C/2025/1933

28.3.2025 г.

Публикуване на заявление за закрила на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/1933)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или всяко физическо или юридическо лице, което има законен интерес, установено е или пребивава в трета държава, могат да подадат възражение до Комисията, в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cirò Classico“

PDO-IT-03209

Дата на подаване на заявлението: 18.3.2024 г.

1. **Наименование за регистрация**

Cirò Classico

2. **Вид географско указание**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вина

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

Cirò Classico

Цвят: рубиненочервен, преминаващ към гранат при стареене.

Аромат: наситен и комплексен, с аромати на червени плодове и пикантни нотки.

Вкус: сух, плътен, хармоничен, продължителен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 %.

Минимален беззахарен екстракт: 27 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина:
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

—

б. *Максимални добиви*

Cirò Classico

8 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, използвано за производството на вина с гарантирано защитено наименование за произход „Cirò Classico“, трябва да бъде отгледано в района на производство, обхващащ всички територии на общините Cirò и Cirò Marina.

7. **Основен винен сорт или основни винени сортове грозде**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. — Magliocco

Greco Nero N. — Greco

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *А) Данни за географския район*

1) Фактори, които допринасят за връзката

Определеният географски район обхваща цялата административна територия на общините Cirò и Cirò Marina. Районът принадлежи към височинен пояс — т.нар. „крайбрежна хълмиста зона“, която се простира от морското равнище до максимална надморска височина от 462 m. Районът на производство на продуктите със ЗНП (DOCG) „Cirò Classico“ е разположен в провинция Кротоне на брега на Йонийско море и в хълмистата вътрешност, защитена от склоновете на Сила. Той обхваща площ от приблизително 9 000 ha, която се простира на около 15 km по протежение на бреговата линия на Йонийско море и на около 10 km навътре в сушата.

Районът се разпростира от крайбрежието до терасовидите райони западно от Пунта Аличе. По-навътре в сушата започват да се появяват силно заоблени хълмове, които обуславят донякъде вълновидния релеф. И накрая, в най-отдалечените райони, които са лесно разпознаваеми благодарение на по-стръмните си склонове, се намират конгломерати и пясъци.

Районът е изцяло покрит с отложени през плиоцена седименти, разположени върху палеозойския кристален фундамент. Преходът към миоцена се е извършвал постепенно с наслагването на местни конгломератни скални образувания.

Според климатологичните данни валежите са най-интензивни през есенно-зимния период, като максималните количества са през октомври, а минималните — през юни.

Средната месечна температура е най-висока през август и най-ниска през януари. Климатът е полувлажен до полусух с много сухи лета и концентрация на топлинна ефективност през лятото. Благодарение на разнообразните форми на релефа, различните типове субстрат (почвообразуващ слой) и различните влияния на времето в този район се наблюдава значително разнообразие на почви. Пясъците или конгломератите преобладават в хълмовете, които формират голяма част от района. Почвите са плитки до умерено дълбоки, с данни за застояване на вода в дълбочина до 50 cm и с умерено наличие на разтворими соли. И накрая, почвите в древните терасовидни райони с речен произход са силно изменени и се характеризират с хоризонт с акумулация на глина. Тези почви са умерено дълбоки със средна структура и слабо кисел pH.

В извършеното от ARSSA (Регионална агенция за услуги за селскостопанско развитие) и регион Калабрия проучване за картографиране на тероара от 2002 г., озаглавено „Карта на почвата и зониране на тероара на DOC Cirò“, специално се подчертава как почвата в района на производство на DOCG Cirò Classico има разнородни характеристики, а в някои райони (il Feudo, La Ponta и il Vallo) е съставена от варовик и глина. Наличието на варовик, който не се среща в съседните райони, придава специфичен характер на гроздето от сорта Gaglioppo.

