C/2024/6843

15.11.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6843)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Ramandolo“

PDO-IT-A0939-AM02

Datum obvestila: 26. avgust 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Vključitev vrste vina „riserva“

Opis: obstoječi vrsti vina je bila dodana vrsta vina „riserva“.

Razlogi: „riserva“ je bila dodana kot vrsta vina, ker obstaja tudi tržno povpraševanje po vinu „Ramandolo“ z daljšim staranjem od osnovnega.

Ta sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vin enotnega dokumenta.

2. Dajanje na trg

Opis: vino z ZOP „Ramandolo“ se ne sme dati na trg pred novembrom leta, ki sledi trgatvi. Vrsta vina „riserva“ se ne sme dati na trg pred 1. decembrom tretjega leta, ki sledi trgatvi.

Razlogi: za osnovno vino „Ramandolo“ je bil spremenjen datum sprostitve v porabo, tako da se lahko da na trg z najkrajšim časom zorenja, ki se uporablja za vsa vina.

Za vino „Ramandolo“ z izrazom „riserva“ pa je bilo izbrano triletno obdobje pred sprostitvijo, da bi se zadovoljilo povpraševanje trga.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

3. Dodajanje kemijskih in fizikalnih lastnosti vrste vina „riserva“ pri pitju

Opis: dodane so bile organoleptične, kemijske in fizikalne lastnosti nove vrste vina „riserva“.

Razlogi: na podlagi pokušnje vina „Ramandolo“, ki je zorelo tri leta ali več, so bili dodani novi opisniki vonja in okusa, povečan pa je bil tudi najmanjši ekstrakt brez sladkorja.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vin v enotnem dokumentu.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

„Ramandolo“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vin**

1. „Ramandolo“

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna zlato rumena.

Vonj: izrazit in značilen.

Okus: sladek, žameten, bolj ali manj taničen in telesen z morebitnimi lesnimi notami.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 14,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 30.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. „Ramandolo“ riserva

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna zlato rumena.

Vonj: izrazit in značilen, lahko ima zaznave po citrusih, kandiranem sadju, zelenem čaju ter po možnosti žafranu in breskovi marmeladi.

Okus: sladek, mehak, včasih rahlo taničen, strukturiran, lahko ima lesne note.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 14,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 30.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

—

5.2 *Največji donosi*

1. „Ramandolo“

52 hektolitrov na hektar.

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje za pridelavo vina z registrirano in zajamčeno označbo porekla „Ramandolo“ v smislu člena 1 mora biti pridelano na naslednjem območju: začne se pri cerkvi Ramandolo (369 m n. v.) in sledi cesti na goro Monte Bernadia (pod dolino v severovzhodni smeri) do nadmorske višine 518 m v bližini zapuščenega zaselka Tamar. Od tod se meja nadaljuje v ravni liniji, ki poteka jugovzhodno, skozi območje na nadmorski višini 250 m, na stičišču cest iz krajev Torlano di Sotto in Torlano di Sopra do kraja San Giorgio (469 m n. v.). Od tod se proti jugozahodu razteza do hriba Plantandiz (370 m n. v.), kraja La Croce (370 m), mimo kraja Pecol di Centa, do hriba Machefave (365 m). Nato se nadaljuje v ravni liniji, ki poteka jugovzhodno in seka most čez reko Lagna (222 m n. v.). Reki sledi proti jugu do sotočja z reko Karnahta (Cornappo) (190 m n. v.), nato pa se nadaljuje vzdolž reke Karnahta do sotočja z reko Ter (Torre) (178 m n. v.). Nadaljuje se v severozahodni smeri vzdolž reke Ter do kraja Oltretorre (Tarcento), nato pa pri mostu čez reko Ter sledi državni cesti št. 356, ki se nadaljuje proti zahodu skozi kraja Aprato in San Biago ter doseže nadmorsko višino 214 m. Od tod poteka po cesti proti severu in doseže 222 m nadmorske višine, nato pa 261 m nadmorske višine v kraju Menoli. Nadaljuje se v ravni liniji do vasi Noglareda (313 m n. v.), mimo točk s 415 m in 440 m nadmorske višine do kraja Beorchian. Nato poteka severovzhodno do Case Zuc (440 m n. v.), mimo točke s 404 m nadmorske višine do Case Rosazzis (392 m n. v.). Od tam se nadaljuje proti severovzhodu v ravni liniji do vasi Gaspar (253 m n. v.) in nato sledi cesti v Zomeais (244 m n. v.). Potem prečka most čez reko Ter in poteka do kraja Ciseris (264 m n. v.), od tam pa se nadaljuje v liniji čez točki z 394 m in 457 m nadmorske višine nad krajem Compare do vasi Patochis (406 m n. v.). Od tod se nadaljuje proti vzhodu, doseže nadmorsko višino 478 m, nato pa zavije proti jugu prek kraja Case Zatreppi in na hribu Sedilis doseže nadmorsko višino 448 m. Od tod se v liniji nadaljuje proti vzhodu, skozi Case Dri (376 m n. v.), mimo točk s 356 m in 369 m nadmorske višine do cerkve Ramandolo (369 m n. v.), ki je izhodiščna točka za razmejitveno mejo.

