C/2024/6843

15.11.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/6843)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Data comunicării: 26.8.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Adăugarea tipului „Riserva”

Descriere: la tipul de bază deja prezent a fost adăugat tipul „Riserva”.

Motive: tipul „Riserva” a fost adăugat pentru că piața cere și un vin „Ramandolo” cu o perioadă de învechire mai lungă față de cea a tipului de bază.

Această modificare vizează articolul 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

2. Comercializarea

Descriere: vinul cu DOP „Ramandolo” nu poate fi comercializat decât începând cu luna noiembrie a anului care urmează anului recoltării; tipul cu mențiunea „Riserva” nu poate fi comercializat decât din data de 1 decembrie a celui de-al treilea an de după recoltare.

Motive: în cazul tipului de bază „Ramandolo”, a fost modificată data comercializării, astfel încât acest tip să poată fi comercializat după aceeași perioadă de maturare minimă aplicabilă tuturor vinurilor.

În schimb, în cazul tipului „Ramandolo” „Riserva”, a fost aleasă o perioadă de trei ani înaintea comercializării, pentru a răspunde cerințelor pieței.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

3. Introducerea caracteristicilor chimico-fizice de la momentul comercializării tipului „Riserva”

Descriere: au fost introduse caracteristicile organoleptice și chimico-fizice ale noului tip, „Riserva”.

Motive: pe baza rezultatelor obținute în cadrul degustărilor vinului „Ramandolo” cu o perioadă de maturare de minimum trei ani, au fost adăugate noile descrieri ale mirosului și ale gustului și, în plus, a fost majorată limita minimă a extractului fără zahăr.

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Ramandolo

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

1. „Ramandolo”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-auriu de intensitate variabilă.

Miros: intens și caracteristic.

Gust: dulce, catifelat, mai mult sau mai puțin tanic și corpolent, cu o eventuală notă de lemn.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 14,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 30

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. „Ramandolo” „Riserva”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-auriu de intensitate variabilă.

Miros: intens și caracteristic; uneori, pot fi percepute note de citrice, de fructe confiate, de ceai verde și, eventual, și de șofran și dulceață de piersici.

Gust: dulce, moale, uneori ușor tanic, structurat, cu o eventuală notă de lemn.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 14,00 % vol.

- Limita minimă a extractului fără zahăr: 26 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 30

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime:*

1. Ramandolo

52 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

În conformitate cu articolul 1, strugurii destinați producției vinului cu denumirea de origine protejată „Ramandolo" trebuie să fie produși în arealul indicat în cele ce urmează: linia de demarcare pornește de la bisericuța din Ramandolo (cota 369), urmează drumul Bernadia (în valea Costa Dolina, în direcție nord-est) și ajunge la cota 518 în apropierea localității Tamar. De aici, urmează o linie dreaptă în direcția sud-est, trecând pe la cota 250 (intersecția drumurilor care vin de la Torlano di Sotto și, respectiv, Torlano di Sopra), și ajunge în localitatea S. Giorgio (cota 469). De acolo pornește spre sud-vest, trece pe la M. Plantanadiz (cota 370), La Croce (cota 370), traversează Pecol di Centa și muntele Mache Fave (cota 365). Continuă apoi în direcție sud-est de-a lungul unei linii drepte care se intersectează cu podul ce traversează torentul Lagna (cota 222). Urmează cursul acestuia, spre sud, până la confluența cu torentul Cornappo (cota 190), după care urmează cursul acestuia până la confluența cu torentul Torre (cota 178). Urmează cursul acestuia în direcție nord-vest până la localitatea Oltretorre (Tarcento) și, de la podul de peste torentul Torre, urmează drumul național 356 spre vest, prin localitățile Aprato și S. Biagio, până la cota 214. De acolo, urmează drumul spre nord, trecând pe la cota 222 și ajungând apoi la cota 261 în localitatea Menoli. Continuă apoi în linie dreaptă până la Borgo Noglareda (cota 313) și, trecând pe la cotele 415 și 440, ajunge la localitatea Beorchian. Continuă apoi în direcția nord-est până la Case Zuc (cota 440) și, trecând pe la cota 404, ajunge la Case Rosazzis (cota 392). Urmează apoi o linie dreaptă spre nord-est, până la așezarea Gaspar (cota 253) și apoi până la strada care duce în localitatea Zomeais (cota 244). Traversează apoi podul peste torentul Torre și continuă până la localitatea Ciseriis (cota 264), iar de acolo urmează o linie care, trecând pe la cotele 394 și 457, în amonte față de localitatea Compare, ajunge la așezarea Patochis (cota 406). O ia apoi spre est, trecând pe la cota 478, și apoi spre sud, prin Case Zatreppi, până la cota 448, în amonte de cătunul Sedilis. Se acolo continuă spre est, traversează Case Dri (cota 376), trece pe la cota 356 și pe la cota 369 și ajunge la bisericuța din Ramandolo (cota 369), punctul de pornire al liniei de demarcare.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *A) Informații privind arealul geografic*

1. Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic al DOP „Ramandolo” se află în partea orientală a regiunii Friuli-Venezia Giulia, în provincia Udine, și cuprinde un teritoriu cu dealuri înalte și medii, în comunele Nimis și Tarcento, pe pantele muntelui Bernadia, al cărui vârf ajunge la 1 732 m deasupra nivelului mării și care protejează împotriva vânturilor reci dinspre nord (tramontana). Toate plantațiile de viță-de-vie din Ramandolo (cătun în comuna Nimis), toponim care dă numele vinului, sunt expuse spre sud și sunt situate mai ales la altitudini cuprinse între cei 250 m deasupra nivelului mării ai cătunului Torlano (din comuna Nimis) și cei 369 m deasupra nivelului mării ai cătunului Ramandolo, dar ajung și la altitudinea de 413 m a cătunului Sedilis (din comuna Tarcento). Media precipitațiilor este printre cele mai ridicate din rândul denumirilor din Friuli-Venezia Giulia, depășind 2 200 mm, numărul zilelor ploioase din an fiind de aproximativ 130. Împreună cu amplitudinile termice semnificative din perioada care precedă recoltarea strugurilor, acești factori creează un fel de insulă climatică ce transformă strugurii din soiul Verduzzo friulano (soiul din care se obține vinul) produși pe colinele terasate în inconfundabilul vin „Ramandolo”. Această climă deosebită a determinat selecționarea drastică a soiurilor de struguri cultivate. Pe lângă Verduzzo friulano mai sunt cultivate, de fapt, doar încă alte două soiuri, Picolit și Refosco dal Peduncolo Rosso, care însă nu sunt incluse în caietul de sarcini al produsului. Terenurile sunt formate în cea mai mare parte din marne din eocen, iar arealul Ramandolo este partea ce mai nordică din regiunea Friuli-Venezia Giulia în care se practică viticultura. Dealurile pe care este plantată vița-de-vie sunt sprijinite pe masa calcaroasă a Muntelui Bernadia, care reprezintă, deci, o limită dincolo de care nu se poate trece. Morfologia dealurilor pe care se cultivă strugurii pentru „Ramandolo” este una dintre cele mai „dificile” din regiune. Pantele sunt foarte înclinate, depășind, uneori, 30 %, iar foarte adesea operațiunile trebuie realizate în întregime manual. Terasele sunt adesea foarte înguste, având uneori o lățime mai mică de un metru, dar, date fiind diferențele de nivel, nu există riscul umbririi.

2. Factori umani relevanți pentru legătură

Arealul „Ramandolo” poate fi descris astfel: „... o luptă a omului pentru a crea, pe aceste dealuri, mici parcele care să-i permită, grație cultivării viței-de-vie, să supraviețuiască.”

„Ramandolo”: e un cuvânt de origine romană care, în trecut, era pronunțat „Romandolo”. Este posibil, însă, ca originea cuvântului să fie alta. Potrivit lui Cornelio Cesare Desinan, cu siguranță nu este un nume roman, „Romandulus”, diminutivul lui „Romandus”, nu înseamnă „roman”, ci „romanic”, adică „neolatin” sau „friulan”, așezarea Ramandolo fiind tocmai la granița lingvistică (deplasată de mai multe ori): în sus, slavii sau slovenii, în jos, friulanii, descendenți ai romanilor.

