Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6241

19.11.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6241)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Cirò»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Cirò»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων — Γενική Διεύθυνση Προώθησης της Ποιότητας των Γεωργικών Τροφίμων — PQA I

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνεται ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η παρούσα τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης», όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Επικεφαλίδα

Διαγραφή των οίνων τύπου «Classico»

Περιγραφή

Δεδομένου ότι το «Cirò Classico» έχει αναγνωριστεί ως χωριστή ΠΟΠ, οι οίνοι τύπου «Classico» και όλες οι αναφορές σε αυτούς διαγράφονται. Η τροποποίηση συνεπάγεται επίσης τη διαγραφή του όρου «Classico» από την ενότητα «Παραδοσιακές ενδείξεις».

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 3, 5, 6, 7, 8 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τις ενότητες 6 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» και 7.1 «Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή του» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Επικεφαλίδα

Διαγραφή της αναφοράς στον οργανισμό ελέγχου

Περιγραφή

Το άρθρο των προδιαγραφών προϊόντος το οποίο περιλάμβανε αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι εν λόγω πληροφορίες αντικαθίστανται με παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Cirò»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Cirò»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1) Οίνος

6. **Περιγραφή του οίνου ή των οίνων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Cirò rosso (ερυθρός)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, με ιώδεις αποχρώσεις, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη στους οίνους «Riserva»

Άρωμα

Οσμή: ευχάριστη, λεπτή, έντονα οινώδης

Γεύση

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα, θερμή, αρμονική, βελούδινη με την παλαίωση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 %· 13,50 % για τον τύπο «Superiore»

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l·

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: 4,0 g/l κατ' ανώτατο όριο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Cirò rosato (ερυθρωπός)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης

Άρωμα

Οσμή: λεπτή και οινώδης

Γεύση

Γεύση: ξηρή έως ημίξηρη, δροσερή, αρμονική και ευχάριστη

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Cirò bianco (λευκός)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις

Άρωμα

Οσμή: αρμονική, ευχάριστη

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, αρμονική, λεπτή, χαρακτηριστική

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα 16,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Cirò ΠΟΠ

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Τα στάδια οινοποίησης, αποθήκευσης και παλαίωσης των ερυθρών, ερυθρωπών και λευκών οίνων «Cirò» πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής που ορίζεται στο άρθρο 3. Ωστόσο, δεδομένων των παραδοσιακών πρακτικών παραγωγής, τα στάδια αυτά ενδέχεται επίσης να εκτελούνται σε δήμους τα εδάφη των οποίων περιλαμβάνονται μόνο εν μέρει στην περιοχή παραγωγής που ορίζεται στο άρθρο 3 των παρουσών προδιαγραφών.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Cirò bianco

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	87,5
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Cirò bianco

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	12 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Cirò rosso και rosato

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	80,5
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Cirò rosso και rosato

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	11 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της οινοποιήσιμης ποικιλίας ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

Ιταλία — Gaglioppo N

Ιταλία — Greco Bianco B - Greco

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή ερυθρών (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Superiore» και «Superiore Riserva»), ερυθρωπών και λευκών οίνων «Cirò» πρέπει να καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των δήμων Cirò και Cirò Marina και μέρος των εδαφών των δήμων Melissa και Crucoli.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1) Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των δήμων Cirò και Cirò Marina και μέρος των εδαφών των δήμων Melissa και Crucoli. Η περιοχή καλύπτεται εξ ολοκλήρου από αποθέσεις του Πλειόκαινου που απλώνονται πάνω σε παλαιοζωικό κρυσταλλικό υπόβαθρο. Τα αμμώδη και τα κροκαλοπαγή εδάφη κυριαρχούν στους λόφους, οι οποίοι καλύπτουν μεγάλο μέρος της περιοχής. Ο σημερινός οίνος Cirò προέρχεται από έναν οίνο που κατά την αρχαιότητα ονομαζόταν «Κρίμισσα». Η ονομασία προέρχεται πιθανότατα από το όνομα μιας ελληνικής αποικίας, της Κρίμισσας, που βρισκόταν στη σημερινή τοποθεσία Cirò Marina. Ο οίνος της Κρίμισσας προσφερόταν ως δώρο στους ολυμπιονίκες.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

«html:description»

Άνευ αντικειμένου

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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