8.2. *А) Данни за географския район*

2) Човешки фактори, които допринасят за връзката

Условията за производство на висококачествени вина в района Cirò са известни от векове. На практика лозята в района на DOCG „Cirò Classico“ са по-стари, отколкото лозята, отглеждани другаде в окръга. Сегашното вино Cirò произлиза от вино, което в древността се е наричало Krimisa. Наименованието вероятно е свързано с името на гръцката колония Cremissa, разположена на мястото на Cirò Marina днес. В Cremissa е имало важен храм, посветен на бога на виното Бакхус, а виното Krimisa е било подарявано на победителите в олимпийските игри. Виното продължава да бъде известно по римско време, а по-късно — и по времето на норманите и анжуйците. През XVI век и през модерната епоха то е един от елементите, характеризиращи селското стопанство и икономиката на една щастлива, просперираща и плодородна Калабрия, за което свидетелстват достоверни изображения, предавани от поколение на поколение. За да се възроди древната традиция, Cirò е било сервирано като официалното вино на Олимпийските игри, проведени през 1968 г. в град Мексико. Негов голям почитател е бил и Мило от Кротон — шесткратен победител в Атинските игри.

8.3. *Б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда*

Вината със ЗНП (DOCG) „Cirò Classico“ са рубиненочервени на цвят с наситен и комплексен аромат и плътен, хармоничен и продължителен вкус, който става все по-кадифен със стареенето. Те се ценят заради наситения си и комплексен аромат на червени плодове и специфичните пикантни нотки.

Този органолептичен профил обикновено се свързва със сорта грозде Gaglioppo, който е напълно адаптиран към условията в района Cirò. Той е обусловен от микроклимата на района на производство, характеризиращ се с утаечния произход на почвите, които са каменисти и богати на минерали. Силно въздействие върху климата оказват също планинският масив на запад и морето на изток. Виното е високо ценено от широк кръг потребители, тъй като се отличава с балансирани физикохимични характеристики, които допринасят за баланса между аромата и вкуса.

8.4. *В) Описание на причинната взаимовръзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)*

Съчетанието на природни фактори (почва и климат) и човешки фактори определя взаимодействието, което се проявява в характеристиките на виното със ЗНП (DOCG) „Cirò Classico“. Израз на това съчетание е сортът Gaglioppo, който е един от основните местни сортове, приспособени към условията в района. Естественото предразположение на района Cirò за производство на червени вина е било негова отличителна черта през вековете. Редицата хълмове, която се простира от крайбрежната линия на Йонийско море до вътрешността на страната, е благоприятна за улавяне на слънчевата светлина и осигурява постоянно оттичане на водата и температура, позволяваща обособяването на оптимален баланс между захари и киселини при сортовете Gaglioppo, Magliocco и Greco Nero.

Преобладаващо песъчливите почви или конгломератни слоеве по хълмовете и натрупването на глина в терасовидните райони с речен произход придават на гроздето наситени и пикантни ароматни нотки, както и комплексен характер, типичен за вината със ЗНП (DOCG) „Cirò“.

Вкусът на вината се подчертава от голямото количество калций, фосфор и калий в почвите.

Наличните в тези каменисти почви минерални вещества оказват значително влияние върху процесите на ферментация на получената от отглежданото в района грозде от сортовете Gaglioppo, Magliocco и Greco Nero мъст, като придават на вината типичен вкус. Тези органолептични характеристики се засилват допълнително през периода на стареене от най-малко три години, на което се подлага виното със ЗНП (DOCG) „Cirò Classico“. Стареенето придава по-силни пикантни нотки и специфичния за продукта по-завършен вкусов профил, особено в сравнение с продукти, които се произвеждат от същото грозде, отглеждано извън този район на производство.

Почвите обикновено са с ниско съдържание на органични вещества и с относителна липса на влага, което ограничава развитието на лозите, а оттам — и добивите. В хълмистите райони с по-плитки почви поради наличието на по-повърхностни слоеве коренна скала добивите са като цяло по-ниски, но произведените там вина се характеризират със значителна обонятелна комплексност и представят добре достойнствата на сорта Gaglioppo.

