C/2024/6843

2024.11.15.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/6843)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.8.26.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Riserva típus hozzáadása**

Leírás: a már meglévő alaptípus kiegészült a Riserva típussal.

Indokolás: a Riserva típus azért került hozzáadásra, mert a piac az alaptípushoz képest markánsabb érleléssel készült Ramandolo iránt is mutat keresletet.

E módosítás a termékleírás 1. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” szakaszát érinti.

2. **Forgalomba hozatal**

Leírás: a „Ramandolo” OEM bort legkorábban a szüretet követő év novemberében lehet forgalomba hozni; a „Riserva” megjelöléssel ellátott típust legkorábban a szüretet követő harmadik év december 1-jén lehet forgalomba hozni.

Indokolás: a Ramandolo alaptípusa esetében azzal a céllal módosult a forgalomba hozatal időpontja, hogy ez a típus minden esetben egységes minimális érleléssel kerülhessen forgalomba.

A Ramandolo Riserva esetében viszont a piaci igényeknek való hatékony megfelelés érdekében választották a forgalomba hozatal előtti hároméves időszakot.

E módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

3. **Fizikai-kémiai jellemzők bevezetése a Riserva típus fogyasztásához**

Leírás: bevezetésre kerültek az új Riserva típus érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzői.

Indokolás: a három évig vagy ennél hosszabb időn keresztül érlelt Ramandolo kóstolási eredményei alapján beillesztették az új illat- és ízleírásokat, valamint megnövelték a minimális cukormentes kivonatot is.

E módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” szakaszát érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Ramandolo

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. Ramandolo

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású aranysárga.

Illat: gyümölcsös, jellegzetes.

Íz: édes, bársonyos, többé-kevésbé tanninos és testes, esetleg fás jegyekkel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 14,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 25,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. Ramandolo Riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású aranysárga.

Intenzív és jellegzetes, olykor citrusfélékre, kandírozott gyümölcsre, zöld teára, esetleg sáfrányra és őszibarack-dzsemre emlékeztető jegyekkel.

Íz: édes, lágy, olykor enyhén tanninos, strukturált, esetleg fás jegyekkel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 14,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok*

1. Ramandolo

52 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az 1. cikk értelmében az ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott „Ramandolo" bor előállítására szánt szőlőt a következő vonallal körülhatárolt területen kell termeszteni: Ramandolo kis templomától (369 m) a Bernadia út mentén (Costa Dolina völgy felőli oldalán északkeleti irányban) halad 518 méteres magasságig, Tamar település közelében. Innen délkeleti irányban egyenesen vezet 250 méteres magasságban (a Torlano di Sotto és a Torlano di Sopra felől érkező közutak találkozási pontja) keresztül S. Giorgio településig (469 m). Innen délnyugati irányban haladva, M. Plantanadiz (370 m) és La Croce (370 m) érintésével átszeli a Pecol di Centa és a Mache Fave (365 m) hegyet. Ezután délkeleti irányban egyenesen folytatódik, keresztezve a Lagna patakon átívelő hidat (222 m). Ezen a nyomvonalon halad tovább dél felé a Cornappo patakkal való találkozásig (190 m), majd annak folyását követve a Torre patakkal való találkozásig (178 m). Ezen a nyomvonalon halad tovább északnyugati irányban Oltretorre (Tarcento) településig, majd a Torre patak hídjától a 356. sz. országos közutat nyugat felé követi Aprato és S. Biagio településen át egészen 214 méteres magasságig. Innen észak felé halad, érintve a 222 méteres, majd a 261 méteres magasságot Menoli településen. Ezután egyenes vonalban Borgo Noglareda (313 m) felé halad, majd a 415 és 440 méteres magasságot érintve eléri Beorchian települést. Innen északkeleti irányban halad tovább Case Zuc (440 m), majd 404 méteres magasságon át Case Rosazzis (392 m) eléréséig. Ezután északkeleti irányban egyenesen haladva eléri Borgo Gaspar települést (253 m), majd a Zomeais település felé vezető utat (244 m). Ezt követően átmegy a Torre patak hídján Ciseris településig (264 m), majd innen egy olyan vonalat követ, amely a 394 és 457 méteres magasságot érintve Compare település felett eléri Borgo Patochis települést (406 m). Ezután kelet felé tartva érinti a 478 méteres magasságot, majd délnek fordulva Case Zatreppi-n át 448 m-es magasságig jut Sedilis település felett. Innen kelet felé indul a vonal, amely Case Dri-n (376 m) keresztül, illetve a 356 és 369 méteres magasságon keresztül eléri Ramandolo kis templomát (369 m), azaz a körülhatárolás kiindulópontját.

