C/2024/6843

15.11.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/6843)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Datum van mededeling: 26.8.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Toevoeging van het type “Riserva”**

Beschrijving: aan het bestaande basistype is het type “Riserva” toegevoegd.

Motivering: de reden voor deze toevoeging is dat er op de markt ook vraag is naar een meer geouderde “Ramandolo” dan het basistype.

Deze wijziging betreft artikel 1 van het productdossier en de rubriek “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

2. **Vrijgave voor consumptie**

Beschrijving: wijn met de BOB “Ramandolo” mag ten vroegste in november van het jaar dat volgt op de oogst, in de handel worden gebracht, terwijl het type met de vermelding “Riserva” pas op 1 december van het derde jaar na de oogst in de handel mag worden gebracht.

Motivering: voor het basistype “Ramandolo” is de datum van vrijgave voor consumptie gewijzigd om dit type met een uniforme minimale opvoeding op de markt te kunnen brengen.

Voor “Ramandolo” Riserva is de verouderingsperiode voorafgaand aan het in de handel brengen vastgesteld op drie jaar, om zo goed mogelijk aan de verwachtingen van de markt te voldoen.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

3. **Opname van de fysisch-chemische kenmerken bij consumptie van het type “Riserva”**

Beschrijving: met de toevoeging van het nieuwe type “Riserva” worden de chemische, fysische en organoleptische kenmerken bij consumptie van dit type in het productdossier opgenomen.

Motivering: op basis van de resultaten van degustaties van ten minste drie jaar geouderde “Ramandolo” zijn er nieuwe beschrijvingen van de geur en de smaak toegevoegd en is het minimale niet-reducerend extract geregistreerd.

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en de rubriek “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

([1]) PB L 9 v an 11.1.2019, blz. 2.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Ramandolo

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. "Ramandolo"

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudgeel van variërende intensiteit;

geur: intens en karakteristiek;

smaak: zoet, fluweelzacht, min of meer tannineachtig en stevig, mogelijk met houtachtige toetsen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 14,00 % vol;

niet-reducerend extract: 25,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. "Ramandolo" Riserva

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudgeel van variërende intensiteit;

geur: intens en karakteristiek, mogelijk met toetsen van citrusvruchten, gekonfijte vruchten, groene thee of zelfs saffraan en perzikjam;

smaak: zachte, soepel, soms licht tannineachtig, met een goede structuur en mogelijk met houtachtige toetsen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 14,00 % vol;

niet-reducerend extract: 26 g/l.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Ramandolo"

52 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Overeenkomstig artikel 1 moeten druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Ramandolo", worden geproduceerd in het onderstaande gebied: vanaf het kerkje van Ramandolo, op een hoogte van 369 meter, via de weg vanaf de Monte Bernadia (bergafwaarts ten opzichte van Costa Dolina richting het noordoosten) komt men uit op een hoogte van 518 meter in de buurt van Tamar. Vanaf dit punt volgt de grens een rechte lijn richting het zuidoosten, langs een hoogte van 250 meter (waar de weg uit Torlano di Sotto en de weg uit Torlano di Sopra elkaar kruisen), tot aan de plaats S. Giorgio op een hoogte van 469 meter. Van daaruit loopt de grens naar het zuidwesten over de Monte Plantanadiz (370 m) en La Croce (370 m), langs Pecol di Centa en de berg Mache Fave (365 m). Vervolgens loopt de grens in een rechte lijn verder naar het zuidoosten, via de brug over de beek de Lagna (222 m). De grens loopt vervolgens langs de beek bergafwaarts richting het zuiden tot de samenvloeiing met de beek de Cornappo (190 m) en loopt vervolgens langs die beek verder tot aan de beek de Torre (178 m). De grens volgt daarna de loop van de Torre richting het noordwesten tot aan de plaats Oltretorre (Tarcento) en loopt bij de brug over de Torre verder langs nationale weg 356 in westelijke richting, door de plaatsen Aprato en S. Biagio tot op een hoogte van 214 meter. Van daaraf loopt de grens verder in noordelijke richting tot op een hoogte van 222 meter en vervolgens 261 meter in de plaats Menoli. De grens volgt vervolgens een rechte lijn naar Borgo Noglareda (313 m) en bereikt een hoogte van 415 meter en vervolgens 440 meter tot aan Beorchian. Van daaraf loopt de grens richting het noordoosten tot Case Zuc (440 m) en vervolgens, na een hoogte van 404 meter te hebben bereikt, naar Case Rosazzis (392 m). De grens loopt in een rechte lijn door naar het noordoosten tot Borgo Gaspar (253 m) en volgt vervolgens de weg naar Zomeais (244 m). De grens loopt vervolgens over de brug over de Torre naar de plaats Ciseris (264 m). Daarna volgt de grens een lijn langs een hoogte van 394 meter en vervolgens 457 meter bergafwaarts naar de plaats Compare tot aan Borgo Patochis (406 m). Dan loopt zij richting het oosten tot een hoogte van 478 meter en vervolgens zuidwaarts door Case Zatreppi tot een hoogte van 448 meter en bergafwaarts naar de plaats Sedilis. Ten slotte loopt de grens verder naar het oosten via Case Dri (376 m), langs een hoogte van 356 meter en vervolgens 369 meter om weer uit te komen bij het kerkje van Ramandolo (369 m), het beginpunt van de afbakening.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Verduzzo friulano B. — Verduzzo

