C/2024/6843

2024 11 15

Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto nuorodos specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(C/2024/6843)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Ramandolo“

PDO-IT-A0939-AM02

Pranešimo data: 2024 8 26

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Rūšies „Riserva“ įtraukimas**

Aprašymas: prie jau esamos pagrindinės rūšies pridėta rūšis „Riserva“.

Pagrindimas: rūšis „Riserva“ įtraukta, nes rinkai reikalinga ir ilgiau už pagrindinės rūšies vyną brandinto vyno su nuoroda „Ramandolo“ rūšis.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vynų aprašymas“.

2. **Išleidimas vartoti**

Aprašymas: SKVN „Ramandolo“ žymimas vynas turės būti pateiktas rinkai ne anksčiau kaip kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, lapkričio mėnesį; rūšis su nuoroda „Riserva“ turės būti pateikta rinkai ne anksčiau kaip trečių metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, gruodžio 1 d.

Pagrindimas: pakeista pagrindinės rūšies vyno, žymimo nuoroda „Ramandolo“, pateikimo vartoti data, kad šios rūšies vyną visi galėtų išleisti į rinką vienodai minimaliai brandintą.

Vis dėlto, siekiant aktyviai atsižvelgti į paklausą rinkoje, nuoroda „Ramandolo“ žymimam rūšies „Riserva“ vynui nustatytas trejų metų laikotarpis prieš išleidžiant į rinką.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

3. **Vartoti pateikiamo rūšies „Riserva“ vyno cheminių ir fizinių savybių įtraukimas**

Aprašymas: aprašytos naujos rūšies „Riserva“ juslinės bei cheminės ir fizinės savybės.

Pagrindimas: remiantis išvadomis, nustatytomis degustuojant trejus ar daugiau metų brandintą vyną, žymimą nuoroda „Ramandolo“, įtraukti nauji kvapo ir skonio aprašymai. Be to, nurodytas didesnis mažiausias becukrio ekstrakto kiekis.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vynų aprašymas“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Ramandolo

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLONIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS;

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vynų aprašymas**

1. „Ramandolo“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo aukso geltonumo;

kvapas: intensyvus ir išskirtinis;

skonis: saldus, švelnus, daugiau ar mažiau taniniškas ir sodrus, gali būti juntamas medienos pokvapis;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 14,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 25,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 30;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

2. „Ramandolo Riserva“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo aukso geltonumo;

kvapas: intensyvus, išskirtinis, kartais galima justi citrusinių vaisių, cukatų, žaliosios arbatos, galbūt ir šafrano bei persikų džemo pokvapius;

skonis: saldus, švelnus, kartais lengvai taniniškas, sodrus, gali būti juntamas medienos pokvapis;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 14,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 26 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties;

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 30;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

—

5.2. *Didžiausias derlius*

1. „Ramandolo“:

52 hektolitrai iš hektaro.

6. **Apibrėžta geografinė vietovė**

Pagal 1 straipsnį, registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda (RGKVN) „Ramandolo“ žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti išaugintos toliau aprašytoje teritorijoje. Teritorijos ribą žyminti linija nuo Ramandolo koplyčios (369 m aukštyje virš jūros lygio) Bernadijos keliu driekiasi šiaurės rytų kryptimi link Kosta Dolinos, pasiekia 518 m aukščio tašką netoli Tamaro gyvenvietės. Nuo ten tiesi linija eina į pietvakarius per 250 m aukščio tašką (atitinkamai kelių iš Žemutinio Torlano ir iš Aukštutinio Torlano susikirtimo tašką) ir pasiekia San Džordžo gyvenvietę (469 m aukštyje). Nuo čia eidama per Pekol di Čentą ir Make Favės kalną (365 m aukštyje) pietvakarių kryptimi pasiekia Plantadico kalną (370 m aukštyje) ir La Kročę (370 m aukštyje). Po to tęsiasi į pietryčius išilgai tiesios linijos, kertančios tiltą per Lanjos upelį (222 m aukštyje). Jo vaga eina į pietus iki santakos su Kornapo upeliu (190 m aukštyje) ir tęsiasi šio vaga iki santakos su Torės upe (178 m aukštyje). Jos vaga juda į šiaurės vakarus iki Oltretorės gyvenvietės (Tarčentas) ir iki tilto per Torės upę. Seka valstybiniu keliu Nr. 356, eina į vakarus per Aprato ir San Bjadžo gyvenvietes iki 214 m aukščio virš jūros lygio. Nuo čia riba tęsiasi keliu į šiaurę, pasiekdama 222 m ir po to 261 m aukščio tašką Menolio gyvenvietėje. Vėliau tiesi linija tęsiasi iki Borgo Noglaredos (313 m aukštyje), ir eidama per 415 m ir 440 m aukščio taškus pasiekia Beorkjano gyvenvietę. Tuomet linija šiaurės rytų kryptimi eina iki Kaze Dzuko (440 m aukštyje) ir eidama per 404 m aukščio tašką pasiekia Kaze Rozacisą (392 m aukštyje). Po to tiesi linija eina šiaurės rytų kryptimi iki Borgo Gasparo (253 m aukštyje) ir tuomet keliu, vedančiu į Dzomeaiso gyvenvietę (244 m aukštyje). Tada ji kerta tiltą per Torės upę ir eina iki Čizerijiso gyvenvietės, esančios 264 m aukštyje virš jūros lygio, tęsiasi linija per 394 m ir 457 m aukščio taškus aukštyn nuo Komparės gyvenvietės ir pasiekia Borgo Patokisą (406 m aukštyje). Tuomet suka link rytų per 478 m aukščio tašką, po to – į pietus per Kaze Dzatrepį iki 448 aukščio taško, aukštyn nuo Sediliso gyvenvietės. Nuo čia linija tęsiasi link rytų per Kaze Dri (376 m aukštyje) ir eidama per 356 m ir369 m aukščio taškus pasiekia Ramandolo koplyčią (369 m aukštyje), pradinį ribų nustatymo tašką.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Verduzzo friulano B.“ (toliau – „Verduzzo“).

