C/2024/6843

15.11.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2024/6843)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 26. augusts

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Tipa *Riserva* iekļaušana**

Apraksts: vīna tips *Riserva* ir pievienots esošajam vīna veidam.

Pamatojums: *Riserva* ir pievienots kā vīna veids, jo ir komerciāls pieprasījums arī pēc tāda “Ramandolo” vīna, kas izturēts ilgāk nekā standarta variants.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. pantu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīna(-u) apraksts”.

2. **Nodošana patēriņam**

Apraksts: ar ACVN “Ramandolo” apzīmēto vīnu nedrīkst laist tirgū pirms tā gada novembra, kas seko ražas novākšanas gadam. *Riserva* tipa vīnu nedrīkst laist tirgū pirms 1. decembra trešajā gadā pēc ražas novākšanas.

Pamatojums: attiecībā uz “Ramandolo” standarta vīnu ir grozīts datums, kad to nodod patēriņam, lai to varētu laist tirgū, ievērojot minimālo nogatavināšanas līmeni, kas piemērojams visiem vīniem.

Tomēr attiecībā uz “Ramandolo” *Riserva* pirms nodošanas patēriņam tika izvēlēts trīs gadu periods, lai apmierinātu tirgus prasības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

3. ***Riserva* tipa vīna ķīmisko un fizikālo īpašību dzeršanas laikā pievienošana**

Apraksts: pievienotas jaunā *Riserva* tipa vīna organoleptiskās, ķīmiskās un fizikālās īpašības.

Pamatojums: pamatojoties uz tāda “Ramandolo” vīna degustācijas rezultātiem, kas nogatavināts vismaz trīs gadus, ir pievienoti jauni aromāta un garšas deskriptori, kā arī palielināts minimālais bezcukuru ekstrakta līmenis.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīna(-u) apraksts”.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Ramandolo

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. "Ramandolo"

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes zeltaini dzeltena.

Smarža: intensīva un savdabīga.

Garša: salda, samtaina, ar vidēju tanīnu līmeni un pamatgaršu ar iespējamām koksnes notīm.

Minimālais kopējais spirta saturs: 14,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,0 grami uz litru.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 30

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): –

2. "Ramandolo" *Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes zeltaini dzeltena.

Smarža: intensīva un savdabīga, var būt citrusaugļu, cukurotu augļu, zaļās tējas un, iespējams, arī safrāna un persiku kompota nianses.

Garša: salda, maiga, dažkārt ar nelielu tanīna noti, strukturēta, var būt ar koksnes notīm.

Minimālais kopējais spirta saturs: 14,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 grami uz litru.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): 30

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): –

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

–

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Ramandolo"

