C/2025/1933

28.3.2025.

Vīna nozares produkta nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu

(C/2025/1933)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Cirò Classico”

PDO-IT-03209

Pieteikuma iesniegšanas datums: 18.3.2024.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Cirò Classico

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna apraksts**

“Cirò Classico”

Krāsa: rubīnsarkana, ar gadiem pāriet granātsarkanā.

Smarža: intensīva un komplicēta, ar sarkano augļu aromātu un pikantām notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga, harmoniska, paliekoša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 27 g/l

Visi analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	–
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	–
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	–
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	–

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

–

b. *Maksimālās ražas*

"Cirò Classico"

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogām, no kurām gatavo ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cirò Classico" apzīmētos vīnus, jābūt audzētām ražošanas apgabalā. Ražošanas apgabals aptver visu *Cirò* un *Cirò Marina* pašvaldības teritoriju.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Gaglioppo N."

"Gaglioppo N." – "Magliocco"

"Greco Nero N." – "Greco"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

1) Saikni noteicošie dabas faktori

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver visu *Cirò* un *Cirò Marina* pašvaldības administratīvo teritoriju. Augstuma ziņā apgabals pieder pie zonas, ko dēvē par piekrastes pakalniem un kas sākas jūras līmenī un beidzas 462 metrus virs tā. Ar ACVN (KGCVN) "Cirò Classico" apzīmētā vīna ražošanas apgabals, Silas plakankalnes nogāžu sargāts, atrodas Krotones [*Crotone*] provincē Jonijas jūras krastā un pakalniem klātajā iekšzemē. Tas aptver aptuveni 9 000 hektāru lielu teritoriju, kas gar Jonijas jūras krastu stiepjas aptuveni 15 km garumā un vēl apmēram 10 km iekšzemes virzienā.

Apgabals no piekrastes aizsniedzas līdz terasēm, kas atrodas uz rietumiem no Aličes raga [*punta Alice*]. Tālāk iekšzemē sāk parādīties pauguri, un tie reljefam piešķir nedaudz viļņotu izskatu. Apgabala kalnainākajai daļai, kura ir visdziļāk iekšzemē un kuru stāvāko nogāžu dēļ ir viegli atpazīt, raksturīgi konglomerāti un smilts.

Apgabalu pilnībā klāj uz paleozoja kristāliskā pagulslāņa veidojušies pliocēna nogulumi. Pāreja uz miocēnu ir pakāpeniska, ar lokāliem konglomerāta atsegumiem.

Klimatoloģiskie dati rāda, ka nokrišņi izkrīt pārsvarā rudens un ziemas periodā; visvairāk līst oktobrī, bet vismazāk – jūnijā.

Mēneša vidējā temperatūra visaugstākā ir augustā, bet viszemākā – janvārī. Klimats ir mēreni mitrs līdz mēreni sauss; vasaras ir ļoti sausas un karstas. Reljefa formu dažādība, substrāta (pamatieža) daudzveidīgums un laika zoba ietekme šajā apgabalā novedusi pie ievērojamas augsnes tipu daudzveidības. Lielu apgabala daļu aizņem pakalni, kuros dominē smilts vai konglomerāta formācijas. Augsnes ir seklas līdz mēreni dziļas ar pārmitruma pazīmēm līdz 50 cm dziļumā un ar mērenu šķīstošo sāļu klātbūtni. Visbeidzot, senajās upju terasēs augsnes ir stipri pārveidotas un tām raksturīgs māla horizonts. Šīs augsnes ir vidēji dziļas, vidēji konsistentas un ar nedaudz ieskābu pH.

2002. gadā Lauksaimniecisko attīstības pakalpojumu reģionālā aģentūra (*ARSSA*) un Kalabrijas reģions savā teritorijas kartogrāfiskajā izpētē "Augšņu karte un KCVN "Cirò" teritoriālais zonējums" īpaši uzsver, ka ar KGCVN "Cirò Classico" apzīmētā vīna ražošanas apgabalā augsnes ir heterogēnas un ka dažviet (tādās vietās kā *il Feudo*, *la Ponta*, *il Vallo*) tās ir kaļķakmens un māla augsnes. Kaļķakmens ir šķirnes "Gaglioppo" audzēšanai īpaši raksturīgs, jo kaimiņu apgabalos tā nav.

