C/2025/1933

28.3.2025

Objava vloge za zaščito imena v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2025/1933)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Cirò Classico“

PDO-IT-03209

Datum vloge: 18. marec 2024

1. **Ime za registracijo**

Cirò Classico

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

„Cirò Classico“

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: intenziven in kompleksen, z aromami rdečega jagodičevja in začimbnimi notami.

Okus: suh, telesen, skladen, dolgotrajen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 27 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l)	—

5. **Enološki postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

—

b. *Največji donosi*

„Cirò Classico“

8 000 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla DOCG „Cirò Classico“, mora biti pridelano na območju proizvodnje, ki zajema vsa ozemlja občin Cirò in Cirò Marina.

7. **Sorte vinske trte**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – magliocco

Greco nero N. – greco

8. **Opis povezave**

8.1 *(A) Podatki o geografskem območju*

(1) Dejavniki, pomembni za povezavo

Razmejeno geografsko območje zajema celotno upravno ozemlje občin Cirò in Cirò Marina. Območje spada v pas nadmorske višine, znan kot obalno gričevje, ki poteka od morske gladine do najvišje nadmorske višine 462 metrov. Območje ZOP (DOCG) „Cirò Classico“ leži v pokrajini Crotone, na jonski obali in v njenem gričevnatem zaledju, ki ga ščitijo pobočja planote Sila. Zajema območje v velikosti približno 9 000 hektarjev, ki se razteza približno 15 km vzdolž jonske obale in približno 10 km v notranjost.

Razteza se od obalnih območij do terasastih območij zahodno od vasi Punta Alice. Globlje v notranjosti se začnejo pojavljati zelo enakomerni griči, ki dajejo pokrajini rahlo valovit videz. Najgloblje v notranjosti se nahajajo konglomerati in pesek, ki jih je mogoče zlahka prepoznati po strmejših pobočjih.

Območje je v celoti pokrito s pliocenskimi sedimenti, ki ležijo na paleozojski kristalni podlagi. Prehod v miocenske plasti je postopen z vmesnimi izdanki lokalnega konglomeratnega skalovja.

Podnebni podatki kažejo, da je največ padavin v jesensko-zimskem obdobju, z vrhuncem oktobra, najmanj pa junija.

Povprečna mesečna temperatura je najvišja avgusta, najnižja pa januarja. Podnebje je polvlažno do polsuho z zelo suhimi poletji in toplotno učinkovitostjo zgoščeno v poletju. Zaradi raznolikosti reliefnih oblik, različnih vrst podlage (matični material) in spremenljivih učinkov vremenskih dejavnikov so vrste tal na tem območju izjemno raznolike. Na gričih, ki pokrivajo velik del območja, prevladujejo peščene in konglomeratne oblike. Tla so plitva do zmerno globoka, z znaki zastajanja vode do globine 50 cm in zmerno prisotnostjo topnih soli. Starodavna terasasta območja rečnega izvora so prekrita z močno spremenjenimi tlemi, za katera je značilen horizont z nakopičeno glino. Ta tla so zmerno globoka s srednjo strukturo in kiselkastim pH.

V študiji kartiranja območij iz leta 2002 *Carta dei suoli e zonazione viticola del Cirò DOC* (Zemljevid tal in vinogradniško kartiranje območja DOC Cirò), ki sta jo izvedla Deželna agencija za razvoj in storitve v kmetijstvu (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Servizi in Agricoltura – ARSSA) in dežela Kalabrija, je posebej poudarjeno, da imajo tla na območju proizvodnje ZOP „Cirò Classico“ raznolike značilnosti, medtem ko so na nekaterih območjih (il Feudo, La Ponta in il Vallo) sestavljena iz apnenca in gline. Prisotnost apnenca, ki ga ni mogoče najti na sosednjih območjih, je značilna zlasti za pridelavo sorte gaglioppo.

