C/2025/1933

28.3.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/1933)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Cirò Classico”

PDO-IT-03209

Datum för ansökan: 18 mars 2024

1. **Namn som ska registreras**

Cirò Classico

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Cirò Classico

Färg: rubinröd som drar åt granatröd vid lagring.

Doft: intensiv och komplex, med aromer av röda bär och kryddiga toner.

Smak: torr, fyllig, harmonisk, kvardröjande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 27 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

–

b. *Högsta avkastning*

Cirò Classico

8 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De druvor som används för att framställa viner med den garanterade skyddade ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico” måste ha odlats inom produktionsområdet, som omfattar all mark i kommunerna Cirò och Cirò Marina.

7. **Druvsort(er)**

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – magliocco

Greco nero N. – greco

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Uppgifter om det geografiska området*

1) Faktorer som är relevanta för sambandet

Det avgränsade geografiska området omfattar hela det administrativa området för kommunerna Cirò och Cirò Marina. Höjdmässigt räknas det till zonen kustnära kullar, som sträcker sig från havsnivå upp till en högsta höjd på 462 meter över havet. Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico” (som även är en kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning (DOCG)) ligger i provinsen Crotone och breder ut sig från den joniska kusten till det kuperade inlandet, med ett skyddat läge nedanför sluttningarna av högplatån Sila. Det har en areal på cirka 9 000 hektar och sträcker sig omkring 15 km längs den joniska kusten och omkring 10 km inåt land.

Från kusten sträcker sig området först till terrasserna väster om Punta Alice. Längre inåt land tar mjukt rundade kullar vid, vilket ger landskapet ett lätt böljande utseende. Allra längst från kusten finns konglomerat och sand. Dessa områden är lätta att känna igen tack vare sina brantare sluttningar.

Området är helt och hållet täckt av sediment från pliocen ovanpå kristallint urberg från paleozoikum. Övergången till miocen skedde gradvis med mellanliggande lokala blottningar av konglomerat.

Klimatologiska uppgifter visar att nederbörden huvudsakligen är koncentrerad till hösten och vintern, som högst i oktober och som lägst i juni.

Den genomsnittliga månadstemperaturen är högst i augusti och lägst i januari. Klimatet är mindre fuktigt till halvtorrt, med mycket torra somrar. Termaleffekten är koncentrerad till sommaren. Den varierade terrängen, de olika typerna av substrat (moderbergarter) och tidens olika verkningar leder till en påfallande mångfald av jordarter i området. På kullarna, som utgör en stor del av området, dominerar sand eller konglomerat. Jordarna är grunda till måttligt djupa, med tydliga tecken på vattenmättnad inom 50 cm och måttlig förekomst av lösliga salter. På de urgamla flodterrasserna återfinns kraftigt förändrade jordar, som kännetecknas av en horisont med en ansamling av lera. Dessa jordar är måttligt djupa med medelgrov struktur och ett svagt surt pH-värde.

År 2002 genomförde den regionala jordbruksutvecklingsbyrån *Arssa* (*Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura*) och regionen Kalabrien en studie för kartläggning av jordmånen i området, med titeln *Soil map and terroir zoning of Cirò DOC*. I denna studie lyfter man särskilt fram att jordmånen i produktionsområdet för Cirò Classico DOCG kännetecknas av heterogenitet, samt att den i vissa områden (il Feudo, La Ponta och il Vallo) består av kalksten och lera. Förekomsten av kalksten, som inte förekommer i de angränsande områdena, präglar framför allt produktionen av druvsorten gaglioppo.

