C/2025/1933

28.3.2025

Suojahakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2025/1933)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Cirò Classico”

PDO-IT-03209

Hakemuksen jättöpäivä: 18.3.2024

1. **Rekisteröitävä nimi**

Cirò Classico

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Cirò Classico

Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: voimakas ja monivivahteinen, punaisten hedelmien aromeja ja mausteisia vivahteita.

Maku: kuiva, täyteläinen, harmoninen ja viipyilevä.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 27 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	–
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	–
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	–

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

–

b. *Enimmäistuotos*

Cirò Classico

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tarkistetulla ja taatulla alkuperänimityksellä Cirò Classico DOCG suojattujen viinien valmistukseen käytettävät rypäleet on tuotettava tuotantoalueella, joka kattaa kaikki Ciròn ja Cirò Marinan kuntien alueet.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset tekijät

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Ciròn ja Cirò Marinan kuntien koko hallinnollisen alueen. Se kuuluu rannikon kukkuloiksi kutsuttuun korkeusvyöhykkeeseen, joka sijaitsee alimmillaan merenpinnan korkeudessa ja ylimmillään 462 metrin korkeudessa merenpinnasta. Cirò Classico SAN (DOCG) -alue sijaitsee Crotonen maakunnassa, Joonianmeren rannikolla ja sen mäkisessä, Silan rinteiden suojaamassa sisämaassa. Noin 9 000 hehtaarin kokoinen alue ulottuu noin 15 kilometriä Joonianmeren rannikkoa pitkin ja noin 10 kilometriä sisämaahan.

Alue ulottuu rannikolta Punta Alicen länsipuolella sijaitseville penkereisille alueille. Pidemmällä sisämaassa on muodoltaan pyöreitä kukkuloita, jotka tekevät maisemasta hieman polveilevan. Pisimmällä sisämaassa sijaitsevilla, jyrkempien rinteiden vuoksi helposti tunnistettavissa olevilla alueilla maaperä koostuu konglomeraateista ja hiekasta.

Koko aluetta peittää plioseenikaudelta peräisin oleva sedimentti, joka lepää paleotsooisella kaudella muodostuneen peruskallion päällä. Siirtymä mioseeniepookkiin oli vaiheittainen, ja väliin on muodostunut paikallisia konglomeraattipaljastumia.

Ilmastoa koskevien tietojen mukaan suurin osa sateesta saadaan syksyllä ja talvella. Eniten sataa lokakuussa ja vähiten kesäkuussa.

Kuukauden keskilämpötila on korkein elokuussa ja matalin tammikuussa. Ilmasto on puolikostea tai puolikuiva, kesät ovat hyvin kuivia ja lämpökeskittyminen ajoittuu kesään. Alueen maaperätyypit ovat hyvin vaihtelevia pinnanmuotojen vaihtelevuuden, erityyppisten kerrostumien (emäkivilajien) ja erilaisten ajan vaikutusten vuoksi. Suuren osan alueesta muodostavat hiekka- tai konglomeraattipitoiset kukkulat. Maaperä vaihtelee ohuesta suhteellisen paksuun. Siinä on merkkejä vettymisestä 50 senttimetrin syvyydessä pinnasta ja kohtuullinen määrä liukenevia suoloja. Lisäksi vanhoilla pengerretyillä rinteillä, jotka ovat entisiä jokiuomia, on voimakkaasti muokattua maaperää, jolle on ominaista savipitoinen maannoskerros. Siellä maaperä on kohtuullisen paksua, keskikarkeaa ja jossakin määrin hapanta.

ARSSA:n (maatalouden kehittämispalveluista vastaava alueellinen virasto) ja Calabrian alueen vuodelta 2002 peräisin olevassa kasvupaikan ominaisuuksien kartoittamista koskevassa tutkimuksessa *Soil map and terroir zoning of Cirò DOC* korostetaan nimenomaisesti, että Cirò Classico DOCG -viinin tuotantoalueen maaperän ominaisuudet ovat heterogeenisiä, mutta että tietyillä alueilla (il Feudo, La Ponta ja il Vallo) maaperä koostuu kalkkikivestä ja savesta. Kalkkikivi on luonteenomaista erityisesti Gaglioppo-lajikkeen tuotannolle, eikä sitä esiinny lähialueilla.

