C/2025/1933

28.3.2025

Publicação de um pedido de proteção de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2025/1933)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Cirò Classico»

PDO-IT-03209

Data do pedido: 18.3.2024

1. **Denominação a registar**

Cirò Classico

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Cirò Classico

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: intenso e complexo, com aromas de frutos vermelhos e notas especiadas.

Boca: seco, encorpado, harmonioso, persistente.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 27 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

5. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas essenciais*

—

b. *Rendimentos máximos*

Cirò Classico

8 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à obtenção de vinhos com a denominação de origem protegida «Cirò Classico» devem provir da área de produção que abrange todos os territórios dos municípios de Cirò e Cirò Marina.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – *magliocco*

Greco-nero N. – *greco*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Informações sobre a área geográfica*

1) Fatores que contribuem para a relação

A área geográfica delimitada compreende todo o território administrativo dos municípios de Cirò e Cirò Marina. A área pertence à faixa altimétrica denominada colinas costeiras, que vai desde o nível do mar até uma altitude máxima de 462 metros. A área da DOP (DOCG) «Cirò Classico» situa-se na província de Crotone, na costa jónica e no seu interior montanhoso, protegido pelas encostas do planalto de Sila. Compreende uma superfície de aproximadamente 9 000 hectares que se estende ao longo da costa jónica por aproximadamente 15 km e continua por cerca de 10 km para o interior.

Das zonas costeiras passa às zonas de socalcos a oeste de Punta Alice. Avançando para o interior, começam a surgir colinas muito arredondadas que conferem à paisagem um aspeto ligeiramente ondulado. Por fim, nas zonas mais interiores, a paisagem caracteriza-se pela existência de conglomerados e areias facilmente reconhecíveis graças aos seus declives mais acentuados.

A área está totalmente coberta por sedimentos do Pliocénico assentes num embasamento cristalino paleozoico. A transição para o Mioceno teve lugar gradualmente com a interposição de afloramentos de conglomerados locais.

Os dados climatológicos indicam que a precipitação se concentra principalmente no período outono-inverno, atingindo os valores máximos em outubro e os mais baixos em junho.

A temperatura média mensal atinge o pico em agosto e o valor mais baixo em janeiro. O clima é sub-húmido a subárido, com verões muito secos e uma concentração de eficiência térmica no verão. A variabilidade dos relevos, os diferentes tipos de substrato (material de base) e os vários efeitos do fator tempo conferem a esta área uma grande diversidade de tipos de solo. As areias ou conglomerados dominam as colinas, que constituem uma grande parte da área. Os solos são pouco profundos a moderadamente profundos, com evidências de hidromorfia a menos de 50 cm e com uma presença moderada de sais solúveis. Por último, as antigas zonas de socalcos de origem fluvial contêm solos fortemente alterados, caracterizados por um horizonte com uma acumulação de argila. Estes solos são moderadamente profundos, com textura média e pouco ácidos.

O estudo de mapeamento do *terroir* de 2002 *Carta dei suoli e zonazione viticola del Cirò DOC* [Mapa dos solos e vitícola da DOC Cirò], realizado pela ARSSA (Agência Regional dos Serviços de Desenvolvimento Agrícola) e pela Região da Calábria, salienta especificamente que os solos da área de produção da DOCG Cirò Classico têm características heterogéneas, mas que em determinadas zonas (il Feudo, La Ponta e il Vallo) são constituídos por calcário e argila. A presença de calcário, que não se encontra nas zonas vizinhas, caracteriza, em especial, a produção da casta *gaglioppo*.

