C/2025/1933

28.3.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/1933)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Cirò Classico«

PDO-IT-03209

Ansøgningsdato: 18.3.2024

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Cirò Classico

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Cirò Classico

Farve: rubinrød i retning af granatrød med alderen.

Duft: intens og kompleks, med aromaer af røde frugter og krydrede noter.

Smag: tør, fyldig, harmonisk og vedvarende.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 27 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	–
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	–
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	–
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	–

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

–

b. *Maksimale udbytter*

Cirò Classico

8 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druer, der anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico«, skal være produceret i produktionsområdet, som omfatter hele området i kommunerne Cirò og Cirò Marina.

7. **Druesort(er)**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1) Faktorer, der har relevans for tilknytningen

Det afgrænsede geografiske område omfatter hele det administrative område i kommunerne Cirò og Cirò Marina. Området hører til den højdezone, der er kendt som kystnære bakker, og som går fra havets overflade op til en maksimal højde på 462 meter over havets overflade. Området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico« (DOCG) ligger i provinsen Crotone på den joniske kyst og dens bakkede bagland og er beskyttet af Silaplateauets skråninger. Det omfatter et areal på ca. 9 000 hektar, der strækker sig langs den joniske kystlinje i ca. 15 km og går ca. 10 km ind i landet.

Det strækker sig fra kystområderne til terrasseområderne vest for Punta Alice. Længere inde i landet begynder meget runde bakker at dukke op og giver landskabet et lidt bølgende udseende. Endelig findes der konglomerater og sand i de områder, der ligger længst inde i landet, og som er let genkendelige takket være deres stejlere skråninger.

Området er helt dækket af sedimenter fra Pliocæn, der ligger oven på det krystallinske grundfjeld fra Palæozoikum. Overgangen til Miocæn fandt gradvist sted med mellemliggende lokale konglomeratfremspring.

Klimatologiske data viser, at nedbørsmængden hovedsagelig er koncentreret i efterårs- og vinterperioden, hvor den topper i oktober, og den er på sit laveste i juni.

Den gennemsnitlige månedlige temperatur topper i august og er på sit laveste i januar. Der er et subhumidt til subaridt klima med meget tørre somre og en koncentration af termisk effektivitet om sommeren. De varierende landskabsformer, de forskellige typer substrat (oprindelsesmateriale) og de forskellige tidsvirkninger giver dette område en stor mangfoldighed af jordtyper. Sand eller konglomerater er dominerende på bakkerne, som udgør en stor del af området. Jordbunden er overfladisk til moderat dyb med tegn på vandmætning inden for 50 cm og med en moderat forekomst af opløselige salte. Endelig indeholder de gamle terrasseområder af fluvial oprindelse en stærkt ændret jordbund, der er kendetegnet ved en horisont med ophobning af ler. Denne jordbund er moderat dyb med medium tekstur og en svagt sur pH-værdi.

I terroirkortlægningsundersøgelsen fra 2002 om *jordkort og terroirzoneinddeling for Cirò DOC*, der blev foretaget af ARSSA (det regionale agentur for landbrugsudviklingstjenester) og regionen Calabrien, understreges det specifikt, at jordbunden i produktionsområdet for »Cirò Classico« DOCG har heterogene egenskaber, mens den i visse områder (il Feudo, La Ponta og il Vallo) består af kalksten og ler. Tilstedeværelsen af kalksten, som ikke findes i de tilstødende områder, kendetegner navnlig produktionen af sorten Gaglioppo.