Primul document care indică existența așezării Ramandolo datează din 1273 și menționează „Villa de Ramandul”. Istoria și existența așezării Ramandolo sunt strâns legate de bisericuța dedicată sfântului Ioan Botezătorul (San Giovanni Battista), construită la inițiativa a zece persoane care, printr-un act notarial din 9 aprilie 1482, s-au asociat, angajându-se să contribuie cu doi ducați fiecare.

Peisajul rural s-a schimbat semnificativ din cauza cutremurului care a afectat foarte puternic această zonă în 1976, aproape toate casele și bisericile fiind reconstruite sau restaurate. Din cauza frecventelor precipitații sub formă de grindină, cea mai mare parte a plantațiilor de viță-de-vie sunt protejate de plase antigrindină care, de obicei, sunt sprijinite de-a lungul vârfurilor plantelor de viță-de-vie, însă necesită un control constant din partea viticultorilor, deoarece fiecare operațiune manuală care se efectuează în vie impune deplasarea în sus a plasei în vederea efectuării lucrărilor, după care plasa trebuie repoziționată la loc.

Există numeroase aspecte legate de factorii umani care au influențat și influențează producția de „Ramandolo” și, desigur, aceste aspecte se reflectă în numeroșii factori indicați în caietul de sarcini al produsului:

— baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie: soiul potrivit pentru producerea vinului în cauză este Verduzzo friulano, a cărui clonă numită Verduzzo giallo, cultivată pe suprafețe extinse în această zonă, este diferită de clona numită Verduzzo verde, care este cultivată în restul regiunii și în regiunea învecinată, Veneto;

— formele de conducere, schemele de plantare și sistemele de tăiere: într-o proporție covârșitoare, vița-de-vie este condusă în forma numită „cappuccina” (dublu răsturnat), dar se utilizează și metoda Guyot sau forma monolateral răsturnat. Rândurile sunt adesea marcate cu pomi roditori, în cea mai mare parte cireși, meri, pruni și smochini. Conformația deosebită a terenului și faptul că pantele sunt foarte abrupte nu permit mecanizarea operațiunilor de cultivare, drept care atât tăierea în uscat, cât și tăierea în verde se efectuează doar manual, utilizând mai ales mână de lucru locală. Și culesul se realizează manual și constituie una dintre etapele cele mai delicate ale întregului proces vegetativ. Plantațiile sunt aproape întotdeauna dense, deoarece formele de conducere permit o densitate mare de plantare, cu o producție redusă per butuc;

— practicile legate de recoltarea strugurilor și de elaborarea vinurilor: recoltarea strugurilor este tardivă, foarte adesea după o ușoară stafidire pe plantă, iar în anii favorabili recoltarea se poate efectua chiar și la sfârșitul lunii octombrie. Mulți producători culeg strugurii direct în lădițele care sunt apoi transportate la centrul de stafidire comunal, gestionat de o cooperativă de producători. Alți cultivatori realizează stafidirea pe grilaje. În anii favorabili, se dezvoltă putregaiul nobil (*Botrytis cinerea*), care conferă vinului caracteristici inconfundabile. Mulți viticultori adoptă vinificarea prin metoda numită „alzata di cappello”, care constă într-o macerară ușoară care, date fiind temperaturile scăzute înregistrate în timpul fermentării, este, de fapt, o lejeră macerare la rece. Unii producători vinifică în alb, obținând un vin gata de consum și mai puțin puternic. Verduzzo este un soi de struguri care produce destul de mult tanin. Este printre foarte puținele soiuri cu boabe albe care conțin acești polifenoli în pielițele boabelor, drept care stabilirea echilibrului între taninuri, aciditate și senzațiile dulci este foarte dificilă și necesită experiența pe care producătorii vinului „Ramandolo” o au și o transmit din generație în generație.