8.2. *A) Informações sobre a área geográfica*

2) Fatores humanos que contribuem para a relação

A capacidade da região de Cirò para produzir vinhos de alta qualidade é conhecida há muitos séculos. Com efeito, a presença das vinhas na área da DOCG «Cirò Classico» é mais antiga do que em qualquer outra parte de toda a localidade. O atual vinho Cirò provém de um vinho que, em tempos remotos, era denominado «Krimisa». O nome deriva provavelmente do de uma colónia grega, Cremissa, situada onde se localiza atualmente Cirò Marina. Além disso, em Cremissa existia um importante templo dedicado a Baco, o deus do vinho, e Krimisa era o vinho oferecido como presente aos atletas olímpicos vitoriosos. O vinho continuou a ser famoso na época romana e, mais tarde, até às épocas normanda e angevina. No século XVI, e ao longo dos tempos modernos, o vinho foi descrito como um dos elementos que caracterizam a agricultura e a economia de uma Calábria feliz, próspera e fértil, de acordo com imagens fiáveis transmitidas de pais para filhos. A fim de reavivar a antiga tradição, o Cirò foi servido como o vinho oficial nos Jogos Olímpicos realizados na Cidade do México em 1968. Mílon de Crotona, seis vezes vencedor dos Jogos de Atenas, foi um grande admirador deste vinho.

8.3. *B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico*

O vinho da DOP (DOCG) «Cirò Classico» é de cor vermelho-rubi, com um nariz intenso e complexo e, na boca, é encorpado, harmonioso e persistente, com tendência a tornar-se cada vez mais aveludado com o envelhecimento. É apreciado pela intensidade e complexidade do seu perfume, com aromas de frutos vermelhos e notas especiadas específicas.

Este perfil sensorial é tipicamente associado à casta *gaglioppo*, perfeitamente adaptada à região de Cirò, e é obtido graças ao microclima da área de produção, caracterizado pela origem sedimentar dos solos, que são pedregosos e ricos em minerais. Além disso, o clima é fortemente influenciado pelo maciço montanhoso a oeste e pelo mar a leste. O vinho é apreciado por um vasto leque de consumidores, uma vez que possui características físico-químicas equilibradas que contribuem para o equilíbrio entre o aroma e o sabor.

8.4. *C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e aqueles referidos na alínea B)*

A combinação dos fatores naturais (solo e clima) e dos fatores humanos define a interação expressa nas características do vinho da DOP (DOCG) «Cirò Classico». Esta combinação exprime-se principalmente através de uma casta, a *gaglioppo*, que é uma das principais castas autóctones adaptadas à região. Com efeito, ao longo dos séculos, a disposição natural da região de Cirò para a produção de vinhos tintos tem sido a sua característica distintiva. A cadeia de colinas, que se estende da costa jónica até ao interior, é favorável à captação da luz solar, assegura uma drenagem constante da água e proporciona uma temperatura que permite que a *gaglioppo*, a *magliocco* e a *greco-nero* alcancem o equilíbrio adequado entre açúcares e ácidos.

Os solos predominantemente arenosos ou conglomerados nas colinas e as acumulações de argila nas zonas de socalcos de origem fluvial conferem às uvas notas aromáticas intensas e especiadas, bem como uma complexidade típica da DOP (DOCG) Cirò.

Os níveis generosos de cálcio, fósforo e potássio disponíveis nos solos evidenciam, posteriormente, o sabor dos vinhos.

As substâncias minerais contidas nestes solos pedregosos têm grande influência nos processos de fermentação dos mostos obtidos a partir das uvas *gaglioppo, magliocco* e *greco-nero* aqui cultivadas, conferindo aos vinhos o seu sabor característico. Estas características sensoriais são ainda acentuadas pelo período de envelhecimento de, pelo menos, três anos a que a DOP (DOCG) «Cirò Classico» é sujeita, o que lhe confere mais notas especiadas e um perfil gustativo mais arredondado absolutamente característico do produto, especialmente em comparação com os produtos obtidos a partir das mesmas uvas cultivadas fora desta área de produção.

Os solos são geralmente pobres em matéria orgânica e relativamente pobres em humidade, o que faz com que as vinhas se desenvolvam com pouco vigor e, consequentemente, com rendimentos limitados. Nas zonas montanhosas com solos menos profundos devido à presença de camadas mais superficiais de substrato rochoso, os rendimentos são, em média, inferiores, mas os vinhos aí produzidos caracterizam-se por um elevado grau de complexidade olfativa e constituem uma boa representação das melhores produções de *gaglioppo*.

