C/2025/1933

28.3.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot bescherming van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/1933)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Cirò Classico”

PDO-IT-03209

Datum van aanvraag: 18.3.2024

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Cirò Classico

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1 Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Cirò Classico

Kleur: robijnrood, bij oudering neigend naar granaatrood.

Geur: intens en complex, met aroma’s van rode vruchten en kruidige tonen.

Smaak: droog, vol, harmonieus, lange afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 27 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

—

b. *Maximumopbrengsten*

Cirò Classico

8 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Druiven waarvan wijnen met de gegarandeerde beschermde oorsprongsbenaming (DOCG) "Cirò Classico" worden gemaakt, moeten worden geproduceerd in het productiegebied bestaande uit het gehele grondgebied van de gemeenten Cirò en Cirò Marina.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. — Magliocco

Greco Nero N. — Greco

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *A) Informatie over het geografische gebied*

1) Factoren die van belang zijn voor het verband

Het afgebakende geografische gebied bestrijkt het gehele bestuurlijke grondgebied van de gemeenten Cirò en Cirò Marina. Het gebied behoort tot het hoogtegebied met de naam kustheuvels, dat loopt van zeeniveau tot een maximumhoogte van 462 meter boven zeeniveau. Het gebied van de BOB (DOCG) "Cirò Classico" bevindt zich in de provincie Crotone, aan de Ionische kust en in het heuvelachtige binnenland, en wordt beschermd door de hellingen van de Sila. Het bestrijkt een gebied van ongeveer 9 000 hectare dat zich zo'n 15 km langs de Ionische kust uitstrekt en zo'n 10 km landinwaarts.

Het strekt zich uit van de kustgebieden tot de gebieden met terrassen ten westen van Punta Alice. Verder landinwaarts verheffen zich afgeronde heuvels die het landschap een enigszins golvend uiterlijk geven. Ten slotte vinden we conglomeraten en zandgronden in de gebieden die het verst landinwaarts liggen. Deze zijn eenvoudig te herkennen aan de steilere hellingen.

Het gebied is volledig bedekt met plioceensediment dat zich heeft afgezet op de paleozoïsche kristallijne ondergrond. De overgang vanuit het mioceen vond geleidelijk plaats, wat te zien is aan hier en daar dagzomende conglomeraten.

Uit klimatologische gegevens blijkt dat neerslag voornamelijk in de herfst en winter voorkomt, waarbij in oktober de meeste regen valt, en in juni de minste.

De gemiddelde maandtemperatuur piekt in augustus en is het laagst in januari. Er heerst een subhumide tot subaride klimaat met zeer droge zomers en een in de zomers geconcentreerd warmterendement. De verscheidenheid aan landvormen, de diverse soorten substraat (moedergesteente) en de verschillende effecten van het verloop der tijd, zorgen voor een uitgesproken diversiteit aan grondsoorten. Een groot deel van het gebied bestaat uit heuvels, waarop zandgrond en conglomeraten overheersen. De bodems zijn ondiep tot matig diep, met tekenen van hydromorfie binnen 50 cm en met een matige aanwezigheid van oplosbare zouten. Ten slotte bevatten de oeroude terrasvormige gebieden van fluviale oorsprong sterk veranderde bodems die worden gekenmerkt door een horizont met een accumulatie van klei. Deze bodems zijn matig diep en hebben een gemiddelde textuur en een lichtzure pH.

In de studie *Carta dei suoli e zonazione viticola del Cirò DOC* van het ARSSA (het Italiaanse regionaal agentschap voor landbouwontwikkelingsdiensten) en de regio Calabrië uit 2002 wordt specifiek de heterogeniteit van de bodem in het productiegebied van de DOCG "Cirò Classico" benadrukt, evenals het feit dat de bodem in bepaalde gebieden (Il Feudo, La Ponta en Il Vallo) bestaat uit kalksteen en klei. In het bijzonder de kalksteen, die in de aangrenzende gebieden niet voorkomt, is kenmerkend voor de productie van gaglioppo-druiven.

