C/2025/1933

28.3.2025

Publication d'une demande de protection d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2025/1933)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Cirò Classico»

PDO-IT-03209

Date de la demande: 18.3.2024

1. Dénomination du produit

Cirò Classico

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. Description du ou des vins

Cirò Classico

Robe: rouge rubis, tirant vers le grenat en vieillissant.

Nez: intense et complexe, avec des arômes de fruits rouges et des notes épicées.

Bouche: sèche, corsée, harmonieuse et persistante.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 27 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

—

b. *Rendements maximaux*

Cirò Classico

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins utilisés dans l'élaboration des vins de l'appellation d'origine protégée et garantie «Cirò Classico» doivent être produits dans la zone de production comprenant tous les territoires des communes de Cirò et de Cirò Marina.

7. **Cépages principaux**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique*

1) Facteurs contribuant au lien

La zone géographique délimitée comprend l'ensemble du territoire administratif des communes de Cirò et de Cirò Marina. Elle appartient à la zone altimétrique correspondant aux collines littorales, qui s'étend du niveau de la mer jusqu'à une altitude maximale de 462 mètres au-dessus du niveau de la mer. La zone de l'AOP (DOCG) «Cirò Classico» se situe dans la province de Crotone, sur la côte ionienne et dans son arrière-pays vallonné, protégé par les versants de la Sila. Elle représente une superficie d'environ 9 000 hectares s'étendant le long de la côte ionienne sur environ 15 km et à l'intérieur des terres sur environ 10 km.

Elle se prolonge des zones côtières jusqu'aux zones en terrasses situées à l'ouest de Punta Alice. À l'intérieur des terres, des collines vallonnées commencent à émerger, donnant au paysage une apparence légèrement ondulante. Enfin, on trouve des conglomérats et des sables dans les zones les plus éloignées dans l'intérieur des terres, qui sont facilement reconnaissables à leurs versants plus raides.

La zone est entièrement couverte de sédiments datant du Pliocène situés au-dessus du socle cristallin paléozoïque. La transition vers le Miocène s'est faite progressivement, avec l'interposition d'affleurements de conglomérats locaux.

Les données climatologiques montrent que les précipitations sont principalement concentrées sur la période automne-hiver, culminant en octobre et enregistrant le niveau le plus bas en juin.

La température moyenne mensuelle est la plus élevée en août et la plus basse en janvier. Le climat est subhumide à subaride, avec des étés très secs et une efficacité thermique concentrée en été. En raison de la variabilité des reliefs, des différents types de substrats (matériau parental) et des différents effets du temps, cette zone abrite des types de sols d'une grande diversité. Les sables ou conglomérats dominent les collines, qui constituent une grande partie de la zone. Les sols sont peu à modérément profonds, avec des signes d'hydromorphie à moins de 50 cm et une présence modérée de sels solubles. Enfin, les anciennes zones en terrasses d'origine fluviale contiennent des sols fortement altérés, caractérisés par un horizon avec une accumulation d'argile. Ces sols sont modérément profonds, à texture moyenne et à pH subacide.

L'étude cartographique du terroir de 2002 intitulée «Carte des sols et zonage viticole du Cirò DOC», réalisée par l'ARSSA (Agence régionale des services de développement agricole) et la région de Calabre, met spécifiquement en évidence la manière dont le sol de la zone de production du Cirò Classico DOCG présente des caractéristiques hétérogènes, tandis que dans certaines zones (il Feudo, La Ponta et il Vallo), il est constitué de calcaire et d'argile. La présence de calcaire, que l'on ne retrouve pas dans les zones voisines, caractérise notamment la production du cépage Gaglioppo.