52 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogas, no kurām iegūst vīnu ar reģistrētu un garantētu cilmes vietas nosaukumu "Ramandolo" 1. panta nozīmē, jāaudzē šādā apgabalā: no *Ramandolo* baznīcas (369 m pacēlums) pa ceļu uz *Bernardia* kalnu (zem ielejas ziemeļaustrumu virzienā), sasniedzot 518 m pacēlumu netālu no pamestā *Tamar* ciemata. No šejienes robeža turpinās taisnā līnijā uz dienvidaustrumiem, šķērsojot apgabalu ar 250 m pacēlumu, sasniedzot ceļu no *Torlano di Sotto* un *Torlano di Sopra* [Torlano apakšējās un augšējās daļas] krustojumu un nonākot *San Giorgio* apvidū (469 m pacēlums). Sākot no šīs vietas, dienvidrietumu virzienā robeža sniedzas līdz *Plantandiz* kalnam (370 m pacēlums), *La Crocce* (370 m) un šķērso *Pecol di Centa* un *Machefave* kalnu (365 m). Pēc tam apgabala robeža turpinās taisnā līnijā uz dienvidaustrumiem, krustojot tiltu pāri *Lagna* upei (222 m pacēlums). Tā virzās pa upi uz dienvidiem līdz tās satekai ar *Cornappo* upi (190 m pacēlums) un turpinās gar *Cornappo* līdz tās satekai ar *Torre* upi (178 m pacēlums). Apgabals turpinās ziemeļrietumu virzienā gar *Torre* upi līdz *Oltretorre* (*Tarcento*) apvidum un pie tilta pār *Torre* upi virzās pa valsts automaģistrāli Nr. 356, kas turpinās rietumu virzienā caur *Aprato* un *San Biago* apgabaliem, sasniedzot 214 m pacēlumu. No šejienes robeža turpinās pa ceļu uz ziemeļiem, sasniedzot 222 m pacēlumu un pēc tam 261 m pacēlumu *Menoli* apvidū. Pēc tam tā turpinās taisnā līnijā līdz *Noglareda* ciemam (313 m pacēlums), šķērsojot teritoriju ar 415 un 440 m pacēlumu un sasniedzot *Beorchian* apgabalu. Pēc tam robeža stiepjas uz ziemeļaustrumiem līdz *Case Zuc* (440 m pacēlums), šķērsojot teritoriju ar 404 m pacēlumu, lai sasniegtu *Case Rosazzis* (392 m pacēlums). No turienes apgabala robeža turpinās taisnā līnijā uz ziemeļaustrumiem līdz *Gaspar* ciematam (253 m pacēlums) un tad gar ceļu uz *Zomeais* (244 m pacēlums). Pēc tam robeža šķērso tiltu pār *Torre* upi, sasniedzot *Ciseris* (264 m pacēlums), un no turienes turpinās pa līniju, kas šķērso teritorijas ar 394 un 457 m pacēlumu virs *Compare* apgabala, sasniedzot *Patochis* ciemu (406 m pacēlums). No šejienes apgabala robeža virzās uz austrumiem, sasniedzot 478 m pacēlumu, un tad pagriežas uz dienvidiem cauri *Case Zatreppi*, sasniedzot 448 m pacēlumu *Sedilis* kalnā. No šejienes apgabala robeža turpinās austrumu virzienā, šķērsojot *Case Dri* (376 m pacēlums) un teritorijas ar 356 un 369 m pacēlumu, nonākot līdz *Ramandolo* baznīcai (369 m pacēlums), kas ir robežlīnijas sākumpunkts.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Verduzzo Friulano" B – "Verduzzo"

8. **Saiknes(-ņu) apraksts**

8.1. *A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

1. Saikni veidojošie dabas faktori

ACVN "Ramandolo" ģeogrāfiskais apgabals atrodas Udīnes provincē Friuli-Venēcijas Džūlijas reģiona austrumu daļā. Tas aptver paugurainu teritoriju ar augstu un vidēji augstu pacēlumu *Nimis* un *Tarcento* pašvaldībās uz *Bernadia* kalna nogāzēm. Šis kalns, kura smaile ir 1 732 m virs jūras līmeņa, nodrošina aizsardzību no aukstajiem ziemeļu vējiem. *Ramandolo*, kura vārdā ir nosaukts vīns, ir neliels ciemats *Nimis* pašvaldībā. Visi *Ramandolo* apgabala vīna dārzi ir vērsti uz dienvidiem un ir izvietoti teritorijā, kas atrodas 250 m virs jūras līmeņa *Torlano* – *Nimis* pašvaldības ciematā – un 369 m virs jūras līmeņa *Ramandolo* ciematā, sasniedzot vislielāko pacēlumu 413 m augstumā *Sedilis* – *Tarcento* pašvaldības ciematā. Nokrišņu daudzums ir viens no lielākajiem Friuli-Venēcijas Džūlijas apgabalos, kur ir saistītie ACVN, pārsniedzot 2 200 mm, ar aptuveni 130 lietainām dienām gada laikā. Līdz ar ievērojamām temperatūras svārstībām pirms ražas novākšanas šie faktori veido sava veida mikroklimatu. Vīnogu šķirne ir "Verduzzo Friulano", ko audzē nogāzēs ar terasēm. Pateicoties mikroklimatam, no šīm vīnogām tiek iegūts nepārprotami atšķirīgs "Ramandolo" vīns. Šis unikālais klimats ir licis stingri atlasīt audzētās vīnogas. Papildus vietējai šķirnei "Verduzzo" praktiski ir atrodamas tikai divas citas šķirnes – "Picolit" un "Refosco dal Peduncolo Rosso" –, kas nav iekļautas specifikācijā. Augsnes lielākoties sastāv no merģeļiem, kas veidojušies eocēna periodā. *Ramandolo* ir vistālāk ziemeļos izvietotais Friuli reģiona vīnkopības apgabals. Pakalni, uz kuriem tiek stādīti vīna dārzi, ietver *Bernadia* kalna kaļķakmens masu, kas veido galīgo robežu. Paugurainā ainava, kurā audzē vīnogas "Ramandolo" vīna ražošanai, ir viena no vissarežģītāk apstrādājamajām teritorijām šajā reģionā. Nogāzes ir ļoti stāvas, pārsniedzot 30 % slīpumu, un darbs ļoti bieži ir jāveic tikai ar rokām. Terases ļoti bieži ir šauras, dažkārt pat šaurākas par metru. Tomēr, ņemot vērā augstuma atšķirības, nav riska, ka tās varētu aizēnot zemāk izvietotos vīnogulājus.