8.2 *A) Uppgifter om det geografiska området*

2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Att området kring Cirò lämpar sig väl för att producera viner av hög kvalitet har varit känt i många århundraden. Just i området för ”Cirò Classico” DOCG har vinrankor förekommit längre än någon annanstans i hela den omgivande trakten. Dagens Cirò-viner härstammar från ett vin som under antiken kallades för *krimisa*. Namnet kommer förmodligen från den grekiska kolonin Krimisa, som låg där Cirò Marina ligger i dag. I Krimisa fanns dessutom ett viktigt tempel vigt åt Bacchus, vinets gud, och *krimisa* var det vin som skänktes åt segrarna i antikens olympiska spel. Vinets ryktbarhet levde vidare under romarriket och fram till normandiska och angevinska tider. Under 1500-talet och ända in i modern tid skildrades vinet som ett av de utmärkande dragen inom jordbruket och ekonomin i ett lyckligt, välmående och bördigt Kalabrien, enligt tillförlitliga bilder som förts vidare från far till son. För att återuppliva den gamla traditionen serverades Cirò som officiellt vin vid de olympiska spelen i Mexico City 1968. Den sexfaldige olympiske vinnaren Milon från Kroton var en stor beundrare av detta vin.

8.3 *B) Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Vin med ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico” SUB (DOCG) är rubinrött till färgen, med en intensiv och komplex doft och en fyllig, harmonisk och kvardröjande smak som tenderar att bli alltmer sammetslen vid lagring. Det uppskattas för doftens intensitet och komplexitet, med aromer av röda bär och speciella kryddiga toner.

Denna sensoriska profil förknippas vanligtvis med druvsorten gaglioppo, som är perfekt lämpad för Cirò-området. Den uppkommer tack vare mikroklimatet i produktionsområdet, som kännetecknas av steniga, mineralrika jordar av sedimentärt ursprung samt ett klimat som påverkas starkt av bergsmassivet i väster och av havet i öster. Vinet uppskattas av ett brett spektrum av konsumenter tack vare sina välbalanserade kemiska och fysiska egenskaper, som bidrar till balansen mellan doft och smak.

8.4 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Det är en kombination av naturliga faktorer (jordmån och klimat) och mänskliga faktorer som i samverkan resulterar i egenskaperna hos viner med ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico” SUB (DOCG). Kombinationen av dessa faktorer kommer huvudsakligen till uttryck genom druvsorten gaglioppo, en av de huvudsakliga inhemska druvsorterna som är anpassade till området. Området kring Cirò har i hundratals år utmärkt sig just för sin naturliga lämplighet för produktion av röda viner. Kullarna som sträcker sig från den joniska kusten till inlandet utgör goda solfång och ger pålitlig dränering samt temperaturer som gör det möjligt för druvor av sorterna gaglioppo, magliocco och greco nero att uppnå den rätta balansen mellan sockerhalt och syrahalt.

Kullarnas jordmåner av mestadels sand och konglomerat och ansamlingarna av lera på flodterrasserna ger druvorna intensiva och kryddiga aromer samt en komplexitet som är typisk för Cirò SUB (DOCG).

De höga halterna av tillgänglig kalk och tillgängligt fosfor och kalium i jordarna tar sedan fram vinernas smak.

Mineralämnena i dessa steniga jordar har stor inverkan på jäsningsprocesserna för must från druvor av sorterna gaglioppo, magliocco och greco nero som odlats i området, vilket ger vinerna deras karakteristiska smak. Dessa sensoriska egenskaper framhävs ytterligare genom den lagringsperiod på minst tre år som viner med beteckningen ”Cirò Classico” SUB (DOCG) genomgår. Lagringen ger starkare kryddiga toner och en rundare smakprofil som särskiljer ”Cirò Classico” från andra viner, särskilt från viner som framställs av samma druvsorter men där druvorna har odlats utanför detta produktionsområde.

Jordmånen har i allmänhet en låg halt av organiskt material och en relativt låg fukthalt, vilket gör att vinstockarna utvecklas med ganska begränsad växtkraft och följaktligen ger en begränsad avkastning. I de kuperade områdena där jordlagret är mindre djupt på grund av ytligare berggrundslager är den genomsnittliga avkastningen lägre, men de viner som framställs där kännetecknas av en mycket komplex doft och utgör ett gott exempel på den bästa produktionen av gaglioppo.

