C/2025/1933

2025.3.28.

Borágazati elnevezés oltalma iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2025/1933)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cirò Classico”

PDO-IT-03209

A kérelem benyújtásának időpontja: 2024.3.18.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Cirò Classico

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

Cirò Classico

Színe: rubinvörös, amely idővel gránátvörössé válik.

Illata: intenzív és összetett, piros gyümölcsökre emlékeztető aromákkal és fűszeres jegyekkel.

Íze: száraz, testes, harmonikus, hosszan tartó.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 27 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	–
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	–

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

–

b) *Maximális hozamok*

Cirò Classico

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Cirò Classico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez felhasznált szőlőt a Cirò és Cirò Marina települések teljes területét magában foglaló termőterületen kell termeszteni.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. A kapcsolat szempontjából releváns tényezők

A körülhatárolt földrajzi terület Cirò és Cirò Marina települések teljes közigazgatási területét magában foglalja. A terület a tenger szintjétől a legfeljebb 462 méteres tengerszint feletti magasságig húzódó, part menti domboknak nevezett magassági övezethez tartozik. A „Cirò Classico” OEM (DOCG) előállítási területe Crotone megyében, a Jón-tenger partján és dombos hátországának területén található, amelyet a Sila-fennsík lejtői védenek. Körülbelül 9 000 hektárnyi területet foglal magában, amely a jón-tengeri partvonal mentén körülbelül 15 km-re, a szárazföldön pedig körülbelül 10 km-re terül el.

A part menti területektől a Punta Alice-tól nyugatra fekvő teraszos területekig terjed. A szárazföldön beljebb haladva lekerekített formájú dombok jelennek meg, ami enyhén dombos-völgyes megjelenést kölcsönöz a tájnak. Végezetül, a szárazföldi terület legtávolabbi részein kavicskővel és homokkal borított területek találhatók, amelyek a meredekebb lejtőiknek köszönhetően könnyen felismerhetők.

A területet teljes egészében pliocén-kori üledék borítja, amely a paleozoikus korból származó kristályos alapkőzetre rakódott le. A miocén korba való átmenet fokozatosan ment végbe, amelyet elszórtan felbukkanó helyi kavicskő-rétegek jeleznek.

Az éghajlattani adatok szerint az esőzések főként az őszi-téli időszakra koncentrálódnak. Októberben esik a legtöbb, júniusban pedig a legkevesebb csapadék.

A havi átlaghőmérséklet augusztusban tetőzik, és januárban a legalacsonyabb. Az éghajlat a félnedvestől a félszárazig terjed, nagyon száraz nyarakkal: a hőmérsékleti hatásfok nyáron koncentrálódik. A terepalakulatok változékonysága, a különböző szubsztrátumok (anyakőzetek) és az idő különböző hatásai a talajtípusok rendkívüli sokféleségét eredményezik ezen a területen. A terület nagy részét kitevő dombokon homok és kavicskő dominál. A talajok sekélyek vagy közepesen mélyek, amelyekben 50 cm-en belül vízzel telítettségre utaló jelek láthatók, és kisebb mennyiségben tartalmaznak oldható sókat. Végezetül az ősi, folyami eredetű teraszos területeken erősen megváltozott talajok találhatók, amelyek rétegszintjén agyag halmozódott fel. Ezek a talajok mérsékelten mélyek, közepes szerkezetűek és gyengén savas pH-értékűek.

Az ARSSA (Agrárfejlesztési Szolgáltatások Regionális Hivatala) és a Calabria régió által 2002-ben készített „*Soil map and terroir zoning of Cirò DOC*” övezeti besorolás kifejezetten kiemeli, hogy a Cirò Classico DOCG termőterületének talaja heterogén jellemzőkkel rendelkezik, míg egyes területeken (il Feudo, La Ponta és il Vallo) mészkőből és agyagból áll. A szomszédos területeken nem megtalálható mészköves talajokon elsősorban a Gaglioppo fajtát termesztik.

