C/2024/6843

15.11.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6843)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Datum för meddelandet: 26 augusti 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Tillägg av typen ”Riserva”

Beskrivning: vintypen ”Riserva” har lagts till utöver till den befintliga vintypen.

Motivering: ”Riserva” har lagts till som en vintyp eftersom det finns en kommersiell efterfrågan på ett Ramandolo-vin som lagrats längre än standardtypen.

Denna ändring rör artikel 1 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

2. Frisläppande för konsumtion

Beskrivning: vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ramandolo” får släppas ut på marknaden först i november året efter skörd. Vintypen ”Riserva” får släppas ut på marknaden först den 1 december det tredje året efter skörd.

Motivering: datumet för frisläppande för konsumtion av standardvinet Ramandolo har ändrats så att det kan släppas ut på marknaden så länge det lagrats under den minimiperiod som gäller för alla viner.

För Ramandolo Riserva har det däremot fastställts en lagringsperiod på tre år före frisläppande för att möta marknadens efterfrågan.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

3. Riserva-typens kemiska och fysiska egenskaper vid förtäring har lagts till

Beskrivning: de organoleptiska, kemiska och fysiska egenskaperna hos den nya Riserva-typen har lagts till.

Motivering: efter provsmakning av Ramandolo som lagrats i minst 3 år har nya beskrivningar av aromer och smak lagts till, och den lägsta halten av sockerfritt extrakt har också höjts.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Ramandolo

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. Ramandolo

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: gyllengul av varierande intensitet.

Doft: intensiv och distinkt.

Smak: söt, sammetslen, medelhög tanninhalt, fyllig, ibland med fattoner.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 14,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. Ramandolo Riserva

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: gyllengul av varierande intensitet.

Doft: intensiv och distinkt, ibland med inslag av citrus, kanderad frukt, grönt te och eventuellt även saffran och persikomarmelad.

Smak: söt, mjuk, ibland lätt tanninhaltig, fin struktur, kan ha fattoner.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 14,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

—

5.2 *Högsta avkastning:*

1. Ramandolo

52 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvor för framställning av vin med den registrerade och garanterade ursprungsbeteckningen ”Ramandolo” i den betydelse som avses i artikel 1 ska odlas i följande område: Gränsen börjar vid kyrkan i Ramandolo (369 meter över havet) och fortsätter längs vägen till berget Bernadia (nedanför dalen i nordöstlig riktning) till en punkt 518 meter över havet i närheten av den övergivna byn Tamar. Därifrån fortsätter den i en rät linje i sydostlig riktning, genom ett område på 250 meters höjd där vägarna från Torlano di Sotto och Torlano di Sopra [nedre och övre Torlano] möts, och vidare till orten San Giorgio (469 meter över havet). Därifrån löper gränsen i sydvästlig riktning till berget Plantanadiz (370 meter över havet), La Croce (370 meter över havet), genom Pecol di Centa, och vidare till berget Mache Fave (365 meter över havet). Den fortsätter sedan i en rät linje i sydostlig riktning och vidare över bron som korsar floden Lagna (222 meter över havet). Därefter löper den längs floden söderut till den punkt där den flyter samman med floden Cornappo (190 meter över havet) och fortsätter sedan längs Cornappo tills denna flyter samman med floden Torre (178 meter över havet). Gränsen fortsätter i nordvästlig riktning längs floden Torre till orten Oltretorre (Tarcento), och vid bron över floden Torre följer den riksväg nr 356 som fortsätter västerut genom orterna Aprato och San Biagio upp på 214 meters höjd. Därifrån följer den vägen norrut upp på 222 meters höjd och därefter 261 meters höjd i orten Menoli. Den fortsätter sedan i en rät linje till byn Noglareda (313 meter över havet), passerar punkter på 415 och 440 meters höjd och löper sedan vidare till orten Beorchian. Därefter går den i nordöstlig riktning till Case Zuc (440 meter över havet), vidare över en punkt på 404 meters höjd och fram till Case Rosazzis (392 meter över havet). Därifrån fortsätter den i en rät, nordostlig linje till byn Gaspar (253 meter över havet) och vidare längs vägen till Zomeais (244 meter över havet). Därefter löper den längs bron över floden Torre till Ciseris (264 meter över havet) och därifrån i en linje vidare över höjder på 394 och 457 meter ovanför orten Compare och vidare till byn Patochis (406 meter över havet). Därifrån löper den österut upp till 478 meters höjd innan den viker av söderut via Case Zatreppi och vidare upp till en höjd på 448 meter på Sedilisberget. Därifrån fortsätter den österut i en rät linje, genom Case Dri (376 meter över havet) och över punkter på 356 och 369 meters höjd, till Ramandolos kyrka (369 meter över havet), där områdets gräns tar sin början.