8.2 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Ciròn alue on ollut jo vuosisatojen ajan tunnettu kyvystään tuottaa laadukkaita viinejä. Cirò Classico DOCG -viinin viljelyalueella on itse asiassa ollut viiniköynnöksiä pidempään kuin missään muualla koko alueella. Nykyinen Cirò-viini polveutuu viinistä, jota muinaisina aikoina kutsuttiin nimellä ”Krimisa”. Nimi on todennäköisesti peräisin Cremissa-nimisestä kreikkalaisesta siirtokunnasta, joka sijaitsi nykyisen Cirò Marinan paikalla. Cremissassa oli myös tärkeä, viinin jumalalle Bacchukselle omistettu temppeli, ja Krimisa-viiniä annettiin lahjaksi olympialaisten voittajille. Viinin maine säilyi Rooman valtakunnan ajasta aina normannien ja angeviinien vallan aikaan saakka. Viiniä on 1500-luvulla ja koko uudella ajalla kuvailtu isältä pojalle siirtyneissä luotettavissa kuvauksissa yhdeksi iloisen, vauraan ja hedelmällisen Calabrian maataloudelle ja taloudelle tunnusomaisista tekijöistä. Méxicossa vuonna 1968 järjestetyissä olympialaisissa muinainen perinne elvytettiin tarjoamalla Cirò-viiniä olympialaisten virallisena viininä. Yksi tämän viinin ihailijoista oli antiikin olympialaisten kuusinkertainen voittaja Milon Krotonlainen.

8.3 *B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Cirò Classico SAN (DOCG) -viini on väriltään rubiininpunainen ja aromiltaan voimakas ja monivivahteinen. Se on maultaan täyteläinen, harmoninen ja viipyilevä ja muuttuu ikääntyessään samettisemmaksi. Viiniä arvostetaan sen voimakkaan ja monivivahteisen tuoksun, punaisten hedelmien aromien ja erityisten mausteisten vivahteiden vuoksi.

Tämä aistinvarainen profiili liitetään yleisesti Gaglioppo-rypälelajikkeeseen, joka soveltuu täydellisesti Ciròn alueelle. Profiili on tulosta tuotantoalueen mikroilmastosta, johon vaikuttaa sedimenttiperäinen, kivinen ja mineraalipitoinen maaperä. Ilmastoon vaikuttavat voimakkaasti myös lännessä sijaitseva vuoristo ja idässä oleva meri. Viinistä pitävät monenlaiset kuluttajat, koska sillä on tasapainoisia kemiallis-fyysisiä ominaisuuksia, jotka myötävaikuttavat n aromin ja maun väliseen tasapainoon.

8.4 *C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä*

Cirò Classico SAN (DOCG) -viinin ominaisuuksissa näkyvä vuorovaikutus perustuu luontoon liittyvien tekijöiden (maaperä ja ilmasto) ja inhimillisten tekijöiden yhdistelmään. Yhdistelmä ilmenee pääosin Gaglioppo-lajikkeessa, joka on yksi tärkeimmistä alueelle sopeutuneista kotoperäisistä lajikkeista. Ciròn alue onkin ollut jo vuosisatojen ajan tunnettu luonnollisesta soveltuvuudestaan punaviinien valmistukseen. Joonianmeren rannikolta sisämaahan ulottuvat kukkulat keräävät auringonvaloa, varmistavat jatkuvan veden poistumisen ja saavat aikaan lämpötilan, jonka avulla Gaglioppo-, Magliocco- ja Greco Nero -rypäleisiin kehittyy oikea sokerien ja hapon tasapaino.

Kukkuloiden pääosin hiekkainen tai konglomeraattipitoinen maaperä ja jokien aikaansaamien penkereisten alueiden savikerrostumat antavat rypäleille voimakkaita, mausteisia aromeja ja Cirò SAN (DOCG) -viinille sen luonteenomaisen monivivahteisuuden.

Lisäksi maaperässä on runsaasti kalsiumia, fosforia ja kaliumia, mikä parantaa ja korostaa viinien makua.

Kivisen maaperän kivennäisainepitoisuudella on erityinen vaikutus alueella viljeltävistä Gaglioppo-, Magliocco- ja Greco Nero -lajikkeista saatujen rypälemehujen käymiseen. Se antaa viineille niiden luonteenomaiset makuominaisuudet. Aistinvaraisia ominaisuuksia voimistaa Cirò Classico SAN (DOCG) -viinin vähintään kolmen vuoden kypsytysaika. Se tuo viiniin lisää mausteisia vivahteita ja täyteläisemmän makuprofiilin, joka on tuotteelle hyvin omintakeinen, etenkin verrattuna tuotantoalueen ulkopuolella viljellyistä saman lajikkeen rypäleistä saataviin tuotteisiin.

Maaperässä on yleisesti ottaen vähän orgaanista ainesta ja suhteellisen vähän kosteutta, minkä ansiosta viiniköynnösten kasvuvoima on melko vähäinen ja tuotokset jäävät alhaisiksi. Kukkulaisilla alueilla maaperä on ohuempaa, koska kallioperän kerrokset ovat lähempänä pintaa. Näillä alueilla tuotokset ovat keskimäärin alhaisempia, mutta tuotetuille viineille on ominaista erittäin monivivahteinen tuoksu. Ne ovatkin hyvä esimerkki Gaglioppo-rypäleistä saatavista parhaista tuotteista.