7. **Sorte vinske trte**

Verduzzo friulano B – verduzzo

8. **Opis povezave**

8.1 *(A) Podatki o geografskem območju*

1. Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Geografsko območje ZOP „Ramandolo“ leži v vzhodnem delu dežele Furlanija - Julijska krajina v pokrajini Videm. Zajema hribovito območje visokega in srednjega gričevja v občinah Nimis in Tarcento na pobočjih gore Monte Bernadia. Z vrhom, ki se dviga 1 732 m nad morsko gladino, Monte Bernadia daje zavetje pred hladnimi severnimi vetrovi. Ramandolo, po katerem je vino dobilo ime, je majhen zaselek v občini Nimis. Vsi vinogradi na območju Ramandolo so obrnjeni proti jugu in ležijo na območju, ki se dviga na 250 m nadmorske višine v zaselku Torlano v občini Nimis, in na 369 m nadmorske višine v zaselku Ramandolo, pri čemer najvišjo nadmorsko višino 413 m dosežejo v zaselku Sedilis v občini Tarcento. Količina padavin je med največjimi v Furlaniji - Julijski krajini s pripadajočimi ZOP in presega 2 200 mm, saj dežuje približno 130 dni na leto. Skupaj z velikimi temperaturnimi nihanji pred trgatvijo ti dejavniki ustvarjajo nekakšen podnebni otok. Grozdje je sorte verduzzo friulano, ki se goji na terasastih pobočjih. Zaradi opisanega podnebja iz njega nastane prepoznavno vino „Ramandolo“. To edinstveno podnebje je močno omejilo izbor sort vinske trte. Poleg lokalne sorte verduzzo je dejansko mogoče najti le dve drugi sorti: picolit in refosco dal peduncolo rosso, ki pa nista vključeni v specifikacijo proizvoda. Tla so večinoma sestavljena iz laporjev, ki so nastali v eocenu. Ramandolo je najsevernejše vinogradniško območje v Furlaniji. Hribi, na katerih so zasajeni vinogradi, obdajajo apnenčasto maso gore Monte Bernadia, ki predstavlja končno mejo. Hribovita pokrajina, v kateri se prideluje vino „Ramandolo“, je med najzahtevnejšimi v regiji. Pobočja so zelo strma, z naklonom, ki presega 30 %, in delo je treba zelo pogosto v celoti opraviti ročno. Terase so zelo pogosto ozke, včasih manj kot meter široke. Vendar zaradi razlik v višini ni nevarnosti, da bi na vinske trte pod sabo metale senco.

2. Človeški dejavnik, pomemben za povezavo

Območje, na katerem se prideluje vino „Ramandolo“, je mogoče opisati kot boj, da bi s teh hribov iztrgali majhne pasove zemlje in tako ljudem omogočili, da se preživljajo z gojenjem vinske trte.

