C/2025/1933

28.3.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/1933)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Cirò Classico“

PDO-IT-03209

Datum der Antragstellung: 18.3.2024

1. **Einzutragender Name**

Cirò Classico

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Cirò Classico

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife eher granatrot.

Geruch: intensiv und komplex mit Aromen von roten Früchten und würzigen Noten.

Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch, nachhaltig.

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 27 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	-
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

-

b) *Höchsterträge*

Cirò Classico

8 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die zur Erzeugung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cirò Classico“ verwendeten Trauben müssen in dem Erzeugungsgebiet erzeugt werden. Dieses umfasst alle Gebiete der Gemeinden Cirò und Cirò Marina.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Cirò und Cirò Marina. Das Gebiet gehört zu der als Hügel- und Küstenlandschaft bekannten Höhenzone, die vom Meeresspiegel bis zu einer Höhe von maximal 462 m ü. M. verläuft. Das Gebiet des Weins mit der g. U. „Cirò Classico“, der auch die italienische kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) trägt, liegt in der Provinz Crotone an der ionischen Küste und in ihrem hügeligen Hinterland, das durch die Hänge des Sila-Gebirges geschützt ist. Es umfasst eine Fläche von ca. 9 000 Hektar, verläuft etwa 15 km entlang der ionischen Küste und reicht ca. 10 km ins Landesinnere.

Es erstreckt sich von den Küstengebieten bis zu den Terrassenlagen westlich von Punta Alice. Etwas weiter im Landesinneren wechselt die Landschaft zu äußerst runden Hügeln, die ihr ein leicht welliges Aussehen verleihen. In dem am weitesten im Landesinneren gelegenen Gebieten finden sich schließlich Konglomerate und Sandböden, die an ihren steileren Hängen leicht erkennbar sind.

Das Gebiet ist vollständig mit Sedimenten aus dem Pliozän bedeckt, die sich auf dem paläozoischen kristallinen Untergrund gebildet haben. Der Übergang zum Miozän erfolgte stufenweise, was sich an den dazwischen liegenden Aufschlüssen vereinzelter Konglomerate sehen lässt.

Klimatologische Daten zeigen, dass sich die Niederschläge hauptsächlich auf den Herbst und den Winter konzentrieren. Sie erreichen im Oktober ihren Höchst- und im Juni ihren Tiefststand.

Die durchschnittlichen monatlichen Temperaturen sind im August am höchsten und im Januar am niedrigsten. Es besteht ein subhumides bis subarides Klima mit sehr trockenen Sommern und einer Konzentration der Wärmeeffizienz im Sommer. Die Variabilität der Geländeformen, die verschiedenen Arten von Substrat (Mutterboden) und die unterschiedlichen Auswirkungen im Laufe der Zeit verleihen diesem Gebiet eine ausgeprägte Vielfalt an Bodentypen. Sandböden oder Konglomerate sind in der Hügellandschaft, die einen großen Teil des Gebiets ausmacht, dominierend. Die Böden sind flach- bis mäßig tiefgründig, mit Anzeichen von Staunässe bis 50 cm Tiefe und einem moderaten Vorkommen löslicher Salze. Schließlich enthalten die alten Terrassenlagen fluvialen Ursprungs stark verwitterte Böden, die durch einen Horizont mit Tonablagerungen gekennzeichnet sind. Diese Böden sind mäßig tiefgründig und weisen eine mittlere Textur sowie einen leicht sauren pH-Wert auf.

In der im Jahr 2002 von der ARSSA (Regionale Agentur für landwirtschaftliche Entwicklung) und der Region Kalabrien durchgeführten Studie zur Kartierung der Einzellagen „Bodenkarte und Terroirs des Cirò DOC“ wird besonders hervorgehoben, dass der Boden im Erzeugungsgebiet des „Cirò Classico“ (DOCG) heterogene Merkmale aufweist, wobei er in bestimmten Terroirs (Il Feudo, La Ponta und Il Vallo) aus Kalkstein und Ton besteht. Der hier anzutreffende Kalkstein, der in benachbarten Gebieten nicht vorkommt, ist insbesondere für die Erzeugung der Rebsorte Gaglioppo kennzeichnend.

