C/2025/1933

2025 3 28

Vyno sektoriaus pavadinimo apsaugos paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą

(C/2025/1933)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Cirò Classico“

PDO-IT-03209

Paraiškos pateikimo data: 2024 3 18

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Cirò Classico“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

„Cirò Classico“

Spalva – rubino raudonumo, kuri vynui bręstant tampa panašesnė į granato.

Kvapas – intensyvus ir kompleksiškas, su raudonųjų vaisių aromatu ir prieskonių aromatu.

Skonis – sausas, sodrus, harmoningas, ilgai išliekantis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 27 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	-

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

-

b. *Didžiausias derlius*

„Cirò Classico“

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogės, naudojamos gaminti vynus su garantuota saugoma kilmės vietos nuoroda „Cirò Classico“ turi būti užaugintos gamybos vietovėje, kurią sudaro visos Čiro ir Čiro Marina savivaldybių teritorijos.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Gaglioppo N.“

„Gaglioppo N. – Magliocco“

„Greco Nero N. – Greco“.

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymaS**

8.1. *A) Informacija apie geografinę vietovę*

1) Su ryšiu susiję veiksniai

Nustatytą geografinę vietovę sudaro visa Čiro ir Čiro Marina savivaldybių administracinė teritorija. Vietovė priklauso aukštumų zonai, vadinamai pakrantės kalvomis, kurios aukštėja nuo jūros ir aukščiausiame taške pasiekia 462 m lygį virš jūros. „Cirò Classico“ SKVN (DOCG) vietovė yra Krotonės provincijoje, Jonijos pakrantėje. Tai yra kalvota nuo pakrantės nutolusi teritorija, kurią saugo Silos plynaukštės pašlaitės. Ją sudaro apytiksliai 9 000 hektarų teritorija, kuri apie 15 km driekiasi palei Jonijos pakrantę ir apie 10 km gilyn į žemyną.

Ji driekiasi nuo pakrantės rajonų iki terasų, esančių Punta Alice vakarinėje dalyje. Tolstant į žemyno gilumą, kraštovaizdis dėl labai apvalių kalvų atrodo lengvai banguojančiu. Galiausiai, labiausiai nuo pakrantės nutolusioje kraštovaizdžio dalyje randamos sankaupos ir smėlynai, kuriuos lengva atpažinti dėl to, kad jie yra ant aukštesnių pašlaičių.

Visoje teritorijoje galima rasti plioceno epochos nuosėdų, nugulusių ant paleozojaus eros kristalinio pagrindo. Perėjimas į mioceno epochą buvo laipsniškas, susidarant uolienų atodangų sankaupų intarpams.

Remiantis klimato duomenimis, lietūs yra gausiausi rudens ir žiemos laikotarpiu, ir ypač spalio mėn. Mažiausiai kritulių iškrenta birželio mėn.

Aukščiausia vidutinė temperatūra yra rugpjūčio mėn., o žemiausia – sausio mėn. Klimatas yra nuo subhumidinio iki pusiau sauso. Vasaroms, kurios būna labai sausos, būdinga ir terminio efektyvumo koncentracija. Reljefas, kaip ir substratas (motininė medžiaga) yra įvairus ir dėl skirtingo laiko poveikio šioje vietovėje susiformuoja įvairūs dirvožemio tipai. Didelę dalį teritorijos užimančios kalvos yra daugiausiai padengtos smėlynais ir sankaupomis. Dirvožemio danga gali būti negili ar vidutiniškai gili, vandens požymių ir šiek tiek druskų randama 0,5 m. gylyje. Galiausiai, iš upių vagų susiformavusių senų terasų vietovėse dirvožemis yra smarkiai pakitęs: jam būdingos vienodo senumo nuogulos ir molio sankaupos. Šio tipo dirvožemis yra vidutinio storio, vidutinės tekstūros ir silpnai rūgštaus pH.

2002 m. vietovės kartografavimo tyrime *Soil map and terroir zoning of Cirò DOC*, kurį atliko Regioninė žemės ūkio plėtros tarnybų agentūra ARSSA ir Kalabrijos regionas, specifiškai pabrėžiama, kad dirvožemis „Cirò Classico“ DOCG gamybos vietovėje pasižymi heterogeninėmis savybėmis, o tam tikrose vietovėse (*il Feudo*, *La Ponta* ir *il Vallo*) yra sudarytas iš klinties ir molio. Kaimyninėms vietovėms nebūdinga klintis daugiausia randama „Gaglioppo“ veislės auginimo vietovėje.