8.2. *B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Astfel cum se indică la articolul 6 din caietul de sarcini în vigoare, există un singur tip de vin cu DOP „Ramandolo”. Grație interacțiunii dintre condițiile climatice, conformația teritoriului și practicile vitivinicole ale producătorilor, se obține un vin de culoarea aurului, ușor taninos, corpolent, demidulce, cu arome de salcâm, de fructe mature, de exemplu de prune și caise, și de miere de munte, foarte echilibrat și plăcut. Aciditatea totală este bună, în timp ce aciditatea volatilă, ca în cazul tuturor marilor vinuri care pot fi consumate singure, fără a însoți mâncăruri, și care au avut o perioadă de stafidire mai scurtă sau mai lungă, ajunge la valori inclusiv peste medie, fără însă a fi vreodată dezechilibrată, având în vedere faptul că vinul este foarte bine structurat, datorită nivelului ridicat al extractului fără zahăr.

8.3. *C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

Relieful deluros al arealului de producție este caracterizat de prezența muntelui Bernadia, care, datorită înălțimii sale (1 732 m deasupra nivelului mării), domină întreaga parte nordică a arealului DOP „Ramandolo” și constituie o barieră naturală în calea vânturilor reci dinspre nord, care sunt, astfel, deviate spre zonele aflate mai jos de arealul DOP „Ramandolo”. Trebuie menționat faptul că arealul DOP „Ramandolo” este zona cea mai nordică din Friuli-Venezia Giulia în care se cultivă viță-de-vie și deci, în afara regiunii Trentino Alto Adige, acesta este unul dintre arealurile cele mai nordice din Italia în care se cultivă viță-de-vie.

Terenul constă în formațiuni din eocen și, în special, din zona eocenului timpuriu, predominant calcaroasă. În plus, în partea superioară, compoziția terenului a fost modificată de numeroasele alunecări de teren de pe pantele calcaroase ale muntelui Bernadia, care au dat naștere unui strat de suprafață al solului care nu se găsește în nicio altă parte a regiunii Friuli-Venezia Giulia. Aceste marne din eocen pot fi clasificate ca „Flysch di Cormons” (în friulan, „ponca”) și cuprind terenurile marnoase și de pe dealurile din zonele „Colli Orientali del Friuli” și „Collio”.

Cultivat pe aceste terenuri, soiul Verduzzo friulano absoarbe direct din substratul marnos toate elementele caracteristice și deosebite care îi conferă vigoare. După cum s-a demonstrat cu diverse ocazii, „ponca” este un teren care nu permite excese vegetative, ci limitează cantitatea, compensând printr-o calitate superioară. Practic, în aceste zone, vița-de-vie este singura specie vegetală cultivată, iar acolo unde nu este cultivată se găsește doar ceea ce se poate dezvolta, cu permisiunea naturii, la aceste altitudini: arbori.

Precipitațiile medii anuale din ultimul deceniu depășesc 2 200 mm, iar numărul zilelor ploioase depășește 130. Precipitațiile sunt bine distribuite și în perioada vegetativă a viței-de-vie, seceta nefiind un fenomen obișnuit pentru această zonă.

Temperatura medie este în jur de 13,6 °C. Temperaturile maxime din timpul verii depășesc cu mult 30 °C, iar iarna scăderea temperaturilor sub zero nu este rar întâlnită.

Aceste condiții climatice limitează stafidirea pe plantă, drept care este mai răspândită practica stafidirii în lăzi sau pe grilaje, pentru a stimula eliminarea parțială a apei din boabele de struguri, în avantajul unei concentrații mai mari de zaharuri, acizi, substanțe aromatice, polifenoli etc.

Toate aceste tehnici oenologice, împreună cu microclima deosebită și cu stafidirea, influențează în mod irevocabil buchetul vinului. Într-adevăr, notele de miere și de fructe mature, împreună cu taninurile caracteristice, creează o combinație de senzații cât se poate de unică, astfel încât se creează o veritabilă marcă proprie a acestui produs.

