeva stručnost koju proizvođači vina „Ramandolo” prenose s generacije na generaciju.

8.2. *B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda, koje se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnom okružju*

Kako je navedeno u članku 6. specifikacije proizvoda, kontrolirana i zajamčena oznaka izvornosti „Ramandolo” odnosi se na samo jednu vrstu vina. Zbog kombinacije klimatskih uvjeta, forme krajolika i postupaka proizvodnje vina dobiva se vino zlatne boje, blago taninsko, puno, slatko, uravnoteženo i ugodno, s aromom bagrema, zrelog voća kao što su šljive i marelice te planinskog meda. Ukupna je kiselost dobra, ali kao i kod drugih velikih vina u kojima se može samostalno uživati s više-manje dugim razdobljem prosušivanja, sadržaj hlapljivih kiselina može premašiti prosjek, no to ne dovodi do neravnoteže vina zahvaljujući njegovu iznimno strukturiranom karakteru koji je posljedica znatne razine ekstrakta bez šećera.

8.3. *C) Opis uzročne veze između podataka iz točke (a) i podataka iz točke (b)*

Brežuljkasti reljef na području proizvodnje obilježava planina Bernadia, koja zbog svoje znatne visine (1 732 m) dominira nad najsjevernijim dijelom područja s kontroliranom i zajamčenom oznakom izvornosti „Ramandolo”. Takav reljef stvara pravu prirodnu barijeru hladnim sjevernim vjetrovima, koje preusmjerava s područja oznake. Treba podsjetiti da je Ramandolo najsjevernije vinogradarsko područje regije Friuli Venezia Giulia i da se, osim regije Trentino Alto Adige, ubraja među najsjevernija vinogradarska područja.

Tlo je nastalo na eocenskim formacijama, posebno na pretežno vapnenačkom području iz ranog eocena. Osim toga, sastav gornjeg sloja izmijenio se zbog brojnih odrona vapnenačkih stijena s planine Bernadije, od čega se formirao površinski sloj kakav postoji samo u regiji Friuli Venezia Giulia. Laporasto tlo iz razdoblja eocena tvori tzv. „krminski fliš” (poznat na furlanskom jeziku kao „ponca”) i obuhvaća močvarno i brdovito tlo područja „Colli Orientali del Friuli” i „Collio”.

Sorta Verduzzo friulano koja se uzgaja na tom tlu iz tih močvarnih temelja izravno upija sva svoja svojstva i posebne značajke koji mu daju jačinu. U više se navrata pokazalo da „ponca” ne pogoduje prekomjernom vegetativnom razvoju i ograničava količinu prinosa u korist optimalne kvalitete. Na tim se područjima od biljnih vrsta uzgaja gotovo jedino vinova loza. Na ostalom području na tim visinama priroda pogoduje samo rastu šuma.

Prosječne godišnje padaline u zadnjih deset godina premašivale su 2 200 mm, uz više od 130 kišnih dana godišnje. Padaline su i tijekom vegetacijskog razdoblja vinove loze ravnomjerno raspoređene, što znači da je suša rijetka pojava na tom području.

Prosječna godišnja temperatura iznosi oko 13,6 °C, najviše ljetne temperature znatno prelaze 30 °C, a zimi nije rijetkost da temperature padnu ispod nule.

Zbog tih klimatskih uvjeta prednost se daje metodi prosušivanja u posudama ili na rešetkama, umjesto prosušivanja na trsu. Taj postupak omogućuje djelomično uklanjanje vode iz bobica, čime se povećava koncentracija šećera, kiselina, aromatskih tvari, polifenola itd.

Kombinacija tehnika proizvodnje vina, posebna mikroklima i postupak prosušivanja vinu daju izniman buke. Arome meda i zrelog voća, u kombinaciji s prepoznatljivim sadržajem tanina, stvaraju skup senzacija s jedinstvenim „potpisom”.

Proizvodnja vina usavršavala se tijekom godina, što je vidljivo iz više dokumenata u kojima se spominje proizvodnja vina „Ramandolo” i potvrđuje da je riječ o vinogradarskom području. U tekstu „Alle radici de Ramandolo” („Korijeni Ramandola”) Claudio Fabbro citira primjer 2. sajma furlanskih vina u organizaciji furlanskog poljoprivrednog udruženja koje je održano u Udinama od 20. do 23. travnja 1893. i na kojem je Giovanni Comelli „Moro”, pasionirani vinogradar iz Torlana, dobio priznanje za vino „Ramandolo” izvan konkurencije.

„Bila je to velika čast za njega i njegove potomke, a u najmanju ruku za sve one koji vjeruju u vinovu lozu i vino... To pokazuje koliko se duboko ukorijenio običaj nazivanja tog vina proizvedenog od sorte Verduzzo friulano po području proizvodnje. Ramandolo je u stvari malo selo u općini Nimis, smješteno na obroncima planine Bernadia, kojem je slavu donio taj nektar, plod vinove loze uzgojene uz toliko žrtve u vinogradima za koje se često moralo izboriti na stjenovitom terenu planine. Grožđe nakon prešanja daje toliko iznimno i rafinirano vino da se zaboravi sva ta muka.”

„Osim toga, vino te kvalitete i karaktera može se proizvesti samo u Ramandolu i okolnim brdima, kao što su Cloz, Sedilis, Moric i Coia.”

„Na drugim lokalitetima područja Colli Orientali del Friuli, na kojima se također proizvodi kvalitetno vino, može se bez sumnje proizvesti izvrstan Verduzzo, no on se ne može usporediti s Ramandolom i susjednim područjima.”

U vrijednom dokumentu iz 1934. objavljenom u publikaciji „L'Agricoltura Friulana” (br. 51, 22. prosinca 1934. – XIII E.F.), Perusini Gaetano piše sljedeće:

„U Furlaniji nema osobe koja ne zna za vino Ramandolo. No iako ga je Marescalchi spomenuo u svojoj knjizi o tipičnim talijanskim vinima, još nije privuklo pozornost enologa i vinogradara kakvu zaslužuje.”

„U nekolicini tekstova u kojima se spominje ima brojnih netočnosti, a glavna je ona koja se odnosi na područje podrijetla vina. Po mojem mišljenju, naziv Ramandolo treba koristiti isključivo za vino proizvedeno od sorte Verduzzo, koje se vinificira posebnim metodama i bere u okolici sela Ramandolo na nadmorskoj visini od 250 do 370 metara na strmim padinama s povoljnim uvjetima okoliša i tla. Naime, ta je padina od hladnih vjetrova zaštićena stijenama planine Bernadia koja se nadvija nad selom. Osim toga, te stijene intenzivno reflektiraju zrake sunca, zbog čega je temperatura nešto viša nego u susjednim selima.”

Dekretom Ministarstva poljoprivrede iz 1992. potpodručju Ramandolo dodijeljen je ZOI „Colli Orientali del Friuli”. Nakon toga Udruženje za zaštitu Ramandola (Consorzio di Tutela del Ramandolo) osnovano 1988. ishodilo je prvu kontroliranu i zajamčenu oznaku izvornosti za to vino. Na kraju, ministarskim dekretom od 9. listopada 2001. naziv „Ramandolo” dobio je najviše priznanje tako što je potpodručju dodijeljen status kontrolirane i zajamčene oznake izvornosti.

Oznaka se u novije vrijeme uspješno razvija zahvaljujući sadnji novih i restrukturiranju starih vinograda te intenzivnijoj promidžbi. Ti napori, u kombinaciji s profesionalnošću vinogradara, omogućili su stalni rast kvalitete i ugleda vina „Ramandolo”.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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