8. **Beschrijving van het verband (de verbanden)**

8.1. *A) Bijzonderheden over het geografische gebied*

1. Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het geografische gebied van de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Ramandolo" ligt in het oostelijke deel van de regio Friuli-Venezia Giulia, in de provincie Udine, en omvat een gebied met middelhoge tot hoge heuvels in de gemeenten Nimis en Tarcento op de hellingen van de Monte Bernadia. Deze berg, waarvan de top een hoogte van 1 732 meter bereikt, beschermt het gebied tegen de koude "tramontana"-wind. De wijngaarden van Ramandolo (een klein gehucht in de gemeente Nimis), waaraan de wijn zijn naam ontleent, liggen allemaal op het zuiden en bevinden zich op verschillende hoogtes, van 250 m bij Torlano (gehucht in de gemeente Nimis) tot 369 m bij Ramandolo, tot de top van Sedilis (gehucht in de gemeente Tarcento) op 413 m. Van alle gebieden van Friuli-Venezia Giulia waar op een benaming aanspraak kan worden gemaakt, is dit het gebied met de meeste neerslag, met meer dan 2 200 mm en ongeveer 130 regendagen per jaar. Deze factoren, gecombineerd met de grote temperatuurschommelingen vóór de oogst, creëren een soort microklimaat dat ervoor zorgt dat van de verduzzo friulano-druiven (de variëteit waaruit de wijn wordt bereid), die op terrassen op de heuvels worden geteeld, de unieke wijn "Ramandolo" kan worden gemaakt. Dit karakteristieke klimaat heeft geleid tot een drastische selectie van de geteelde druiven. Naast de verduzzo friulano worden er namelijk slechts twee andere rassen geteeld: picolit en refosco dal peduncolo rosso, maar deze zijn niet opgenomen in het productdossier van de benaming. De bodems bestaan voornamelijk uit eoceen mergel en het gebied van de "Ramandolo" ligt in de noordelijkste punt van de wijnstreek Friuli. De heuvels waarop de wijngaarden zijn aangeplant zijn gelegen op de kalksteenformatie van de Monte Bernadia, die een ondoordringbare natuurlijke barrière vormt. Het reliëf van de heuvels waarvan de "Ramandolo" afkomstig is, behoort tot de steilste van de regio. De zeer steile hellingen, soms meer dan 30 %, kunnen vaak bijna uitsluitend handmatig worden bewerkt. De terrassen zijn vaak zeer smal, soms minder dan één meter breed, zonder risico op beschaduwing als gevolg van de hoogteverschillen.

2. Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

De locatie Ramandolo kan als volgt worden beschreven: "… een strijd van de mens om op deze heuvels kleine percelen voor zich te winnen om te kunnen overleven door wijnbouw."

