C/2025/1933

28.3.2025

Uverejnenie žiadosti o ochranu názvu v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2025/1933)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cirò Classico“

PDO-IT-03209

Dátum žiadosti: 18.3.2024

1. **Názov na zápis do registra**

Cirò Classico

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

Cirò Classico

Farba: rubínovočervená, zrením prechádza do granátovej.

Vôňa: intenzívna a komplexná, s arómami červeného ovocia a korenistými tónmi.

Chuť: suchá, telnatá, harmonická, pretrvávajúca.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 27 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	–

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

–

b) *Maximálne výnosy*

Cirò Classico

8 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno používané na výrobu vín so zaručeným chráneným označením pôvodu „Cirò Classico“ musí byť dopestované v produkčnej oblasti, ktorá zahŕňa všetky územia obcí Cirò a Cirò Marina.

7. **Muštové odrody**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Opis súvislostí**

8.1. *A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa celé správne územie obcí Cirò a Cirò Marina. Oblasť patrí do výškového pásma označovaného ako pobrežná pahorkatina a siaha od hladiny mora do maximálnej výšky 462 metrov nad morom. Oblasť CHOP (DOCG) „Cirò Classico“ sa nachádza v provincii Crotone na pobreží Iónskeho mora a v jej kopcovitom vnútrozemí, ktoré chránia svahy pohoria Sila. Má rozlohu približne 9 000 hektárov a rozprestiera sa pozdĺž pobrežia Iónskeho mora v dĺžke asi 15 km a vo vnútrozemí v dĺžke asi 10 km.

Tiahne sa od pobrežných oblastí až po terasovité oblasti západne od Punta Alice. Smerom do vnútrozemia sa začínajú objavovať veľmi zaoblené kopce, ktoré dodávajú krajine mierne zvlnený vzhľad. Nakoniec v najodľahlejších oblastiach vo vnútrozemí sa nachádzajú zlepence a piesky, ktoré možno ľahko rozpoznať podľa strmších svahov.

Oblasť je celá pokrytá pliocénnymi sedimentmi, ktoré ležia na paleozoickom kryštalickom podloží. Prechod do miocénu prebiehal postupne, miestami s lokálne vystupujúcimi vrstvami zlepenca.

Z klimatologických údajov vyplýva, že zrážky sa sústreďujú najmä v jesennom a zimnom období, pričom najvyšší úhrn pripadá na október a najnižší na jún.

Priemerná mesačná teplota je najvyššia v auguste a najnižšia v januári. Panuje tu polovlhké až polosuché podnebie s veľmi suchými letami a koncentráciou tepelnej účinnosti v lete. Vďaka rôznorodému reliéfu, rozličným typom substrátu (materského materiálu) a rôznym časovým vplyvom je táto oblasť veľmi rozmanitá z hľadiska pôdnych typov. V kopcoch, ktoré tvoria veľkú časť územia, prevládajú piesky alebo zlepence. Pôdy sú plytké až stredne hlboké, so známkami zamokrenia do hĺbky 50 cm a s miernym výskytom rozpustných solí. Napokon prastaré terasovité oblasti riečneho pôvodu obsahujú silne zmenené pôdy, ktoré sa vyznačujú horizontom s akumuláciou ílu. Tieto pôdy sú stredne hlboké, strednozrnné a majú a slabo kyslé pH.

V štúdii s názvom *Soil map and terroir zoning of Cirò DOC* (Pôdna mapa a zónovanie terroiru v oblasti DOC Cirò) z roku 2002, ktorú vypracovala ARSSA (Regionálna agentúra pre služby poľnohospodárskeho rozvoja) a región Kalábria a ktorá bola zameraná na mapovanie terroiru, sa konkrétne zdôrazňuje, že pôda v produkčnej oblasti DOCG „Cirò Classico“ má heterogénne charakteristiky, pričom v niektorých oblastiach (il Feudo, La Ponta a il Vallo) ju tvoria vápenec a íl. Prítomnosť vápenca, ktorý sa v susedných oblastiach nenachádza, charakterizuje najmä produkciu hrozna odrody Gaglioppo.

