C/2025/6241

19.11.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6241)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cirò“

EU-Nr.: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cirò“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – PQA I

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch der Kategorie des Erzeugnisses/der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden, beinhaltet,

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht,

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Überschrift

Streichung von Weinen der Art „Classico“

Beschreibung

Da „Cirò Classico“ als eigene g.U. anerkannt wurde, werden Weine der Art „Classico“ und alle entsprechenden Verweise gestrichen. Die Änderung beinhaltet zudem die Streichung des Begriffs „Classico“ aus dem Abschnitt „Traditionelle Begriffe“.

Die Änderung betrifft die Nummern 1, 3, 5, 6, 7, 8 und 9 der Produktspezifikation und die Punkte 6 „Beschreibung des Weins/der Weine“ und 7.1 „Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung des Verweises auf die Kontrollstelle.

Beschreibung

Die Nummer der Produktspezifikation, die Verweise auf die Kontrollstelle enthält, wird geändert und die Information durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Cirò“

EU-Nr.: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Name(n)**

„Cirò“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Cirò rosso (Rotwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, mit violetten Reflexen, bei Weinen der Art „Riserva“ eher granatrot

Aroma

Geruch: angenehm, mild, intensiv weinig

Geschmack

Geschmack: trocken, vollmundig, warm, harmonisch, mit der Reifung samtig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %; 13,50 % bei der Art „Superiore“

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l;

Restzuckergehalt: höchstens 4,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Cirò rosato (Roséwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa

Aroma

Geruch: mild und weinig

Geschmack

Geschmack: trocken bis halbtrocken, frisch, harmonisch und angenehm

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Cirò bianco (Weißwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb unterschiedlicher Intensität, kann grünliche Schattierungen aufweisen

Aroma

Geruch: harmonisch, angenehm

Geschmack

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, mild, charakteristisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstge halt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

„Cirò“ g.U.

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Schritte der Weinbereitung, Lagerung und Reifung der Rot-, Rosé- und Weißweine mit der g.U. „Cirò“ müssen in dem in Nummer 3 abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen. Aufgrund der traditionellen Erzeugungsverfahren können diese Schritte jedoch auch in Gemeinden durchgeführt werden, deren Gebiet nur teilweise zu dem in Nummer 3 dieser Produktspezifikation abgegrenzten Erzeugungsgebiet gehört.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Cirò bianco

Höchstertrag:

Höchstertrag:	87,5
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Cirò bianco

Höchstertrag:

Höchstertrag:	12 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Cirò rosso und rosato

Höchstertrag:

Höchstertrag:	80,5
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Cirò rosso und rosato

Höchstertrag:

Höchstertrag:	11 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

Italien – Gaglioppo N

Italien – Greco Bianco B – Greco

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Trauben für die Erzeugung der Rotweine mit der g.U. „Cirò“ (einschließlich der Arten „Superiore“ und „Superiore Riserva“) sowie der Rosé- und Weißweine mit der g.U. „Cirò“ müssen in dem Erzeugungsgebiet angebaut werden, das das gesamte Gebiet der Gemeinden Cirò und Cirò Marina sowie Teile der Gemeinden Melissa und Crucoli umfasst.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst alle Gebiete der Gemeinden Cirò und Cirò Marina sowie Teile der Gemeinden Melissa und Crucoli. Das Gebiet ist vollständig mit Sedimenten aus dem Pliozän bedeckt, die sich auf dem paläozoischen kristallinen Untergrund gebildet haben. Sandböden oder Konglomerate sind in der Hügellandschaft, die einen großen Teil des Gebiets ausmacht, dominierend. Der heutige Cirò-Wein stammt von einem Wein ab, der im Altertum als „Krimisa“ bezeichnet wurde. Der Name wurde wahrscheinlich von dem Namen der griechischen Kolonie Cremissa abgeleitet, die sich an der Stelle des heutigen Ortes Cirò Marina befand. Olympiasieger erhielten den Wein Krimisa als Geschenk.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

-

Entfällt

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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