Ramandolo is een naam van Romeinse oorsprong die ooit werd uitgesproken als "Romandolo". De naam zou echter ook een andere oorsprong kunnen hebben. Volgens Cornelio Cesare Desinan is het zeker geen Romeinse naam: "Romandulus", een verkleinwoord van "Romandus", betekent niet "Romeins", maar "Romaans", dat wil zeggen "Neolatijns" of "Friulisch", waarbij Ramandolo zich precies op de taalgrens bevindt (die meerdere keren werd verplaatst): tussen de Slaven of Slovenen in het noorden en de Friuliërs, die van de Romeinen afstamden, in het zuiden.

Het eerste document waarin het dorp wordt genoemd, dateert van juli 1273: "… in Villa de Ramandul". De geschiedenis en de bewoners van Ramandolo zijn nauw verbonden met het aan Johannes de Doper gewijde kerkje, dat werd gebouwd op initiatief van tien personen die zich bij notariële akte van 9 april 1482 hebben verenigd met de toezegging om ieder twee dukaten te betalen.

Het rurale landschap heeft ingrijpende veranderingen ondergaan sinds de aardbeving van 1976, die de regio zwaar heeft getroffen. Veruit de meeste huizen en het kerkje zijn herbouwd of gerestaureerd. Vanwege de frequente hagelstormen worden de meeste wijngaarden beschermd door antihagelnetten. Deze netten, die gewoonlijk boven de bladeren worden geplaatst, moeten voortdurend door de wijnbouwers worden gecontroleerd. Bovendien moeten de netten bij elke handmatige bewerking van de wijngaarden worden opgetrokken en nadien weer op hun plaats worden gebracht.

Veel aspecten die verband houden met menselijke factoren hebben de productie van "Ramandolo" beïnvloed en blijven deze ook nu beïnvloeden. Deze aspecten komen duidelijk tot uiting in de factoren die integraal deel uitmaken van het huidige productdossier:

— het druivenras van de wijngaarden: het ras dat speciaal geschikt is voor de productie van deze wijn is verduzzo friulano, een druivenras dat in dit gebied op grote schaal wordt geteeld in de vorm van de kloon "verduzzo giallo", die verschilt van verduzzo verde, die meer in de rest van de streek en in de naburige regio veneto wordt geteeld;

— geleidesystemen, plantafstanden en snoeimethoden: het grootste deel van de wijngaarden wordt geteeld volgens de “Cappuccina”-methode (dubbel omgekeerd). Ook wordt de Guyot-snoei gebruikt, naast enkel omgekeerd snoeien. De rijen wijnstokken worden vaak omzoomd door fruitbomen, voornamelijk kersen-, appel-, pruimen- en vijgenbomen. De specifieke samenstelling van de bodem en de steile hellingen maken het onmogelijk om de bewerkingen te mechaniseren. Zowel de droge als de groene snoei vindt dus uitsluitend met de hand plaats, voornamelijk door plaatselijke arbeidskrachten. De oogst vindt eveneens met de hand plaats en is een van de meest delicate stappen van het hele teeltproces. De aanplantingen zijn over het algemeen compact, met geleidesystemen die een hoge beplantingsdichtheid bevorderen, wat leidt tot een lage opbrengst per wijnstok;

— druivenoogst en vinificatiepraktijken: de druiven worden laat geoogst, vaak met een lichte indroging aan de stok; in gunstige jaren kan de oogst zelfs pas eind oktober plaatsvinden. Veel producenten oogsten de druiven rechtstreeks in bakken, die vervolgens naar een gemeenschappelijke locatie voor indroging worden gebracht, die wordt beheerd door een coöperatie van wijnbouwers, terwijl andere wijnbouwers hun druiven liever op roosters drogen. In gunstige jaren verleent de edelrot (Botrytis cinerea) de wijn zijn unieke kenmerken. Veel wijnbouwers gebruiken de vinificatiemethode “per alzata di cappello”, d.w.z. met een lichte maceratie die, gezien de lage temperatuur tijdens de gisting, kan neerkomen op een lichte cryomaceratie. Andere producenten vinifiëren in het wit, waardoor zij een aangenamere wijn verkrijgen die klaar is om te drinken. De verduzzo is een ras dat een grote hoeveelheid tannine produceert en een van de weinige witte rassen die polyfenolen in de schil bevatten. Daarom is het buitengewoon moeilijk om een optimaal evenwicht te bereiken tussen de concentratie tannine, de zuurgraad en een zoete smaak. Dit doet een beroep op de deskundigheid van de “Ramandolo”-wijnbouwers, die van generatie op generatie worden doorgegeven.