8.2. *A) Oplysninger om det geografiske område*

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Ciròområdets evne til at producere vine af høj kvalitet har været kendt i flere århundreder. Der har faktisk været vinstokke i »Cirò Classico« DOCG-området i længere tid end noget andet sted i hele lokaliteten. Den nuværende Cirò-vin stammer fra en vin, der blev kaldt »Krimisa« i oldtiden. Navnet stammer sandsynligvis fra navnet på en græsk koloni, Cremissa, der lå på det sted, hvor Cirò Marina ligger i dag. Desuden var der i Cremissa et vigtigt tempel dedikeret til vinguden Bacchus, og Krimisa var den vin, der blev givet som gave til de sejrende olympiske atleter. Vinen var fortsat anerkendt i romertiden og senere indtil normannertiden og Anjoudynastiets tid. I det 16. århundrede og helt op til moderne tid blev vin beskrevet som et af de elementer, der var kendetegnende for landbruget og økonomien i et lykkeligt, velstående og frugtbart Calabrien, ifølge pålidelige billeder overleveret fra far til søn. For at genoplive den gamle tradition blev Cirò serveret som den officielle vin ved de olympiske lege i Mexico City i 1968. Milon fra Kroton, der vandt legene i Athen seks gange, var en stor beundrer af denne vin.

8.3. *B) Oplysninger om produktets kvalitet eller kendetegn, som i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico« (DOCG) har en rubinrød farve med en intens og kompleks aroma og en fyldig, harmonisk og vedvarende smag, der har en tendens til at blive mere fløjlsagtig med lagringen. Den er værdsat for intensiteten og kompleksiteten af dens duft, som har aromaer af røde frugter og specifikke krydrede noter.

Denne sensoriske profil er typisk forbundet med druesorten Gaglioppo, som egner sig perfekt til Ciròområdet. Den skyldes mikroklimaet i produktionsområdet, der er kendetegnet ved den sedimentære oprindelse af jordbunden, som er stenet og rig på mineraler. Derudover har bjergmassivet mod vest og havet mod øst stor indflydelse på klimaet. Vinen værdsættes af en bred række forbrugere på grund af dens afbalancerede kemisk-fysiske kendetegn, der bidrager til balancen mellem duft og smag.

8.4. *C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

Kombinationen af naturlige faktorer (jordbund og klima) og menneskelige faktorer skaber det samspil, der kommer til udtryk i egenskaberne ved vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico« (DOCG). Kombinationen kommer hovedsagelig til udtryk gennem en sort, Gaglioppo, som er en af de vigtigste hjemmehørende sorter, der er tilpasset området. Ciròområdets naturlige velegnethed til fremstilling af rødvine har da også været dets særlige kendetegn gennem flere århundreder. De bakkedrag, der løber fra den ioniske kystlinje til baglandet, er ideelle til at fange sollyset, sikrer konstant vanddræning og giver en temperatur, der gør det muligt for Gaglioppo, Magliocco og Greco Nero at opnå den rette balance mellem sukker og syre.

Den dominerende forekomst af sandjord eller konglomeratjord på bakkerne og ophobningen af ler i terrasseområderne af fluvial oprindelse giver druerne intense og krydrede aromatiske noter samt en kompleksitet, der er typisk for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò« (DOCG).

Det høje indhold af tilgængeligt calcium, fosfor og kalium i jorden får efterfølgende smagen frem i vinene.

De mineralske stoffer, der findes i denne stenede jord, har stor indflydelse på gæringsprocesserne for most fremstillet af de Gaglioppo-, Magliocco- og Greco Nero-druer, der dyrkes her, og giver vinene deres karakteristiske smag. Disse sensoriske egenskaber forstærkes yderligere af den lagringsperiode på mindst tre år, som vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico« (DOCG) gennemgår, og som giver flere krydrede noter og en mere afrundet smagsprofil, der er meget specifik for produktet, navnlig sammenlignet med produkter fremstillet af de samme druer dyrket uden for dette produktionsområde.

Jordbunden har generelt et lavt indhold af organisk materiale og et relativt lavt vandindhold, hvilket gør det muligt for vinstokkene at udvikle sig med en ret begrænset kraft og dermed et begrænset udbytte. I de bakkede områder, hvor jordbunden er mindre dyb på grund af de mere overfladiske grundfjeldslag, er udbyttet i gennemsnit lavere, men de vine, der produceres her, er kendetegnet ved en høj grad af duftkompleksitet og er gode repræsentanter for Gaglioppos bedste produktioner.