7. **Borszőlőfajták**

Verduzzo friulano B. – Verduzzo

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott „Ramandolo” földrajzi területe a Friuli-Venezia Giulia régió keleti részén, Udine megyében egy magas és közepes dombokkal borított területet foglal magában Nimis és Tarcento településen, a csúcsán 1 732 méteres tengerszint feletti magasságú és a hideg északi szelek ellen védelmet adó Bernadia-hegy lejtőin. A Ramandolóban (Nimis kis kerülete) lévő szőlőültetvények, amelyekről a bor a nevét is kapta, mind dél felé néznek, és Torlano (Nimis kerülete) (250 m) és Ramandolo (369 m) között helyezkednek el, Sedilis (Tarcento kerülete) esetében 413 méteres magasságot elérve. A csapadék mennyisége Friuli-Venezia Giulia régió legmagasabb értékei között van, meghaladja a 2 200 mm-t, és évente mintegy 130 esős napot jelent. E tényezők, valamint a szüretet megelőző sűrű hőmérséklet-ingadozások egyfajta éghajlati szigetet eredményeznek, amely a teraszos dombokon termelt Verduzzo friulano szőlőt (a bort adó szőlőfajtát) az összetéveszthetetlen Ramandolo borrá alakítja át. Az említett éghajlat a termesztett szőlő drasztikus szelektálásához vezetett; a Verduzzo friulano mellett gyakorlatilag csak két másik fajta létezik: a Picolit és a Refosco dal peduncolo rosso, amelyek azonban nem képezik részét a termékleírásnak. A talajokat túlnyomórészt eocén márgák alkotják, és a Ramandolo a Friuliban végzett szőlőtermesztés legészakibb pontját képviseli. A szőlőültetvények helyéül szolgáló dombokat a Bernadia-hegy mészkőtömege támasztja alá, áthatolhatatlan határt képezve. A Ramandolo termesztéséhez használt dombok morfológiája az egyik „legnehezebb” a régióban, a lejtők meredeksége jelentős, akár 30 % feletti, és nagyon gyakran teljes mértékben kézzel kell végezni a munkálatokat. A teraszok gyakran nagyon keskenyek, olykor egy méternél kisebb szélességűek, ám a szintkülönbség miatt nem áll fenn az árnyékolás veszélye.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A Ramandolo termőhelye így írható le: „[…] az ember küzdelme azért, hogy ezeken a dombokon kis parcellákat alakítson ki és a túlélés érdekében szőlőt termesszen.”

Ramandolo: a múltban „Romandolo” formában ejtett római eredetű név, bár más eredetű is lehet; Cornelio Cesare Desinan szerint semmiképpen sem római név, mivel a „Romandulus” – a „Romandus” kicsinyítőképzője – jelentése nem „római”, hanem „neolatin”, azaz „újlatin” vagyis „friuli”, Ramandolo falu pedig éppen a nyelvi határon fekszik (amely többször is elmozdult): tőle feljebb a szlávok vagy szlovének, lejjebb pedig a rómaiaktól leszármazott friuliak élnek.