8.2. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving.*

Zoals vermeld in artikel 6 van het productdossier omvat de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming “Ramandolo” slechts één type wijn. De wisselwerking tussen de klimatologische omstandigheden, de ligging van het gebied en de wijnbereidingsprocedés van de producenten levert een goudkleurige, licht tannineachtige, stevige, zachte, zeer evenwichtige en aangename wijn op met aroma’s van acacia, rijpe vruchten zoals pruimen en abrikozen, en berghoning. De totale zuurgraad is goed, terwijl het gehalte aan vluchtige zuren, zoals bij alle grote “meditatiewijnen” die een langere of kortere droogperiode hebben ondergaan, hoger kan zijn dan gemiddeld zonder verstoring van het evenwicht, omdat de wijn dankzij een hoog niet-reducerend extract veel structuur heeft.

8.3. *C) Beschrijving van de causale interactie tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden.*

Het heuvelachtige landschap van het productiegebied wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van de Monte Bernadia, die vanwege zijn aanzienlijke hoogte (1 732 m boven de zeespiegel) het gehele noordelijke deel van het gebied van de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming “Ramandolo”, domineert. Deze specifieke ligging vormt een echte “natuurlijke barrière” tegen de koude wind uit het noorden, die hierdoor wordt omgeleid naar gebieden buiten het gebied van de oorsprongsbenaming. Het gebied van de “Ramandolo” is dus het noordelijkst gelegen wijnbouwgebied van Friuli-Venezia Giulia en daarmee een van de meest noordelijke wijnbouwgebieden van Italië, afgezien van de regio Trentino-Zuid-Tirol.

De bodem bestaat uit eocene formaties, in het bijzonder uit de onderste eocene zone die overwegend kalksteen bevat. Bovendien is het bovenste deel ervan veranderd door de vele verschuivingen van de bovenste kalkhoudende grond van de Monte Bernadia, waardoor een oppervlaktelaag is ontstaan die nergens anders in Friuli-Venezia Giulia voorkomt. De mergelbodems van het Eoceen vormen de “Flysch di Cormòns” (in het Friulisch bekend als “ponca”) en omvatten de heuvelachtige mergelbodems van het gebied “Colli Orientali del Friuli” en het gebied “Collio”.

De Verduzzo Friulano die op deze bodems wordt geteeld, haalt alle karakteristieke en bijzondere elementen waaraan het zijn kracht ontleent, rechtstreeks uit het mergelsubstraat. De bodem die “ponca” wordt genoemd, stimuleert geen overmatige groei, maar beperkt de opbrengsten ten gunste van een optimale kwalitatieve expressie, hetgeen meerdere malen is aangetoond. In deze gebieden zijn wijnstokken bijna de enige plantensoort die wordt geteeld. Afgezien daarvan vinden we er wat er van nature op deze hoogte groeit: bos.

In de afgelopen tien jaar was de gemiddelde jaarlijkse neerslag meer dan 2 200 mm, met meer dan 130 regendagen per jaar. Zelfs tijdens het groeiseizoen van de wijngaarden is de hoeveelheid neerslag goed verdeeld, dus droogte komt in deze regio niet vaak voor.

De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt ongeveer 13,6 °C, met pieken van ruim boven de 30 °C in de zomer, terwijl het in de winter niet ongebruikelijk is dat de temperatuur tot onder nul zakt.

Deze klimatologische omstandigheden beperken de mogelijkheid om te drogen aan de stok, waardoor vaker wordt gekozen voor drogen in kisten of op roosters. Dit procedé zorgt ervoor dat het vocht in de druiven gedeeltelijk verdwijnt, waardoor de concentratie van suikers, zuren, aromatische stoffen, polyfenolen enz. hoger wordt.

De combinatie van wijnbereidingstechnieken, het specifieke microklimaat en het indrogingsprocedé geeft de wijn een uitzonderlijk bouquet. De aroma's van honing en rijp fruit, gecombineerd met een karakteristiek tanninegehalte, creëren een geheel van unieke sensaties die een echte "signatuur van de streek" vormen.

