C/2024/6843

15.11.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/6843)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Ramandolo"

PDO-IT-A0939-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 26.8.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żieda tat-tip Riżerva**

Deskrizzjoni: it-tip Riżerva żdied mat-tip bażiku li diġà kien preżenti.

Raġunijiet: it-tip Riżerva żdied minħabba li s-suq qed jitlob ukoll Ramandolo bi tqaddim iktar evidenti mit-tip bażiku.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

2. **Rilaxx għall-konsum**

Deskrizzjoni: l-inbid Ramandolo DOP irid jitqiegħed fis-suq mhux qabel Novembru tas-sena ta' wara l-ħsad; it-tip "Riżerva" għandu jitqiegħed fis-suq mhux qabel l-1 ta' Diċembru mit-tielet sena tal-ħsad.

Raġunijiet: fir-rigward tar-Ramandolo bażiku ġiet emendata d-data tar-rilaxx għall-konsum, sabiex dan it-tip ta' prodott ikun jista' jitqiegħed fis-suq bi tqaddim minimu li jkun uniformi għal kulħadd.

Min-naħa l-oħra, għar-Ramandolo Riżerva, intgħażel perjodu ta' tliet snin qabel it-tqegħid fis-suq tiegħu bħala tweġiba bil-fatti għat-talbiet tas-suq.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

3. **Introduzzjoni ta' karatteristiċi kimiċi-fiżiċi għall-konsum tat-tip Riżerva**

Deskrizzjoni: ġew introdotti l-karatteristiċi organolettiċi u kimiċi-fiżiċi tat-tip Riżerva l-ġdid.

Raġunijiet: abbażi tas-sejbiet mid-dewqan tar-Ramandolo, li jkun ilu jitqaddem għal tliet snin jew iktar, ġew introdotti d-deskrizzjonijiet ġodda tar-riħa u tat-togħma, u barra minn hekk żdied ukoll l-estratt minimu mingħajr zokkor.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Ramandolo"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XORB, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid mill-għeneb frisk, inkluż inbid imqawwi; għeneb magħsur qabel jeħmer ħlief dak tal-intestatura 20.09

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Ramandolo

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi, ta' intensità li tvarja;

Riħa: intensa u karatteristika;

Togħma: ħelwa, bellusija, kemxejn tannika u ta' ċertu korporatura, bi ħjiel eventwali ta' riħa ta' injam;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 14,00 % tal-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 25,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. Ramandolo Riżerva

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi, ta' intensità li tvarja;

Riħa: intensa u karatteristika; xi drabi jista' jkun hemm ħjiel ta' frott taċ-ċitru, ta' konfettura, ta' te aħdar, u eventwalment anke ta' żagħfran u ta' konfettura tal-ħawħ;

Togħma: ħelwa, ġentili fuq il-palat, xi kultant kemxejn tannika, ta' ċertu korporatura, bi ħjiel eventwali ta' riħa ta' injam;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 14,00 % tal-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