8.2. *A) Informations sur la zone géographique*

2) Facteurs humains contribuant au lien

Le savoir-faire de la zone de Cirò en matière de production de vins de qualité est connu depuis des siècles. En effet, des vignes sont présentes dans la zone du «Cirò Classico» DOCG depuis plus longtemps que n'importe où ailleurs dans l'ensemble de la localité. Le vin Cirò tel qu'on le connaît aujourd'hui est issu d'un vin appelé «Krimisa» dans l'Antiquité. Ce nom provient probablement de celui d'une colonie grecque, Cremissa, située sur le site actuel de Cirò Marina. En outre, à Cremissa, un temple important était consacré à Bacchus, le dieu du vin, et Krimisa était le vin offert en cadeau aux athlètes olympiques victorieux. Ce vin a conservé sa renommée à l'époque romaine et plus tard jusqu'aux époques normande et angevine. Au XVI^{e} siècle et tout au long de l'époque moderne, ce vin était décrit comme l'un des éléments caractérisant l'agriculture et l'économie d'une Calabre heureuse, prospère et fertile, selon des images véridiques transmises de génération en génération. Pour renouer avec la tradition ancienne, du Cirò a été servi en tant que vin officiel lors des Jeux olympiques de Mexico en 1968. Milon de Crotone, six fois champion aux Jeux d'Athènes, était un grand amateur de ce vin.

8.3. *B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique*

Le «Cirò Classico» AOP (DOCG) présente une robe rouge rubis avec un nez intense et complexe et une bouche corsée, harmonieuse et persistante, qui tend à devenir de plus en plus veloutée avec le vieillissement. Il est apprécié pour l'intensité et la complexité de son parfum, qui dégage des arômes de fruits rouges et des notes épicées particulières.

Ce profil sensoriel est généralement associé au cépage Gaglioppo, parfaitement adapté à la zone du Cirò. Il est obtenu grâce au microclimat de la zone de production, caractérisée par l'origine sédimentaire des sols, qui sont rocailleux et riches en minéraux. En outre, le climat est fortement influencé par le massif montagneux à l'ouest et la mer à l'est. Le vin est apprécié par un large éventail de consommateurs parce qu'il présente des caractéristiques physico-chimiques équilibrées qui contribuent à l'harmonie entre le nez et la bouche.

8.4. *C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

La combinaison de facteurs naturels (sol et climat) et de facteurs humains définit l'interaction qui s'exprime dans les caractéristiques du vin «Cirò Classico» AOP (DOCG). Cette combinaison s'exprime principalement par un cépage, le Gaglioppo, qui est l'un des principaux cépages autochtones adaptés à la zone. En effet, la disposition naturelle de la zone du Cirò pour la production de vins rouges en a fait sa particularité au fil des siècles. Les collines, qui vont du littoral ionien à l'arrière-pays, bénéficient d'un bon ensoleillement, assurent un drainage constant de l'eau et offrent une température permettant au Gaglioppo, au Magliocco et au Greco Nero d'atteindre le juste équilibre entre sucres et acides.

Les sols essentiellement sablonneux ou conglomératiques des collines et l'accumulation d'argile dans les zones en terrasses d'origine fluviale confèrent aux raisins des notes aromatiques intenses et épicées, ainsi qu'une complexité caractéristique du Cirò AOP (DOCG).

Le calcium, le phosphore et le potassium disponibles dans les sols en quantité abondante exaltent quant à eux la saveur de ces vins.

Les substances minérales présentes dans ces sols rocailleux influent de manière spécifique sur les processus de fermentation des moûts obtenus à partir des raisins Gaglioppo, Magliocco et Greco Nero cultivés dans la zone, conférant un caractère typique de sapidité aux vins. Ces caractéristiques sensorielles sont encore accentuées par la période de vieillissement d'au moins 3 ans du «Cirò Classico» AOP (DOCG), qui donne des notes épicées plus prononcées et un profil gustatif plus rond, très spécifique au produit, en particulier par rapport aux produits obtenus à partir des mêmes raisins cultivés en dehors de cette zone de production.

Les sols sont généralement pauvres en matières organiques et relativement déficitaires en eau, ce qui permet aux vignes de se développer avec une vigueur relativement faible, ce qui entraîne des rendements limités. Dans les zones vallonnées où le sol est moins profond en raison de la présence de couches plus superficielles de substrats rocheux, les rendements sont en moyenne inférieurs, mais les vins qui y sont produits se caractérisent par une grande complexité olfactive et constituent une bonne représentation des meilleures productions du Gaglioppo.

