C/2025/6241

19.11.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6241)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Cirò“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0610-AM02 — 28.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cirò“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Отдел за продоволствен суверенитет и конен спорт — Генерална дирекция „Насърчаване на качеството на селскостопанските храни“ — PQA I

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Удостоверява се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и разпоредбите, приети в съответствие с него.

Декларира се, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение,

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ,

— не води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Заличаване на вината от вида „Classico“

Описание

В резултат на признаването на ЗНП „Cirò Classico“ се заличават вината от вида „Classico“, както и всички позовавания на тях. С изменението се заличава и обозначението „Classico“ в раздела „Традиционни наименования“.

Изменението се отнася до членове 1, 3, 5, 6, 7, 8 и 9 от продуктовата спецификация и до раздели 6 „Описание на виното или вината“ и 7.1 „Специфични енологични практики, използвани при производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложими за това производство“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на позоваването на контролния орган

Описание

Изменя се членът от продуктовата спецификация, в който се предвижда позоваване на контролния орган, като тази информация се заменя с препратка към публикацията на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Cirò“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0610-AM02 — 28.8.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Cirò“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1) Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Cirò Rosso (червено)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с различна стенен на наситеност, виолетови отблясъци, с тенденция към гранатов при вината Riserva (резерва)

Аромат

Мирис: приятен, деликатен, наситено винен

Вкус

Вкус: сухо вино с плътен, топъл, хармоничен, кадифен при стареене вкус

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % об.; 13,50 % об. за виното Superiore

Минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l;

Остатъчни редуциращи захари не повече от 4,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Cirò Rosato (розе)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност

Аромат

Мирис: деликатен и винен

Вкус

Вкус: сухо до полусухо вино със свеж, хармоничен и приятен вкус

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Cirò Bianco (бяло)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност, евентуално със зеленикави отблясъци

Аромат

Мирис: хармоничен, приятен

Вкус

Вкус: от сухо до полусухо вино с хармоничен, деликатен, характерен вкус

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложили за това производство*

Винопроизводствена практика

DOC (ЗНП) Cirò

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Операциите по винопроизводство и съхранение на вината Cirò — Rosso, Rosato и Bianco, трябва да се извършват в рамките на районите на производство, определени в член 3. Независимо от това, с оглед на традиционните производствени условия се допуска такива операции да могат да се извършват и в общини, чиято общинска територия попада само частично в производствените райони, определени в член 3 от настоящата спецификация.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Cirò Bianco

Максимален добив:

Максимален добив:	87,5
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Cirò Bianco

Максимален добив:

Максимален добив:	12 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Cirò Rosso и Cirò Rosato

Максимален добив:

Максимален добив:	80,5
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Cirò Rosso и Cirò Rosato

Максимален добив:

Максимален добив:	11 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

8. **Посочване на сортовете лозя, от които са получени вината**

Italia — Gaglioppo N.

Italia — Greco Bianco B. — Greco

9. **Кратко описание на определения географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вината „Cirò“ — Rosso, включително видовете „Superiore“ и „Superiore Riserva“, Rosato и Bianco, трябва да се произвежда в района на производство, който обхваща всички територии на общините Cirò и Cirò Marina и отчасти териториите на общините Melissa и Crucoli.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1) Вино

Обобщено описание на връзката

Определеният географски район обхваща всички територии на общините Cirò и Cirò Marina и отчасти териториите на общините Melissa и Crucoli. Районът е изцяло покрит с отложени през плиоцена седименти, разположени върху палеозойския кристален фундамент. Пясъците или конгломератите преобладават в хълмовете, които формират голяма част от района. Сегашното вино Cirò произлиза от вино, което в древността се е наричало Krimisa. Наименованието вероятно е свързано с името на гръцката колония Cremissa, разположена на мястото на Cirò Marina днес. Виното Krimisa е било подарявано на победителите в олимпийските игри.

11. **Други приложими изисквания**

„html:description“

Не е приложимо.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23393