7. **Druvsorter**

Verduzzo friulano B – verduzzo

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ramandolo” ligger i östra delen av regionen Friuli-Venezia Giulia i provinsen Udine. Området omfattar ett medelhögt till högt beläget kuperat område i kommunerna Nimis och Tarcento på berget Bernadias sluttningar. Berget Bernadia, med sin topp 1 732 meter över havet, skyddar mot de kalla nordliga vindarna. Ramandolo är en liten by i kommunen Nimis som vinet fått sitt namn från. Vinodlingarna i Ramandolo ligger alla i söderläge i ett område som ligger 250 meter över havet i Torlano, en by i kommunen Nimis, och 369 meter över havet i byn Ramandolo, och som når sin högsta höjd på 413 meter över havet i Sedilis, en by i kommunen Tarcento. Det är ett av de områden i Friuli-Venezia Giulia med tillhörande skyddade ursprungsbeteckningar som får mest nederbörd, över 2 200 mm, fördelat på cirka 130 regndagar per år. I kombination med de betydande temperaturvariationerna före skörd utgör dessa faktorer ett slags mikroklimat. Druvorna som används är av sorten verduzzo friulano, som odlas på terrasserade sluttningar. Tack vare mikroklimatet omvandlas de till det omisskännliga vinet Ramandolo. Det unika klimatet har lett till ett noggrant urval av vilka druvor som odlas. Förutom den lokala druvsorten verduzzo finns det praktiskt taget bara två andra sorter, nämligen picolit och refosco dal peduncolo rosso, som dock inte omfattas av produktspecifikationen. Jordmånen består till största delen av märgel som bildades under eocen. Ramandolo är det nordligaste vinodlingsområdet i Friuli. De kullar där vinodlingarna är belägna ligger intill berget Bernadias kalkstensmassor, som utgör en naturlig gräns. Det kuperade landskapet där druvorna för Ramandolo odlas är ett av de mest utmanande landskapen i regionen. Sluttningarna är mycket branta med en lutning på över 30 %, och arbetet måste ofta utföras helt och hållet för hand. Terrasserna är ofta smala, ibland mindre än en meter breda. På grund av höjdskillnaderna finns det dock ingen risk för att vinstockarna nedanför hamnar i skugga.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Området där Ramandolo framställs kan beskrivas på följande sätt: ”en kamp för att ta vara på små jordremsor på dessa kullar och göra det möjligt för människor att tjäna sitt uppehälle genom att odla vinstockar.”

Ramandolo: Tidigare trodde man att namnet ”Romandolo” var av romerskt ursprung. Det skulle dock också kunna ha ett annat ursprung. Enligt Cornelio Cesare Desinan är det långt ifrån säkert att namnet är romerskt: ”Romandulus” är diminutiv av ”romandus”, vilket inte betyder ”romersk” utan ”romansk”, det vill säga ”nylatinsk” eller ”friulisk”. Byn Ramandolo ligger precis vid språkgränsen, som har flyttats flera gånger: i norr lever slaver och slovener, och i söder friulier, som är ättlingar till romarna.

Det första dokument där byn Ramandolo nämns är daterat till juli 1273, och det innehåller orden ”in Villa de Ramandul”. Ramandolos historia och livet i byn är nära knutet till San Giovanni Battista-kyrkan. Den byggdes på initiativ av tio personer som genom en notariehandling av den 9 april 1482 åtog sig att bidra med två dukater vardera.

Landsbygdslandskapet förändrades avsevärt på grund av jordbävningen 1976, som drabbade området hårt. Nästan alla hus och kyrkor har restaurerats eller byggts upp igen. På grund av de vanligt förekommande hagelskurarna skyddas de flesta vinodlingarna av hagelnät, som vanligtvis placeras över bladverken. Nätet behöver ständigt ses över av vinodlarna. För att man ska kunna utföra manuellt arbete på vingården måste dessutom nätet lyftas upp och därefter placeras i rätt läge igen.

Det finns många aspekter med koppling till mänskliga faktorer som har påverkat och fortsätter att påverka framställningen av Ramandolo. Dessa aspekter omfattar i själva verket alla de faktorer som utgör en väsentlig del av den nuvarande produktspecifikationen.

— Kombination av druvsorter på vingårdarna: Den idealiska druvsorten för detta vin är verduzzo friulano. Den odlas i stor utsträckning i detta område med hjälp av klonen ”verduzzo giallo” (gul verduzzo), som skiljer sig från den gröna varianten av verduzzo som odlas i resten av regionen och i grannregionen Veneto.