Producția acestui vin s-a perfecționat an după an. Au fost găsite diverse documente în care este menționată producția de „Ramandolo", fiind, astfel, demonstrată vocația acestei zone. În „Alle radici de Ramandolo" (La originile vinului „Ramandolo"), Claudio Fabbro dă un exemplu: a doua ediție a târgului-concurs pentru vinurile din Friuli, organizată de Societatea agrară friulană la Udine în perioada 20-23 aprilie 1893, în cursul căreia unui producător viticol pasionat din Torlano, Giovanni Comelli, supranumit „Moro", i-a fost înmânat un atestat de apreciere pentru un vin „Ramandolo", în afara concursului.

„O adevărată mândrie, atunci, pentru el, iar azi pentru descendenții lui, sau cel puțin pentru cei care cred în vița-de-vie și în vin... Și demonstrează cât de consolidat este obiceiul de a numi acest vin, obținut din struguri din soiul Verduzzo friulano, cu același nume geografic pe care îl poartă și arealul de producție, și anume Ramandolo, nume care indică o mică așezare din comuna Nimis, aflată pe pantele muntelui Bernadia, devenită faimoasă tocmai datorită acestui nectar obținut de la o viță-de-vie cultivată cu atâtea sacrificii pe plantații realizate adesea printre stâncile muntelui, dar ale cărei struguri, după stoarcere, dau naștere unui produs atât de bun și delicat încât face uitate toate strădaniile.

Mai mult: un vin cu această structură și cu această personalitate poate fi produs doar în Ramandolo și pe dealurile din jur: Cloz, Sedilis, Moric, Coia.

În celelalte așezări din arealul «Colli Orientali del Friuli», deși sunt plăcute și potrivite pentru o viticultură foarte fină, se produc niște struguri Verduzzo excelenți, desigur, dar care nu au nimic de-a face cu cei din arealul Ramandolo și din zonele adiacente."

Din 1934 datează un document prețios, publicat în „L'Agricoltura Friulana" (Agricultura friulană) (nr. 51, din 22 decembrie 1934 - XIII din epoca fascistă), în care dr. Perusini Gaetano scria:

„Nu există persoană din Friuli care să nu cunoască vinul «Ramandolo». Acesta, însă, deși a fost menționat de Marescalchi în opera sa privind vinurile tipice italiene, nu a atras, până acum, așa cum ar fi meritat, atenția oenologilor și a viticultorilor.

Puținele documente care îl menționează conțin numeroase inexactități. Principala imprecizie se referă la arealul de origine al acestui vin, deoarece, după părerea mea, numele «Ramandolo» trebuie atribuit numai vinului elaborat prin metode specifice, obținut din struguri din soiul Verduzzo culeși în jurul satului Ramandolo, la altitudini de 250-370 de metri, pe o pantă abruptă care prezintă condiții favorabile ca mediu și ca teren. Această pantă este apărată împotriva vânturilor reci de stâncile muntelui Bernadia, care se înalță aproape vertical deasupra satului. În plus, aceste stânci reflectă puternic razele soarelui și mențin o temperatură ușor superioară celei din satele învecinate."

În 1992, printr-un decret al Ministerului agriculturii, a fost recunoscut subarealul Ramandolo în interiorul arealului DOP „Colli Orientali del Friuli”. Apoi, consorțiul de protejare a vinului „Ramandolo”, fondat în 1988, a obținut recunoașterea primei DOP regionale, exact pentru acest vin. Prin Decretul ministerial din 9 octombrie 2001, ministerul a recunoscut că denumirea „Ramandolo” reprezintă cel mai înalt nivel valoric și a acordat subarealului „Ramandolo” statutul de areal al unei denumiri de origine protejate.

Trecutul recent este caracterizat de o evoluție pozitivă a denumirii, datorită realizării unor plantații noi și restructurării celor mai vechi, precum și datorită unui efort de promovare sporit. Toate acestea, împreună cu profesionalismul operatorilor, au permis îmbunătățirea constantă a nivelului calitativ al produsului și creșterea faimei denumirii „Ramandolo”.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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