8.2. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Dass in dem Gebiet Cirò hochwertige Weine erzeugt werden können, ist seit vielen Jahrhunderten bekannt. Tatsächlich gibt es in dem Gebiet, in dem der Wein „Cirò Classico“ (DOCG) angebaut wird, länger als irgendwo sonst in der gesamten Gegend Reben. Der heutige Cirò-Wein stammt von einem Wein ab, der im Altertum als „Krimisa“ bezeichnet wurde. Der Name wurde wahrscheinlich von dem Namen der griechischen Kolonie Cremissa abgeleitet, die sich an der Stelle des heutigen Ortes Cirò Marina befand. In Cremissa gab es einen bedeutenden, dem Weingott Bacchus gewidmeten Tempel und Krimisa war der Wein, der Olympiasiegern als Geschenk überreicht wurde. Der Wein war auch in der Römerzeit und danach bis zur Zeit der Normannen und Angevinen bekannt. Wie sich verlässlichen, von den Vätern an ihre Söhne weitergegebenen Bildern entnehmen lässt, wurde Wein im 16. Jahrhundert und während der gesamten Neuzeit als eines der Elemente beschrieben, die die Landwirtschaft und Wirtschaft eines glücklichen, wohlhabenden und fruchtbaren Kalabriens kennzeichneten. Um die alte Tradition wiederzubeleben, wurde Cirò 1968 bei den Olympischen Spielen in Mexiko-Stadt als offizieller Wein serviert. Milon von Kroton, sechsmaliger Gewinner der Spiele von Athen, war ein großer Bewunderer dieses Weins.

8.3. *B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Der Wein mit der g. U. „Cirò Classico“ (DOCG) ist von rubinroter Farbe und hat ein intensives und komplexes Aroma sowie einen vollmundigen, harmonischen und nachhaltigen Geschmack, der mit zunehmender Reifung samtiger wird. Er wird für die Intensität und Komplexität seines Duftes mit Aromen von roten Früchten und besonderen würzigen Noten geschätzt.

Dieses sensorische Profil wird typischerweise mit der Rebsorte Gaglioppo in Verbindung gebracht, die sich perfekt für den Anbau im Gebiet von Cirò eignet. Zu verdanken ist dieses Profil dem Mikroklima in dem Erzeugungsgebiet, das durch den sedimentären Ursprung der steinigen und mineralreichen Böden gekennzeichnet ist. Darüber hinaus wird das Klima stark vom Bergmassiv im Westen und vom Meer im Osten beeinflusst. Der „Cirò Classico“ wird von einem breiten Verbraucherkreis geschätzt, da er ausgewogene chemisch-physikalische Eigenschaften aufweist, die zum Gleichgewicht zwischen Aroma und Geschmack beitragen.

8.4. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Die Kombination von natürlichen Einflüssen (Boden und Klima) und menschlichen Einflüssen bestimmt das Wechselspiel, das sich in den Merkmalen des Weins mit der g. U. „Cirò Classico“ (DOCG) widerspiegelt. Die Kombination kommt hauptsächlich durch eine Rebsorte, nämlich Gaglioppo, zum Ausdruck, eine der wichtigsten einheimischen Rebsorten, die an das Gebiet angepasst sind. Die natürliche Eignung des Gebiets Cirò für die Erzeugung von Rotweinen ist in der Tat seit Jahrhunderten sein charakteristisches Merkmal. Die Hügelkette, die von der ionischen Küste bis ins Hinterland reicht, ist günstig für die Sonneneinstrahlung, sorgt für eine konstante Entwässerung und bietet eine Temperatur, die es den Rebsorten Gaglioppo, Magliocco und Greco Nero ermöglicht, das richtige Gleichgewicht zwischen Zucker und Säuren zu erreichen.

Die überwiegend sandigen oder konglomeratischen Böden der Hügel und die Tonablagerungen in den Terrassenlagen fluvialen Ursprungs verleihen den Trauben intensive und würzige aromatische Noten sowie eine für den Wein mit der g. U. „Cirò Classico“ typische Komplexität.

Die hohen Gehalte an verfügbarem Kalzium, Phosphor und Kalium in den Böden heben den Geschmack der Weine hervor.

Die Mineralstoffe in diesen steinigen Böden wirken sich auf besondere Weise auf die Gärprozesse der Moste aus den hier angebauten Trauben Gaglioppo, Magliocco und Greco Nero aus und verleihen den Weinen ihren charakteristischen Geschmack. Diese sensorischen Eigenschaften werden durch die mindestens dreijährige Reifezeit des Weins mit der g. U. „Cirò Classico“ noch weiter verstärkt. So erhält der Wein intensivere würzige Noten und ein abgerundeteres Geschmacksprofil, was für ihn besonders typisch ist – insbesondere im Vergleich zu Erzeugnissen, die aus den gleichen Trauben gewonnen werden, die jedoch außerhalb dieses Erzeugungsgebiets angebaut werden.

Die Böden weisen in der Regel einen geringen Gehalt an organischer Substanz und relativ wenig Feuchtigkeit auf, sodass sich die Reben mit eher begrenzter Wuchskraft entwickeln und folglich begrenzte Erträge liefern. In den Hügellagen, die aufgrund oberflächlicherer Grundgesteinsschichten eine geringere Bodentiefe aufweisen, sind die Erträge im Durchschnitt niedriger. Die dort erzeugten Weine weisen sich jedoch durch ein komplexes Bukett aus und repräsentieren die besten Erzeugnisse von Gaglioppo gut.