—

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru:*

1. Ramandolo

52 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Skont l-Artikolu 1, l-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata u garantita Ramandolo jrid jiġi prodott fiż-żona li ġejja: mill-knisja żgħira ta' Ramandolo (f'altitudni ta' 369 metru) tul it-triq tal-Muntanja Bernadia ('l isfel minn Costa Dolina lejn il-Grigal), li tilħaq altitudni ta' 518-il metru qrib il-lokalità ta' Tamar. Minn hemmhekk, tul linja dritta lejn ix-Xlokk f'altitudni ta' 250 metru (f'salib it-toroq minn Torlano di Sotto u Torlano di Sopra rispettivament), sal-lokalità ta' S. Giorgio (f'altitudni ta' 469 metru). Minn hemm lejn il-Lbiċ, tmiss ma' M. Plantanadiz (f'altitudni ta' 370 metru), La Croce (f'altitudni ta' 370 metru), u tgħaddi minn Pecol di Centa u l-għolja ta' Mache Fave (f'altitudni ta' 365 metru). Imbagħad lejn ix-Xlokk tul linja dritta li taqsam il-pont fuq it-torrent Lagna (f'altitudni ta' 222 metru). Din tibqa' sejra tul il-fluss tat-torrent, lejn in-Nofsinhar, sal-konfluwenza mat-torrent Cornappo (f'altitudni ta' 190 metru), u tul il-fluss tiegħu sal-konfluwenza mat-torrent Torre (f'altitudni ta' 178 metru). Din il-linja tibqa' sejra tul il-fluss tat-torrent lejn il-Majjistral sal-lokalità ta' Oltretorre (Tarcento) u, malli tasal fejn il-pont ta' fuq it-torrent Torre, taqbad it-triq statali nru 356, li tibqa' sejra lejn il-Punent qalb il-lokalitajiet ta' Aprato u S. Biagio sa altitudni ta' 214-il metru. Minn hemmhekk, taqbad it-triq lejn it-Tramuntana, f'altitudni ta' 222 metru, u mbagħad titla' sa 261 metru fil-lokalità ta' Menoli. Din il-linja tibqa' sejra dritt sa Borgo Noglareda (f'altitudni ta' 313-il metru) u, wara li tilħaq altitudnijiet ta' 415-il metru u ta' 440 metru, tasal sal-lokalità ta' Beorchian. Imbagħad tibqa' sejra lejn il-Grigal sa Case Zuc (f'altitudni ta' 440 metru) u, wara li tgħaddi f'altitudni ta' 404 metri, tasal sa Case Rosazzis (f'altitudni ta' 392 metru). Minn hemmhekk, tibqa' sejra dritt lejn il-Grigal sa Borgo Gaspar (f'altitudni ta' 253 metru) u mbagħad tul it-triq li twassal għal-lokalità ta' Zomeais (f'altitudni ta' 244 metru). Imbagħad taqsam il-pont fuq it-torrent Torre sal-lokalità ta' Ciseris (f'altitudni ta' 264 metru) u, minn hemm tibqa' sejra dritt f'altitudnijiet ta' 394 metru u ta' 457 metru, 'il fuq mil-lokalità ta' Compare, sa Borgo Patochis (f'altitudni ta' 406 metri). Minn hemmhekk tibqa' sejra lejn il-Lvant, f'altitudni ta' 478 metru, u lejn in-Nofsinhar, minn Case Zatreppi, sa altitudni ta' 448 metru 'l fuq mil-lokalità ta' Sedilis. Imbagħad tibqa' sejra dritt lejn il-Lvant, u tgħaddi minn Case Dri (f'altitudni ta' 376 metru), tinżel sa altitudni ta' 356 metru u terġa' titla' sa altitudni ta' 369 metru, u terġa' tasal fejn il-knisja ż-żgħira ta' Ramandolo (f'altitudni ta' 369 metru), il-punt tat-tluq tad-delimitazzjoni.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Verduzzo friulano B. – Verduzzo

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *A) Dettalji taż-żona ġeografika*