Ramandolo: v preteklosti se je domnevalo, da je ime „Romandolo“ rimskega izvora. Vendar bi lahko imelo tudi drugačen izvor. Cornelio Cesare Desinan meni, da nikakor ni gotovo, da je ime rimsko: „Romandulus“ je pomanjševalnica pridevnika „Romandus“, ki ne pomeni „rimski“, temveč „romanski“, z drugimi besedami „neolatinski“ ali „furlanski“. Vas Ramandolo leži tik ob jezikovni meji, ki se je večkrat premaknila: na severu so Slovani oziroma Slovenci, na jugu pa prebivalci Furlanije, ki so potomci Rimljanov.

Obstoj vasi Ramandolo je prvič omenjen v dokumentu iz julija 1273, in sicer z besedami „v vasi Villa de Ramandul“. Zgodovina in življenje Ramandola sta tesno povezana s cerkvijo svetega Janeza Krstnika. Zgrajena je bila na pobudo desetih oseb, ki so se z notarskim zapisom z dne 9. aprila 1482 zavezale, da bo vsaka od njih prispevala po dva dukata.

Podeželska pokrajina je bila močno spremenjena zaradi potresa leta 1976, ki je območje močno prizadel. Skoraj vse hiše in cerkve so bile ponovno zgrajene ali obnovljene. Zaradi pogostih toč je večina vinogradov zavarovana z mrežami proti toči, ki so običajno nameščene nad vrhom listja. Vinogradniki morajo mreže stalno nadzorovati. Poleg tega je treba za vsako ročno delo v vinogradu mreže dvigniti in jih nato postaviti nazaj v pravilen položaj.

Obstaja veliko vidikov, povezanih s človeškimi dejavniki, ki so vplivali in še vedno vplivajo na pridelavo vina „Ramandolo“. Ti vidiki so dejansko vsi dejavniki, ki so sestavni del sedanje specifikacije proizvoda.

— Sortni sestav v vinogradih: idealna sorta grozdja za to vino je verduzzo friulano. Na tem območju se pogosto goji s klonom, imenovanim verduzzo giallo (rumeni verduzzo), ki se razlikuje od zelene oblike verduzzo, ki se goji v preostalem delu dežele in v sosednji Benečiji.

— Gojitvene oblike, sadilne razdalje in rezi: velika večina trsov se goji z uporabo sistema, imenovanega *cappucina* (rez z dvojnim lokom). Uporablja se tudi rez guyot, pa tudi rez z enojnim lokom. Vrste v vinogradu so pogosto označene s sadnim drevjem, večinoma češnjami, jabolki, slivami in figami. Zaradi posebne oblike pokrajine in velikega naklona obdelovalnih del ni mogoče mehanizirati. Zato je treba zimsko in zeleno rez izvajati izključno ročno, večinoma z lokalno delovno silo. Trganje poteka tudi ročno in je ena od najzahtevnejših faz celotnega rastnega poteka. Trte so skoraj vedno gosto zasajene. Sistemi gojenja omogočajo visoko gostoto zasaditve, zaradi česar je donos na trs manjši.

— Trganje grozdja in enološki postopki: grozdje se trga pozno, zelo pogosto z rahlim sušenjem na trti. Ob dobrih letinah se lahko grozdje potrga šele konec oktobra. Številni pridelovalci dajo potrgano grozdje neposredno v zabojčke in ga odpeljejo v skupno sušilnico, ki jo upravlja zadruga pridelovalcev. Drugi posušijo grozdje na rešetkah. Ob dobrih letinah se lahko razvije plemenita plesen (*Botrytis cinerea*), ki daje vinu njegove edinstvene lastnosti. Številni vinarji se odločijo za kratko maceracijo, ki je zaradi nizkih temperatur med vrenjem dejansko blaga oblika hladne maceracije. Drugi pridelovalci uporabljajo metodo belega vina (brez maceracije), s katero pridobijo nežnejše vino, pripravljeno za takojšnje pitje. Verduzzo je sorta vinske trte, ki daje veliko taninov. To je ena zelo redkih belih sort grozdja, ki vsebujejo te fenolne spojine v kožici. Zato je zelo težko uravnotežiti prave koncentracije taninov, vsebnosti kislin in sladkorjev. Za to so potrebne izkušnje, ki jih imajo vinarji iz Ramandola in se prenašajo iz roda v rod.