1273 júliusából való az első dokumentum, amelyben a falu létezését említik („[…] in Villa de Ramandul”); Ramandolo történelme és élete szorosan kapcsolódik a Keresztelő Szent János templomhoz, amelyet tíz ember építtetett, akik egy 1482. április 9-én kelt közjegyzői oklevélben vállalták ezt, fejenként két dukátot fordítva rá.

A vidéket nagyon erősen sújtó 1976-os földrengéssel jelentősen megváltozott a tájkép, mivel szinte az összes házat és templomot újjáépítették vagy helyreállították; a gyakori jégesők miatt a szőlőültetvények többségét jégkár elleni hálókkal védik, amelyeket a szőlő lombozatára helyeznek fel és a szőlőtermesztőknek folyamatosan ellenőrizniük kell, a szőlőültetvényen végzett minden egyes kézi művelet esetén pedig a hálót fel kell emelni a munkálatok elvégzése érdekében, majd azt követően ismét a helyére kell tenni.

Az emberi tényezőkhöz számos olyan szempont kapcsolódik, amelyek befolyásolták és továbbra is befolyásolják a Ramandolo előállítását, e szempontok pedig minden bizonnyal ugyanennyi, a jelenlegi gyártási előírások szerves részét képező tényezőt jelentenek:

— a szőlőültetvények ampelográfiai alapja: a szóban forgó bor előállítására alkalmas szőlőfajta a Verduzzo friulano, amelyet ezen a területen széles körben termesztenek a verduzzo giallo nevű klónban, amely eltér a verduzzo verde klóntól, mivel azt a régió többi részén és a szomszédos Venetóban termesztik,

— művelési módok, ültetési távolságok és metszési rendszerek: a szőlőültetvényeket az esetek túlnyomó többségében „cappucina” (duplán fordított) formában művelik, de a Guyot, avagy egyoldalas fordított forma is használatban van; a tőkesorokat gyakran gyümölcsfák, főként cseresznye-, alma-, szilva- és fügefák szegélyezik. A földterület sajátos kialakítása és nagy meredeksége nem teszi lehetővé a termesztési műveletek gépesítését, így a fás metszést és a zöldmetszést is kizárólag kézzel – főleg helyi munkaerő alkalmazásával – végzik, akárcsak a szüretet, ami a teljes vegetatív fázis egyik legkényesebb szakaszát jelenti. A tőkéket szinte mindig sűrűn telepítik, a művelési módok lehetővé teszik a nagy ültetési sűrűséget, ami a tőkénkénti hozam csökkenését eredményezi,

— a szőlő szüretelésével és a borkészítéssel kapcsolatos gyakorlatok: a szőlőt későn szüretelik és enyhe szárítás céljából nagyon gyakran a tőkén hagyják a fürtöket; kedvező évjáratokban a szüret akár október végéig is elhúzódhat. Sok termesztő közvetlenül azokba a ládákba szüretel, amelyeket azután a termelői szövetkezet által működtetett települési szárítóközpontba visznek, míg más termelők nádfonatú állványokon szárítják a szőlőt; kedvező évjáratokban megjelenhet a nemes rothadás (Botrytis cinerea) is, ami összetéveszthetetlen jellemzőket kölcsönöz a bornak. Sok szőlőtermesztő végez a borkészítéshez részleges seprőeltávolítást, azaz olyan finom macerálást, amely az erjedés alatti alacsony hőmérséklet miatt enyhe kriomacerációnak tekinthető; egyes termelők fehérbort készítenek, ami kíméletesebb, azonnal fogyasztható bort eredményez. A tanningazdag Verduzzo azon kevés fehér szőlőfajták egyike, amelyek héja tartalmazza ezeket a polifenolokat, ez pedig nagyon megnehezíti a tanninok, a savasság és az édes érzetek közötti helyes koncentráció kiegyensúlyozását, és megköveteli a Ramandolo termesztői által megszerzett és apáról fiúra szálló tapasztalatot.