Klimaet, der varierer fra subhumidt til subaridt med meget tørre somre og en koncentration af termisk effektivitet om sommeren, sikrer, at drueklaserne modner korrekt og muliggør en mere fuldstændig akkumulering af aromastoffer – benzenoider, men navnlig norisoprenoider – og en langsom nedbrydning af syrekomponenten. Det lave niveau af terpener er et andet kendetegn ved Gaglioppo i dette område.

I løbet af druemodningssæsonen er der store temperaturforskelle mellem dag og nat og en god ventilation som følge af både placeringen og højden over havet. Disse betingelser gør det muligt for druerne at opnå en optimal modenhed og forblive sunde ud fra et plantesundhedsmæssigt synspunkt, og de giver vinene mulighed for at bevare deres aromatiske komponenter og dybde, som er karakteristiske for de tre hjemmehørende calabriske sorter.

Disse kendetegn skyldes hovedsagelig jordbunds- og klimaforholdene i det geografiske produktionsområde. Det bakkede terræn og middelhavsklimaet, som bjergmassivet mod vest og havet mod øst har stor indflydelse på, bestemmer temperaturintervallet og gør det muligt for druerne at modne optimalt med et godt indhold af sukker, organiske syrer, phenolforbindelser og aromastoffer. Disse bestanddele kommer så til udtryk i vinenes analytiske og organoleptiske kendetegn og i deres noter af friskhed.

Opbindings- og beskæringssystemerne er dem, der traditionelt anvendes i området. Navnlig den traditionelle gobeletmetode, de vertikale espalieropbindingssystemer og beskæringssystemerne, som er et resultat af vinavlernes erfaring og ekspertise, bidrager til at bevare de aromatiske prækursorer, som er særligt følsomme over for høje temperaturer. De gør det også muligt løbende at overvåge drueklasernes kvalitet, modningsgrad og sundhedstilstand og yder god beskyttelse mod vandmangel i den tørreste sæson, som på disse breddegrader fortsætter i en betydelig del af vinstokkenes vækstcyklus.

9. **Andre vigtige betingelser**

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapningen skal finde sted i det afgrænsede produktionsområde for at sikre kvaliteten og omdømmet af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico«.

Årsagen til aftapningen inden for det afgrænsede område er nødvendigheden af at bevare kvaliteten af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico« DOCG, garantere deres oprindelse og sikre, at der rettidigt kan gennemføres effektiv og omkostningseffektiv kontrol.

På grund af Calabriens topografi og transportruter kan transport og aftapning uden for produktionsområdet bringe kvaliteten af »Cirò Classico« DOCG-vin i fare, da vinen kan udsættes for redoxreaktioner, pludselige temperaturændringer og mikrobiologisk kontaminering. Disse fænomener kan navnlig have en negativ indvirkning på de fysiske og kemiske kendetegn (minimalt totalt syreindhold, minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt osv.) og organoleptiske kendetegn (farve, duft og smag). Disse risici øges med længere transportafstand. Derimod bidrager aftapningen i oprindelsesområdet, hvor vinpartier kun transporteres over korte afstande, hvis de overhovedet transporteres, til at bevare produktets egenskaber og kvalitet. I årenes løb har producenterne af vin med oprindelsesbetegnelsen »Cirò Classico« opnået erfaring og solid teknisk og videnskabelig viden om vinenes særlige egenskaber. Kombineret med ovenstående gør disse faktorer det muligt at foretage aftapningen i oprindelsesområdet med de bedst mulige teknologiske sikkerhedsforanstaltninger. Formålet er at bevare alle de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn ved de vine, der er omfattet af produktspecifikationen.

Desuden gives der i overensstemmelse med gældende national lovgivning individuelle tilladelser for at beskytte de etablerede rettigheder for dem, der traditionelt har aftappet vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cirò Classico« (DOC) uden for det afgrænsede produktionsområde, og de pågældende aftapningsvirksomheder kan få dispensation til fortsat aftapning i deres lokaler uden for det afgrænsede område, forudsat at de indgiver en ansøgning til ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug i henhold til de gældende bestemmelser.

Link til produktspecifikationen

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