C/2024/6843

15.11.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6843)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Ramandolo“

PDO-IT-A0939-AM02

Dátum oznámenia: 26. augusta 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zaradenie druhu „Riserva“

Opis: k existujúcemu druhu vína bol pridaný druh vína „Riserva“.

Dôvody: Druh „Riserva“ bol pridaný ako druh vína, pretože existuje aj komerčný dopyt po víne Ramandolo s dlhším vyzrievaním ako pri štandardnom druhu.

Táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2. Uvedenie na trh

Opis: víno s CHOP „Ramandolo“ sa nesmie uvádzať na trh pred novembrom roku nasledujúceho po roku zberu. Druh vína „Riserva“ sa nesmie uvádzať na trh pred 1. decembrom tretieho roku nasledujúceho po roku zberu.

Odôvodnenie: pre bežné víno Ramandolo sa zmenil dátum uvedenia na trh, aby sa mohlo umiestniť na trh s minimálnou dobou zrenia platnou pre všetky vína.

Pre druh vína Ramandolo Riserva sa však zvolilo obdobie 3 rokov pred uvedením na trh, aby sa vyhovelo požiadavkám trhu.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

3. Doplnenie chemických a fyzikálnych vlastností druhu Riserva pri pití

Opis: boli doplnené organoleptické, chemické a fyzikálne vlastnosti nového druhu Riserva.

Odôvodnenie: na základe výsledkov ochutnávky vína Ramandolo, ktoré zrelo 3 roky alebo dlhšie, boli pridané nové deskriptory arómy a chuti a zvýšil sa minimálny bezcukrový extrakt.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

[1] Ú. v . EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Ramandolo

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

1. Ramandolo

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá rôznej intenzity

Aróma: intenzívna a výrazná

Chuť: sladká, zamatová, so stredným obsahom triesloviny a telom s možnými drevitými tónmi

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 25 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Ramandolo Riserva

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá rôznej intenzity

Aróma: intenzívna a výrazná, môže obsahovať náznaky citrusov, kandizovaného ovocia, zeleného čaju a prípadne aj šafranu a broskyňovej marmelády

Chuť: sladká, jemná, niekedy ľahko trieslovitá, štruktúrovaná, môže obsahovať drevité tóny

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 26 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Ramandolo

52 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno na výrobu vína s chráneným a zaručeným označením pôvodu „Ramandolo“ v zmysle článku 1 sa musí pestovať v tejto oblasti: od kostola Ramandolo (369 m n. m.) po ceste na horu Bernadia (pod údolím severovýchodným smerom), ktorá dosahuje nadmorskú výšku 518 m n. m. v blízkosti opustenej osady Tamar. Odtiaľto hranica pokračuje v priamej línii smerom na juhovýchod, cez oblasť s nadmorskou výškou 250 m n. m., na mieste, kde sa stretávajú cesty z Torlano di Sotto a Torlano di Sopra [dolné a horné Torlano], a prichádza do lokality San Giorgio (469 m n. m.). Odtiaľ sa smerom na juhozápad tiahne k horám Plantandiz (370 m n. m.), La Crocce (370 m n. m.), prechádza cez Pecol di Centa a k hore Machefave (365 m n. m.). Potom pokračuje v priamo smerom na juhovýchod a križuje most cez rieku Lagna (222 m n. m.). Sleduje rieku smerom na juh až po jej sútok s riekou Cornappo (190 m n. m.) a pokračuje pozdĺž rieky Cornappo až po jej sútok s riekou Torre (178 m n. m.). Pokračuje severozápadným smerom pozdĺž rieky Torre do lokality Oltretorre (Tarcento) a pri moste cez rieku Torre prejde na štátnu cestu č. 356, ktorá pokračuje na západ cez lokality Aprato a San Biago a dosahuje výšku 214 m n. m. Odtiaľto vedie po ceste na sever a dosahuje nadmorskú výšku 222 m n. m. a potom 261 m n. m. v lokalite Menoli. Potom pokračuje v priamo do obce Noglareda (313 m n. m.), prechádza nadmorskou výškou 415 a 440 m n. m. a dosahuje lokalitu Beorchian. Ďalej vedie severovýchodným smerom do Case Zuc (440 m n. m.), prechádza nadmorskou výškou 404 m n. m. a dostáva sa do Case Rosazzis (392 m n. m.). Odtiaľ pokračuje priamo na severovýchod do obce Gaspar (253 m n. m.) a potom pokračuje po ceste do Zomeais (244 m n. m.). Ďalej prechádza mostom cez rieku Torre do obce Ciseris (264 m n. m.) a odtiaľ pokračuje rovno v nadmorskej výške 394 a 457 m n. m. nad lokalitou Compare, pričom sa dostáva do obce Patochis (406 m n. m.). Odtiaľ smeruje na východ, pričom dosahuje nadmorskú výšky 478 m n. m. a potom sa stáča na juh cez Case Zatreppi do nadmorskej výšky 448 m n. m. na hore Sedilis. Odtiaľto pokračuje rovno na východ cez Case Dri (376 m n. m.), prechádza cez nadmorské výšky 356 a 369 m n. m. až ku kostolu Ramandolo (369 m n. m.), ktorý je východiskovým bodom vymedzenej hranice.