1. Il-fatturi naturali li huma rilevanti għar-rabta.

Iż-żona ġeografika tar-Ramandolo DOKG tinsab fil-parti tal-Lvant tar-reġjun ta' Friuli Venezia Giulia, fil-Provinċja ta' Udine, u tinkludi territorju ta' għoljiet għoljin u medji, fil-komuni ta' Nimis u Tarcento, fl-art muntanjuża tal-Muntanja Bernadia, b'quċċata ta' 1 732 metru 'il fuq mil-livell tal-baħar, li tagħmilha ta' paraventu kontra l-irjieħ kesħin tat-Tramuntana. Il-vinji tar-raħal ta' Ramandolo (distrett żgħir ta' Nimis), li minnu oriġina isem l-inbid, huma esposti kollha lejn in-Nofsinhar u jinsabu f'altitudni ta' bejn 250 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar f'Torlano (distrett ta' Nimis) u 369 metru f'Ramandolo, u jibqgħu telgħin sa 413-il metru f'Sedilis (distrett ta' Tarcento). L-ammont ta' xita li tinżel hija fost l-ogħla fost id-denominazzjonijiet tal-Friuli Venezia Giulia, u taqbeż l-2 200 mm b'madwar 130 jum bix-xita fis-sena. Dawn il-fatturi, flimkien mal-varjazzjonijiet sinifikanti fit-temperatura qabel il-ħsad, jirriżultaw fi speċi ta' ġżira klimatika li tittrasforma l-għeneb tal-Verduzzo friulano (il-varjetà tal-għeneb li minnha joriġina l-inbid) prodott fl-għoljiet imtarrġin, fl-inbid Ramandolo rinomat. Din il-klima partikolari wasslet għal għażla drastika fost l-għeneb imkabbar, fil-fatt, flimkien mal-Verduzzo friulano, wieħed prattikament jista' jsib żewġ varjetajiet oħra biss: il-Picolit u r-Refosco dal peduncolo rosso, li madankollu mhumiex inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-artijiet tat-tkabbir huma magħmula prinċipalment minn lom Eoċeniku u r-raħal ta' Ramandolo jirrappreżenta l-iktar punt fit-Tramuntana tal-vitikultura tal-Friuli Venezia Giulia. L-għoljiet li fuqhom huma mħawla l-vinji huma mirfuda mill-massa tal-ġebla tal-ġir tal-Muntanja Bernadia, li għaldaqstant tirrappreżenta konfini li ma jistax jinqabeż. Il-morfoloġija tal-għoljiet fejn jitkabbar ir-Ramandolo hija waħda mill-iktar "impenjattivi" fir-reġjun; ix-xaqlibiet għandhom pendil wieqaf ħafna, u saħansitra jaqbżu t-30 %, tant li x-xogħol tal-ipproċessar ikollu jsir kompletament bl-idejn. Ir-raba' mtarraġ spiss ikun dejjaq ħafna, xi kultant b'wisa' ta' inqas minn metru, iżda minħabba d-differenzi fl-altitudnijiet ma hemm l-ebda periklu ta' dell.

2. Il-fatturi umani rilevanti għar-rabta.

Ir-raħal ta' Ramandolo jista' jiġi deskritt bħala: "... post fejn il-bniedem jissielet biex minn dawn l-għoljiet jikseb irqajja' żgħar ta' art li fihom jista' jkabbar id-dwieli biex jaqla' l-għajxien tiegħu."

Ramandolo: huwa isem ta' oriġini Rumana li fl-imgħoddi kien spellut "Romandolo", iżda jaf għandu wkoll oriġini differenti; skont Cornelio Cesare Desinan, dan żgur li mhuwiex isem Ruman; "Romandulus", diminuttiv ta' "Romandus", ma jfissirx "Ruman" iżda "rumanz", jiġifieri "Neo-Latin" jew "mill-Friuli Venezia Giulia"; fil-fatt, il-parroċċa ċivili ta' Ramandolo tinsab proprju fil-konfini lingwistika (li ċċaqalqet diversi drabi): lejn in-naħa ta' fuq is-Slavi jew is-Sloveni, u lejn in-naħa t'isfel iċ-ċittadini tal-Friuli Venezia Giulia, dixxendenti tar-Rumani.

L-ewwel dokument li jirreferi għall-eżistenza tal-parroċċa ċivili jmur lura għal Lulju 1273 "..f'Villa de Ramandul", fejn l-istorja u l-ħajja ta' Ramandolo kellhom rabta sfiqa mal-knisja ż-żgħira ta' San Ġwann il-Battista, li nbniet skont ir-rieda ta' għaxar persuni, li permezz ta' att notarili tad-9 ta' April 1482, qablu li jħallsu żewġ dukati kull wieħed.