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *A) Geografinės vietovės duomenys*

1. Su ryšiu susiję gamtiniai veiksniai

RGKVN „Ramandolo“ geografinė vietovė yra rytinėje Friulio-Venecijos Džulijos regiono dalyje, Udinės provincijoje, ir apima aukštų ir vidutinio aukščio kalvų teritoriją, esančią Nimiso ir Tarčento savivaldybėse, įsikūrusiose Bernadijos kalno, kurio viršūnė siekia 1 732 m virš jūros lygio ir uždengia nuo šalto vėjo (tramontanos), šlaituose. Visi Ramandolo (mažos Nimiso dalies), kurio vardu yra pavadintas ir pats vynas, vynuogynai plyti pietinėje pusėje ir yra išdėstyti tarp 250 m virš jūros lygio esančio Torlano (Nimiso dalies) bei 369 m virš jūros lygio esančio Ramandolo ir siekia 413 m aukštyje esantį Sedilisą (Tarčento dalį). Šioje vietovėje per metus lyja maždaug 130 dienų, todėl kritulių kiekis yra vienas didžiausių iš Friulio-Venecijos Džulijos regiono vynuogių auginimo vietovių – viršija 2 200 mm. Šie veiksniai kartu su nuolatiniais temperatūros svyravimais prieš nuimant derlių sudaro ypatingas klimato sąlygas, kurios paverčia veislės „Verduzzo friulano“ vynuoges (iš kurių gaminamas vynas), užaugintas terasinėse kalvose, unikaliu nuoroda „Ramandolo“ žymimu vynu. Toks išskirtinis klimatas lėmė drastišką auginamų vynuogių atranką. Iš tiesų, šalia „Verduzzo friulano“ galima rasti praktiškai tik dvi kitas veisles – „Picolit“ ir „Refosco dal peduncolo rosso“, kurios, vis dėlto, nėra produkto specifikacijos dalis. Dirvožemiai sudaryti daugiausia iš eoceno laikotarpiu susiformavusio mergelio. Ramandolas yra šiauriausias Friulio vynininkystės taškas. Kalvų, ant kurių pasodinti vynuogynai, pagrindą sudaro Bernadijos kalno, stūksančio kaip neperžengiama riba, klinčių darinys. Kalvota vietovė, kurioje auginamos nuoroda „Ramandolo“ žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės, yra viena nepalankiausių regione – labai stačiuose šlaituose (jų nuolydis gali viršyti 30 proc.) darbas labai dažnai turi būti atliekamas tik rankomis. Terasos dažnai labai siauros, kartais siauresnės už metrą. Vis dėlto, aukščių skirtumas apsaugo nuo pavėsio.

