C/2025/1933

28.3.2025

Zveřejnění žádosti o ochranu názvu v odvětví vína podle čl. 97 odst. 4 prvního pododstavce nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/1933)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cirò Classico“

PDO-IT-03209

Datum podání žádosti: 18. března 2024

1. **Název, který má být zapsán**

Cirò Classico

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

Cirò Classico

Barva: rubínově červená, s postupujícím zráním se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní a komplexní, s vůní červeného ovoce a kořenitými tóny.

Chuť: suchá, plná, harmonická a dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 27 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	-
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

-

b. *Maximální výnosy*

Cirò Classico

8 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny používané k výrobě vín se zaručeným chráněným označením původu „Cirò Classico“ musí pocházet z pěstitelské oblasti, která zahrnuje všechna území obcí Cirò a Cirò Marina.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Údaje o zeměpisné oblasti*

1) Faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje celé správní území obcí Cirò a Cirò Marina. Oblast patří do výškového pásma známého jako pobřežní pahorkatina, které se táhne od hladiny moře až do maximální výšky 462 metrů nad mořem. Oblast CHOP „Cirò Classico“ (DOCG) se nachází v provincii Crotone, na pobřeží Jónského moře a v jeho kopcovitém vnitrozemí, chráněném svahy pohoří Sila. Rozkládá se na ploše přibližně 9 000 hektarů, která se táhne podél jónského pobřeží v délce přibližně 15 km a asi 10 km do vnitrozemí.

Rozkládá se od pobřežních oblastí až po terasovité oblasti západně od pobřeží Punta Alice. Dále do vnitrozemí se začínají objevovat velmi zaoblené kopce, které dodávají krajině mírně zvlněný vzhled. V nejvzdálenějších oblastech vnitrozemí se nacházejí slepence a písky, které jsou snadno rozpoznatelné díky svým strmějším svahům.

Oblast je celá pokryta pliocenními sedimenty, které leží na kristaliniku z období prvohor. Přechod do období miocénu probíhal postupně s prolínáním místních slepencových výchozů.

Klimatologické údaje ukazují, že srážky se soustřeďují hlavně na podzimní a zimní období, přičemž nejvyšší jsou v říjnu, a nejnižší v červnu.

Průměrná měsíční teplota je nejvyšší v srpnu a nejnižší v lednu. Panuje zde subtropické až středomořské podnebí s velmi suchým létem a koncentrací tepelné účinnosti v létě. Proměnlivost reliéfu, různé typy substrátu (matečného materiálu) a různé časové vlivy způsobují, že se v této oblasti vyskytuje značná rozmanitost půdních typů. Na kopcích, které tvoří velkou část oblasti, převládají písky nebo slepence. Půdy jsou mělké až středně hluboké, se známkami zamokření do 50 cm a s mírným výskytem rozpustných solí. A konečně staré terasovité oblasti říčního původu obsahují silně pozměněné půdy charakterizované horizontem s akumulací hlíny. Tyto půdy jsou středně hluboké, mají střední texturu a mírně kyselé pH.

Studie mapování území *Mapa půd a zónování území DOC Cirò*, kterou v roce 2002 vypracovala Regionální agentura pro služby v oblasti zemědělského rozvoje (ARSSA) a region Kalábrie, konkrétně zdůrazňuje, že půda v oblasti produkce vína s označením DOCG Cirò Classico má různorodé vlastnosti, zatímco v některých oblastech (il Feudo, La Ponta a il Vallo) je tvořena vápencem a jílem. Přítomnost vápence, který se v sousedních oblastech nevyskytuje, charakterizuje zejména produkci odrůdy Gaglioppo.