Климатът, който варира от полувлажен до полусух с много сухи лета и концентрация на топлинна ефективност през лятото, гарантира правилното узряване на гроздовете, позволяващо по-голямото натрупване на ароматни вещества (бензеноиди, но най-вече норизопреноиди) и бавното разграждане на киселинния компонент. Ниското ниво на терпени е друга характеристика на гроздето от сорта Gaglioppo, отглеждано в този район.

През сезона на зреене на гроздето е налице значителна разлика в температурите през деня и нощта и добра проветривост в резултат както на местоположението, така и на надморската височина. Благодарение на тези условия гроздето достига оптимална зрялост и запазва доброто си санитарно състояние, а вината запазват ароматните си компоненти и комплексния си характер, които са характерни за трите местни калабрийски сорта.

Посочените характеристики се дължат основно на почвените и климатичните условия на географския район на производство. Хълмистият терен, заедно със средиземноморския климат, силно повлиян от планинския масив на запад и морето на изток, определят температурния диапазон и позволяват на гроздето да узрее оптимално и да натрупа необходимите нива на захар, органични киселини, фенолни съединения и аромати. Тези компоненти намират израз в аналитичните и органолептичните характеристики на вината, както и в техните нотки на свежест.

Системите на формировка са традиционно използваните в района. За запазването на ароматните прекурсори, които са особено чувствителни към високи температури, спомагат по-конкретно традиционната чашовидна формировка, вертикалната формировка и методите на резитба, които са резултат от опита и експертните познания на лозарите. Те също така позволяват да се извършва постоянен контрол на качеството, степента на зрялост и доброто санитарно състояние на гроздовете, както и осигуряват добра защита от недостига на вода през най-сухия сезон, който в тези географски ширини продължава през значителна част от вегетационния период на лозовите насаждения.

9. **Основни допълнителни условия**

Бутилиране в определения географски район

Правна рамка:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Бутилирането трябва да се извършва в определения район на производство, за да се запазят качеството и репутацията на виното с гарантирано защитено наименование за произход (DOCG) „Cirò Classico“.

Основанието за бутилирането в определения район е необходимостта да се съхрани качеството на вината с DOCG „Cirò Classico“, да се гарантира техният произход и да се създадат условия за ефикасно, икономически изгодно и своевременно осъществяване на контрол.

Като се имат предвид топографията и транспортните маршрути на Калабрия, при транспортирането и бутилирането извън района на производство може да възникне риск за качеството на виното с DOCG „Cirò Classico“, тъй като в него могат да настъпят окислително-редукционни реакции или то да бъде изложено на внезапни промени на температурата и микробиологично замърсяване. Тези явления могат да окажат неблагоприятно въздействие върху физичните и химичните характеристики (минимална обща киселинност, минимален беззахарен екстракт и др.) и на органолептичните характеристики (цвят, аромат и вкус). Рискът от тяхното възникване се увеличава с увеличаване на изминатото разстояние. От друга страна, бутилирането в района на произход, при което партидите вино се придвижват само на кратки разстояния (ако изобщо се преместват), спомага за запазване на характеристиките и качеството на продукта. С течение на времето производителите на вина с наименование за произход „Cirò Classico“ са придобили опит и задълбочени технически и научни познания за специфичните качества на вината. В съчетание с гореизложеното тези фактори позволяват бутилирането да се извършва в района на произход, като се вземат най-добрите технологични предпазни мерки. Целта е да се запазят всички физични, химични и органолептични характеристики на вината, обхванати от продуктовата спецификация.

Наред с това в съответствие с действащото национално законодателство са предвидени индивидуални разрешения за защита на установените права на дружествата, които традиционно са бутилирали виното със ЗНП (DOC) „Cirò Classico“ извън определения район на производство, като засегнатите бутилиращи дружества могат да получат дерогация и да продължат да бутилират в обектите си, разположени извън определения район, при условие че — в съответствие с действащите разпоредби — подадат заявление до Министерството на селското стопанство, продоволствената независимост и горите.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21139