7. **Muštové odrody**

Verduzzo Friulano B – Verduzzo

8. **Opis súvislostí**

8.1. *A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť CHOP „Ramandolo“ sa nachádza vo východnej časti regiónu Furlansko-Júlske Benátky v provincii Udine. Rozprestiera sa v kopcovitej oblasti s vysokou a strednou nadmorskou výškou v obciach Nimis a Tarcento na svahoch hory Bernadia. Vrchol hory Bernadia sa týči vo výške 1 732 m n. m. a poskytuje úkryt pred studenými severnými vetrami. Ramandolo, z ktorého pochádza názov vína, je malá osada v obci Nimis. Všetky vinohrady v oblasti Ramandolo sú orientované na juh a nachádzajú sa na území, ktoré sa dvíha do výšky 250 m n. m. v osade Torlano nachádzajúcej sa v obci Nimis, a 369 m n. m. v osade Ramandolo, pričom najvyššiu nadmorskú výšku, 413 m n. m., dosahuje v osade Sedilis nachádzajúcej sa v obci Tarcento. Zrážky patria k najvyšším v rámci oblastí regiónu Furlansko-Júlske Benátky, v ktorých sa pestujú súvisiace CHOP, a presahujú 2 200 mm, pričom ročne je tu približne 130 daždivých dní. Spolu s výraznými teplotnými výkyvmi pred zberom predstavujú tieto faktory určitý druh mikroklímy. Hrozno je Verduzzo Friulano, ktoré sa pestuje na terasovitých svahoch. Vďaka mikroklíme sa mení na nezameniteľné víno Ramandolo. Toto jedinečné podnebie viedlo k prísnemu výberu pestovaného hrozna. Okrem miestnej odrody Verduzzo sa tu nachádzajú prakticky len dve ďalšie odrody: Picolit a Refosco dal Peduncolo Rosso, ktoré však nie sú v špecifikácii zahrnuté. Pôdy sú z veľkej časti tvorené slieňmi, ktoré vznikli v eocéne. Ramandolo predstavuje najsevernejšie položenú oblasť vinohradníctva vo Furlansku. Kopce, na ktorých sú vysadené vinohrady, lemujú vápencový masív hory Bernadia, ktorý predstavuje konečnú hranicu. Kopcovitá krajina, na ktorej sa pestuje Ramandolo, patrí medzi najnáročnejšie v regióne. Svahy sú veľmi strmé, majú sklon viac ako 30 %, a práca sa často musí vykonávať výlučne ručne. Terasy sú často veľmi úzke, niekedy menej ako meter široké. Vzhľadom na rozdielnu nadmorskú výšku však nehrozí, že by zatienili vinič pod nimi.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť, v ktorej sa víno Ramandolo vyrába, možno opísať takto: „boj o malé pásy pôdy na týchto kopcoch, ktoré umožňujú ľuďom živiť sa pestovaním viniča“.

Ramandolo: v minulosti sa predpokladalo, že názov „Romandolo“ je rímskeho pôvodu. Môže mať však aj iný pôvod. Podľa Cornelia Cesareho Desinana nie je vôbec isté, že ide o rímsky názov: „romandulus“ je zdrobnenina slova „romandus“, čo neznamená „rímsky“, ale skôr „románsky“, inými slovami „novolatinský“ alebo „furlanský“. Dedina Ramandolo sa nachádza priamo na jazykovej hranici, ktorá sa niekoľkokrát posúvala: na severe žijú Slovania a Slovinci, zatiaľ čo na juhu Furlanďania, potomkovia Rimanov.