8.2 *A) Údaje o zeměpisné oblasti*

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Schopnost oblasti Cirò produkovat vysoce kvalitní vína je známá již po mnoho staletí. Vinice v oblasti produkce vína s označení DOCG „Cirò Classico“ totiž existují déle než kdekoli jinde v celé této lokalitě. Současné víno Cirò pochází z vína, které se v dávných dobách nazývalo „Krimisa“. Název je pravděpodobně odvozen od názvu řecké kolonie Cremissa, která se nacházela na místě dnešní obce Cirò Marina. V Kremisse se navíc nacházel významný chrám zasvěcený Bakchovi, bohu vína, a víno Krimisa bylo darem pro vítězné olympijské sportovce. Víno bylo proslulé i v době římské a později až do doby normanské a anjouovské. V 16. století a v novověku bylo víno popisováno jako jeden z prvků charakterizujících zemědělství a hospodářství šťastné, prosperující a úrodné Kalábrie, podle věrohodných popisů předávaných z otce na syna. Aby se oživila starobylá tradice, podávalo se víno Cirò jako oficiální víno na olympijských hrách, které se konaly v roce 1968 v Mexico City. Milón z Krotónu, šestinásobný vítěz aténských her, byl velkým obdivovatelem tohoto vína.

8.3 *B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Víno s CHOP (DOCG) „Cirò Classico“ má rubínově červenou barvu, intenzivní a komplexní vůni a plnou, harmonickou a dlouhotrvající chuť, která se stárnutím stává stále sametovější. Je ceněno pro intenzitu a komplexnost vůně s vůní červeného ovoce a specifickými kořeněnými tóny.

Tento senzorický profil je typický pro odrůdu Gaglioppo, která se do oblasti Cirò dokonale hodí. Vyplývá to z mikroklimatu pěstitelské oblasti, které se vyznačuje sedimentárním původem půd, jež jsou kamenité a bohaté na minerály. Podnebí je navíc silně ovlivňováno horským masivem na západě a mořem na východě. Víno je ceněno širokou škálou spotřebitelů, protože má vyvážené chemicko-fyzikální vlastnosti, které přispívají k rovnováze mezi vůní a chutí.

8.4 *C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)*

Kombinace přírodních faktorů (půda a klima) a lidských faktorů určuje vzájemné působení, které se projevuje ve vlastnostech vína s CHOP (DOCG) „Cirò Classico“. Tato kombinace se projevuje především prostřednictvím jedné odrůdy, Gaglioppo, která je jednou z hlavních původních odrůd přizpůsobených této oblasti. Přirozená dispozice oblasti Cirò pro výrobu červených vín je totiž po staletí její charakteristickou vlastností. Pásmo kopců, které se táhne od jónského pobřeží až do vnitrozemí, je příznivé pro zachycení slunečního světla, zajišťuje stálý odtok vody a poskytuje teplotu, která umožňuje odrůdám Gaglioppo, Magliocco a Greco Nero dosáhnout správné rovnováhy mezi cukry a kyselinami.

Převážně písčité nebo slepencové půdy na kopcích a nahromaděný jíl v terasovitých oblastech říčního původu dodávají hroznům intenzivní a kořenité aromatické tóny, jakož i komplexnost typickou pro CHOP (DOCG) Cirò.

Velký obsah využitelného vápníku, fosforu a draslíku v půdě následně zvýrazňuje chuť vín.

Minerální látky obsažené v těchto kamenitých půdách mají specifický vliv na kvašení moštů získaných z hroznů odrůd Gaglioppo, Magliocco a Greco Nero, které se zde pěstují, a vína z těchto odrůd jim vděčí za svojí charakteristickou chuť. Tyto senzorické vlastnosti jsou ještě zvýrazněny minimálně tříletým zráním, kterému víno s CHOP (DOCG) „Cirò Classico“ podléhá, což mu propůjčuje výraznější kořenité tóny a kulatější chuťový profil, který je pro tento produkt velmi specifický, zejména ve srovnání s produkty získanými ze stejných hroznů vypěstovaných mimo tuto oblast produkce.

Půdy jsou obecně chudé na organickou hmotu a poměrně málo vlhké, což umožňuje rozvoj révy vinné s poměrně omezenou vitalitou a v důsledku toho i omezenými výnosy. V kopcovitých oblastech s menší hloubkou půdy v důsledku přítomnosti povrchovějších vrstev horninového podloží jsou výnosy v průměru nižší, ale vína zde vyrobená se vyznačují vysokou mírou komplexnosti z hlediska čichových vjemů a dobře reprezentují nejlepší produkci odrůdy Gaglioppo.