Il-pajsaġġ rurali nbidel b'mod konsiderevoli bit-terremot tal-1976, li kellu impatt kbir ħafna hawnhekk, u kważi d-djar u l-knejjes kollha ġew rikostruwiti jew restawrati. Minħabba li spiss tinżel ix-xita bis-silġ, il-biċċa l-kbira tal-vinji jiġu protetti minn xbieki apposta għal kontra s-silġ; ix-xbieki, li normalment jitpoġġew tul il-kopertura tad-dwieli, jeħtieġu monitoraġġ kostanti mill-produtturi tal-inbid, u kull xogħol bl-idejn li jsir fil-vinji jirrikjedi li x-xbieki jiġu mgħollija biex ikun jista' jsir ix-xogħol u wara jiġu ppożizzjonati mill-ġdid kif kienu.

Hemm ħafna aspetti marbuta mal-fatturi umani li affettwaw u qed ikomplu jaffettwaw il-produzzjoni tar-Ramandolo. Bla dubju dawn l-aspetti jissarrfu f'ħafna fatturi oħra li jiffurmaw parti integrali mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali:

— it-taħlita tal-varjetajiet tad-dwieli: il-varjetà tal-għeneb adattata għall-produzzjoni tal-inbid inkwistjoni hija l-Verduzzo friulano, li f'din iż-żona titkabbar b'mod mifrux fil-klonu Verduzzo isfar, li huwa differenti mill-Verduzzo aħdar, li jitkabbar fil-bqija tar-reġjun u fir-reġjun tal-Veneto fil-qrib;

— il-forom tat-tkabbir, id-distanzi tat-tħawwil u s-sistemi taż-żbir: id-dwieli jitkabbru fil-biċċa l-kbira fil-forma hekk imsejħa ta' "cappucina" (maqluba darbtejn), fejn jintużaw ukoll il-Guyot, jew fil-forma maqluba monolaterali; il-flanni spiss ikun fihom siġar tal-frott, l-iktar taċ-ċirasa, tat-tuffieħ, tal-pruni u tat-tin. Il-karatteristiċi partikolari tal-art u l-pendil wieqaf jagħmluha impossibbli li jiġu mekkanizzati x-xogħlijiet tat-tkabbir; għaldaqstant kemm iż-żbir fin-niexef kif ukoll iż-żbir mhux fin-niexef jitwettqu esklużivament bl-idejn, fil-biċċa l-kbira fil-livell lokali, u l-ħsad isir ukoll bl-idejn, u huwa wieħed mill-iktar stadji delikati tal-proċess kollu tat-tkabbir. It-tħawwil ikun kważi dejjem dens, u l-forom tat-tkabbir jagħmluha possibbli li jkun hemm densità għolja ta' tħawwil, li tirriżulta f'rendiment imnaqqas għal kull dielja;

— il-prattiki relatati mal-ħsad tal-għeneb u l-produzzjoni tal-inbid: l-għeneb jinħasad tard, ħafna drabi b'tidbil ħafif fuq id-dielja; fis-snin favorevoli, il-ħsad jista' jsir ukoll fl-aħħar ta' Ottubru. Ħafna produtturi jaħsdu l-għeneb direttament fil-kaxxi li jittieħdu fiċ-ċentru komunali tat-tidbil, li huwa ġestit minn kooperattiva ta' produtturi, filwaqt li produtturi oħra jwettqu t-tidbil fil-kannizzati, u fis-snin favorevoli tiżviluppa l-moffa nobbli (*Botrytis cinerea*), li tagħti lill-inbid il-karatteristiċi partikolari tiegħu. Ħafna produtturi tal-inbid jadottaw il-produzzjoni tal-inbid billi jgħollu l-kapep, jiġifieri b'maċerazzjoni ħafifa, li minħabba t-temperaturi baxxi li jkun hemm matul il-fermentazzjoni, tista' tirrappreżenta krijomaċerazzjoni ħafifa, xi produtturi jadottaw il-produzzjoni tal-inbid mingħajr il-qxur tal-għeneb, li tirriżulta f'inbid iktar ġentili fuq il-palat u lest għall-konsum. Il-Verduzzo hija varjetà tal-għeneb li tagħti diversi tannini u hija fost il-ftit varjetajiet tal-għeneb abjad li fil-qxur tagħhom fihom dawn il-polifenoli; għalhekk huwa diffiċli ħafna li tiġi bbilanċjata l-konċentrazzjoni t-tajba bejn it-tannini, l-aċidità u s-sensazzjonijiet ħelwin u tirrikjedi l-esperjenza li għandhom il-produtturi tar-Ramandolo u li jgħadduha minn ġenerazzjoni għall-oħra.