8.2. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

Az e termékleírás 6. cikkében említettek szerint az ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott „Ramandolo” esetében csak egy bortípus létezik. Az éghajlati viszonyok, a földterület kialakítása és a termelők szőlőtermesztési gyakorlatai közötti kölcsönhatás aranyszínű, enyhén tanninos, testes, édeskés, az akác, érett gyümölcsök, köztük szilva és kajszi, valamint a hegyi méz illatát hordozó, nagyon kiegyensúlyozott és kellemes bort eredményeznek, amelynek jó az összes savtartalma, az illósavtartalma pedig – csakúgy, mint a többé-kevésbé markáns szárítási időszakon átesett összes nagy meditációs bornál – még az átlagosnál is magasabb, de ez az igen fontos cukormentes kivonat által biztosított jó szerkezetnek köszönhetően soha nem jelent kiegyensúlyozatlanságot.

8.3. *C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti okozati összefüggés leírása*

A termőterület dombos jellegére rányomja a bélyegét a Bernadia-hegy jelenléte, amely – kiugró magasságának (1 732 m tfm) köszönhetően – az ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott Ramandolo legészakibb területe fölé magasodik; ez a sajátos domborzat „természetes akadály” a hideg északi szelek ellen, amelyek így az eredetmegjelölés alatt fekvő területek felé terelődnek. Megemlítendő, hogy Ramandolo a Friuli-Venezia Giulia régió legészakibb termőterületét képviseli, és így – Trentino-Alto Adige mellett – Olaszország legészakibb szőlőtermő területei közé tartozik.

A földterület eocén képződményekhez és különösen a túlnyomórészt meszes alsó-eocén zónához tartozik, míg a felső rész összetételét a Bernadia-hegyet fedő mészkövek miatti földcsuszamlások tömege módosítja, így azok a Friuli-Venezia Giulia régió egyetlen más részén sem található feltalajt eredményeznek. Ezek az eocén márgák az úgynevezett „Flysch di Cormons” (friuli nyelven „ponca”) csoportba sorolhatók, és ide tartoznak a „Colli Orientali del Friuli” és a „Collio” zóna márgás és dombos területei.

Az e talajokon termesztett Verduzzo friulano közvetlenül a márgás aljzatból veszi fel az életerejét meghatározó jellegzetes és sajátos elemeket; amint azt már sok helyen kimutatták, a „ponca” olyan talaj, amely nem engedi a növényzet túlburjánzását, hanem éppen ellenkezőleg, a minőségi jegyek jutalmazásával végez korlátozást; e területeken gyakorlatilag a szőlő az egyetlen termesztett növényfaj, alternatívaként pedig a természet által ezen a magasságon lehetővé tett növényzet, azaz erdő található.

Az elmúlt évtizedben a csapadék átlagos éves mennyisége 2 200 mm felett volt, több mint 130 esős nappal, és még a szőlő vegetációs időszakában is jól eloszlik a csapadék, így az aszály nem gyakori jelenség ezen a területen.

Az átlaghőmérséklet 13,6 °C értéket mutat, a nyári csúcsértékek jóval 30 °C felett vannak, télen viszont nem ritka az, amikor a hőmérséklet fagypont alá süllyed.

Ezek az éghajlati viszonyok korlátozzák a tőkén történő szárítást, és helyette lehetővé teszik a ládákban vagy állványokon történő szárítás elterjedését annak érdekében, hogy a szőlőszemekben lévő víz részleges távozása elősegítse a cukrok, savak, aromás anyagok, polifenolok stb. koncentrálódását.

A sajátos mikroklímával és a szárítással párosuló borászati technikák meghatározó módon jellemzik a bor bukéját; a méz és az érett gyümölcsök jegyei és a sajátos tanninosság kombinációja ugyanis az egyedi érzetek olyan együttesét keltik, amely igazi védjegyként szolgál.