2. Saikni veidojošie cilvēkfaktori

"Ramandolo" ražošanas apgabalu var raksturot šādi: "cīņa par nelielu zemes joslu atkarošanu no šiem pakalniem, ļaujot cilvēkiem nopelnīt iztiku, audzējot vīnogulājus".

"Ramandolo": agrāk tika pieņemts, ka nosaukumam *Romandolo* ir romiešu izcelsme. Tomēr tam varētu būt arī cita izcelsme. *Cornelio Cesare Desinan* uzskata, ka nebūt nav nepārprotamas pārliecības, ka šim vārdam ir romiešu izcelsme, jo vārds "Romandulus" ir "Romandus" deminutīvs, kas nozīmē nevis "romiešu", bet gan "romāņu", citiem vārdiem sakot, "neolatīņu" vai "Friulano". *Ramandolo* ciemats atrodas tieši pie lingvistiskās robežas, kas ir vairākkārt pārvietojusies: ziemeļos dzīvo slāvi un slovēņi, bet dienvidos – friuli tauta, kas ir romiešu pēcteči.

Pirmais dokuments, kurā minēta *Ramandolo* ciemata pastāvēšana, ir datēts ar 1273. gada jūliju, kur tas nosaukts par *Villa de Ramandul*. *Ramandolo* vēsture un dzīve ir cieši saistīta ar *San Giovanni Battista* baznīcu. Tā tika uzcelta pēc desmit personu iniciatīvas, kuras ar 1482. gada 9. aprīļa notariālo aktu katra apņēmās iemaksāt divus dukātus.

Lauku ainavu būtiski mainīja 1976. gada zemestrīce, kas smagi skāra šo teritoriju. Gandrīz visas mājas un baznīcas ir uzbūvētas no jauna vai atjaunotas. Biežo krusu dēļ lielākā daļa vīna dārzu ir aizsargāti ar pretkrusas tīklu, kas parasti atrodas virs lapotnes. Tīkli vīnkopjiem ir pastāvīgi jāuzrauga. Turklāt, lai vīna dārzā varētu veikt jebkādu fizisku darbu, tīkls ir jāpaceļ un pēc tam jāatgriež pareizajā stāvoklī.

Ir daudz aspektu, kas saistīti ar cilvēkfaktoriem, kuri ir ietekmējuši un turpina ietekmēt "Ramandolo" ražošanu. Šie aspekti tiešām atspoguļo visus faktorus, kas ir pašreizējās produkta specifikācijas neatņemama sastāvdaļa.

— Šķirņu kombinācija vīna dārzos: šim vīnam ideālā šķirne ir "Verduzzo Friulano". Šajā apgabalā to plaši audzē, izmantojot klonu "Verduzzo Giallo" (dzeltenās "Verduzzo"), kas atšķiras no "Verduzzo" zaļās formas, ko audzē pārējā reģiona daļā un blakus esošajā Veneto reģionā.