2. Su ryšiu susiję žmogiškieji veiksniai

Ramandolo vietovę galima aprašyti taip: „[…] šiose kalvose žmogus išsikovoja nedidelius plotus, kurie jam leidžia išgyventi auginant vynuoges.“

Ramandolo – tai romėniškos kilmės pavadinimas, praeityje skambėjęs kaip „Romandolo“. Vis dėlto, galėtų būti kilęs ir iš kitur. Anot Kornelijaus Čezarė Desinano, tai tikrai nėra romėniškas, veikiau iš romanų ar friulų kalbų atėjęs pavadinimas: mažybinė pavadinimo „Romandus“ forma „Romandulus“ reiškia „romanas“, o ne „romėnas“. Ramandolo apylinkė yra būtent ant ne kartą pasikeitusios kalbinės ribos – viršuje slavai arba slovėnai, apačioje – romėnų kilmės friulai.

Pirmasis dokumentas, kuriame kalbama apie esančią vietovę, datuojamas 1273 m. liepos mėn.: jame randami žodžiai „[...] *in Villa de Ramandul*“. Ramandolo istorija ir jo gyventojų gyvenimas yra glaudžiai susiję su Šv. Jono Krikštytojo bažnyčia, pastatyta dešimties žmonių, kurie 1482 m. balandžio 9 d. notaro aktu susivienijo, kiekvienas įsipareigodamas sumokėti po du dukatus, iniciatyva.

Kaimo kraštovaizdis labai pasikeitė po 1976 m. skaudžiai smogusio žemės drebėjimo. Beveik visi namai ir bažnyčios buvo rekonstruoti ar restauruoti. Dėl dažnos krušos dauguma vynuogynų saugomi – ištiesiami apsauginiai tinklai. Tinklus, kurie paprastai pastatomi palei vynmedžių lają, vynmedžių augintojams reikia nuolat stebėti. Be to, bet kokiems rankiniams darbams atlikti vynuogyne reikia, kad tinklas būtų pakeltas į viršų, o vėliau perstatytas į reikiamą vietą.

Su žmogaus veiklos veiksniais, kurie darė ir vis dar daro įtaką nuoroda „Ramandolo“ žymimo vyno gamybai, susiję daug aspektų. Neabejotinai kartu jie sudaro neatskiriamą galiojančios produkto specifikacijos dalį:

— vynuogių veislių derinys vynuogynuose: aptariamo vyno gamybai tinkanti vynuogių veislė yra „Verduzzo friulano“, kuri šioje vietovėje yra plačiai auginama naudojant kloną, vadinamą „verduzzo giallo“. Jis skiriasi nuo „verduzzo verde“, kuris, priešingai, yra auginamas likusioje regiono dalyje ir šalia esančiame Venete;

— vynmedžių formavimo metodai, sodinimo atstumai ir genėjimo sistemos: vynuogynai daugiausia formuojami naudojant metodą, vadinamą „cappuccina“ (du metūgliai į abi puses). Naudojamas ir „Guyot“ metodas (vienas metūglis). Eilės dažnai pažymimos vaismedžiais, daugiausia vyšniomis, obelimis, slyvomis ir figomis. Savitas vietovės reljefas ir stati nuokalnė nesudaro galimybių mechanizuoti auginimo darbus. Dėl šios priežasties tiek žiemos metu, tiek vynuogių nokimo pradžioje genėjimas atliekamas tik naudojant vietinę darbo jėgą. Derlius taip pat nuimamas rankomis ir tai yra vienas iš daugiausiai kruopštumo reikalaujančių auginimo proceso darbų. Sodinama beveik visada tankiai. Vynmedžių formavimo metodai leidžia užtikrinti didelį sodinimo tankį, lemiantį ribotą vynuogių išeigą;

— vynuogių derliaus skynimo ir vynų gamybos metodai: vynuogių derlius paprastai nuimamas vėlai – labai dažnai vynuogės šiek tiek apdžiūsta ant vynmedžių. Palankiais metais derlius gali būti nuimamas ir spalio pabaigoje. Daug augintojų vynuoges renka tiesiai į dėžutes, kurios sugabenamos į augintojų kooperatyvo valdomą vynuogių džiovinimo centrą. Kiti vyndariai džiovina ant grotelių. Palankiais metais pavyksta užauginti pilkąjį kekerą (*Botrytis cinerea*), suteikiantį vynui unikalių savybių. Yra daug vyndarių, įvaldžiusių savitą vyno gamybos būdą, itališkai vadinamą „per alzata di cappello“, t. y. lengvą maceravimą (esant žemai temperatūrai fermentacijos metu mirkymas švelnesnis). Kai kurie augintojai naudoja baltojo vyno gamybos metodą ir taip gauna lengvesnį ir tinkamą iš karto vartoti vyną. Iš veislės „Verduzzo“ vynuogių galima išgauti nemažai tanino. Ji yra viena iš baltųjų vynuogių veislių, kurių uogų žievelė turi šių polifenolių ir dėl to labai sunku pasiekti tinkamą taninų, rūgštumo ir saldumo koncentracijos balansą; tam reikalinga iš kartos į kartą perduodama „Ramandolo“ vyndarių patirtis.