8.2. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Cirò térsége évszázadok óta ismert arról, hogy kiváló minőségű borok készítésére alkalmas. Valójában a „Cirò Classico” DOCG területén régebben vannak jelen szőlőültetvények, mint bárhol máshol az egész településen. A jelenleg ismert Cirò bor egy ősi, „Krimisa” elnevezésű borból származik. Az elnevezés valószínűleg egy görög alapítású ókori kisváros, Cremissa nevéből származik, amely a jelenlegi Cirò Marina területén volt található. Ezenkívül Cremissában egy híres templomot is emeltek Bacchus, a bor istenének tiszteletére, és a Krimisa bort kínálták az olimpiai sportolóknak ajándékként. A bor a római időkben, majd később a normann hódítás és az Anjou-k koráig is ismert maradt. A XVI. században és a modern korban a generációról generációra továbbadott, eredeti illusztrációk szerint a bor a boldog, virágzó, termékeny Calabria mezőgazdaságát és gazdaságát jellemző egyik szimbólum volt. Az ókori hagyomány újjáélesztése érdekében a Cirò volt az 1968-ban Mexikóvárosban tartott olimpiai játékok hivatalos bora. Krotóni Milón, az athéni olimpia hatszoros győztese nagy rajongója volt ennek a bornak.

8.3. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

A „Cirò Classico” OEM (DOCG) rubinvörös színű bor, intenzív és összetett aromával, testes, harmonikus és hosszan tartó ízzel, amely az érleléssel egyre inkább bársonyossá válik. Nagyra értékelik intenzív és komplex illatát, amelyre a piros gyümölcsök aromái és sajátos fűszeres jegyek jellemzőek.

Ez az érzékszervi profil jellemzően a Gaglioppo szőlőfajtához kapcsolódik, amely tökéletesen alkalmazkodott Cirò területéhez. Ezek a jellemzők a termőterület mikroklímájából erednek, amelyre a köves és ásványi anyagokban gazdag, üledékes eredetű talajok jellemzőek. Emellett az éghajlatot nyugati irányból erősen befolyásolja a hegyvonulat, keletről pedig a tenger. A fogyasztók széles köre által nagyra értékelt bor, mivel kiegyensúlyozott kémiai-fizikai jellemzőkkel rendelkezik, amelyek hozzájárulnak az aroma és az íz egyensúlyához.

8.4. *C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti ok-okozati összefüggés leírása*

A „Cirò Classico” OEM (DOCG) bor jellemzőiben kifejezett kölcsönhatást a természeti tényezők (talaj és éghajlat) és az emberi tényezők kombinációja határozza meg. Ez a kombináció elsősorban egy fajtán, a Gaglioppo-n keresztül érezhető, amely a területhez alkalmazkodott egyik legfontosabb őshonos fajta. Cirò térségének már évszázadok óta megkülönböztető sajátossága a vörösborok előállítására való természetes képessége. A jón-tengeri partvonaltól a hátországig húzódó dombság kedvező a napfénynek való kitettség szempontjából, ezenkívül állandó vízelvezetést és olyan hőmérsékletet biztosít, amely lehetővé teszi, hogy a Gaglioppo, a Magliocco és a Greco Nero fajtákban megfelelő egyensúlyban legyen a cukor- és savtartalom.

A dombokon túlnyomórészt homokos vagy konglomerátumos talajok, valamint a folyami eredetű teraszos területeken az agyag felhalmozódása adják a szőlő intenzív és fűszeres aromás jegyeit, valamint a Cirò OEM (DOCG) megjelöléssel ellátott borokra jellemző komplexitást.

A talajokban bőven megtalálható kalcium, foszfor és kálium később kiemeli a borok ízét.

Ezekben a kavicsos talajokban található ásványi anyagok különös módon befolyásolják az itt termesztett Gaglioppo, Magliocco és Greco Nero szőlőkből készült mustok fermentációs folyamatait, tipikus, karakteres zamatot adva a boroknak. Ezeket az érzékszervi tulajdonságokat tovább erősíti a „Cirò Classico" OEM (DOCG) legalább 3 éves érlelési időszaka, amely erősebb fűszeres jegyeket és lekerekítettebb, kifejezetten erre a termékre jellemző ízprofilt kölcsönöz a bornak, különösen az előállítási területen kívül termesztett, ugyanilyen fajtájú szőlőből készült termékekhez képest.

A talajok általában alacsony szervesanyag-tartalmúak és viszonylag kevés nedvességet tartalmaznak, ami lehetővé teszi, hogy a szőlő meglehetősen korlátozott lendülettel fejlődjön, és ezáltal a terméshozama is korlátozott legyen. A felszínhez közelebb lévő alapkőzetrétegek miatt kisebb talajmélységű dombos területeken a terméshozamok átlagosan alacsonyabbak, de az itt termelt borok illatjegyei igen összetettek, és jól tükrözik a Gaglioppo fajta legjobb terméseit.

A félnedvestől félszárazig terjedő, nagyon száraz nyarakkal és a hőmérsékleti hatásfok nyárra koncentrálódásával jellemzett éghajlat biztosítja a szőlőfürtök megfelelő érését, lehetővé téve az aromás anyagok – benzolszerkezetű anyagok, de különösen a norizoprenoidek – teljesebb felhalmozódását és a savkomponens lassú lebomlását. A terpének alacsony szintje a Gaglioppo fajta másik jellemzője ezen a területen.