8.2. *B) L-informazzjoni dwar il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew esklużivament mill-ambjent ġeografiku*

Kif imsemmi fl-Artikolu 6 ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ir-Ramandolo DOKG jirrappreżenta tip wieħed biss ta' nbid. L-interazzjoni bejn il-kundizzjonijiet klimatiċi, il-karatteristiċi tat-territorju u l-prattiki tal-vitikultura tal-produtturi jissarrfu f'inbid dehbi, kemxejn tanniku, ta' ċertu korporatura, nofsu misjur, b'riħa ta' akaċja, ta' frott misjur bħall-pruni, il-berquq u l-għasel tal-muntanji, ibbilanċjat sew u pjaċevoli, b'aċidità totali tajba, filwaqt li l-aċidità volatili, bħall-inbejjed il-kbar kollha għall-meditazzjoni, li jkunu tħallew għal perjodu ta' tidbil ftit jew wisq evidenti, saħansitra tkun ogħla mill-medja, iżda mingħajr ma qatt tirriżulta żbilanċjata minħabba ċ-ċertu korporatura tal-inbid bis-saħħa tal-ammont pjuttost għoli ta' estratt minimu mingħajr zokkor.

8.3. *C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn l-aspetti msemmija fil-punt A) u dawk imsemmija fil-punt B)*

L-orografija tal-għoljiet taż-żona tal-produzzjoni hija kkaratterizzata mill-preżenza tal-Muntanja Bernadia, li bis-saħħa tal-altitudni tagħha (1 732 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar), tisboq iż-żona kollha fit-Tramuntana taż-żona tal-produzzjoni tar-Ramandolo DOKG; din il-karatteristika partikolari sservi bħala "rpar naturali" kontra l-irjieħ kesħin tat-Tramuntana li b'hekk jiġu ddevjati lejn iż-żoni iktar 'l isfel miż-żona tal-produzzjoni tal-inbid DOKG. Wieħed għandu jżomm f'moħħu li r-raħal ta' Ramandolo jirrappreżenta ż-żona tat-tkabbir l-iktar fit-Tramuntana tal-Friuli Venezia Giulia, għaldaqstant, apparti t-Trentino Alto Adige, huwa wkoll l-iżjed żona tat-tkabbir tad-dwieli fit-Tramuntana fl-Italja.

L-artijiet huma magħmula minn formazzjonijiet Eoċeniċi, b'mod partikolari ż-żona Eoċenika t'isfel li hija magħmula prinċipalment mill-ġebla tal-ġir, u barra minn hekk il-kompożizzjoni ta' fuq tagħha ġiet immodifikata wkoll mill-għadd kbir ta' ċedimenti tal-art tal-ġebla tal-ġir iktar 'il fuq fil-Muntanja Bernadia, li b'hekk wasslu għal ħamrija fil-wiċċ li ma tinsab f'ebda parti oħra tal-Friuli-Venezia Giulia. Dan il-lom Eoġeniku jista' jiġi kklassifikat bħala l-hekk imsejjaħ "Flysch ta' Cormons" (bil-Friulan "ponca") u jinkludi l-artijiet bil-lom u bl-għoljiet taż-żona tal-"Colli Orientali del Friuli" (Għoljiet tal-Lvant tal-Friuli Venezia Giulia) u ta' "Collio".