De productie van deze wijn is in de loop der jaren geperfectioneerd, zoals blijkt uit verschillende documenten waarin wordt verwezen naar de productie van "Ramandolo", hetgeen de roeping van deze regio bevestigt: in "Alle Radici de Ramandolo" noemt Claudio Fabbro als voorbeeld de tweede Fiera-Concorso dei vini friulani, georganiseerd door de Società Agraria Friulana in Udine van 20 tot en met 23 april 1893, waarbij aan Giovanni Comelli, met de bijnaam "Moro", een gepassioneerd wijnbouwer uit Torlano, een certificaat van lof werd uitgereikt voor een hors concours "Ramandolo"-wijn.

"Een ware trots voor hem destijds en heden ten dage voor zijn nakomelingen, of althans voor degenen die geloven in wijngaarden en wijn … Dit laat zien dat het een diepgewortelde gewoonte is om deze wijn, gemaakt van Verduzzo Friulano-druiven, met dezelfde geografische naam als het productiegebied aan te duiden. Ramandolo is een klein gehucht bij Nimis op de flanken van de Monte Bernadia, dat zijn bekendheid dankt aan deze wijn, die voortkomt uit wijnstokken die met zo veel offers worden geteeld in wijngaarden die vaak uit de rotsen van de bergen worden gerukt. De druiven, eenmaal geperst, geven een wijn die zo voortreffelijk en delicaat is dat al dit zware werk wordt vergeten."

"En nogmaals: een wijn van deze kwaliteit en dit karakter kan alleen worden geproduceerd in Ramandolo en op de omliggende heuvels, zoals in Cloz, Sedilis, Moric en Coia."

"In de andere afgelegen gebieden van Colli Orientali del Friuli, die ook gewijd zijn aan de productie van wijn van goede kwaliteit, kan weliswaar een uitstekende Verduzzo worden bereid, maar die komt niet in de buurt van de wijn van Ramandolo en de aangrenzende gebieden."

In een waardevol document uit 1934, gepubliceerd in "L'Agricoltura Friulana" (nr. 51, 22 december 1934 — XIII E.F.), schreef Perusini Gaetano:

"In Friuli is er niemand die de wijn van Ramandolo niet kent. Hoewel hij door Marescalchi is genoemd in zijn boek over typische Italiaanse wijnen, heeft hij nog niet de aandacht van oenologen en wijnbouwers op zich weten te vestigen, die hij wel verdient."

"De weinige geschriften waarin erover wordt geschreven, bevatten veel onjuiste informatie. Die betreft vooral het oorsprongsgebied van de wijn. Mijns inziens moet de benaming "Ramandolo" uitsluitend worden toegekend aan wijn die wordt gemaakt van Verduzzo-druiven die volgens specifieke methoden worden bereid en op een hoogte van 250 tot 370 meter rond het dorp Ramandolo worden geoogst op steile hellingen met gunstige milieu- en bodemomstandigheden. Deze helling wordt immers tegen koude winden beschermd door de rotsen van de Monte Bernadia, die het dorp als steile wanden omringen. Bovendien weerkaatsen deze rotsen intensief de zonnestralen, waardoor de temperatuur er iets hoger is dan in de naburige dorpen."

In 1992 werd bij decreet van het Ministerie van Landbouw de BOB “Colli Orientali del Friuli” toegewezen aan het deelgebied Ramandolo. Vervolgens heeft het in 1988 opgerichte Consorzio di Tutela del Ramandolo gezorgd voor de erkenning van de eerste gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming specifiek voor deze wijn. Ten slotte heeft het ministerie bij ministerieel decreet van 9 oktober 2001 de hoogste waarde toegekend aan de naam “Ramandolo” door het deelgebied te verhogen naar een gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming.

Onlangs heeft de aanduiding een positieve ontwikkeling doorgemaakt door de aanplant van nieuwe wijngaarden, de herstructurering van oude wijngaarden en de intensivering van de afzetbevordering. Dankzij deze inspanningen, in combinatie met de professionaliteit van de marktdeelnemers, zijn de kwaliteit en de reputatie van “Ramandolo” voortdurend verbeterd.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdossier

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