8.2. *A) Informatie over het geografische gebied*

2) Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het is al eeuwenlang bekend dat in de Cirò-regio wijnen van hoge kwaliteit worden geproduceerd. Nergens in de omgeving zijn er al zo lang wijnstokken te vinden als in het gebied van de DOCG "Cirò Classico". De huidige Cirò-wijn komt voort uit een wijn uit de oudheid die "Krimisa" werd genoemd. Deze naam was waarschijnlijk afgeleid van die van de Griekse kolonie Cremissa, die zich bevond waar nu Cirò Marina is gelegen. In Cremissa stond een belangrijke tempel die was gewijd aan Bacchus, de god van de wijn, en Krimisa was de wijn die als geschenk werd aangeboden aan zegevierende Olympische atleten. Ook in Romeinse tijden en daarna, tot in de Normandische en Angevijnse periode, bleef dit een befaamde wijn. In de 16e eeuw en door de moderne tijd heen is wijn beschreven als een van de onderdelen van de landbouw en economie die kenmerkend zijn voor een gelukkig, welvarend en vruchtbaar Calabrië, zoals blijkt uit authentieke, van vader op zoon overgeleverde, afbeeldingen. Om de oude traditie nieuw leven in te blazen, werd tijdens de Olympische Spelen in Mexico-Stad in 1968 Cirò geschonken als officiële wijn. Zesvoudig winnaar van de oude Olympische spelen in Athene, Milo van Croton, was een groot liefhebber van deze wijn.

8.3. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

De BOB (DOCG) "Cirò Classico" is robijnrood van kleur met een intens en complex aroma en een volle, harmonieuze en langdurige smaak, die gaande de oudering steeds fluweliger wordt. De wijn wordt gewaardeerd om de intensiteit en complexiteit van de geur, met aroma's van rode vruchten en specifieke kruidige toetsen.

Dit sensorisch profiel is karakteristiek voor het druivenras gaglioppo, dat uitstekend is aangepast aan het gebied Cirò. Het profiel komt voort uit het microklimaat van het productiegebied, dat wordt gekenmerkt door de sedimentaire oorsprong van de bodems, die steenachtig zijn en rijk aan mineralen. Daarnaast wordt het klimaat sterk beïnvloed door het bergmassief in het westen en de zee in het oosten. De wijn wordt door een breed publiek gewaardeerd omdat hij beschikt over evenwichtige fysisch-chemische eigenschappen die zorgen voor een balans tussen geur en smaak.

8.4. *C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A en de in punt B genoemde bijzonderheden*

De combinatie van natuurlijke factoren (bodem en klimaat) en menselijke factoren bepaalt de interactie die tot uiting komt in de kenmerken van wijn met de BOB (DOCG) "Cirò Classico". Deze combinatie wordt hoofdzakelijk tot uiting gebracht middels het ras gaglioppo, een van de belangrijkste inheemse rassen die aan het gebied zijn aangepast. De natuurlijke geschiktheid van het Cirò-gebied voor de productie van rode wijnen is door de eeuwen heen zelfs het onderscheidende kenmerk geweest van het gebied. De heuvels, die zich uitstrekken van de Ionische kust tot in het binnenland, zijn gunstig voor het opvangen van zonlicht, garanderen een doorlopende waterafvoer en zorgen voor een temperatuur die in de gaglioppo, magliocco en greco nero een goede balans tussen suikers en zuren oplevert.

De bodems met overwegend zandgrond of conglomeraten op de heuvels en de accumulatie van klei in de gebieden met terrassen van fluviale oorsprong geven aan de druiven intense en kruidige aromatische toetsen, evenals een complexiteit die kenmerkend is voor de BOB (DOCG) Cirò.

Door het hoge gehalte aan beschikbare calcium, fosfor en kalium in de bodem wordt vervolgens de smaak van de wijnen naar voren gebracht.

De minerale stoffen uit deze stenige bodems hebben een grote invloed op de gistingsprocessen in de most afkomstig van de hier geteelde gaglioppo-, magliocco- en greco nero-druiven en geven de wijnen hun karakteristieke smaak. Deze sensorische kenmerken worden nog verstrekt door de rijpingsperiode van ten minste drie jaar van de BOB (DOCG) "Cirò Classico", die zorgt voor krachtigere kruidige toetsen en een ronder smaakprofiel dat erg kenmerkend is voor dit product, met name in vergelijking met producten die worden gemaakt met dezelfde druivenrassen die buiten het productiegebied worden geteeld.

De bodems zijn over het algemeen arm aan organische stoffen en bevatten relatief weinig water, waardoor de wijnstokken zich betrekkelijk langzaam kunnen ontwikkelen en de opbrengst beperkt blijft. In de heuvelachtige gebieden waar de bodem minder diep is omdat de gesteentelagen dichter aan het oppervlak liggen, is de opbrengst gemiddeld lager, maar de wijnen die hier worden geproduceerd, worden gekenmerkt door een hoge mate van olfactorische complexiteit en horen bij de beste producten die met gaglioppo-druiven zijn gemaakt.