— Vīnkoku vainaga veidošanas sistēmas, stādīšanas attālumi un apgriešanas metodes: lielākā daļa vīnogulāju tiek audzēti, izmantojot sistēmu, ko sauc par *cappucina* (divkārši izliektas vīnstīgas). Izmanto arī *guyot* sistēmu, kā arī vienkāršas izliektas vīnstīgas. Šīs rindas bieži vien iezīmē ar augļu kokiem, galvenokārt ķiršiem, ābelēm, plūmēm un vīģeskokiem. Ainavas īpašā forma un augstuma gradients nozīmē, ka audzēšanu nav iespējams mehanizēt. Šā iemesla dēļ gan dzinumu retināšanu, gan ziemas apgriešanu jāveic tikai ar rokām, galvenokārt izmantojot vietējo darbaspēku. Ražas novākšanu arī veic ar rokām, un tā ir viens no visa veģetācijas cikla vissarežģītākajiem posmiem. Vīnogulāji gandrīz vienmēr ir blīvi sastādīti. Audzēšanas sistēmas dod iespēju panākt augstu stādījumu biezību, kā rezultātā samazinās raža no viena vīnkoka.

— Vīnogu novākšanas un vīndarības prakse: vīnogas novāc vēlu, ļoti bieži tām nedaudz sažūstot uz vīnogulājiem. Gados, kad ir labi apstākļi, ražas novākšana var notikt pat oktobra beigās. Daudzi ražotāji novāktās vīnogas ievieto tieši kastēs, kuras tiek aizvestas uz komūnas žāvēšanas vietu, ko pārvalda ražotāju kooperatīvs. Citi vīnogas žāvē uz tīkla. Gados, kad ir labi apstākļi, var attīstīties t. s. dižciltīgā puve (*Botrytis cinerea*), kas piešķir vīnam tā unikālās īpašības. Daudzi vīndari izvēlas īsu macerācijas periodu, kas, ņemot vērā zemo temperatūru fermentācijas laikā, faktiski nozīmē vieglu aukstās macerācijas formu. Citi ražotāji izmanto baltvīna metodi (bez macerācijas), iegūstot maigāku vīnu, kas uzreiz ir gatavs dzeršanai. "Verduzzo" ir vīnogu šķirne, kurai ir ievērojams tanīnu līmenis. Tā ir viena no vien dažām balto vīnogu šķirnēm, kuru ogu miziņā ir šie fenola savienojumi. Šā iemesla dēļ ir ļoti grūti līdzsvarot pareizu tanīnu koncentrāciju, skābumu un saldumu. Lai to sekmīgi paveiktu, ir vajadzīga pieredze, kāda ir "Ramandolo" vīndariem un kuru tie nodod no paaudzes paaudzē.

8.2. *B) Dati par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi*

Kā norādīts pašreizējās produkta specifikācijas 6. pantā, ir tikai viens vīna veids ar ACVN "Ramandolo". Klimatisko apstākļu, ainavas formas un ražotāju vīnkopības prakses mijiedarbības rezultātā tiek iegūts vīns ar zeltainu krāsu, kam ir neliels tanīnu saturs, pilnmiesīga un salda garša ar akāciju, nogatavojušos augļu, piemēram, plūmju un aprikožu, un kalnu medus aromātu, un kam ir līdzsvarota un patīkama garša ar apmierinošu vispārējā skābuma līmeni. Līdzīgi kā visu to lielisko vīnu gadījumā, ko var baudīt vienus pašus un kuru ražošanai izmantotās vīnogas ir žuvušas garāku vai īsāku laiku, gaistošais skābums pārsniedz vidējo līmeni. Tomēr vīns nekad nav nelīdzsvarots, pateicoties tā ļoti strukturētajam raksturam, kas izriet no neapšaubāmi augstā bezcukuru ekstrakta līmeņa.