Prvá písomná zmienka o existencii obce Ramandolo pochádza z júla 1273 a uvádza sa v nej „in Villa de Ramandul“. História a život Ramandola sú úzko spojené s kostolom San Giovanni Battista. Bol postavený z iniciatívy desiatich osôb, ktoré sa notárskou listinou z 9. apríla 1482 zaviazali, že každá prispeje sumou dva dukáty.

Vidiecku krajinu výrazne zmenilo zemetrasenie v roku 1976, ktoré túto oblasť tvrdo zasiahlo. Takmer všetky domy a kostoly boli prestavané alebo obnovené. Vzhľadom na časté krupobitie je väčšina vinohradov chránená sieťami proti krupobitiu, ktoré sa zvyčajne umiestňujú nad hornú časť listov. Sieťovanie si vyžaduje neustálu kontrolu zo strany vinohradníkov. Navyše aby bolo možné vykonávať akékoľvek ručné práce vo vinohrade, musí sa sieťovina zdvihnúť a následne vrátiť do správnej polohy.

Existuje mnoho aspektov súvisiacich s ľudskými faktormi, ktoré ovplyvnili a naďalej ovplyvňujú výrobu vína Ramandolo. Tieto aspekty predstavujú všetky faktory, ktoré sú neoddeliteľnou súčasťou súčasnej špecifikácie výrobku.

— Kombinácia odrôd vo vinohradoch: ideálnou odrodou hrozna pre toto víno je Verduzzo Friulano. V tejto oblasti sa hojne pestuje klon nazývaný „Verduzzo Giallo“ (žlté Verduzzo), ktorý sa líši od zelenej formy odrody Verduzzo pestovanej vo zvyšku regiónu a v susednom Benátsku.

— Systémy vedenia viniča, hustota výsadby a spôsoby rezu: prevažná väčšina viniča sa vedie systémom známym ako „cappucina“ (rez do dvojitého oblúka). Používa sa aj Guyotov rez, ako aj rez do jednoduchého oblúka. Rady sú často vyznačené ovocnými stromami, najmä čerešňami, jabloňami, slivkami a figovníkmi. Zvláštny tvar krajiny a vysoký sklon spôsobujú, že obrábanie pôdy sa nedá mechanizovať. Z tohto dôvodu sa šľachtenie aj zimné prerezávanie musí vykonávať výlučne ručne, väčšinou s využitím miestnej pracovnej sily. Zber sa tiež vykonáva ručne a predstavuje jednu z najnáročnejších fáz celého vegetačného cyklu. Vinič je takmer vždy husto vysadený. Systémy vedenia viniča umožňujú vysokú hustotu výsadby, čo vedie k zníženiu výnosu na vinič.

— Zber hrozna a postupy výroby vína: hrozno sa zbiera neskoro, veľmi často s miernym hrozienkovatením na viniči. V dobrých rokoch sa zber môže uskutočniť až koncom októbra. Mnohí výrobcovia dávajú zozbierané hrozno priamo do debničiek, ktoré sa odvážajú na spoločné miesto hrozienkovatenia, ktoré spravuje družstvo výrobcov. Iní sušia hrozno na pletive. V dobrých rokoch sa môže objaviť „ušľachtilá hniloba“ *(Botrytis cinerea)*, ktorá dodáva vínu nezameniteľné vlastnosti. Mnohí vinári sa rozhodli pre krátku maceráciu, ktorá je vzhľadom na nízke teploty počas kvasenia vlastne šetrnou formou studenej macerácie. Ostatní výrobcovia používajú metódu bieleho vína [bez macerácie], čím získavajú jemnejšie víno pripravené na okamžité pitie. Verduzzo je odroda hrozna, ktorá produkuje značné množstvo trieslovín. Je to jedno z mála bielych druhov hrozna, ktoré obsahuje tieto fenolové zlúčeniny v šupke. Z tohto dôvodu je veľmi ťažké vyvážiť správnu koncentráciu trieslovín, kyslosti a sladkosti. Na to, aby sa to podarilo, sú potrebné skúsenosti, ktoré majú vinári z Ramandola a ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