Il-varjetà tal-Verduzzo friulano, imkabbra f'dawn l-artijiet, tassorbi direttament mis-sottostrat tal-lom l-elementi karatteristiċi u partikolari kollha li jinfluwenzaw il-qawwa tal-inbid. Kif muri minn diversi sorsi, il-"ponca" hija art li ma tippermettix veġetazzjoni eċċessiva, iżda, għall-kuntrarju, tillimita l-kwantità ta' veġetazzjoni u minflok tippremja l-espressjonijiet kwalitattivi. F'dawn iż-żoni, id-dwieli huma prattikament l-unika speċi ta' pjanti li jitkabbru, mill-bqija jikber biss dak li n-natura tippermetti li jiżviluppa f'din l-altitudni, jiġifieri l-boskijiet.

Ix-xita medja annwali matul l-aħħar għaxar snin qabżet l-2 200 mm, b'iktar minn 130 jum bix-xita, u anke matul l-istaġun tat-tkabbir tad-dwieli, ix-xita titqassam tajjeb, u għalhekk in-nixfa ma tantx hija avveniment komuni għal din iż-żona.

It-temperatura medja hija ta' 13,6 °C bl-eqqel temperatura fis-sajf li taqbeż sew it-30 °C, filwaqt li fix-xitwa mhuwiex rari li t-temperatura tinżel taħt iż-żero.

Dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi jillimitaw it-tidbil fuq id-dwieli favur użu iktar mifrux tat-tidbil fil-kaxxi jew fil-kannizzati, sabiex tiġi ffavorita, fi ħdan l-għeneb, l-eliminazzjoni parzjali tal-ilma fl-għeneb favur konċentrazzjoni ta' zokkor, aċidi, sustanzi aromatiċi, polifenoli, eċċ.

It-tekniki kollha tal-produzzjoni tal-inbid flimkien mal-mikroklima partikolari u t-tidbil jikkaratterizzaw ir-riħa partikolari tal-inbid li tibqa' f'moħħ dak li jkun; fil-fatt, ir-riħa tal-għasel u tal-frott misjur, flimkien mat-tanniċità partikolari, joħolqu ġabra ta' sensazzjonijiet tant uniċi li minnufih dak li jkun jinduna x'inhu l-prodott.

Il-produzzjoni ta' dan l-inbid ġiet irfinata sena wara l-oħra, u ġew irkuprati għadd ta' dokumenti li jirreferu għall-produzzjoni tar-Ramandolo, li juru l-vokazzjoni ta' din iż-żona: Claudio Fabbro f'*Alle radici de Ramandolo* jsemmi pereżempju: it-Tieni Fiera – Kompetizzjoni tal-Inbejjed tal-Friuli Venezia Giulia, organizzata mis-Soċjetà Agrarja tal-Friuli Venezia Giulia f'Udine mill-20 sat-23 ta' April 1893, li fiha ngħata ċertifikat bl-unuri, għal inbid Ramandolo li ma kienx parti mill-kompetizzjoni, lil Giovanni Comelli magħruf bħala "Moro", li kien produttur tal-inbid minn Torlano li kellu dan il-qasam għall-qalbu.