8.2 *(B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

Kot je navedeno v členu 6 sedanje specifikacije proizvoda, obstaja samo ena vrsta vina z ZOP „Ramandolo“. Zaradi medsebojnega vpliva podnebnih razmer, oblike pokrajine in vinogradniških praks pridelovalcev je vino zlate barve, rahlo tanično, polnega telesa, sladko, z aromami akacije, zrelega sadja, kot sta sliva in marelica, ter gorskega medu, je dobro uravnoteženo in prijetno z zadovoljivo stopnjo splošne vsebnosti kislin. Kot pri vseh odličnih vinih, ki jih je mogoče uživati samostojno, z daljšim ali krajšim obdobjem sušenja grozdja, vsebnost hlapnih kislin doseže nadpovprečne ravni. Vendar vino nikoli ni neuravnoteženo zaradi svojega zelo strukturiranega značaja, ki izhaja iz vedno velikega ekstrakta brez sladkorja.

8.3 *(C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)*

Za gričevnato pokrajino območja pridelave je značilna gora Monte Bernadia, ki zaradi velike nadmorske višine (1 732 m) prevladuje na severnem delu območja ZOP Ramandolo. Ta pokrajina je naravna zaščita pred hladnimi severnimi vetrovi, saj jih preusmerja proti območjem, ki ležijo pod območji pridelave vina z ZOP. Upoštevati je treba, da je Ramandolo najsevernejši del Furlanije - Julijske krajine, v katerem se goji grozdje, in je poleg Trentinskega - Gornjega Poadižja zato med najsevernejšimi območji gojenja grozdja v Italiji.

Tla izvirajo iz eocenskih formacij, zlasti na pretežno apnenčastem območju zgodnjega eocena. Poleg tega se je sestava zgornjega sloja spremenila zaradi številnih zemeljskih plazov, ki jih je povzročil apnenec, ki se spušča po pobočjih gore Monte Bernadia. Rezultat tega je vrhnja plast tal, ki je ni mogoče najti nikjer drugje v Furlaniji - Julijski krajini. Te laporje je mogoče opredeliti kot krminski fliš, ki je v furlanščini znan kot *ponca*. Vključujejo lapornata in hribovita tla območij [ZOP] „Colli Orientali del Friuli“ in „Collio“.

Pri gojenju na teh tleh grozdje verduzzo friulano neposredno vsrka vse značilne in posamezne elemente iz lapornatega podtalja, ki mu dajejo živahnost. Večkrat je bilo dokazano, da so *ponca* tla, ki ne omogočajo prekomerne rasti, temveč omejujejo količino in hkrati izboljšujejo kakovost. Vinska trta je praktično edina rastlina, ki se goji na tem območju, razen tistih, ki jim narava omogoča, da uspevajo na teh višinah, tj. dreves.

Povprečna letna količina padavin v zadnjem desetletju presega 2 200 mm z več kot 130 deževnimi dnevi. Padavine so enakomerno porazdeljene tudi med rastno dobo vinske trte, kar pomeni, da je suša na tem območju redek pojav.

Povprečna temperatura je 13,6 °C, poleti pa preseže 30 °C. Pozimi temperature pod ničlo niso neobičajne.

Zaradi teh podnebnih razmer je praksa sušenja na trti omejena ter se pogosteje uporablja sušenje v zabojčkih ali na rešetkah. Namen je omogočiti delno odstranitev vode iz grozdja za koncentriranje sladkorjev, kislin, aromatičnih snovi, fenolov itd.

Skupek enoloških tehnik, posebne mikroklime in sušenja grozdja odločilno vpliva na vonj vina. Arome medu in zrelega sadja skupaj z značilnimi tanini ustvarjajo tako edinstvene občutke, da je to njihova prepoznavna lastnost.