8.2. *A) Informacija apie geografinę vietovę*

2) Su ryšiu susiję žmogiškieji veiksniai

Čiro vietovės gyventojų gebėjimas gaminti aukštos kokybės vynus žinomas jau daugelį šimtmečių. Iš tiesų „Cirò Classico“ DOCG vietovėje vynmedžiai auginami ilgiau nei bet kur kitur visoje vietovėje. Dabartinis vynas „Cirò“ senais laikais buvo žinomas kaip „Krimisa“. Pavadinimas tikriausiai kilęs iš Graikijos kolonijos Kremisos, buvusios dabartinėje Čiro Marina vietovėje, pavadinimo. Be to, Kremisoje buvo svarbi vyno dievui Bakchui skirta šventykla, o Kremisos vynas buvo dovanojamas pergalę pasiekusiems olimpiniams sportininkams. Vyno žinomumas neblėso romėnų laikais ir tęsėsi vėliau iki normanų ir anžuviečių laikų. Remiantis patikimais iš kartos į kartą perduodamais pasakojimais, XVI a. ir šiais laikais vynas laikomas vienu iš elementų, apibūdinančių laimingos, klestinčios ir derlingos Kalabrijos žemės ūkį ir ekonomiką. Siekiant atgaivinti senąsias tradicijas, 1968 m. Meksiko olimpinėse žaidynėse vynu „Cirò“ buvo vaišinama kaip oficialiu žaidynių vynu. Milonas Krotonietis, kuris šešis kartus iškovojo pergalę Atėnų olimpinėse žaidynėse, buvo didelis šio vyno mėgėjas.

8.3. *B) Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka*

SKVN „Cirò Classico“ (DOCG) yra rubino raudonumo spalvos, intensyvaus ir kompleksiško aromato, sodraus, harmoningo ir ilgai išliekančio skonio, kuris vynui bręstant paprastai tampa dar švelnesnis. Šis vynas vertinamas dėl aromato intensyvumo ir sudėtingumo, raudonųjų vaisių aromato ir specifinių prieskonių pokvapių.

Šis juslinis profilis paprastai siejamas su „Gaglioppo“ vynuogių veisle, kuri puikiai tinka auginti Čiro vietovėje. Jis susidaro dėl gamybos vietovės, kuriai būdingi nuosėdinės kilmės akmeningi ir mineralais turtingi dirvožemiai, mikroklimato. Be to, klimatui didelę įtaką daro kalnų masyvas vakaruose ir jūra rytuose. Šį vyną vertina įvairūs vartotojai, nes jis pasižymi subalansuotomis cheminėmis ir fizinėmis savybėmis, padedančiomis užtikrinti aromato ir skonio pusiausvyrą.

8.4. *C) A punkte nurodytų duomenų ir B punkte nurodytų duomenų priežastinės sąveikos aprašymas*

Gamtinių veiksnių (dirvožemio ir klimato) ir žmogiškųjų veiksnių derinys lemia sąveiką, kurios išraiška – SKVN „Cirò Classico“ (DOCG) vyno savybės. Mišinį daugiausia sudaro vienos veislės – „Gaglioppo“, kuri yra viena iš pagrindinių prie vietovės prisitaikiusių vietinių veislių, vynuogės. Iš tiesų šimtmečiais Čiro vietovės natūralus raudonųjų vynų gamybos būdas buvo išskirtinis šios vietovės bruožas. Kalvos, besitęsiančios nuo Jonijos jūros pakrantės iki žemyninės dalies gilumos, yra palankios saulės šviesai gaudyti, užtikrina nuolatinį vandens drenavimą ir temperatūrą, o tai leidžia „Gaglioppo“, „Magliocco“ ir „Greco Nero“ veislių vynuogėms pasiekti tinkamą cukraus ir rūgščių pusiausvyrą.

Vyraujantis smėlingas arba konglomeratinis dirvožemis kalvose ir molio sankaupos terasinėse upių kilmės vietovėse suteikia vynuogėms intensyvų ir prieskonių aromatą, taip pat SKVN „Cirò“ (DOCG) būdingą sudėtingumą.

Dėl didelio dirvožemiuose esančio kalcio, fosforo ir kalio kiekio vynai įgauna ryškesnį skonį.

Šiuose akmeniniuose dirvožemiuose esančios mineralinės medžiagos daro didelę įtaką čia auginamų veislių „Gaglioppo“, „Magliocco“ ir „Greco Nero“ vynuogių misos fermentacijos procesams ir suteikia vynams būdingą skonį. Šias juslines savybes dar labiau sustiprina ne trumpesnis kaip 3 metų SKVN „Cirò Classico“ (DOCG) brandinimo laikotarpis, kuris suteikia produktui būdingą stipresnį prieskoninį poskonį ir išbaigtesnį skoninį profilį, ypač palyginti su produktais, pagamintais iš tų pačių, tačiau ne šioje gamybos vietovėje užaugintų vynuogių.

Dirvožemyje paprastai yra nedaug organinių medžiagų ir santykinai trūksta drėgmės, todėl vynmedžiai vystosi gana vangiai ir, atitinkamai, duoda nedidelį derlių. Kalvotose vietovėse, kuriose dirvožemio sluoksnis yra mažesnis dėl paviršutinių pamatinių uolienų buvimo, derlius yra vidutiniškai mažesnis, tačiau šiose vietovėse gaminami vynai yra labai sudėtingo aromato ir puikiai reprezentuoja geriausią „Gaglioppo“ veislės vynuogių produkciją.