8.2. *B) Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurias daugiausia arba išimtinai lemia geografinė aplinka*

RGKVN „Ramandolo“ žymimas vynas, nurodytas produkto specifikacijos 6 straipsnyje, yra tik vienos rūšies vynas. Dėl klimato sąlygų, teritorijos reljefo ir gamintojų vyno gamybos metodų sąveikos išgaunamas aukso spalvos, lengvai taniniškas, sodrus, pusiau saldus, akacijų, prinokusių vaisių, pvz., slyvų, abrikosų ir kalnų medaus aromato, labai subalansuotas ir malonus vynas. Bendrasis rūgštingumas geras, o lakiojo rūgštingumo vertės, kaip ir visų puikių meditacinių vynų, kurių vynuogės buvo ilgiau ar trumpiau džiovinamos, būna net aukštesnės už vidutines, tačiau visada išlieka subalansuotos, atsižvelgiant į ypatingą, neabejotinai svarbaus becukrio ekstrakto kiekio suteiktą, struktūrą.

8.3. *C) Priežastinio ryšio tarp A ir B punktuose nurodytų aspektų apibūdinimas*

Kalvotas auginimo vietovės reljefas pasižymi tuo, kad ten stūkso Bernadijos kalnas, kuris būdamas išskirtinai aukštas (1 732 m virš jūros lygio) užgožia šiauriau esančią RGKVN teritoriją. Ramandole šis unikalus reljefas yra natūralus barjeras nuo šaltų šiaurės vėjų, nukreipiamų į žemiau esančias RGKVN teritorijas. Primintina, kad Ramandolas yra šiauriausia Friulio-Venecijos Džulijos regiono vynuogių auginimo vietovė ir todėl, neskaitant Trentino-Alto Adidžės, yra viena iš šiauriausių vynuogių auginimo vietovių Italijoje.

Žemę sudaro eoceno sanklodos ir, visų pirma, ankstyvojo eoceno laikotarpiu susiformavę klinčių plotai. Be to, viršutinėje dalyje jos sudėtį pakeitė daugybė nuošliaužų, susidariusių nuo Bernadijos kalno slenkant klintiniam dirvožemiui. Taip susiformavo dirvožemis, kokio niekur kitur Friulio-Venecijos Džulijos regione nerasi. Šį eoceno laikotarpiu susidariusį mergelį galima priskirti prie vadinamo „Flysch di Cormons“ (Friulyje – *ponca*), apimančio kalkakmenio bei kalvotus dirvožemius *Colli Orientali del Friuli* ir *Collio* vietovėse.

Šiose žemėse auginami veislės „Verduzzo friulano“ vynmedžiai iš mergelio substrato tiesiogiai pasisavina visas jų gyvybingumą lemiančias specifines ir unikalias savybes. Viską apžvelgus matoma, kad *ponca* dirvožemis neleidžia labai daug užauginti, tačiau nedidelį kiekį kompensuoja kokybinėmis savybėmis. Šiose vietovėse vynuogės iš esmės yra vienintelės auginamos rūšies augalai. Kita vertus, čia galima rasti tai, kam gamta leidžia augti tokiose aukštumose, – mišką.

Pastarojo dešimtmečio vidutinis kritulių kiekis per metus viršija 2 200 mm – daugiau nei 130 dienų per metus lyja. Taip pat vynmedžių auginimo laikotarpiu kritulių kiekis pasiskirsto gana tolygiai, todėl sausra šioje teritorijoje nėra dažnas reiškinys.

Vidutinė temperatūra – 13,6 °C. Vasarą pasitaiko temperatūros šuolių, gerokai viršijančių 30 °C, o žiemą temperatūra neretai nukrinta žemiau nulio.

Šios klimato sąlygos riboja vynuogių džiovinimą ant vynmedžių, taigi vynuogės dažniau džiovinamos dėžutėse arba ant grotelių. Taip sudaromos sąlygos iš dalies pasišalinti uogų viduje susikaupusiam vandeniui ir užtikrinama cukraus, rūgščių, aromatinių medžiagų, polifenolių ir kt. koncentracija.

Visi vyno gaminimo metodai, specifinis mikroklimatas ir vynuogių džiovinimas neabejotinai nulemia gėrimo aromatą. Iš tiesų, medaus, prinokusių vaisių pokvapiai susijungę su specifiniu taniniškumu sukuria tokius unikalius pojūčius, kurie iš tiesų identifikuoja prekės ženklą.