Pridelava tega vina se je z leti izpopolnjevala in zbrani so bili številni dokumenti, ki dokazujejo vinorodno usmerjenost območja. V *Alle radici de Ramandolo* (Izvor vina „Ramandolo“) Claudio Fabbro navaja naslednji primer: 2. sejem – tekmovanje vin iz Furlanije, ki ga je organiziralo kmetijsko društvo Furlanije v Vidmu in je potekalo od 23. aprila 1893 do 23. aprila 1893, na katerem je bilo predanemu vinogradniku iz Torlana Giovanniju Comelliju, znanemu kot „Moro“, podeljeno priznanje za vino „Ramandolo“, ki ni bilo del tekmovanja.

„Velika čast zanj in za njegove sedanje potomce ali vsaj za tiste, ki verjamejo v vinsko trto in vino … To tudi kaže, da je ustaljena navada, da se to vino, pridelano iz grozdja verduzzo friulano, imenuje enako kot geografsko območje pridelave: Ramandolo. To območje je majhen zaselek v občini Nimis, ki leži med pobočji gore Monte Bernadia in je znan prav po tem nektarju, ki ga dajejo vinske trte, gojene z veliko truda v vinogradih, ki se pogosto stikajo s skalnatimi pobočji hriba. Ko pa je grozdje stisnjeno, daje tako okusno in prefinjeno vino, da je ves trud, ki je bil vložen v njegovo pridelavo, pozabljen.

Poleg tega je bilo vino s takšno vsebino in značajem mogoče pridelovati le na območju Ramandolo ter okoliških hribih Cloz, Sedilis, Moric in Coia.

V drugih krajih območja Colli Orientali (vzhodno gričevje) v Furlaniji, ki so prijetni in primerni za izvrstno vinogradništvo, se zagotovo prideluje odlično vino verduzzo. Vendar ga ni mogoče primerjati z vinom iz Ramandola in sosednjih območij.“

Obstaja dragocen dokument iz leta 1934, ki ga je v glasilu „L'Agricoltura Friulana“ (Furlansko kmetijstvo) (št. 51, 22. december 1934 – leto XIII dobe fašizma) objavil dr. Perusini Gaetano, ki je zapisal:

„V Furlaniji ni nikogar, ki ne bi poznal vina ‚Ramandolo‘. Čeprav ga je Marescalchi omenil v svojem delu o značilnih italijanskih vinih, mu enologi in vinogradniki še ne namenjajo toliko pozornosti, kot si jo zasluži.

Maloštevilna besedila, v katerih je omenjeno, vsebujejo številne netočnosti. Največja od teh netočnosti se nanaša na območje porekla tega vina. Po mojem mnenju se ime ‚Ramandolo‘ uporablja izključno za vino, ki se prideluje iz grozdja sorte verduzzo po posebnih metodah in je potrgano v okolici vasi Ramandolo na nadmorski višini med 250 in 370 metri na strmem pobočju z enako ugodnimi okoljskimi in talnimi razmerami. To pobočje je pred hladnimi vetrovi zaščiteno s skalnatimi pobočji gore Monte Bernadia, katere vrh se dviga skoraj nad vasjo. Poleg tega skalnato pobočje močno odbija sončne žarke in ohranja temperaturo, ki je nekoliko višja od temperature v sosednjih vaseh.“

Leta 1992 je ministrstvo za kmetijstvo z uredbo priznalo podobmočje Ramandolo znotraj ZOP „Colli Orientali del Friuli“. Nato je združenje za zaščito vina „Ramandolo“, ustanovljeno leta 1988, doseglo priznanje prve deželne ZOP za svoje vino. Ministrstvo je namreč z ministrskim odlokom z dne 9. oktobra 2001 priznalo večjo vrednost označbe „Ramandolo“ s tem, da je podobmočju podelilo status ZOP.

Za nedavno zgodovino označbe je značilen uspešen razvoj, saj so bili zasajeni novi vinogradi, starejši pa so bili prestrukturirani. Izvedena je bila tudi obsežna oglaševalska kampanja, ki je skupaj s strokovnostjo vinogradnikov omogočila rast kakovosti in slovesa vina „Ramandolo“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

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