Klimatet varierar från mindre fuktigt till halvtorrt med mycket torra somrar, och termaleffekten är koncentrerad till sommaren. Dessa förhållanden säkerställer att druvklasarna mognar ordentligt, vilket möjliggör en mer fullständig ackumulering av aromatiska ämnen – bensenoider och i synnerhet norisoprenoider – och långsam nedbrytning av syra. Den låga terpenhalten är en annan utmärkande egenskap hos druvor av sorten gaglioppo från detta område.

Under druvornas mognadssäsong råder avsevärda temperaturskillnader mellan dag och natt och god ventilation, på grund av både läget och höjden över havet. Dessa förhållanden innebär att druvorna kan uppnå optimal mognad och förbli friska ur växtskyddssynpunkt, och gör att vinerna kan bevara de aromatiska beståndsdelar och det djup som kännetecknar de tre inhemska kalabriska druvsorterna.

Dessa egenskaper beror huvudsakligen på jordmånen och klimatförhållandena i det geografiska produktionsområdet. Den kuperade terrängen, samt områdets medelhavsklimat med stark inverkan från bergsmassivet i väster och havet i öster, avgör temperaturintervallet och gör att druvorna kan mogna på bästa sätt och uppnå goda halter av socker, organiska syror, fenolföreningar och aromatiska ämnen. Sådana komponenter uttrycks sedan i vinernas analytiska och organoleptiska egenskaper, och i deras friska toner.

Metoderna för beskärning och uppbindning är de som traditionellt används i området. Den traditionella gobeletmetoden, de vertikala uppbindningssystemen och beskärningssystemen bygger på vinodlarnas erfarenhet och sakkunskap, och bidrar i synnerhet till att bevara aromatiska prekursorer som är särskilt känsliga för höga temperaturer. Dessa metoder gör det också möjligt att kontinuerligt övervaka druvklasarnas kvalitet, mognad och sundhet. Dessutom ger de ett gott skydd mot vattenbrist under den torraste tiden på året, som på dessa breddgrader varar under en betydande del av vinrankans växtcykel.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Tappning måste ske inom det avgränsade produktionsområdet för att skydda kvaliteten och anseendet hos vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico”.

Skälet till att tappningen ska ske inom det avgränsade området är behovet av att bevara kvaliteten på viner med ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico” DOCG, garantera deras ursprung och se till att effektiva och kostnadseffektiva kontroller kan utföras i tid.

Kalabriens topografi och transportvägar innebär att transport och tappning utanför produktionsområdet kan äventyra kvaliteten på vin med ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico” DOCG, eftersom vinet kan utsättas för redoxreaktioner, plötsliga temperaturförändringar och mikrobiologisk kontaminering. Dessa företeelser kan i synnerhet ha negativa effekter på de fysiska och kemiska egenskaperna (lägsta totala syrahalt, lägsta halt av sockerfritt extrakt osv.) och de organoleptiska egenskaperna (färg, doft och smak). Dessa risker blir större ju längre avstånd som avverkas. Tappning i ursprungsområdet (varvid vinpartierna endast transporteras korta avstånd, om de alls transporteras) bidrar däremot till att bevara produktens egenskaper och kvalitet. Under årens lopp har producenterna av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cirò Classico” förvärvat erfarenhet och goda tekniska och vetenskapliga kunskaper om vinernas särskilda egenskaper. I kombination med ovanstående möjliggör dessa faktorer tappning i ursprungsområdet med hjälp av bästa tekniska förfaranden. Målet är att bevara de fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaperna hos de viner som omfattas av produktspecifikationen.

I enlighet med gällande nationell lagstiftning föreskrivs dessutom individuella tillstånd för att skydda de etablerade rättigheterna för företag som traditionellt har tappat viner med ursprungsbeteckningen Cirò Classico SUB (DOC) utanför det avgränsade produktionsområdet. De berörda tappningsföretagen kan beviljas undantag för att kunna fortsätta att tappa dessa viner i sina lokaler utanför det avgränsade området, förutsatt att de lämnar in en ansökan till ministeriet för jordbruk, livsmedelsförsörjning och skogsbruk i enlighet med gällande bestämmelser.

Länk till produktspecifikationen

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