C/2025/6241

19.11.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6241)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cirò“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Název produktu**

„Cirò“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – Odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví – Generální ředitelství pro podporu kvality zemědělských produktů – PQA I

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Prohlašuje se, že daná změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

— nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Vyřazení vín s přídomkem „Classico“

Popis

V důsledku uznání CHOP „Cirò Classico“ byla ze specifikace vyřazena vína s přídomkem „Classico“ spolu s veškerými odkazy na ně. Změna vedla také ke zrušení přídomku „Classico“ v oddíle „Tradiční označení“.

Změna se týká článků 1, 3, 5, 6, 7, 8 a 9 specifikace výrobku a bodů 6 „Popis vína nebo vín“ a 7.1 „Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Odstranění odkazu na kontrolní subjekt

Popis

Článek specifikace výrobku, v němž jsou uvedeny údaje o kontrolním subjektu, se mění tak, že se tyto údaje nahrazují odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Změna se týká článku 10 specifikace výrobku.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Cirò“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Název (názvy)**

„Cirò“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1) Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Cirò rosso

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity s fialovými odlesky, s tendencí zbarvovat se až do granátově červené v případě vína s přídomkem „Riserva“

Vůně

Vůně: příjemná, jemná, intenzivně vinná

Chuť

Chuť: suchá, plná, teplá, vyvážená, s vyzráváním získává na sametovosti

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % obj., v případě vína s přídomkem „Superior“ je to 13,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4,0 g/l

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Cirò rosato

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: růžová různé intenzity

Vůně

Vůně: jemná a vinná

Chuť

Chuť: suchá až polosuchá, svěží, vyvážená a příjemná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Cirò bianco

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity, s případnými nazelenalými odlesky

Vůně

Vůně: vyvážená, příjemná

Chuť

Chuť: suchá až polosuchá, vyvážená, jemná, charakteristická

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

CHOP Cirò

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Vinifikace, skladování a zrání červeného, růžového a bílého vína „Cirò“ musí být prováděno v oblastech produkce vymezených v článku 3. S ohledem na tradiční výrobní podmínky je však povoleno provádět tyto činnosti také v obcích, jejichž území leží pouze částečně v oblastech produkce vymezených v článku 3 této specifikace.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Cirò bianco

Maximální výnos:

Maximální výnos:	87,5
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Cirò bianco

Maximální výnos:

Maximální výnos:	12 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Cirò rosso a rosato

Maximální výnos:

Maximální výnos:	80,5
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Cirò rosso a rosato

Maximální výnos:

Maximální výnos:	11 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

Itálie – Gaglioppo N.

Itálie – Greco bianco B. – Greco

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Hrozny určené k výrobě červeného vína „Cirò“, včetně vín s přídomky „Superiore“ a „Superiore Riserva“, růžového a bílého vína, musí být vypěstovány v oblasti produkce, která zahrnuje celé území obcí Cirò a Cirò Marina a část území obcí Melissa a Crucoli.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1) Víno

Shrnutí souvislosti

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje celá území obcí Cirò a Cirò Marina a částečně území obcí Melissa a Crucoli. Celá oblast je pokryta pliocenními sedimenty, které leží na krystaliniku z období prvohor. Na kopcích, které tvoří velkou část oblasti, převládají písky nebo slepence. Současné víno Cirò pochází z vína, které se kdysi nazývalo „Krimisa“. Název je pravděpodobně odvozen od názvu řecké kolonie Cremissa, která se nacházela na místě dnešní obce Cirò Marina. Krimisa bylo víno, které jako dar dostávali vítězové olympijských her.

11. **Další použitelné požadavky**

-

nepoužije se

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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