8.2. *A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

2) Saikni noteicošie cilvēkfaktori

Tas, ka *Cirò* apgabalā var ražot ļoti labus vīnus, ir zināms jau daudzus gadsimtus. Vīnogulāji ar KGCVN "Cirò Classico" apzīmētā vīna ražošanas apgabalā audzēti senāk nekā jebkur citur tuvējā apvidū. Mūslaiku "Cirò" vīns ir cēlies no vīna, kuru senāk dēvēja par "Krimisa". Šis nosaukums, iespējams, nāk no Kremisas [*Cremissa*] – grieķu ieceļotāju kolonijas, kas atradās pašreizējā *Cirò Marina* pašvaldības teritorijā. Kremisā bija nozīmīgs vīna dievam Bakham veltīts templis, un "Krimisa" vīnu dāvināja seno olimpisko spēļu uzvarētājiem. Šis vīns bija izslavēts arī romiešu laikā līdz pat normaņu un anžēniešu ienākšanai. XVI gadsimtā un visā jauno laiku garumā no paaudzes paaudzē pārgāja vēstījums par šo vīnu kā vienu no elementiem, kas piederīgs laimīgas, pārticīgas un auglīgas Kalabrijas zemei un vispār saimniekošanai. Atdzīvinot seno tradīciju, 1968. gada Mehiko olimpiskajās spēlēs *Cirò* apgabala vīnu servēja oficiālā vīna statusā. Liels šā vīna cienītājs bijis seškārtējais Atēnu sporta spēļu uzvarētājs Krotonas Milo.

8.3. *B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnībā izskaidrojamas ar tā ģeogrāfisko vidi*

Ar ACVN (KGCVN) "Cirò Classico" apzīmētais vīns ir rubīnsarkanā krāsā, ar intensīvu un komplicētu smaržu un pilnmiesīgu, harmonisku un paliekošu garšu, kas vīna izturēšanas gaitā kļūst aizvien samtaināka. Šo vīnu augstu vērtē dēļ smaržas, kuras intensitāti un komplicētību nosaka sarkano augļu aromāti un savdabīgas pikantās notis.

Organoleptiskais profils parasti tiek saistīts ar "Gaglioppo" vīnogu šķirni, kura ir lieliski piemērota *Cirò* apgabala apstākļiem. Šo profilu nosaka ražošanas apgabala mikroklimats, kuram raksturīgas ir akmeņainas un minerālvielām bagātas nogulumizcelsmes augsnes. Turklāt klimatu stipri ietekmē kalnu masīvs apgabala rietumos un jūra austrumos. Šis vīns ir plaša patērētāju loka iecienīts, jo tā ķīmiskās un fizikālās īpašības ir labā līdzsvarā, un tas veicina smaržas un garšas līdzsvarotību.

8.4. *C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem aspektiem*

Ar AĢIN (KGCVN) "Cirò Classico" apzīmētā vīna īpašībās izpaužas noteikta dabisko faktoru (augsnes un klimata) un cilvēkfaktoru kopuma mijiedarbība. Minētais faktoru kopums visspilgtāk atainojas vienā no galvenajām vietējām šķirnēm – "Gaglioppo" –, kas ir savam apgabalam ļoti pielāgojusies. *Cirò* apgabalam jau gadsimtu garumā bijusi raksturīga dabiska piemērotība sarkanvīnu ražošanai. Pakalnu virtenes, kas no Jonijas jūras piekrastes iestiepjas iekšzemē, palīdz uztvert saules gaismu, nodrošina pastāvīgu ūdens noteci un tādas temperatūras, kādas ļauj "Gaglioppo", "Magliocco" un "Greco Nero" vīnogās sasniegt pareizo līdzsvaru starp cukuriem un skābēm.

Pakalnos dominējošās smilšainās vai konglomerāta augsnes un dabiskajās upju terasēs uzslāņojies māls vīnogām piešķir intensīvas un pikantas aromātiskās notis, kā arī ar ACVN (KGCVN) "Cirò" apzīmētajiem vīniem raksturīgo komplicētību.

Augsnēs dāsni pieejamais kalcijs, fosfors un kālijs pēc tam izceļ vīnu garšu.

Šo akmeņaino augšņu minerālvielas būtiski ietekmē no vietējām "Gaglioppo", "Magliocco" un "Greco Nero" vīnogām iegūto misu fermentācijas procesus un piešķir vietējiem vīniem raksturīgo garšu. Tipiskās organoleptiskās īpašības vēl vairāk pastiprinās ar ACVN (KGCVN) "Cirò Classico" apzīmētā vīna nogatavināšanas periodā, kurš ilgst vismaz trīs gadus un šim produktam piešķir lielāku pikantumu un noapaļotāku garšas profilu, kas ir ļoti raksturīgs, it īpaši salīdzinājumā ar produktiem, kuri iegūti no to pašu šķirņu vīnogām, kas audzētas ārpus šā ražošanas apgabala.

Organiskās vielas augsnēs parasti ir maz un mitruma – relatīvi nedaudz. Tas neļauj vīnkokiem augt pārāk sparīgi un līdz ar to ierobežo ražas apjomu. Pakalnu zonās pamatiežu slāņi atrodas tuvāk virsmai un tāpēc augsnes ir seklākas un ražas caurmērā mazākas, taču no tām iegūto vīnu smarža ir ļoti komplicēta un šie vīni labi ilustrē, kāda ir labākā iespējamā "Gaglioppo" produkcija.