8.2. *A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Schopnosť oblasti Cirò produkovať vysokokvalitné vína je známa už mnoho storočí. V oblasti DOCG „Cirò Classico“ sa vinič pestuje dlhšie než kdekoľvek inde v celej lokalite. Predchodcom súčasného vína Cirò bolo víno, ktoré sa v dávnych dobách nazývalo „Krimisa“. Toto pomenovanie je pravdepodobne odvodené od názvu gréckej kolónie Cremissa, ktorá sa nachádzala na mieste dnešnej obce Cirò Marina. Okrem toho sa v Cremisse nachádzal významný chrám zasvätený bohu vína Bakchovi a víno Krimisa sa ponúkalo ako dar víťazným olympijským športovcom. Toto víno bolo známe aj v rímskom období a neskôr až do čias Normanov a Anjouovcov. V 16. storočí a v novoveku sa toto víno opisovalo ako jeden z prvkov charakterizujúcich poľnohospodárstvo a hospodárstvo šťastnej, prosperujúcej a úrodnej Kalábrie, o čom svedčia verné vyobrazenia odovzdávané z otca na syna. V úsilí o oživenie starobylej tradície sa víno Cirò podávalo ako oficiálne víno olympijských hier v Mexiku v roku 1968. Veľkým milovníkom tohto vína bol šesťnásobný víťaz aténskych hier Milón z Krotónu.

8.3. *B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím.*

Víno s CHOP (DOCG) „Cirò Classico“ má rubínovočervenú farbu, intenzívnu a komplexnú arómu a telnatú, harmonickú a pretrvávajúcu chuť, ktorá vyzrievaním získava čoraz zamatovejší ráz. Je cenené pre intenzitu a komplexnosť vône s arómami červeného ovocia a so špecifickými korenistými tónmi.

Tento senzorický profil sa typicky spája s muštovou odrodou Gaglioppo, ktorá sa do oblasti Cirò dokonale hodí. Uvedený profil vzniká vďaka mikroklíme produkčnej oblasti vyznačujúcej sa sedimentárnym pôvodom pôd, ktoré sú kamenisté a bohaté na minerály. Okrem toho je podnebie výrazne ovplyvňované horským masívom na západe a morom na východe. Toto víno oceňuje široký okruh spotrebiteľov, pretože má vyvážené chemicko-fyzikálne vlastnosti, ktoré prispievajú k rovnováhe medzi arómou a chuťou.

8.4. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Interakciu, ktorá sa prejavuje vo vlastnostiach vína s CHOP (DOCG) „Cirò Classico“, určuje kombinácia prírodných faktorov (pôda a podnebie) a ľudských faktorov. Táto kombinácia sa prejavuje najmä prostredníctvom jednej odrody, Gaglioppo, ktorá patrí medzi hlavné pôvodné odrody prispôsobené tejto oblasti. Prirodzená dispozícia oblasti Cirò na výrobu červených vín bola po stáročia jej charakteristickou črtou. Pásmo kopcov, ktoré sa tiahne od pobrežia Iónskeho mora až do vnútrozemia, poskytuje priaznivé podmienky na zachytávanie slnečného svitu, zabezpečuje stály odtok vody a teplotu, vďaka ktorej môžu odrody Gaglioppo, Magliocco a Greco Nero dosiahnuť správnu rovnováhu medzi cukrami a kyselinami.

Prevažne piesočnaté alebo zlepencové pôdy v kopcoch a nahromadený íl v terasovitých oblastiach riečneho pôvodu dodávajú hroznu intenzívne a korenisté aromatické tóny, ako aj komplexnosť typickú pre CHOP (DOCG) Cirò.

Značný obsah dostupného vápnika, fosforu a draslíka v pôdach následne vyzdvihne chuť vín.

Minerálne látky prítomné v týchto kamenistých pôdach majú výrazný vplyv na proces kvasenia muštov z odrôd Gaglioppo, Magliocco a Greco Nero, ktoré sa tu pestujú, čím vínam dodávajú ich charakteristickú chuť. Tieto senzorické vlastnosti sa ešte viac zvýrazňujú počas minimálne trojročného obdobia zrenia vína s CHOP (DOCG) „Cirò Classico“, čo mu dodáva výraznejšie korenisté tóny a zaoblenejší chuťový profil, ktorým je tento výrobok veľmi špecifický, najmä v porovnaní s výrobkami vyrábanými z rovnakého hrozna vypestovaného mimo tejto produkčnej oblasti.

Pôdy sú vo všeobecnosti chudobné na organickú hmotu a relatívne málo vlhké, čo umožňuje rozvoj viniča s pomerne obmedzenou silou, a teda aj s obmedzenými výnosmi. V kopcovitých oblastiach, kde je pôda menej hlboká v dôsledku prítomnosti povrchovejších vrstiev skalného podkladu, sú výnosy v priemere nižšie, ale vína, ktoré sa tam vyrábajú, sa vyznačujú vysokým stupňom čuchovej komplexnosti a dobre reprezentujú najlepšie produkcie odrody Gaglioppo.