8.2 *(A) Podatki o geografskem območju*

(2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Območje Cirò je že več stoletij znano po tem, da omogoča pridobivanje vin visoke kakovosti. Na območju ZOP „Cirò Classico“ se vinske trte dejansko gojijo dlje kot kjer koli drugje na celotnem območju. Sedanje vino Cirò izvira iz vina, ki se je v antičnih časih imenovalo Krimisa. Ime verjetno izhaja iz imena grške kolonije Cremissa, ki je ležala na sedanjem območju mesta Cirò Marina. Poleg tega je bil v Cremissi pomemben tempelj, posvečen Bakhu, bogu vina, Krimisa pa je bilo vino, ki so ga podarjali zmagovalcem olimpijskih iger. Vino je bilo znano tudi v rimskih časih in pozneje do obdobja Normanov in Anžujcev. V 16. stoletju in v moderni dobi je bilo vino glede na verodostojne upodobitve, ki se prenašajo iz roda v rod, opisano kot eden od elementov, značilnih za kmetijstvo in gospodarstvo zgodovinske srečne Kalabrije, uspešne in rodovitne *Calabrie felix*. Za obuditev starodavne tradicije se je vino Cirò streglo kot uradno vino na olimpijskih igrah v Ciudadu de México leta 1968. Milo iz Crotona, šestkratni zmagovalec Atenskih iger, je bil velik oboževalec tega vina.

8.3 *(B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

Vino z ZOP „Cirò Classico“ je rubinasto rdeče barve z intenzivno in kompleksno aromo ter polnim, skladnim in dolgotrajnim okusom, ki s staranjem postaja vse bolj žameten. Cenjeno je zaradi intenzivnosti in kompleksnosti vonja z vonjavami po rdečem jagodičevju in posebnimi začimbnimi notami.

Ta senzorični profil je običajno povezan s sorto vinske trte gaglioppo, ki je povsem prilagojena območju Cirò. Je rezultat mikroklime na območju proizvodnje, za katero je značilen sedimentni izvor tal, ki so kamnita in bogata z minerali. Poleg tega na podnebje močno vplivata gorski masiv na zahodu in morje na vzhodu. Cenijo ga številni potrošniki, saj ima uravnotežene kemijske in fizikalne lastnosti, ki prispevajo k ravnotežju med vonjem in okusom.

8.4 *(C) Opis vzročne povezave med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)*

Preplet naravnih dejavnikov (tla in podnebje) in človeških dejavnikov ustvarja medsebojni vpliv, ki se izraža v značilnostih vina z ZOP „Cirò Classico“. Ta preplet se izraža predvsem v eni sorti, gaglioppo, ki je ena glavnih avtohtonih sort, prilagojenih območju. Naravna usmerjenost območja Cirò v pridelavo rdečih vin je že stoletja njegova posebnost. Gričevje, ki se razteza od jonske obale do zaledja, je ugodno za prestrezanje sončne svetlobe, omogoča stalno odtekanje vode in ima temperature, s katerimi grozdje sort vinske trte gaglioppo, magliocco in greco nero doseže ustrezno ravnotežje med sladkorji in kislinami.

Pretežno peščena ali konglomeratna tla na gričih in kopičenje gline na terasastih območjih rečnega izvora dajejo grozdju intenzivne in začimbne aromatične note ter kompleksnost, značilno za ZOP „Cirò“.

Zaradi velike količine dostopnega kalcija, fosforja in kalija v tleh je okus vin izrazitejši.

Mineralne snovi v teh kamnitih tleh močno vplivajo na vrenje grozdnega mošta, pridobljenega iz grozdja sort vinske trte gaglioppo, magliocco in greco nero, kar daje vinom značilni okus. Te senzorične lastnosti so še dodatno poudarjene z najmanj triletnim obdobjem staranja vin z ZOP „Cirò Classico“, ki prinaša močnejše začimbne note in bolj zaokrožen profil okusa, ki je zelo specifičen za proizvod, zlasti v primerjavi s proizvodi, pridobljenimi iz enakega grozdja, ki se goji zunaj tega območja proizvodnje.

Tla imajo na splošno malo organskih snovi in razmeroma malo vlage, kar omogoča razvoj vinske trte s precej omejeno vitalnostjo in posledično omejenim donosom. Na gričevnatih območjih z manjšo globino tal zaradi bolj površinskih plasti matičnih kamnin so donosi v povprečju manjši, vendar je za vina, proizvedena na teh območjih, značilna velika kompleksnost vonja, poleg tega pa ta vina dobro predstavljajo najboljše proizvode iz sorte gaglioppo.