Ilmasto vaihtelee puolikosteasta puolikuivaan, kesät ovat hyvin kuivia ja lämpökeskittyminen ajoittuu kesään. Sen ansiosta rypälетertut kypsyvät asianmukaisesti, niihin kertyy kattavammin aromaattisia aineita (bentsenoideja ja erityisesti norisoprenoideja) ja happokomponentti hajoaa hitaasti. Toinen Gaglioppo-lajikkeelle tällä alueella ominainen piirre on alhainen terpeenipitoisuus.

Rypäleiden kypsymiskauden aikana päivä- ja yölämpötilojen välillä on suuria eroja ja ilma kiertää alueella hyvin sekä sijainnin että korkeuden vuoksi. Näiden olosuhteiden ansiosta rypäleet saavuttavat ihanteellisen kypsyysasteen ja pysyvät kasviterveyden kannalta terveinä. Viineissä myös säilyvät näille kolmelle kotoperäiselle calabrialaiselle lajikkeelle ominaiset aromaattiset ainesosat ja syvyys.

Nämä ominaisuudet johtuvat pääasiassa maantieteellisen tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteista. Mäkinen maasto ja välimerenilmasto, johon vaikuttavat voimakkaasti lännessä vuoristo ja idässä meri, määrittävät lämpötilan vaihteluvälin ja mahdollistavat rypäleiden ihanteellisen kypsymisen. Tämän ansiosta rypäleisiin kehittyy hyvä sokeripitoisuus sekä sopivasti orgaanisia happoja, fenolisia yhdisteitä ja aromikkuutta. Nämä osatekijät ilmenevät viinien analyyttisina ja aistinvaraisina ominaisuuksina sekä raikkaina vivahteina.

Viinitarhoissa hyödynnetään alueella perinteisesti käytettyjä kasvatustapoja. Erityisesti perinteinen Goblet-menetelmä ja vertikaaliset tukilankamenetelmät sekä viininviljelijöiden kokemuksen ja asiantuntemuksen avulla kehitetyt leikkausmenetelmät auttavat säilyttämään aromiaineiden esiaineet, jotka ovat erityisen herkkiä korkeille lämpötiloille. Menetelmien kautta voidaan myös jatkuvasti seurata rypäleterttujen laatua, kypsyysastetta ja terveyttä. Lisäksi menetelmät suojaavat vesipulalta kuivimpana vuodenaikana, joka näillä korkeuksilla kestää merkittävän osan viiniköynnösten kasvukaudesta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Cirò Classico DOCG -viini on pullotettava rajatulla tuotantoalueella sen laadun ja maineen turvaamiseksi.

Viinin pullottamista rajatulla maantieteellisellä alueella koskevan vaatimuksen tarkoituksena on säilyttää Cirò Classico DOCG -viinien laatu, taata niiden alkuperä ja varmistaa, että tarkastukset ovat tehokkaita, kustannustehokkaita ja oikea-aikaisia.

Calabrian pinnanmuodon ja kuljetusreittien vuoksi on selvää, että Cirò Classico DOCG -viinin laatu voi vaarantua, kun sitä kuljetetaan ja pullotetaan viljelyalueen ulkopuolella, koska viini altistuu kuljetuksen aikana hapetus-pelkistysreaktioille, äkillisille lämpötilanmuutoksille ja mikrobiologiselle saastumiselle. Erityisesti nämä ilmiöt voivat vaikuttaa kielteisesti viinin fyysisiin ja kemiallisiin ominaisuuksiin (kuten vähimmäishappopitoisuuteen ja sokerittoman uutoksen vähimmäismäärään) sekä aistinvaraisiin ominaisuuksiin (väriin, aromiin ja makuun). Nämä riskit ovat sitä suurempia, mitä kauemmas viiniä kuljetetaan. Sitä vastoin viinin pullottaminen tuotantoalueella, jolloin viinieriä ei tarvitse kuljettaa lainkaan tai niitä kuljetetaan vain lyhyitä matkoja, auttaa säilyttämään tuotteen omaisuudet ja laadun muuttumattomina. Alkuperänimityksen "Cirò Classico" kattamien viinien tuottajille on vuosien mittaan kertynyt kokemusta sekä syvällistä teknistä ja tieteellistä tietämystä näiden viinien erityispiirteistä. Edellä esitetyn lisäksi tuotantoalueella tapahtuvan pullotuksen yhteydessä käytetään tämän ansiosta parhaita teknisiä varotoimenpiteitä. Tavoitteena on varmistaa eritelmän kattamien viinien kaikkien fyysisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien säilyminen.

Lisäksi voimassa olevan kansallisen lainsäädännön mukaisesti mahdollistetaan aiemmin myönnettyjen oikeuksien suojaamiseksi yksittäisluvat yrityksille, jotka ovat perinteisesti pullottaneet Cirò Classico SAN (DOC) -viinejä rajatun tuotantoalueen ulkopuolella. Kyseiset pullotusyritykset voivat saada poikkeuksen pullottamisen jatkamiseen rajatun alueen ulkopuolella sijaitsevissa tiloissaan edellyttäen, että ne toimittavat maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriölle asiaa koskevan hakemuksen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

Linkki tuote-eritelmään

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