— System för uppbindning, planteringsavstånd och beskärning: De allra flesta vinstockar beskärs med ”cappucina”-metoden (dubbel bågform). Guyotbeskärningen används också, liksom enkel bågform. Raderna är ofta markerade med fruktträd, främst körsbärs-, äppel-, plommon- och fikonträd. Landskapets särskilda karaktär och den stora lutningen innebär att odlingsarbetet inte kan mekaniseras. Därför måste både skottgallring och vinterbeskärning utföras helt och hållet för hand, främst med lokal arbetskraft. Också skörden sker för hand och utgör ett av de mest krävande stegen under hela växtperioden. Vinstockarna är nästan alltid tätt planterade. Systemen för uppbindning möjliggör hög planteringstäthet, vilket leder till minskad avkastning per vinstock.

— Druvskörd och vinframställningsmetoder: Druvorna skördas sent och får ofta torka en aning på vinstocken. Under goda år kan skörden äga rum så sent som i slutet av oktober. Många producenter placerar de skördade druvorna direkt i lådor som förs till en gemensam anläggning för torkning, som förvaltas av ett producentkooperativ. Andra torkar druvorna på galler. Under goda år kan ädelröta (*Botrytis cinerea*) uppkomma, vilket ger vinet dess omisskännliga egenskaper. Många vinproducenter föredrar en kort maceration som, med tanke på de låga temperaturerna under jäsningen, är en skonsam form av kallmaceration. Andra producenter använder metoden för vitt vin [utan maceration] som ger ett mildare vin som är färdigt för omedelbar konsumtion. Verduzzo är en druvsort som ger viner med hög tanninhalt. Det är en av mycket få gröna druvsorter vars skal innehåller dessa fenolföreningar. Det är därför mycket svårt att få till den korrekta koncentrationen av tanniner, syra och sötma. Att lyckas med detta kräver den erfarenhet som Ramandolo-producenter besitter, och som förs vidare mellan generationer.

8.2 *B) Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Såsom anges i artikel 6 i den nuvarande produktspecifikationen finns det endast en vintyp med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ramandolo”. Samspelet mellan klimatförhållandena, landskapet och producenternas vinodlingsmetoder resulterar i ett vin med gyllene färg som är något tanninrikt, fylligt, sött, med aromer av akacia, mogen frukt såsom plommon och aprikos, och bergshonung, och som är välbalanserat och angenämt med en tillfredsställande total syrahalt. Precis som är fallet för alla de fantastiska viner som kan avnjutas på egen hand och som har genomgått en längre eller kortare period av torkning, ligger halten av flyktiga syror över genomsnittet. Vinet är dock aldrig obalanserat tack vare dess mycket välstrukturerade karaktär till följd av de otvivelaktigt höga halterna av sockerfritt extrakt.

8.3 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Det kuperade landskapet i produktionsområdet kännetecknas av berget Bernadia, som tack vare sin anmärkningsvärda höjd (1 732 meter över havet) syns över hela norra delen av det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Ramandolo. Landskapet ger ett naturligt skydd mot de kalla nordliga vindarna och leder bort dem mot områdena nedanför vinodlingarna i fråga. Ramandolo är det nordligaste vinodlingsområdet i Friuli-Venezia Giulia. Med undantag av Trentino Alto Adige är det därmed ett av de nordligaste druvodlingsområdena i Italien.

Jordmånen härrör från eocenformationer, särskilt i det kalkstensdominerade området från det tidiga eocen. Dessutom har det övre skiktets sammansättning förändrats på grund av de många lerskred som orsakats av kalkstensras ner för berget Bernadias sluttningar. Av denna anledning finns här matjord som inte förekommer någon annanstans i Friuli-Venezia Giulia. Dessa märgeljordar kan klassificeras som ”Cormons flysch”, kända som ”ponca” i den lokala friuliska dialekten. De omfattar de kuperade märgeljordarna i områdena för [de skyddade ursprungsbeteckningarna] ”Colli Orientali del Friuli” och ”Collio”.

När verduzzo friulano-druvor odlas i dessa jordar absorberar de alla karakteristiska och enskilda ämnen från det underliggande märgelrika jordskiktet, vilket ger dem sitt kraftfulla uttryck. Det har upprepade gånger påvisats att ”ponca” är en jordmån som inte tillåter alltför stor tillväxt utan i stället begränsar kvantiteten samtidigt som den förbättrar kvaliteten. Vinstockarna är praktiskt taget det enda som växter i detta område, med undantag av det som naturen tillåter växa på dessa höjder, dvs. träd.