Podnebje, ki sega od polvlažnega do polsuhega, z zelo suhimi poletji in toplotno učinkovitostjo zgoščeno v poletju, omogoča ustrezno zorenje grozdov, s katerim dosega popolnejše kopičenje aromatičnih snovi – benzenoidov, zlasti norizoprenoidov – in počasno razgradnjo kislih elementov. Nizka raven terpenov je še ena značilnost sorte gaglioppo na tem območju.

V dobi zorenja grozdja so zaradi lege in nadmorske višine razlike med dnevno in nočno temperaturo velike, kroženje zraka pa je dobro. Te razmere omogočajo, da grozdje doseže optimalno zrelost in ostane zdravo s fitosanitarnega vidika, vina pa ohranijo aromatične sestavine in globino, kar je značilno za vse tri avtohtone kalabrijske sorte.

Te lastnosti so zlasti posledica talnih in podnebnih razmer geografskega območja proizvodnje. Gričevnati teren in sredozemsko podnebje, na katerega močno vplivata gorski masiv na zahodu in morje na vzhodu, določata temperaturni razpon in omogočata optimalno zorenje grozdja z dobro vsebnostjo sladkorja, organskih kislin, fenolnih spojin in aromatov. Take sestavine nato pridejo do izraza v analitskih in organoleptičnih lastnostih vin ter v njihovih svežih notah.

Gojitvene oblike vinske trte so tiste, ki se tradicionalno uporabljajo na tem območju. K ohranjanju aromatičnih predhodnih sestavin, ki so še posebej občutljive na visoke temperature, prispevajo zlasti tradicionalna kotlasta gojitvena oblika, sistemi vertikalnega oblikovanja v špalir in sistemi obrezovanja, ki so rezultat izkušenj in strokovnega znanja vinogradnikov. Omogočajo tudi stalno spremljanje kakovosti, stopnje zrelosti in zdravja grozdov ter dobro zaščito pred pomanjkanjem vode v najbolj sušnem obdobju, ki na teh zemljepisnih širinah traja večji del rastnega cikla vinske trte.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Stekleničenje mora potekati na razmejenem območju proizvodnje, da se zaščitita kakovost in sloves vina s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla DOCG „Cirò Classico“.

Razlog za stekleničenje na razmejenem območju je potreba po ohranitvi kakovosti vin z ZOP „Cirò Classico“, jamčenju njihovega porekla ter pravočasnem izvajanju uspešnega in gospodarnega nadzora.

Zaradi razgibane pokrajine in prometnih poti Kalabrije lahko prevoz in stekleničenje zunaj območja proizvodnje ogrozita kakovost vina z ZOP „Cirò Classico“ ter ga izpostavita redoks reakcijam, nenadnim temperaturnim spremembam in mikrobiološki kontaminaciji. Ti pojavi lahko negativno vplivajo zlasti na fizikalne in kemijske lastnosti (najnižja vsebnost skupnih kislin, najmanjši ekstrakt brez sladkorja itd.) ter organoleptične lastnosti (barva, vonj in okus). Večja kot je razdalja, večja so ta tveganja. Nasprotno pa stekleničenje na območju porekla, pri čemer se serije vina prevažajo le na kratke razdalje, če se sploh premikajo, pripomore k ohranjanju lastnosti in kakovosti proizvoda. Z leti so proizvajalci z označbo porekla „Cirò Classico“ pridobili izkušnje ter dobro strokovno in znanstveno znanje o posebnih lastnostih vin. V povezavi s tem ti dejavniki omogočajo, da se stekleničenje izvaja na območju porekla z najboljšimi tehnološkimi previdnostnimi ukrepi. Cilj je ohraniti vse fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti vin, ki jih zajema specifikacija proizvoda.

Poleg tega se po veljavni nacionalni zakonodaji izdajo posamezna dovoljenja za zaščito pridobljenih pravic tistih, ki tradicionalno stekleničijo vina z ZOP (DOCG) „Cirò Classico“ zunaj razmejenega območja proizvodnje. Zadevnim polnilnicam se lahko odobri odstopanje, da lahko še naprej stekleničijo v svojih prostorih zunaj razmejenega območja, če pri ministrstvu za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo vložijo vlogo v skladu z veljavnimi določbami.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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