Klimatas yra nuo subhumidinio iki pusiau sauso, o vasaroms, kurios būna labai sausos, būdinga terminio efektyvumo koncentracija. Toks klimatas užtikrina tinkamą vynuogių kekių sunokimą, kuo geresnį aromatinės medžiagos (benzenoidų ir ypač norisoprenoidų) susikaupimą ir lėtą rūgštinės sudedamosios dalies suirimą. Maža terpenų koncentracija šioje vietovėje yra dar viena „Gaglioppo“ veislės vynuogių savybė.

Vynuogių nokimo sezonu dienos ir nakties temperatūra labai skiriasi, o vynuogynų plotų padėtis ir aukštis sudaro sąlygas geram vėdinimui. Šios sąlygos leidžia vynuogėms optimaliai sunokti ir išlikti sveikoms augalų sveikatos požiūriu, o vynams išsaugoti aromatinius komponentus ir sodrumą – savybes, kurios būdingos trims vietinėms Kalabrijos veislėms.

Šias savybes lemia geografinėje gamybos vietovėje vyraujančios dirvožemio ir klimato sąlygos. Kalvotas reljefas ir Vidužemio jūros klimatas, kuriam didelę įtaką daro kalnų masyvas vakaruose ir jūra rytuose, lemia temperatūros diapazoną ir leidžia vynuogėms optimaliai sunokti įgaunant tinkamą cukraus, organinių rūgščių, fenolio junginių ir aromatinių junginių kiekį. Vėliau šios sudedamosios dalys atsiskleidžia vynų analitinėse ir juslinėse savybėse bei gaiviame aromate.

Genėjimo ir rišimo sistemos yra tos, kurios tradiciškai naudojamos šioje vietovėje. Visų pirma tradicinis genėjimo taurės forma metodas ir vertikaliosios rišimo ir genėjimo sistemos, kurios yra vynuogių augintojų patirties ir kompetencijos rezultatas, padeda išsaugoti aromatinius pirmtakus, kurie yra ypač jautrūs aukštai temperatūrai. Šie metodai taip pat leidžia nuolat stebėti vynuogių kekių kokybę, sunokimo laipsnį ir sveikatą, taip pat užtikrinti gerą apsaugą nuo vandens trūkumo sausiausiu sezonu, kuris šiose platumose išlieka didelę vynmedžių augimo ciklo dalį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Teisinė sistema

Europos Sąjungos teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Išpilstymas į butelius turi būti atliekamas nustatytoje gamybos vietovėje, siekiant išsaugoti vyno, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Cirò Classico“, kokybę ir gerą vardą.

Priežastis, dėl kurios turi būti išpilstoma į butelius nustatytoje vietovėje, yra būtinybė išlaikyti SKVN „Cirò Classico“ DOCG žymimų vynų kokybę, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti, kad būtų galima laiku atlikti veiksmingą, ekonomiškai efektyvią kontrolę.

Atsižvelgiant į Kalabrijos topografiją ir gabenimo maršrutus, gabenimas ir išpilstymas į butelius už gamybos vietovės ribų gali pakenkti vyno „Cirò Classico“ DOCG kokybei, o tai gali sukelti redukcijos reakcijas, staigius temperatūros pokyčius ir mikrobiologinę taršą. Šie reiškiniai visų pirma gali daryti neigiamą poveikį fizinėms ir cheminėms savybėms (mažiausiam bendrajam rūgštingumui, mažiausiam becukrio ekstrakto kiekiui ir kt.) bei juslinėms savybėms (spalvai, kvapui ir skoniui). Esant didesniam atstumui išauga šio neigiamo poveikio rizika. Priešingai, išpilstymas į butelius kilmės vietovėje, kai vyno partijos vežamos tik trumpais atstumais, jei jos apskritai gabenamos, padeda išsaugoti produkto savybes ir kokybę. Ilgainiui „Cirò Classico“ žymimo vyno gamintojai įgijo patirties ir patikimų techninių bei mokslinių žinių apie ypatingas vynų savybes. Šie ir pirmiau aprašyti veiksniai suteikė galimybę šį vyną išpilstyti į butelius kilmės vietovėje taikant geriausias technologines atsargumo priemones. Taip siekiama išsaugoti visas fizines, chemines ir juslines vynų, kuriems taikoma specifikacija, savybes.

Be to, laikantis galiojančių nacionalinės teisės aktų, individualūs leidimai išduodami siekiant apsaugoti nustatytas teises tradicinių SKVN „Cirò Classico“ (DOC) pilstytojų už nustatytos gamybos vietovės ribų, atitinkamos išpilstymo į butelius įmonės gali kreiptis dėl leidžiančios nukrypti nuostatos taikymo joms, kad jos galėtų toliau išpilstyti į butelius savo patalpose, esančiose už nustatytos vietovės ribų, jei jos pateikia paraišką Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijai pagal galiojančias nuostatas.

Produkto specifikacijos nuoroda

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