O clima, que varia entre o sub-húmido e o subárido, com verões muito secos e uma concentração de eficiência térmica no verão, garante uma maturação adequada dos cachos de uvas, permitindo uma acumulação mais completa de substâncias aromáticas — benzenoides, mas sobretudo norisoprenóides — e uma degradação lenta da componente ácida. O baixo teor de terpenos é outra característica da *gaglioppo* nesta área.

Durante a época de maturação das uvas, verifica-se uma variação significativa da temperatura entre o dia e a noite e uma boa ventilação, devido à posição e à altitude. Estas condições permitem que as uvas atinjam o grau de maturação ideal e se mantenham sãs do ponto de vista fitossanitário e, consequentemente, que os vinhos preservem os seus componentes aromáticos e a sua profundidade, característicos das três castas autóctones da Calábria.

Estas características devem-se essencialmente às condições edafoclimáticas da área geográfica de produção. O relevo acidentado, aliado a um clima mediterrânico fortemente influenciado pelo maciço montanhoso a oeste e pelo mar a leste, determinam a amplitude térmica e permitem a maturação ideal das uvas, com bons teores de açúcar, ácidos orgânicos, compostos fenólicos e aromáticos. Tais componentes manifestam-se depois nas características analíticas e organoléticas dos vinhos e nas suas notas de frescura.

Os sistemas de condução são os tradicionalmente utilizados na região. Em especial, os sistemas de condução tradicionais em vaso e em espaldeira vertical, bem como os sistemas de poda, resultantes da experiência e conhecimentos dos viticultores, contribuem para a preservação dos precursores aromáticos, particularmente sensíveis às temperaturas elevadas. Permitem também uma monitorização contínua da qualidade, do grau de maturação e do estado fitossanitário dos cachos de uvas, bem como uma boa proteção contra a escassez de água durante a época mais seca, que, nestas latitudes, se prolonga durante uma parte significativa do ciclo vegetativo da vinha.

9. **Outras condições essenciais**

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarrafamento deve ser efetuado na área delimitada para a produção, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação do vinho com a denominação de origem protegida «Cirò Classico».

O engarrafamento na área delimitada é motivado pela necessidade de salvaguardar a qualidade dos vinhos da DOCG «Cirò Classico», garantir a sua origem e assegurar a realização atempada de controlos eficazes e rentáveis em termos de custos.

Tendo em conta a topografia e as vias de circulação da Calábria, o transporte e o engarrafamento fora da área de produção podem comprometer a qualidade do vinho da DOCG «Cirò Classico», expondo-o a reações de oxirredução, alterações súbitas da temperatura e contaminação microbiológica. Estes fenómenos podem, nomeadamente, afetar negativamente as características físico-químicas (acidez total mínima, extrato não redutor mínimo, etc.) e organoléticas (cor, aroma e sabor). O risco é tanto mais elevado quanto maior for a distância percorrida. Em contrapartida, o engarrafamento na zona de origem contribui para preservar as características e a qualidade do produto, uma vez que os lotes de vinho não são transportados ou são-no apenas a curtas distâncias. Ao longo dos anos, os produtores da denominação de origem «Cirò Classico» adquiriram experiência e conhecimentos técnicos e científicos sólidos sobre as qualidades características dos vinhos. Estes fatores, conjugados com o que precede, permitem o engarrafamento na área de origem recorrendo às melhores práticas tecnológicas. O objetivo é preservar todas as características físicas, químicas e organoléticas dos vinhos abrangidos pelo caderno de especificações.

Além disso, em conformidade com a legislação nacional em vigor, estão previstas autorizações individuais para salvaguardar os direitos adquiridos daqueles que tenham tradicionalmente engarrafado o vinho da DOP (DOC) Cirò Classico fora da área de produção delimitada, podendo as empresas de engarrafamento em causa obter uma derrogação para continuar a engarrafar nas suas instalações situadas fora da área delimitada, desde que apresentem um pedido ao Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas, em conformidade com as disposições em vigor.

Hiperligação para o caderno de especificações

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