Het klimaat, dat varieert van subhumide tot subaride met uiterst droge zomers en vooral in de zomers veel warmte levert, zorgt ervoor dat de druiventrossen goed rijpen. Hierdoor kunnen de aromatische stoffen — benzenoïden, maar met name norisoprenoïden — zich beter opstapelen en kan de zure component ontbinden. Ook het lage gehalte aan terpenen is een kenmerk van de gaglioppo in dit gebied.

Gedurende het rijpingsseizoen van de druiven is er een aanzienlijk verschil tussen dag- en nachttemperatuur en een goede luchtverversing, als gevolg van zowel de ligging als de hoogte. Dankzij deze omstandigheden kunnen de druiven optimaal rijpen, blijven ze gezond vanuit het oogpunt van plantgezondheid en kunnen de wijnen hun aromatische bestanddelen en diepte, die kenmerkend zijn voor de drie inheemse Calabrische rassen, behouden.

Deze kenmerken zijn in de basis te danken aan de bodem- en klimatologische omstandigheden van het geografische productiegebied. Het heuvelachtige terrein en het mediterrane klimaat dat sterk wordt beïnvloed door het bergmassief in het westen en de zee in het oosten, bepalen samen het temperatuurbereik en zorgen ervoor dat de druiven optimaal kunnen rijpen, met een goed gehalte aan suiker, organische zuren, fenolverbindingen en aromatische stoffen. Deze componenten komen vervolgens tot uiting in de analytische en organoleptische kenmerken van de wijnen en in de tonen van frisheid.

De leivormen die worden toegepast, zijn de vormen die in het gebied traditioneel gebruikelijk zijn. In het bijzonder de traditionele gobeletgeleiding en leivormen met verticaal latwerk, evenals de snoeimethoden, die resulteren uit de ervaring en deskundigheid van de wijnbouwers, dragen bij tot het behoud van de aromatische precursoren, die bijzonder gevoelig zijn voor hoge temperaturen. Ze maken het ook mogelijk de kwaliteit, mate van rijpheid en gezondheid van de druiventrossen continu in de gaten te houden, en bieden tevens een goede bescherming tegen watertekorten gedurende het droogste seizoen, dat op deze breedte aanhoudt gedurende een aanmerkelijk deel van de groeicyclus van de wijnstok.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De botteling moet plaatsvinden in het voor de productie afgebakende gebied om de kwaliteit en reputatie van wijn met de DOCG "Cirò Classico" te behouden.

De reden voor het bottelen binnen het afgebakende gebied is de noodzaak om de kwaliteit van de wijnen met de DOCG "Cirò Classico" te behouden, de oorsprong ervan te garanderen en ervoor te zorgen dat controles tijdig en op doeltreffende en kosteneffectieve wijze kunnen worden uitgevoerd.

Gezien de topografie van en de vervoersroutes in Calabrië kan het vervoeren en bottelen buiten het productiegebied de kwaliteit van wijnen met de DOCG "Cirò Classico" aantasten, doordat de wijn wordt blootgesteld aan redoxreacties, plotselinge temperatuursveranderingen en microbiologische verontreiniging. Met name deze verschijnselen kunnen ongunstige gevolgen hebben voor de fysisch-chemische kenmerken (minimale totale zuurgraad, minimaal suikervrij extract enz.) en voor de organoleptische kenmerken (kleur, geur en smaak). Het risico daarvan neemt toe naarmate de afstand tot het productiegebied groter wordt. Wanneer het bottelen daarentegen binnen het gebied van oorsprong plaatsvindt en partijen wijn slechts over korte afstanden of in het geheel niet worden vervoerd, blijven mede daardoor de kenmerken en de kwaliteit van het product onaangetast. In de loop der jaren hebben de producenten van de oorsprongsbenaming "Cirò Classico" ervaring en gedegen technische en wetenschappelijke kennis opgedaan met betrekking tot de bijzondere kwaliteiten van de wijnen. In combinatie met het bovenstaande maken deze factoren het mogelijk om het bottelen in het gebied van oorsprong uit te voeren met de beste technologische voorzorgsmaatregelen en zo alle fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de onder het productdossier vallende wijnen te behouden.

Verder worden overeenkomstig de geldende nationale wetgeving individuele vergunningen verleend om de reeds bestaande rechten van bedrijven die wijnen met de BOB (DOC) Cirò Classico van oudsher buiten het afgebakende gebied bottelen, te beschermen. De betreffende bottelbedrijven kunnen toestemming krijgen om de wijn op hun terrein buiten het afgebakende gebied te blijven bottelen, mits zij daarvoor bij het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw een aanvraag indienen in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Link naar het productdossier

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