Das subhumide bis subaride Klima, mit sehr trockenen Sommern und einer Konzentration der Wärmeeffizienz im Sommer, sorgt dafür, dass die Trauben ordnungsgemäß reifen können, was eine vollständigere Anreicherung mit Aromastoffen – Benzoide und insbesondere Norisoprenoide – und einen langsamen Abbau der Säurekomponente ermöglicht. Der niedrige Terpengehalt ist ein weiteres Merkmal von Gaglioppo in diesem Gebiet.

Während der Traubenreife schwanken die Tages- und Nachttemperaturen aufgrund der Lage und Höhe erheblich und es herrscht eine gute Durchlüftung. Diese Bedingungen ermöglichen es den Trauben, eine optimale Reife zu erreichen und bei guter Gesundheit zu bleiben. So können die Weine ihre aromatischen Bestandteile und ihre Tiefe beibehalten, die für die drei einheimischen Rebsorten Kalabriens charakteristisch sind.

Diese Eigenschaften sind im Wesentlichen auf die Boden- und Klimabedingungen des geografischen Erzeugungsgebiets zurückzuführen. Das hügelige Gelände und das mediterrane Klima, das stark vom Gebirgsmassiv im Westen und vom Meer im Osten beeinflusst wird, bestimmen gemeinsam den Temperaturbereich und ermöglichen eine optimale Reifung der Trauben, sodass sie einen guten Gehalt an Zucker, organischen Säuren, Phenolverbindungen und Aromaten aufweisen. Diese Bestandteile kommen schließlich in den analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine und ihren frischen Noten zum Ausdruck.

Bei den Reberziehungssystemen handelt es sich um die traditionell in dem Gebiet verwendeten Systeme. Insbesondere die traditionelle Gobelet-Erziehung und die vertikalen Systeme zur Drahtrahmenerziehung sowie die Rebschnittsysteme, die sich aus der Erfahrung und dem Fachwissen der Winzer entwickelt haben, tragen dazu bei, die Aromavorstufen zu erhalten, die besonders empfindlich auf hohe Temperaturen reagieren. Darüber hinaus ermöglichen sie eine kontinuierliche Überwachung der Qualität, des Reifegrads und des Gesundheitszustands der Trauben sowie einen guten Schutz vor Wasserknappheit in der trockensten Saison, die in diesen Breitengraden während eines erheblichen Teils des Wachstumszyklus der Reben anhält.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung muss innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen, um die Qualität und das Ansehen des Weins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cirò Classico“ zu wahren.

Der Grund für die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets ist, dass die Qualität der Weine mit der g. U. „Cirò Classico“ (DOCG) bewahrt und ihr Ursprung garantiert werden muss und dass sichergestellt werden muss, dass wirksame, kosteneffiziente Kontrollen zeitnah durchgeführt werden können.

Angesichts der Topografie und der Transportwege Kalabriens können der Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets die Qualität des „Cirò Classico“ (DOCG) beeinträchtigen, da er hierbei Redoxreaktionen, plötzlichen Temperaturschwankungen und mikrobiologischen Kontaminationen ausgesetzt ist. Insbesondere diese Phänomene können sich negativ auf die physikalischen, chemischen (Mindestgesamtsäure, Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt usw.) und organoleptischen (Farbe, Geruch und Geschmack) Eigenschaften auswirken. Diese Risiken steigen mit der zurückgelegten Entfernung. Die Abfüllung im Ursprungsgebiet hingegen trägt dazu bei, die Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten, da die Weinpartien in diesem Fall überhaupt nicht oder nur über kurze Strecken transportiert werden. Im Laufe der Jahre haben die Erzeuger der Weine mit der g. U. „Cirò Classico“ Erfahrungen gesammelt sowie fundierte technische und wissenschaftliche Kenntnisse über die besonderen Qualitätsmerkmale der Weine erworben. Zusammen mit dem zuvor Genannten ermöglichen diese Faktoren eine Abfüllung im Ursprungsgebiet unter Einhaltung höchster technischer Anforderungen. Ziel ist es, alle physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der in der Produktspezifikation genannten Weine zu erhalten.

Darüber hinaus sind im Einklang mit den geltenden nationalen Rechtsvorschriften Einzelgenehmigungen vorgesehen, um die bestehenden Rechte derjenigen zu schützen, die den Wein mit der g. U. „Cirò Classico“ traditionell außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets abgefüllt haben. Die betreffenden Abfüllbetriebe können eine Ausnahmegenehmigung für die weitere Abfüllung in ihren Betrieben außerhalb des abgegrenzten Gebiets erhalten, sofern sie beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft gemäß den geltenden Bestimmungen einen Antrag stellen.

Link zur Produktspezifikation

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