Podnebí, které se pohybuje od subtropického po středomořské s velmi suchými léty a koncentrací tepelné účinnosti v létě, zajišťuje správné dozrávání hroznů, což umožňuje dokonalejší akumulaci aromatických látek – benzenoidů, ale zejména norisoprenoidů – a pomalý rozklad kyselin. Nízký obsah terpenů je další charakteristickou vlastností odrůdy Gaglioppo v této oblasti.

V období zrání hroznů se zde výrazně mění denní a noční teploty a je zde dobré provětrávání, což je dáno polohou i nadmořskou výškou. Tyto podmínky umožňují, aby hrozny dosáhly optimální zralosti a zůstaly zdravé z hlediska zdraví rostlin a aby si vína zachovala aromatické složky a hloubku, které jsou charakteristické pro tři původní kalábrijské odrůdy.

Tyto vlastnosti jsou v zásadě dány půdními a klimatickými podmínkami zeměpisné oblasti produkce. Kopcovitý terén spolu se středomořským podnebím, které je silně ovlivněno horským masivem na západě a mořem na východě, určují teplotní rozpětí a umožňují optimální zrání hroznů s dobrým obsahem cukru, organických kyselin, fenolických látek a aromatických látek. Tyto složky se pak projevují v analytických a organoleptických vlastnostech uvedených vín a v jejich svěžesti.

Používají se metody vedení vína, které jsou v této oblasti tradiční. Zejména tradiční metoda vedení gobelet a vertikální systémy vedení a prořezávání, které jsou výsledkem zkušeností a odborných znalostí vinařů, pomáhají zachovat aromatické prekurzory, které jsou obzvláště citlivé na vysoké teploty. Umožňují také průběžnou kontrolu kvality, stupně zralosti a zdravotního stavu hroznů a poskytují dobrou ochranu před nedostatkem vody během nejsuššího období, které v těchto zeměpisných šířkách trvá po značnou část vegetačního cyklu révy.

9. **Další základní podmínky**

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Plnění do lahví musí probíhat v oblasti vymezené pro výrobu, aby byla zajištěna kvalita a pověst vína se zaručeným chráněným označením původu „Cirò Classico“.

Důvodem plnění do lahví ve vymezené oblasti je nutnost zachovat jakost vín s označením DOCG „Cirò Classico“, zaručit jejich původ a zajistit, aby mohly být prováděny včasné účinné a nákladově efektivní kontroly.

Vzhledem k topografii a dopravním trasám v Kalábrii může přeprava a plnění do lahví mimo oblast produkce ohrozit kvalitu vína s označením DOCG „Cirò Classico“, neboť to je tak vystaveno redoxním reakcím, náhlým změnám teploty a mikrobiologické kontaminaci. Zejména tyto jevy mohou mít negativní dopad na fyzikální a chemické vlastnosti (minimální celková kyselost, minimální bezcukerný extrakt atd.) a organoleptické vlastnosti (barva, vůně a chuť). Tato rizika se s rostoucí vzdáleností zvyšují. Naproti tomu plnění v oblasti původu, kdy se šarže vína přemisťují pouze na krátké vzdálenosti, pokud se vůbec přemisťují, pomáhá zachovat vlastnosti a ničím nedotčenou kvalitu produktu. Producenti vín s označením původu „Cirò Classico“ získali v průběhu let zkušenosti a důkladné technické a vědecké znalosti o specifických vlastnostech vín. Tyto faktory v kombinaci s výše uvedenými aspekty umožňují provádět plnění do lahví v oblasti původu za současného dodržení nejlepších technologických opatření. Cílem je zachovat všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na něž se specifikace vztahuje.

Kromě toho jsou v souladu s platnými vnitrostátními právními předpisy stanovena individuální povolení na ochranu zavedených práv subjektů, které tradičně stáčejí CHOP „Cirò Classico“ (DOC) mimo vymezenou oblast produkce, přičemž dotyčné stáčírny mohou získat výjimku, aby mohly pokračovat ve stáčení ve svých prostorách nacházejících se mimo vymezenou oblast, pokud podají žádost ministerstvu zemědělství, potravinové suverenity a lesnictví v souladu s platnými předpisy.

Odkaz na specifikaci produktu

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