8.3. *C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem aspektiem*

Ražošanas apgabala paugurainajā ainavā atrodas *Bernadia* kalns, kas, pateicoties ievērojamajam pacēlumam (1 732 m virs jūras līmeņa), dominē ACVN "Ramandolo" ražošanas apgabala ziemeļu daļā. Šī ainava veido dabisku barjeru pret aukstajiem ziemeļu vējiem, novirzot tos uz apgabaliem, kas atrodas zemāk par apgabaliem, kuros ražo ar ACVN apzīmēto produktu. Jāatceras, ka *Ramandolo* ir Friuli-Venēcijas Džūlijas vistālāk uz ziemeļiem esošā daļa, kurā audzē vīnogulājus. Tādējādi papildus Trentīno-Alto Adidže tas ir viens no vistālāk uz ziemeļiem izvietotajiem Itālijas vīnogu audzēšanas apgabaliem.

Augsni veido eocēna perioda veidojumi, jo īpaši agrīnā eocēna perioda zona, kas galvenokārt sastāv no kaļķakmens. Turklāt augšējo slāņu sastāvu ir mainījuši daudzie dubļu nogruvumi, ko izraisīja kaļķakmens velšanās pa *Bernadia* kalna nogāzēm. Tā rezultātā nevienā citā Friuli-Venēcijas Džūlijas vietā nav tādas pašas augsnes virskārtas. Šos merģeļus var klasificēt kā Kormonas īpašo nosēdumu slāni, ko vietējā friuli dialektā sauca par "ponca". Tie ietver ACVN "Colli Orientali del Friuli" un ACVN "Collio" apgabalu merģeļu un paugurainās augsnes.

Šajās augsnēs audzētās "Verduzzo Friulano" vīnogas tieši uzsūc visus raksturīgos un atsevišķos elementus, kas atrodas merģeļu augsnes apakškārtā un nodrošina tās auglību. Ir vairākkārt pierādīts, ka "ponca" ir augsne, kas nepieļauj pārmērīgu augšanu, bet ierobežo kvantitāti, vienlaikus uzlabojot kvalitāti. Vīnogulāji praktiski ir vienīgie augi, ko audzē šajā apgabalā, izņemot augus, kas dabiski aug šādā augstumā, t. i. kokus.

Gada vidējais nokrišņu daudzums pēdējo desmit gadu laikā ir pārsniedzis 2 200 mm, un gada laikā ir vairāk nekā 130 lietainas dienas. Pat vīnogulāju augšanas sezonā nokrišņu daudzums ir vienmērīgs, un tas nozīmē, ka sausums šajā apgabalā ir reti sastopama parādība.

Vidējā temperatūra ir 13,6 °C, un augstākā temperatūra vasarā krietni pārsniedz 30 °C. Savukārt ziemā temperatūra, kas zemāka par nulli, nav nekas neparasts.

Šie klimatiskie apstākļi ierobežo žāvēšanas uz vīnogulājiem izmantošanas praksi, tā vietā liekot izvēlēties plašāk izmantoto žāvēšanu kastēs vai uz sieta. Žāvēšanas mērķis ir ļaut daļēji izvadīt ūdeni no vīnogām, lai koncentrētu cukurus, skābes, aromātiskās vielas, fenolus u. c.

Vīndarības metodes apvienojumā ar īpašo mikroklimatu un vīnogu žāvēšanu nenoliedzami ietekmē vīna smaržu. Medus un nogatavojušos augļu aromāts kopā ar raksturīgajiem tanīniem rada tik unikālu sajūtu kopumu, ka tās pašas par sevi ir kļuvušas par preču zīmi.

Šā vīna ražošana gadu gaitā ir pilnveidota, un ir apkopoti daudzi dokumenti, kas neapšaubāmi pierāda, ka tas ir vīna ražošanas apgabals. Publikācijā *Alle radici de Ramandolo* (""Ramandolo" izcelsme") *Claudio Fabbro* min šo piemēru: Friuli vīnu 2. gadatirgū-konkursā, ko organizēja Friuli Lauksaimniecības biedrība Udīnē 1893. gada 20.–23. aprīlī, atzinību par *Ramandolo* vīnu, kas nepiedalījās konkursā, piešķīra *Giovanni Comelli*, ko sauca par *Moro* un kas bija īpašs vīnkopis no *Torlano*.