Polovlhké až polosuché podnebie s veľmi suchými letami a koncentráciou tepelnej účinnosti v lete je zárukou správneho dozrievania strapcov hrozna, čo umožňuje úplnejšie nahromadenie aromatických látok – benzenoidov, ale najmä norizoprenoidov – a pomalé odbúravanie kyslej zložky. Ďalšou charakteristickou črtou odrody Gaglioppo v tejto oblasti je nízky obsah terpénov.

Počas obdobia dozrievania hrozna sa tu prejavujú výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou a dobré prúdenie vzduchu, za čo oblasť vďačí svojej polohe aj nadmorskej výške. Tieto podmienky umožňujú, aby hrozno dosiahlo optimálnu zrelosť a zostalo zdravé z hľadiska zdravia rastlín a aby si vína zachovali aromatické zložky a hĺbku, ktoré sú pre tieto tri pôvodné kalábrijské odrody charakteristické.

Za tieto vlastnosti vďačia v podstate pôdnym a klimatickým podmienkam zemepisnej oblasti ich produkcie. Kopcovitý terén spolu so stredomorskou klímou, ktoré je výrazne ovplyvňované horským masívom na západe a morom na východe, určujú teplotné rozpätie a umožňujú optimálne dozrievanie hrozna s dobrým obsahom cukru, organických kyselín, fenolických zlúčenín a aromatických látok. Tieto prvky sa následne prejavia v analytických a organoleptických vlastnostiach vín a v ich sviežich tónoch.

Používajú sa tú systémy vedenia viniča, ktoré sú pre túto oblasť tradičné. Ide predovšetkým o tradičnú metódu vedenia Gobelet, vertikálne systémy vedenia viniča a systémy rezu, ktoré sú výsledkom skúseností a odborných znalostí vinohradníkov a pomáhajú zachovať aromatické prekurzory, ktoré sú obzvlášť citlivé na vysoké teploty. Zároveň umožňujú nepretržité monitorovanie kvality, stupňa zrelosti a zdravia strapcov hrozna a poskytujú dobrú ochranu pred nedostatkom vody počas najsuchšieho obdobia, ktoré v týchto zemepisných šírkach trvá značnú časť vegetačného cyklu viniča.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Fľašovanie sa musí uskutočňovať vo vymedzenej produkčnej oblasti, aby sa zaistila kvalita a povesť vína so zaručeným chráneným označením pôvodu „Cirò Classico“.

Dôvodom pre fľašovanie vín v rámci vymedzenej oblasti je potreba zabezpečiť kvalitu vín s DCOG „Cirò Classico“, zaručiť ich pôvod a zabezpečiť, aby kontroly boli účinné a vykonané včas.

Vzhľadom na topografiu a dopravné trasy v Kalábrii môže preprava a fľašovanie mimo produkčnej oblasti znížiť kvalitu vína s DOCG „Cirò Classico“, pretože víno sa tak vystavuje oxidačno-redukčným reakciám, náhlym zmenám teploty a mikrobiologickej kontaminácii. Tieto javy môžu mať negatívne účinky najmä na fyzikálne a chemické vlastnosti (minimálna celková kyslosť, minimálny bezcukorný extrakt atď.) a organoleptické vlastnosti (farba, aróma a chuť). Tieto riziká sa zvyšujú s pribúdajúcou prekonanou vzdialenosťou. Naproti tomu, fľašovanie v oblasti pôvodu, keď sa šarže vína prepravujú len na krátke vzdialenosti, ak sa vôbec prepravujú, pomáha zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku. Výrobcovia vína s označením pôvodu „Cirò Classico“ v priebehu rokov nadobudli skúsenosti a spoľahlivé technické a vedecké vedomosti týkajúce sa osobitných kvalít vín. Tieto faktory v kombinácii s uvedenými skutočnosťami umožňujú, aby sa fľašovanie vykonávalo v oblasti pôvodu s najlepšími technologickými opatreniami. Cieľom je zachovať všetky fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia.

Okrem toho sa v súlade s platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi uplatňujú individuálne povolenia na ochranu stanovených práv subjektov, ktoré tradične fľašujú vína s CHOP (DOC) „Cirò Classico“ mimo vymedzenej produkčnej oblasti, pričom dotknutým spoločnostiam zaoberajúcim sa fľašovaním môže byť udelená výnimka povoľujúca, aby naďalej fľašovali vo svojich priestoroch nachádzajúcich sa mimo vymedzenej oblasti, ak v súlade s platnými ustanoveniami predložia žiadosť ministerstvu poľnohospodárstva, potravinovej suverenity a lesného hospodárstva.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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