8.2. *B) Podrobnosti o kvalite alebo vlastnostiach výrobku zásadne alebo výlučne súvisiace so zemepisným prostredím*

Ako sa uvádza v článku 6 platnej špecifikácie výrobku, existuje len jeden druh vína s CHOP „Ramandolo“. Výsledkom súhry klimatických podmienok, tvaru krajiny a vinohradníckych postupov výrobcov je víno zlatistej farby, ktoré je mierne trieslovité, plné, sladké, s arómou agátu, zrelého ovocia, ako sú slivky a marhule, a horského medu a ktoré je dobre vyvážené a príjemné s uspokojivou úrovňou celkovej kyslosti. Ako pri všetkých veľkých vínach, ktoré sa dajú vychutnávať samostatne a prešli viac či menej dlhým obdobím hrozienkovatenia, dosahuje obsah prchavých kyselín nadpriemerné hodnoty. Víno však nikdy nie je nevyvážené vďaka svojmu vysoko štruktúrovanému charakteru, ktorý je výsledkom nepochybne vysokých úrovní bezcukorného extraktu.

8.3. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Kopcovitá krajina v oblasti produkcie sa vyznačuje prítomnosťou hory Bernadia, ktorá vďaka svojej výraznej nadmorskej výške (1 732 m n. m.) dominuje severnej časti oblasti CHOP Ramandolo. Takýto terén tvorí prirodzenú bariéru proti studeným severným vetrom a odvádza ich smerom k oblastiam, ktoré sa nachádzajú nižšie ako oblasti, kde sa pestuje CHOP. Treba pripomenúť, že Ramandolo je najsevernejšou časťou regiónu Furlansko-Júlske Benátky, kde sa pestuje hrozno. Keď odhliadneme od regiónu Tridentsko-Horná Adiža, patrí medzi najsevernejšie oblasti pestovania hrozna v Taliansku.

Pôda pochádza z eocénnych útvarov, najmä v prevažne vápencovej oblasti z raného eocénu. Okrem toho sa zloženie vrchnej vrstvy zmenilo v dôsledku početných zosuvov vápenca, ktorý sa rútil zo svahov hory Bernadia. Výsledkom je vrchná vrstva pôdy, ktorá sa nikde inde v regióne Furlansko-Júlske Benátky nenachádza. Tieto sliene možno klasifikovať ako „flyš z Cormons“, v miestnom furlanskom dialekte známy ako „ponca“. Patria k nim bahnité a kopcovité pôdy v oblastiach [CHOP] „Colli Orientali del Friuli“ a „Collio“.

Pri pestovaní v týchto pôdach hrozno Verduzzo Friulano priamo absorbuje všetky charakteristické a individuálne prvky z bahnitého podložia, ktoré mu dodávajú silu. Opakovane sa dokázalo, že „ponca“ je pôda, ktorá neumožňuje nadmerný rast, ale naopak obmedzuje kvantitu a zvyšuje kvalitu. V tejto oblasti sa okrem toho, čo príroda umožňuje v týchto nadmorských výškach, t. j. stromov, pestuje prakticky len vinič.

Priemerný ročný úhrn zrážok za posledné desaťročie presahuje 2 200 mm a počet daždivých dní je viac ako 130. Aj počas vegetačného obdobia viniča sú zrážky rovnomerne rozložené, čo znamená, že sucho je v tejto oblasti neobvyklým javom.

Priemerná teplota je 13,6 °C, v lete dosahuje najvyššiu teplotu vysoko nad 30 °C. Na druhej strane, v zime nie sú teploty pod bodom mrazu ničím výnimočným.

Tieto klimatické podmienky obmedzujú hrozienkovatenie na viniči v prospech rozšírenejšieho hrozienkovatenia v debnách alebo na pletive. Cieľom je umožniť čiastočné odstránenie vody z hrozna, aby sa koncentrovali cukry, kyseliny, aromatické látky, fenoly atď.

Kombinácia enologických postupov s osobitnou mikroklímou a hrozienkovatením má nezmazateľný vplyv na vôňu vína. Aróma medu a zrelého ovocia spolu s charakteristickými trieslovinami vytvárajú taký jedinečný súbor pocitov, že predstavujú svoju vlastnú ochrannú známku.

