C/2025/1933

28.3.2025

Publikacja wniosku o objęcie ochroną nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2025/1933)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cirò Classico"

PDO-IT-03209

Data złożenia wniosku: 18.3.2024

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

Cirò Classico

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Cirò Classico

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu.

Aromat: intensywny i złożony, z aromatami czerwonych owoców i nutami korzennymi.

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny, trwały.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Szczególne praktyki enologiczne*

-

b) *Maksymalna wydajność*

Cirò Classico

8 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do wytwarzania win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cirò Classico" obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Cirò i Cirò Marina.

7. **Odmiany winorośli**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

1) Czynniki mające wpływ na związek z obszarem

Określony obszar geograficzny obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Cirò i Cirò Marina. Obszar ten należy do strefy wysokości bezwzględnej określanej jako wzgórza nadmorskie, która wznosi się od poziomu morza do maksymalnej wysokości 462 m n.p.m. Obszar ChNP (DOCG) „Cirò Classico" znajduje się w prowincji Crotone, na wybrzeżu Jońskim i w jego pagórkowatej części leżącej w głębi lądu, osłoniętej przez zbocza płaskowyżu Sila. Powierzchnia obszaru wynosi około 9 000 ha, obejmuje tereny wzdłuż wybrzeża Morza Jońskiego na odcinku około 15 km i ciągnie się około 10 km w głąb lądu.

Zajmuje tereny przybrzeżne do obszarów tarasowych na zachód od Punta Alice. Dalej w głębi lądu pojawiają się bardzo łagodne wzgórza, które sprawiają, że krajobraz staje się lekko pofałdowany. Ponadto na obszarach położonych najdalej w głębi lądu znajdują się zlepieńce i piaski, co łatwo rozpoznać po większej stromiźnie zboczy wzgórz.

Obszar ten jest całkowicie pokryty osadami plioceńskimi przykrywającymi krystaliczne podłoże paleozoiczne. Przejście do miocenu było stopniowe, wraz z pojawianiem się na powierzchni lokalnych wychodni zlepieńców.

Z danych klimatycznych wynika, że opady deszczu są skoncentrowane głównie w okresie jesienno-zimowym i osiągają najwyższy poziom w październiku, a najniższy w czerwcu.

Średnia miesięczna temperatura jest najwyższa w sierpniu, a najniższa w styczniu. Panuje tam klimat od półwilgotnego do półsuchego, który charakteryzuje się bardzo suchymi latami i skoncentrowaniem efektywności cieplnej w lecie. Różnorodność ukształtowania terenu, zróżnicowanie rodzajów podłoża (skał macierzystych) oraz różne skutki upływu czasu sprawiają, że obszar ten charakteryzuje się wyraźnym zróżnicowaniem rodzajów gleby. Na wzgórzach, które stanowią znaczną część obszaru, dominują piaski lub zlepieńce. Gleby są płytkie do umiarkowanie głębokich, z oznakami nasycenia wodą na głębokości do 50 cm i z umiarkowaną zawartością soli rozpuszczalnych. Ponadto na starożytnych obszarach tarasowych pochodzenia rzecznego znajdują się gleby silnie zmienione o zmiennym poziomie akumulacji gliny. Gleby te są umiarkowanie głębokie, lekko kwaśne, o średniej strukturze.

W badaniu kartograficznym *terroir* z 2002 r. pt. „Mapa gleb i podział na strefy *terroir* Cirò DOC", sporządzonym przez ARSSA (Regionalną Agencję ds. Rozwoju Rolnictwa) i region Kalabrii, wyraźnie podkreślono, że gleba na obszarze produkcji win objętych DOCG Cirò Classico ma niejednorodne właściwości, a na niektórych obszarach (il Feudo, La Ponta i il Vallo) składa się z wapienia i gliny. Obecność wapienia, który nie występuje na sąsiednich obszarach, w szczególności stanowi cechę charakterystyczną produkcji wina z odmiany Gaglioppo.