"Liels gods viņam un viņa pēctečiem mūsdienās vai vismaz tiem, kas tic vīnogulājiem un vīnam... Un tas liecina, ka šo vīnu, kas ražots no "Verduzzo Friulano" vīnogām, ierasti sauc tādā pašā vārdā kā tā ražošanas ģeogrāfiskais apgabalu, proti, par *Ramandolo*. Šis apgabals ir neliels *Nimis* pašvaldības ciemats, kurš atrodas uz *Bernadia* kalna nogāzēm un ir slavens šīs vīnogu sulas dēļ, ko nodrošina vīnogulāji, kas, ieguldot tik lielas pūles, tiek audzēti vīna dārzos, kuri bieži vien atrodas pašā klints malā. Taču pēc izspiešanas šīs vīnogas spēj dot tik gardu un izsmalcinātu vīnu, ka tiek aizmirstas visas pūles, kas ieguldītas tā darīšanā.

Turklāt šāda veida vīnu ar šādām īpašībām varēja ražot tikai *Ramandolo* un apkārtējos *Cloz, Sedilis, Moric* un *Coia* pakalnos.

Citās Friuli reģiona *Colli Orientali* (Austrumu pakalnu) apdzīvotajās vietās, kas ir patīkamas un piemērotas vīnkopībai, pilnīgi noteikti tiek ražots lielisks *Verduzzo*. Tomēr to nevar salīdzināt ar vīnu no *Ramandolo* un tā kaimiņu apgabaliem."

Ir vērtīgs 1934. gada dokuments, kuru Dr. *Perusini Gaetano* publicēja izdevumā *L'Agricoltura Friulana* ("Friuli lauksaimniecība") (Nr. 51, 1934. gada 22. decembris – XIII) un kurā rakstīts:

"Friuli nav neviena cilvēka, kurš nezinātu par *Ramandolo* vīnu. Neraugoties uz to, ka *Marescalchi* savā darbā par tipiskiem Itālijas vīniem šo vīnu ir minējis, vīndari un vīnkopji tam vēl nav pievērsuši uzmanību.

Nedaudzajos tekstos, kur par to runāts, ir daudz neprecizitāšu. Lielākā no šīm neprecizitātēm attiecas uz šā vīna izcelsmes apgabalu. Manuprāt, nosaukums *Ramandolo* attiecas tikai uz vīnu, kas ražots no "Verduzzo" vīnogām, izmantojot īpašus paņēmienus un novācot šīs vīnogas *Ramandolo* ciemata apkaimē 250–370 metru augstumā uz stāvas nogāzes, kurā ir gan labvēlīgi vides, gan augsnes apstākļi. Šo nogāzi no aukstajiem vējiem sargā *Bernadia* kalna klintis, kas paceļas virs ciemata. Turklāt klinšainā kalnu nogāze spēcīgi atstaro saules starus, uzturot temperatūru nedaudz augstāku par kaimiņu ciematos esošo temperatūru."

1992. gadā ar Lauksaimniecības ministrijas dekrētu tika atzīts *Ramandolo* apakšapgabals ar ACVN "Colli Orientali del Friuli". Pēc tam 1988. gadā dibinātā "Ramandolo" aizsardzības asociācija panāca tās vīna pirmā reģionālā ACVN atzīšanu. Ar ministrijas 2001. gada 9. oktobra Dekrētu ministrija tiešām atzina "Ramandolo" nosaukuma lielo vērtību, paaugstinot apakšapgabala statusu līdz ACVN līmenim.

Tā nesenā vēsture ir viens no nosaukuma veiksmīgas attīstības piemēriem, stādot jaunus un pārstrukturējot vecākus vīna dārzus. Ir īstenota arī plaša reklāmas kampaņa, kas kopā ar vīnkopju profesionalitāti ir ļāvusi uzlaboties "Ramandolo" kvalitātei un reputācijai.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

–

Saite uz produkta specifikāciju

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934