Výroba tohto vína sa rokmi zdokonaľovala a boli zhromaždené početné dokumenty, ktoré nesporne dokazujú, že ide o vinársku oblasť. Claudio Fabbro v knihe *Alle radici de Ramandolo* [Pôvod Ramandola] uvádza tento príklad: 2. veľtrh – súťaž vín z Furlanska, ktorú zorganizovala Poľnohospodárska spoločnosť Furlanska v Udine 20. – 23. apríla 1893, na ktorom bola udelená pochvala za víno Ramandolo, ktoré nebolo účastníkom súťaže, pánovi Giovannimu Comellimu, známemu ako „Moro“, oddanému vinohradníkovi z Torlana.

„Bola to vtedy preňho veľká česť a dnes je pre jeho potomkov alebo aspoň pre tých, ktorí veria vo vinič a víno... A dokazuje to, že je zaužívaným zvykom nazývať toto víno vyrobené z hrozna Verduzzo Friulano rovnakým názvom, aký nesie zemepisná oblasť výroby: Ramandolo. Túto oblasť predstavuje malá osada v obci Nimis, ktorá je učupená na svahoch hory Bernadia, preslávenej práve týmto nektárom, ktorým nás obdarúva vinič pestovaný s takou námahou vo vinohradoch, ktoré sa často držia na horských skalách. Ale z tohto hrozna sa po vylisovaní dá vyrobiť také lahodné a rafinované víno, že sa zabudne na všetku námahu vynaloženú na jeho výrobu.

Navyše víno s takou plnosťou a charakterom sa môže vyrábať len v Ramandole a na okolitých kopcoch Cloz, Sedilis, Moric a Coia.

Aj v iných lokalitách Colli Orientali [východné kopce] vo Furlansku, ktoré sú príjemné a vhodné pre vynikajúce vinohradníctvo, sa určite pestuje vynikajúce Verduzzo. Nemožno ho však porovnávať s vínom z Ramandola a jeho susedných oblastí.“

Existuje cenný dokument z roku 1934, uverejnený v časopise „L'Agricoltura Friulana“ (č. 51, 22. decembra 1934 – XIII. rok fašistickej éry), ktorého autorom je Dr. Perusini Gaetano, ktorý napísal:

„Vo Furlansku neexistuje nikto, kto by nepoznal víno Ramandolo. Napriek tomu, že ho Marescalchi spomína vo svojom diele o typických talianskych vínach, enológovia a vinohradníci mu zatiaľ nevenovali takú pozornosť, akú by si zaslúžilo.

Tých niekoľko textov, ktoré o ňom hovoria, obsahuje množstvo nepresností. Najväčšia z týchto nepresností sa týka oblasti pôvodu tohto vína. Podľa môjho názoru sa názov Ramandolo dáva výlučne vínu vyrobenému z hrozna Verduzzo, ktoré sa zberá špecifickými spôsobmi v okolí obce Ramandolo, v nadmorskej výške 250 až 370 metrov, na strmom svahu, ktorý má rovnako priaznivé environmentálne aj pôdne podmienky. Tento svah je chránený pred studenými vetrami skalnatými bokmi hory Bernadia, ktoré dosahujú takmer až na vrchol nad dedinou. Skalnaté úbočie navyše silno odráža slnečné lúče a udržiava teplotu o niečo vyššiu ako v okolitých dedinách.“

V roku 1992 ministerstvo poľnohospodárstva dekrétom uznalo podoblasť Ramandolo v rámci CHOP „Colli Orientali del Friuli“. Následne Združenie pre ochranu vína Ramandolo, založené v roku 1988, získalo uznanie prvého regionálneho CHOP pre svoje víno. Ministerstvo totiž ministerským dekrétom z 9. októbra 2001 uznalo vyššiu hodnotu označenia Ramandolo a povýšilo túto podoblasť na CHOP.

V nedávnej histórii sa toto označenie úspešne rozvíjalo, vysádzali sa nové vinohrady a reštrukturalizovali staršie. Uskutočnila sa aj veľká reklamná kampaň, ktorá spolu s profesionalitou vinohradníkov umožnila, aby kvalita a povesť vína „Ramandolo“ ďalej rástli.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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