8.2. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

2) Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Możliwość produkowania win wysokiej jakości w okolicy Cirò jest znana od wieków. Winorośl rosła na obszarze DOCG „Cirò Classico" dawniej niż gdziekolwiek indziej w okolicy. Obecnie produkowane wino Cirò pochodzi od wina zwanego w starożytności „Krimisa". Nazwa ta prawdopodobnie wywodzi się z nazwy greckiej kolonii Cremissa, leżącej na terenie współczesnej miejscowości Cirò Marina. W Cremissie znajdowała się również ważna świątynia poświęcona Bachusowi, bogowi wina, a wino Krimisa ofiarowywano zwycięskim sportowcom olimpijskim jako podarunek. Wino nieprzerwanie cieszyło się renomą w czasach rzymskich i później, do czasów Normanów i Andegawenów. Jak wynika z wiarygodnych przekazów z pokolenia na pokolenie, w XVI w. i w czasach współczesnych wino to opisywano jako jeden z elementów charakteryzujących rolnictwo i gospodarkę szczęśliwej, zamożnej i żyznej Kalabrii. Aby ożywić starożytną tradycję, wino z Cirò podawano jako oficjalne wino igrzysk olimpijskich w Meksyku w 1968 r. Wielkim wielbicielem tego wina był Milon z Krotonu, sześciokrotny zwycięzca starożytnych igrzysk olimpijskich.

8.3. *Informacje na temat jakości / cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu*

Wino objęte ChNP (DOCG) „Cirò Classico" ma rubinowoczerwoną barwę o intensywnym i złożonym aromacie oraz pełnym, harmonijnym i trwałym smaku, który w miarę dojrzewania staje się coraz bardziej aksamitny. Jest cenione ze względu na intensywność i złożoność zapachu, aromaty czerwonych owoców i wyraziste nuty korzenne.

Ten profil sensoryczny jest zwykle kojarzony z odmianą winorośli Gaglioppo, która doskonale sprawdza się w okolicy Cirò. Uzyskuje się go dzięki mikroklimatowi obszaru produkcji, charakteryzującego się kamienistymi i bogatymi w substancje mineralne glebami pochodzenia osadowego. Silnie na klimat wpływają ponadto masyw górski położony na zachodzie i morze położone na wschodzie. Znajduje to uznanie szerokiego grona konsumentów, ponieważ zapewnia zrównoważone właściwości chemiczne i fizyczne, które przyczyniają się do równowagi między aromatem a smakiem.

8.4. *C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B*

Dzięki połączeniu czynników naturalnych (gleby i klimatu) i czynników ludzkich powstaje interakcja, która znajduje wyraz w cechach win objętych ChNP (DOCG) „Cirò Classico". Połączenie to koncentruje się zwłaszcza w jednej odmianie, Gaglioppo, która jest jedną z głównych odmian rodzimych przystosowanych do tego obszaru. Panujące w okolicy Cirò warunki naturalnie sprzyjające produkcji win czerwonych były od wieków cechą charakterystyczną tego obszaru. Łańcuch wzgórz, który biegnie od wybrzeża Morza Jońskiego w głąb lądu, umożliwia dobre nasłonecznienie, zapewnia stałe odprowadzanie wody oraz temperaturę, w której odmiany Gaglioppo, Magliocco i Greco Nero mogą osiągnąć właściwą równowagę między cukrami a kwasami.

Leżące na wzgórzach gleby składające się głównie z piasków lub zlepieńców oraz akumulacja gliny na obszarach tarasowych pochodzenia rzecznego nadają winogronom intensywne i korzenne nuty aromatyczne, a także złożoność typową dla win objętych ChNP (DOCG) Cirò.

Duża zawartość przyswajalnego wapnia, fosforu i potasu w glebach uwypukla następnie smak win.

Substancje mineralne zawarte w tych kamienistych glebach istotnie wpływają na fermentację moszczu winogronowego otrzymywanego z uprawianych tu winorośli Gaglioppo, Magliocco i Greco Nero, nadając winom charakterystyczny smak. Te właściwości sensoryczne dodatkowo uwydatnia co najmniej trzyletni okres dojrzewania, któremu poddaje się wina objęte ChNP (DOCG) „Cirò Classico" i w wyniku którego powstają silniejsze nuty korzenne i bardziej okrągły profil smakowy, bardzo specyficzny dla produktu, w szczególności w porównaniu z winami wytworzonymi z takich samych winogron uprawianych poza przedmiotowym obszarem produkcji.

Gleby charakteryzuje zazwyczaj niska zawartość materii organicznej i stosunkowo mała wilgotność, w wyniku czego winorośl rozwija się w sposób umiarkowanie bujny, co w następstwie powoduje ograniczoną wydajność. Na obszarach pagórkowatych o mniejszej głębokości gleby spowodowanej obecnością podłoża skalnego bliżej powierzchni wydajność jest średnio niższa, ale produkowane tam wina charakteryzują się wysokim stopniem złożoności zapachowej i dobrze reprezentują najlepsze produkty wytwarzane z odmiany Gaglioppo.