E bor előállítását évről évre tökéletesítették, és előkerültek a Ramandolo előállítását említő különböző dokumentumok is, amelyek bizonyítják e terület alkalmasságát: „Alle radici de Ramandolo” című művében Claudio Fabbro példaként említi a friuli borok 2. vásárát és versenyét, amelyet a friuli agrártársaság szervezett Udinében 1893. április 20 és 23. között, ahol egy Giovanni Comelli („Moro”) nevű lelkes torlanói szőlész-borász versenyen kívül dicsérő oklevelet kapott egy Ramandolo borért.

„Igazi dicsőség akkor neki, ma pedig utódainak, vagy legalábbis azoknak, akik hisznek a szőlőben és a borban […] És bizonyítja, hogy mennyire bevett szokássá vált ennek a Verduzzo friulano szőlőből nyert bornak az előállítási terület földrajzi nevével azonos elnevezése: Nimis kis kerületét, a Bernadia lejtőin fekvő Ramandolót éppen ez a nektár tette híressé; az e bort ajándékozó szőlőt oly sok áldozattal művelik a gyakran a hegy szikláiból kiszakított szőlőültetvényeken, a préselést követően azonban ez a szőlő képes arra, hogy egy minden fáradságot feledtető jó és finom terméket adjon.”

„Ráadásul egy ilyen minőségű és személyiségű bor csak Ramandolóban és a környező dombokon (Cloz, Sedilis, Moric, Coia) készülhet.”

„A Colli Orientali del Friuli többi, jóllehet kiváló szőlőtermesztésre hivatott és bár kellemes térségében minden bizonnyal nagyon jó Verduzzo készül, de annak semmi köze a Ramandolóihoz és a környező területekéhez.”

A „L’Agricoltura Friulana” (51. szám, 1934. december 22. – XIII. E.F.) 1934-ben értékes cikket közölt dr. Perusini Gaetano tollából, aki ezt írja:

„Nincs ember, aki Friuliban ne ismerné a Ramandolo bort”; bár Marescalchi is említi a jellegzetes olasz borokról szóló művében, eddig még nem keltett akkora figyelmet a szőlészek és borászok körében, mint amilyet megérdemelne.

„A bort megemlítő néhány írás számos pontatlanságot tartalmaz. E pontatlanságok közül a legnagyobb a bor származási területére vonatkozik, mivel véleményem szerint a Ramandolo nevet kizárólag a sajátos módszerekkel feldolgozott és a Ramandolo falu környékén egy kedvező környezeti és talajadottsággokkal rendelkező meredek dombháton, 250 és 370 méter közötti magasságban szüretelt Verduzzóból nyert bornak kellene viselnie. E dombhátat a hideg szelektől a Bernadia-hegység sziklái védik, amelyek szinte függőlegesen magasodnak a falu fölé, továbbá erősen visszaverik a napsugarakat, és valamivel magasabb hőmérsékletet tartanak fenn, mint a környező falvakban”.

1992-ben a mezőgazdasági minisztérium rendelete az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott „Colli Orientali del Friuli” részeként elismerte a Ramandolo alterületet, majd az 1988-ban alapított Consorzio di tutela del Ramandolo ugyanerre a borra megszerezte az első regionális ellenőrzött és garantált eredetmegjelölést, a 2001. október 9-i miniszteri rendelet útján pedig a minisztérium elismerte a Ramandolo elnevezés legmagasabb értékét azzal, hogy az alterületet ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés státuszba emelte.

A közelmúlt történelmét az eredetmegjelölés pozitív fejlődése jellemzi: az új szőlőültetvények telepítése és a régebbiek szerkezetátalakítása, illetve a fokozott promóciós tevékenység a piaci szereplők szakmai hozzáértésével párosulva lehetővé tette a „Ramandolo” minőségének és hírnevének folyamatos javítását.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

–

A termékleíráshoz vezető link

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