Den genomsnittliga årsnederbörden under det senaste årtiondet överstiger 2 200 mm, med över 130 regndagar. Även under vinodlingssäsongen är nederbörden jämnt fördelad, vilket innebär att det är mycket ovanligt med torka i området.

Genomsnittstemperaturen är 13,6 °C, med maxtemperaturer en bra bit över 30 °C på sommaren. På vintern är det dock inte ovanligt med minusgrader.

Dessa klimatförhållanden begränsar möjligheten att låta druvorna torka på vinstockarna. I stället är det vanligare med torkning i lådor eller på galler. Syftet är att göra det möjligt att avlägsna en del av vattnet ur druvorna för en högre koncentration av socker, syror, aromatiska ämnen, fenoler osv.

Kombinationen av oenologiska metoder, det särskilda mikroklimatet och torkningen av druvorna har en stor inverkan på vinets doft. Aromerna av honung och mogen frukt i kombination med de karakteristiska tanninerna skapar en uppsättning doft- och smaksensationer som är så unika att de utgör ett varumärke i sig själva.

Framställningen av detta vin har fulländats under årens lopp, och åtskilliga dokument har jämförts och granskats och visar att det tveklöst rör sig om ett vinframställningsområde. I *Alle Radici de Ramandolo* [Ramandolos ursprung] ger Claudio Fabbro följande exempel: den andra marknadsmässan – tävling för viner från Friuli, anordnad av Friulis lantbruksförening i Udine den 20–23 april 1893, där Giovanni Comelli, känd som ”Moro” och en hängiven vinodlare från Torlano, lovordades för ett Ramandolo-vin som inte var med i tävlingen.

”Det var en stor ära för honom då, och för hans ättlingar i dag, eller åtminstone för dem som har en stark tro på vinstockar och vin … Det visar också hur vanligt det är att kalla detta vin, framställt av verduzzo friulano-druvor, med samma namn som det geografiska produktionsområdet: Ramandolo. Området består av en liten by i kommunen Nimis på berget Bernadias sluttningar som blivit berömd för denna gudadryck, som växer på vinstockar som med stor möda odlas på vingårdar, och som klänger sig fast vid de steniga bergsluttningarna. Men när dessa druvor har pressats ger de ett vin som är så utsökt och förfinat att alla ansträngningar det tagit för att framställa det är som bortglömda.

Dessutom skulle ett vin av detta slag endast kunna framställas i Ramandolo och på de omgivande kullarna Cloz, Sedilis, Moric och Coia.

På andra platser i Friulis Colli Orientali [östra kullar], som är angenäma och väl lämpade för underbar vinodling, framställs förvisso också utmärkta verduzzo-viner, men de är inte att jämföra med vinet från Ramandolo och dess intilliggande områden.”

Det finns ett värdefullt dokument från 1934, publicerat i ”L'Agricoltura Friulana” [Det friuliska jordbruket] (nr 51, den 22 december 1934 – EF XIII) av doktor Perusini Gaetano, som skrev:

”Det finns inte en människa i Friuli som inte känner till vinet från Ramandolo. Trots att Marescalchi nämnde det i sitt verk om typiska italienska viner har oenologer och vinodlare ännu inte get det den uppmärksamhet som det förtjänar.

De få texter där vinet nämns innehåller många felaktigheter. Den största av dessa felaktigheter gäller vinets ursprungsområde. I min mening används namnet Ramandolo uteslutande för vin som med särskilda metoder framställs av verduzzo-druvor och som skördas runt byn Ramandolo, på en brant sluttning 250–370 meter över havet, med lika gynnsamma miljö- som jordförhållanden. Berget Bernadia, som tornar upp sig över byn, skyddar denna sluttning från de kalla vindarna. Dessutom reflekterar de steniga bergssidorna kraftigt solstrålarna, vilket leder till en temperatur som ligger något över den i angränsande byar.”

Genom ett dekret från jordbruksministeriet 1992 erkändes delområdet Ramandolo som en del av området ”Colli Orientali del Friuli”, som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Därefter erhöll intresseorganisationen för Ramandolo, som grundades 1988, ett erkännande av den första regionala skyddade ursprungsbeteckningen för sitt vin. Genom ministerdekret av den 9 oktober 2001 bekräftade ministeriet beteckningen Ramandolos värde genom att uppgradera delområdet och ge det SUB-status.

På senare år har området utvecklats framgångsrikt och nya vinodlingar har anlagts och de äldre strukturerats om. Tack vare en omfattande reklamkampanj har vinernas anseende vuxit alltmer medan vinodlarnas yrkeskunnighet möjliggör allt bättre kvalitet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

—

Länk till produktspecifikationen

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