Klimat, który obejmuje strefy od półwilgotnych do półsuchych i charakteryzuje się bardzo suchymi latami oraz skoncentrowaniem efektywności cieplnej w lecie, powoduje, że kiście winogron dojrzewają odpowiednio, i pozwala na pełniejsze nagromadzenie substancji aromatycznych – benzenoidów, a w szczególności norizoprenoidów – oraz powolny rozkład składnika kwasowego. Kolejną cechą charakterystyczną odmiany Gaglioppo rosnącej na tym obszarze jest niski poziom terpenów.

W okresie dojrzewania winogron występują znaczne różnice temperatury między dniem a nocą oraz dobra wymiana powietrza, ze względu na zarówno położenie, jak i wysokość bezwzględną. Warunki te pozwalają winogronom osiągnąć optymalną dojrzałość i pozostać w dobrym stanie, jeżeli chodzi o zdrowie roślin, jak również umożliwiają zachowanie składników aromatycznych i głębokości aromatu, które są charakterystyczne dla trzech rodzimych odmian kalabryjskich.

Te właściwości wino zawdzięcza zasadniczo warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze geograficznym produkcji. Pagórkowaty teren w połączeniu z klimatem śródziemnomorskim, na który duży wpływ wywierają masyw górski położony na zachodzie i morze położone na wschodzie, decydują o panujących tam temperaturach i sprawiają, że winogrona mogą dojrzewać w optymalny sposób, uzyskując odpowiedni poziom zawartości cukrów, kwasów organicznych, związków fenolowych i substancji aromatycznych. Czynniki te znajdują następnie wyraz w analitycznych i organoleptycznych cechach charakterystycznych win i w wyczuwalnych w nich nutach świeżości.

Jeżeli chodzi o systemy prowadzenia winorośli, wykorzystuje się systemy tradycyjnie stosowane na tym obszarze. Do zachowania prekursorów aromatycznych, które są szczególnie wrażliwe na wysokie temperatury, przyczynia się w szczególności stosowanie tradycyjnej metody prowadzenia w formie „głowy", systemów prowadzenia winorośli opartych na pionowych treliażach oraz systemów cięcia, które wynikają z doświadczenia i wiedzy fachowej plantatorów winorośli. Metody te umożliwiają również stałe monitorowanie jakości, stopnia dojrzałości i zdrowia kiści winogron, a także zapewniają dobrą ochronę przed niedoborami wody w najbardziej suchym okresie roku, który na tych szerokościach geograficznych trwa przez znaczną część cyklu wzrostu winorośli.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W celu zachowania jakości i renomy win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cirò Classico" butelkowanie musi odbywać się na obszarze wyznaczonym do produkcji.

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze jest uzasadnione koniecznością zachowania wysokiej jakości win objętych DOCG „Cirò Classico", zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia terminowego przeprowadzania skutecznych i opłacalnych kontroli.

Biorąc pod uwagę topografię Kalabrii i szlaki transportowe w tym regionie, transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mogą pogorszyć jakość win objętych DOCG „Cirò Classico", narażając je na reakcje redukcji i utleniania, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalną kwasowość ogólną, minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwę, aromat i smak). Ryzyko to wzrasta wraz ze wzrostem odległości, którą należy pokonać. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina transportuje się tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować niezmienione cechy charakterystyczne i jakość produktu. Z biegiem lat producenci wina oznaczonego nazwą pochodzenia „Cirò Classico" zdobyli doświadczenie oraz dogłębną wiedzę techniczną i naukową na temat szczególnych cech win. Mając na uwadze powyższe, czynniki te sprawiają, że na obszarze pochodzenia butelkowanie może przebiegać z zachowaniem najwyższych technicznych środków ostrożności. Celem jest zachowanie wszystkich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech win objętych zakresem specyfikacji.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi przewidziano indywidualne zezwolenia w celu ochrony praw nabytych podmiotów, które tradycyjnie butelkowały wina objęte ChNP (DOC) „Cirò Classico" poza wyznaczonym obszarem produkcji, i w związku z tym zainteresowane przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą uzyskać odstępstwo w celu kontynuacji butelkowania w obiektach, które leżą poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem że zgodnie z obowiązującymi przepisami złożą wniosek do Ministerstwa Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Link do specyfikacji produktu

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