Šio vyno gamyba buvo ištobulinta per daugybę metų. Šios teritorijos paskirtį patvirtina įvairūs surinkti dokumentai, kuriuose rašoma apie nuoroda „Ramandolo“ žymimo vyno gamybą. Pavyzdžiui, Klaudijas Fabras veikale „Alle radici de Ramandolo“ pateikia pavyzdį, kai Friuli vynų konkurse „II Fiera“, organizuotame asociacijos „Società agraria friulana“ 1893 m. balandžio 20–23 d. Udinėje, pasišventusiam vynuogių augintojui iš Torlano, Džiovaniui Komeliui (vadintam „Moro“), ne konkurso tvarka buvo įteiktas pagyrimo raštas už „Ramandolo“ vyną.

„Tai tikras pasididžiavimas – jam, jo palikuonims ar bent tiems, kurie tiki vynmedžiais ir vynu... Be to, juo parodoma, kaip stipriai įsitvirtinęs paprotys šį vyną, gautą iš veislės „Verduzzo friulano“ vynuogių, vadinti tuo pačiu geografiniu auginimo teritorijos pavadinimu. Būtent Ramandolas – maža Nimiso dalis, prigludusi prie Bernadijos kalno šlaitų, labiausiai žinoma dėl šio su daugybe pasiaukojimo, dažnai tarp kalno uolienų įsitvirtinusiuose vynuogynuose užaugintų vynuogių padovanoto nektaro. Tačiau iš išspaustų vynuogių gaunamas toks geras ir subtilus produktas, kad pamirštami visi ankstesni sunkumai.

Dar daugiau: tokių savybių ir toks išskirtinis vynas gali būti pagamintas tik Ramandole bei kaimyninėse Kloco, Sediliso, Moriko ir Kojos kalvose.

Nors kituose tinkamuose *Colli Orientali del Friuli* rajonuose, kuriuose sąlygos palankios labai gerai vynininkystei, gaminamas puikus „Verduzzo“ vynas, niekas neprilygsta šiam – auginamam Ramandole ir jo kaimyninėse teritorijose.“

1934 m. leidinyje „L'Agricoltura Friulana“ (nr. 51, 1934 m. gruodžio 22 d., XIII, E.F.) išspausdintas vertingas dokumentas, kurį paskelbęs dr. Peruzinio Gaetano rašė:

„Nėra to, kuris Friulyje nežinotų „Ramandolo“ vyno. Vis dėlto, jis, nors ir minimas Marescalchio veikale apie tipiškus Italijos vynus, kol kas nepritraukė (nors nusipelno) vynininkystės specialistų ir vynuogių augintojų dėmesio.

Veikaluose, kuriuose jis minimas, yra daugybė netikslumų. Pagrindinis susijęs su šio vyno kilmės teritorija, kadangi, mano nuomone, pavadinimas „Ramandolo“ suteikiamas vynui, išgautam (taikant specialius metodus) iš veislės „Verduzzo“ vynuogių, surinktų 250–370 m aukštyje virš jūros lygio išsidėsčiusiose zonose aplink Ramandolą, kur ant stataus šlaito joms sudaromos vienodai palankios aplinkos ir dirvožemio sąlygos. Iš tiesų, šį šlaitą nuo šaltų vėjų apsaugo beveik stačiai virš vietovės iškilusios Bernadijos kalno uolos. Be to, šios uolos puikiai atspindi saulės spindulius ir padeda išsilaikyti šiek tiek aukštesnei nei kaimyninėse teritorijose temperatūrai.“

1992 m. Žemės ūkio ministerijos nutarimu registruotos kilmės vietos nuorodos vietovėje buvo pripažintas Ramandolo parajonis. 1988 m. įsteigta asociacija „Colli Orientali del Friuli“, vėliau „Consorzio di tutela del Ramandolo“, pasiekė, kad būtent šis vynas ministro dekretu būtų pažymėtas pirmąja regionine RGKVN. 2001 m. spalio 9 d. ministerija pripažino aukščiausią nuorodos „Ramandolo“ vertę ir parajonį pavadino registruotos ir garantuotos kilmės vietos nuorodos vietove.

Pastaruoju metu su šia nuoroda susijusi veikla klostėsi palankiai: buvo sodinami nauji vynuogynai, o seniausieji pertvarkomi, be to, aktyvesnės reklaminės kampanijos ir kartu profesionalių veiklos vykdytojų dėka buvo galima nuosekliai gerinti nuoroda „Ramandolo“ žymimo vyno kokybę ir reputaciją.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

—.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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