A szőlő érési időszakában a nappali és éjszakai hőmérséklet és jó szellőzés mind az elhelyezkedés, mind a tengerszint feletti magasság miatt jelentősen eltérő. Ezek a feltételek lehetővé teszik, hogy a szőlő optimális érettséget érjen el és növény-egészségügyi szempontból egészséges maradjon, valamint lehetővé teszik a borok számára, hogy megőrizzék aromás összetevőiket és mélységüket, amelyek a három őshonos calabriai szőlőfajtára jellemzőek.

Ezek a jellemzők alapvetően a termelés földrajzi területének talaj- és éghajlati viszonyaira vezethetők vissza. A dombos vidék, valamint a nyugaton húzódó hegyvonulat és a keleti irányban lévő tenger által erősen befolyásolt mediterrán éghajlat határozza meg a hőmérsékleti tartományt, és lehetővé teszi a szőlő optimális érését, amelyben megfelelő a cukor-, szervessav-, fenolvegyület- és aromásanyag-tartalom. Ezek az összetevők ezután a borok analitikai és érzékszervi jellemzőiben, valamint a frissességre utaló jegyeikben fejeződnek ki.

A művelésmódok a területen hagyományosan jelen lévő módszereket követik. Különösen a hagyományos bakművelés és a függőleges lugasművelési rendszerek, valamint a szőlőtermesztők tapasztalatának és szakértelmének eredményeként létrejött metszési rendszerek segítik a magas hőmérsékletre különösen érzékeny aroma-elővegyületek megőrzését. Lehetővé teszik továbbá a szőlőfürtök minőségének, érettségi fokának és egészségi állapotának folyamatos nyomon követését, valamint a legszárazabb évszakban jelentkező vízhiány elleni megfelelő védelmet, amely ezeken a szélességi fokokon a szőlő növekedési ciklusának jelentős részében tart.

9. **További alapvető feltételek**

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

Jogi keret:

Európai Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A palackozást a termelésre körülhatárolt területen belül kell végezni a „Cirò Classico" garantált oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok minőségének és hírnevének megőrzése érdekében.

A körülhatárolt területen belüli palackozás előírásának oka a „Cirò Classico" DOCG borok minőségének megőrzése, eredetük garantálása, valamint az ellenőrzések eredményességének, költséghatékonyságának és időszerűségének biztosítása.

Figyelembe véve Calabria topográfiáját és szállítási útvonalait, a termőterületen kívüli szállítás és palackozás veszélyeztetheti a „Cirò Classico” DOCG bor minőségét, mivel redoxireakcióknak, hirtelen hőmérséklet-változásoknak és mikrobiológiai szennyeződésnek teszi ki azt. Ezek a jelenségek különösen negatív hatással lehetnek a fizikai és kémiai jellemzőkre (minimális összes savtartalom, minimális cukormentes kivonat stb.) és az érzékszervi jellemzőkre (szín, aroma és íz). Ezek a kockázatok a távolsággal együtt nőnek. Ezzel szemben a származási területen történő palackozás, ahol a bortételek csak rövid távolságokat tesznek meg, ha egyáltalán szállítják őket, hozzájárul a termék jellemzőinek és minőségének megőrzéséhez. Az évek során a „Cirò Classico” eredetmegjelöléssel ellátott bor termelői tapasztalatra, valamint alapos műszaki és tudományos ismeretekre tettek szert a borok különleges tulajdonságait illetően. Ezek a tényezők a fentiekkel együtt lehetővé teszik, hogy a palackozást a származási területen a legmegfelelőbb technológiai óvintézkedések mellett végezzék. A cél a termékleírás hatálya alá tartozó borok valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságának megőrzése.

Továbbá a hatályos nemzeti jogszabályokkal összhangban egyedi engedélyekről rendelkeznek annak érdekében, hogy védjék azoknak a szerzett jogait, akik hagyományosan a körülhatárolt előállítási területen kívül palackozták a Cirò Classico OEM (DOC) megjelöléssel ellátott borokat. Az érintett palackozó vállalatok kivételben részesülhetnek a körülhatárolt területen kívül található telephelyeiken történő palackozás folytatásához, feltéve, hogy a hatályos rendelkezésekkel összhangban kérelmet nyújtanak be a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önellátási és Erdészeti Minisztériumhoz.

A termékleíráshoz vezető link

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