Mēreni mitrais līdz mēreni sausais klimats un ļoti sausās un karstās vasaras nodrošina to, ka vīnogu ķekari nobriest pienācīgi, ļaujot pilnīgāk uzkrāties aromātiskajām vielām – benzoīdiem, bet jo īpaši norizoprenoīdiem – un lēnām noārdīties skābajam komponentam. Vēl viena "Gaglioppo" raksturīga iezīme šajā apgabalā ir zemās terpēnu koncentrācijas.

Apgabala atrašanās vieta un augstums virs jūras līmeņa nosaka to, ka vīnogu nobriešanas sezonā dienas un nakts temperatūras ir stipri atšķirīgas un pastāv laba gaisa masu cirkulācija. Šie apstākļi ļauj vīnogām sasniegt optimālu nobrieduma pakāpi un būt veselīgām (augu veselības aspektā), bet vīniem – saglabāt visām trim vietējām Kalabrijas šķirnēm raksturīgās aromātiskās sastāvdaļas un izteiksmīgumu.

Minētās īpašības ir saistītas lielākoties ar ģeogrāfiskā ražošanas apgabala augsnes un klimatiskajiem apstākļiem. Pakalni un Vidusjūras klimats, kuru stipri ietekmē kalnu masīvs apgabala rietumos un jūra austrumos, nosaka pastāvošo temperatūras diapazonu un ļauj vīnogām optimāli nobriest un sasniegt labas cukuru, organisko skābju, fenola savienojumu un aromātisko savienojumu koncentrācijas. Šīs sastāvdaļas pēc tam izpaužas vīnu analītiskajās un organoleptiskajās īpašībās un svaiguma notīs.

Vīnkoku vainagus veido tā, kā apgabalā tradicionāli pieņemts. Pret augstām temperatūrām īpaši jutīgos aromātiskos prekursorus saglabāt jo īpaši palīdz apgriešana tradicionālajā kausveida formā un vertikālas špaleras, kā arī vīnkopju pieredzes un zinātības rezultātā izkoptas apgriešanas sistēmas. Tās turklāt ļauj pastāvīgi uzraudzīt vīnogu ķekaru kvalitāti, nobrieduma pakāpi un veselību, kā arī labi aizsargā pret ūdens trūkumu sausākajā sezonā, kura šajos platuma grādos turpinās tik ilgi, ka aptver ievērojamu vīnkoka augšanas cikla daļu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Pudelēs iepildīšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Pudelēs iepildīšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Lai sargātu ar garantēto aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cirò Classico" apzīmētā vīna kvalitāti un reputāciju, vīns pudelēs jāiepilda noteiktajā ražošanas apgabalā.

Pudelēs iepildīšana noteiktajā apgabalā tiek prasīta, lai saglabātu ar KGCVN "Cirò Classico" apzīmēto vīnu kvalitāti, garantētu to izcelsmi un nodrošinātu savlaicīgu, efektīvu un izmaksu ziņā lietderīgu kontroli.

Ņemot vērā to, kāds ir Kalabrijas reljefs un pārvadājumu maršruti, vīna transportēšana un pēcāka iepildīšana ārpus ražošanas apgabala var būt par cēloni oksidēšanās-reducēšanās reakcijām, pēkšņām temperatūras maiņām un mikrobioloģiskai kontaminācijai un tādējādi apdraudēt ar KGCVN "Cirò Classico" apzīmētā vīna kvalitāti. Konkrētāk, minētās parādības var nelabvēlīgi ietekmēt vīna fizikālās un ķīmiskās īpašības (minimālo kopējo skābumu, minimālo bezcukuru ekstrakta saturu u. c.), kā arī organoleptiskās īpašības (krāsu, smaržu un garšu). Jo lielāks ir pārvadāšanas attālums, jo lielāki kļūst minētie riski. Turpretim iepildīšana izcelsmes apgabalā, kur vīna partijas tiek pārvadātas tikai nelielos attālumos (ja tās vispār pārvieto), produkta īpašības un kvalitāti palīdz saglabāt neskartas. Gadu gaitā ar cilmes vietas nosaukumu "Cirò Classico" apzīmētā produkta ražotāji ir ieguvuši pieredzi un labu tehnisko un zinātnisko izpratni par konkrētām vīnu īpašībām. Ņemot vērā iepriekš minēto, šie faktori ļauj pudelēs iepildīšanu izcelsmes apgabalā veikt, ievērojot labākos tehnoloģiskos piesardzības pasākumus. Mērķis ir saglabāt visas specifikācijā minētās vīnu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Turklāt saskanīgi ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem ir paredzētas individuālas atļaujas, kuru mērķis ir aizsargāt to personu tiesības, kas ar ACVN (KGCVN) "Cirò Classico" apzīmēto vīnu tradicionāli pudelēs pildījušas ārpus noteiktā ražošanas apgabala: pēc Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijai iesniegta, spēkā esošajiem noteikumiem atbilstoša pieteikuma attiecīgajiem iepildīšanas uzņēmumiem var atļaut pudelēs iepildīšanu turpināt pašu telpās, kas atrodas ārpus noteiktā apgabala.

Saite uz produkta specifikāciju

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