"Kburija ta' veru għalih u llum il-ġurnata għad-dixxendenti tiegħu, jew għall-inqas għal dawk li jemmnu fid-dwieli u fl-inbid... Dan juri kemm hija stabbilita sew id-drawwa li dan l-inbid, magħmul mill-varjetà tal-għeneb tal-Verduzzo friulano, jissejjaħ bl-istess isem ġeografiku bħaż-żona tal-produzzjoni: Ramandolo, distrett żgħir ta' Nimis li jinsab max-xaqlibiet tal-Muntanja Bernadia, li sar famuż proprju bis-saħħa ta' dan il-prodott prim, frott dielja mkabbra b'ħafna sagrifiċċji f'vinji li spiss jikbru qalb il-blat tal-muntanja, iżda li l-għeneb tagħha, ladarba jingħasru, kapaċi joffru prodott daqstant tajjeb u delikat li dak li jkun jinsa l-isforzi li għamel biex jasal għalih."

"Barra minn hekk: inbid ta' din il-kwalità u ta' din il-personalità jista' jiġi prodott biss f'Ramandolo u fl-għoljiet tal-madwar, ta' Cloz, ta' Sedilis, ta' Moric u ta' Coia."

"Fi ħdan id-distretti pjaċevoli l-oħra tal-Colli Orientali del Friuli, għalkemm huma adattati għal vitikultura mill-ifjen, jiġi prodott Verduzzo mill-aqwa, iżda ma għandu x'jaqsam xejn ma' dan ta' Ramandolo u ż-żoni tal-madwar."

Dokument prezzjuż tal-1934 ippubblikat f'*L'Agricoltura Friulana* (nru 51, it-22 ta' Diċembru 1934 – it-13-il Fiera Enoloġika) tad-Dott. Perusini Gaetano jsostni:

"Ma hemm ħadd fil-Friuli Venezia Giulia li ma jafx bl-inbid ta' Ramandolo; madankollu, għalkemm ġie kkwotat minn Marescalchi fl-opra tiegħu dwar l-inbejjed tipiċi Taljani, għalissa għadu ma ġibidx l-attenzjoni tal-enologi u tal-produtturi tal-inbid, għalkemm jistħoqqlu."

"Il-ftit kitbiet li jirreferu għalih fihom bosta ineżattezzi. Dik ewlenija tirrigwarda ż-żona tal-oriġini ta' dan l-inbid, peress li, fil-fehma tiegħi, l-isem ta' Ramandolo għandu jingħata esklużivament lill-inbid prodott mill-Verduzzo, bl-użu ta' metodi speċjali u maħsud madwar ir-raħal ta' Ramandolo, f'altitudni li tvarja bejn il-250 u t-370 metru, fuq xaqliba wieqfa li tibbenefika ugwalment mill-kundizzjonijiet favorevoli tal-ambjent u tal-art. Fil-fatt, din ix-xaqliba hija protetta mill-irjieħ keshin permezz tal-blat tal-Muntanja Bernadia, li jitla' sew 'il fuq mir-raħal, u dan il-blat jirrifletti b'mod qawwi r-raġġi tax-xemx u b'hekk tinżamm temperatura kemxejn ogħla minn dik tal-irħula tal-madwar."

Fl-1992, b'digriet tal-Ministeru għall-Agrikoltura, is-sottożona ta' Ramandolo ġiet rikonoxxuta fi ħdan id-DOK Colli Orientali del Friuli, wara l-Konsorzju tal-Ħarsien tar-Ramandolo, li ġie stabbilit fl-1988, kiseb ir-rikonoxximent tal-ewwel DOKG reġjonali proprju għall-istess inbid b'digriet ministerjali. Fid-9 ta' Ottubru 2001, il-Ministeru rrikonoxxa l-ogħla valur lid-denominazzjoni tar-Ramandolo, u eleva s-sottożona għal Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata u Garantita.

L-istorja reċenti hija kkaratterizzata minn evoluzzjoni pożittiva tad-denominazzjoni, bit-tħawwil ta' vinji ġodda flimkien mar-ristrutturar tal-vinji antiki, kif ukoll spinta promozzjonali akbar, li flimkien mal-professjonalità tal-operaturi, għamlitha possibbli li l-kwalità u r-reputazzjoni tar-Ramandolo jissaħħu b'mod kostanti.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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