Le climat, qui varie de subhumide à subaride avec des étés très secs et une efficacité thermique concentrée en été, assure une bonne maturation des grappes de raisins, ce qui permet une accumulation plus complète de substances aromatiques — benzénoïdes, mais surtout norisoprénoïdes — et une dégradation lente de la composante acide. Le faible niveau de terpènes est une autre caractéristique du Gaglioppo dans cette zone.

Au cours de la période de maturation du raisin, la zone, du fait de sa position et de son altitude, connaît une amplitude thermique jour-nuit importante et jouit d'une bonne ventilation. Ces conditions permettent aux raisins d'atteindre une maturité optimale et de conserver un profil phytosanitaire sain et aux vins de conserver les composants aromatiques et la profondeur qui caractérisent les trois cépages autochtones de Calabre.

Ces caractéristiques sont essentiellement liées aux conditions pédologiques et climatiques propres à la zone géographique de production. Le relief vallonné, associé à un climat méditerranéen fortement influencé par le massif montagneux à l'ouest et la mer à l'est, détermine l'amplitude thermique et permet une maturation optimale des raisins, avec de bonnes teneurs en sucre, en acides organiques et en composés phénoliques et aromatiques. Ces éléments se manifestent dans les caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins, ainsi que dans leurs notes de fraîcheur.

Les modes de conduite de la vigne sont ceux traditionnellement utilisés dans la zone. En particulier, la méthode traditionnelle en gobelet et les systèmes de palissage vertical ainsi que les systèmes de taille, qui sont le fruit de l'expérience et du savoir-faire des viticulteurs, contribuent à préserver les précurseurs aromatiques, particulièrement sensibles aux températures élevées. Ils permettent également de contrôler en continu la qualité, le degré de maturité et la santé des grappes de raisins, ainsi qu'une bonne protection contre les pénuries d'eau au cours de la saison la plus sèche, qui, à ces latitudes, se poursuit pendant une grande partie du cycle de croissance de la vigne.

9. **Autres conditions essentielles**

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La mise en bouteille doit être effectuée à l'intérieur de la zone délimitée de production afin de préserver la qualité et la réputation du vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée et garantie «Cirò Classico».

L'exigence de mise en bouteille dans la zone délimitée s'explique par la nécessité de préserver la qualité des vins «Cirò Classico» DOCG, d'en garantir l'origine et de veiller à ce que des contrôles efficaces et peu coûteux puissent être réalisés en temps utile.

Compte tenu de la topographie et des voies de transport en Calabre, il apparaît qu'un transport et une mise en bouteille en dehors de la zone de production peuvent compromettre la qualité du vin «Cirò Classico» DOCG, ce dernier pouvant être exposé à des réactions d'oxydoréduction, à des variations soudaines de température et à une contamination microbiologique. Ces phénomènes peuvent notamment avoir des effets négatifs sur les caractéristiques physiques et chimiques (acidité totale minimale, extrait non réducteur minimal, etc.) ainsi que sur les caractéristiques organoleptiques (robe, nez et bouche). Ces risques augmentent proportionnellement à la distance parcourue. En revanche, la mise en bouteille dans la zone d'origine contribue à préserver les caractéristiques et la qualité du produit, puisque les lots de vin ne circulent que sur de courtes distances ou ne sont pas déplacés du tout. Au fil des ans, les producteurs de l'appellation d'origine «Cirò Classico» ont acquis une expérience et une solide connaissance technique et scientifique des qualités particulières des vins. Conjugués aux éléments décrits ci-dessus, ces facteurs permettent que soient prises les meilleures précautions techniques au moment d'effectuer la mise en bouteille dans la zone d'origine. L'objectif est de préserver toutes les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des vins inclus dans le cahier des charges.

En outre, dans le respect de la législation nationale en vigueur, des autorisations individuelles sont prévues pour sauvegarder les droits acquis de ceux qui ont traditionnellement mis en bouteille le Cirò Classico AOP (DOC) en dehors de la zone de production délimitée. Les entreprises d'embouteillage concernées peuvent obtenir une dérogation pour poursuivre l'embouteillage dans leurs locaux situés en dehors de la zone délimitée, à condition qu'elles soumettent une demande au ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, conformément aux dispositions en vigueur.

Lien vers le cahier des charges

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