C/2025/6241

19.11.2025

# Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6241)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

**«Cirò»**

**Número de referencia UE: PDO-IT-A0610-AM02 de 28.8.2025**

1. **Nombre del producto**

«Cirò»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vino

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

***Nombre***

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques; Departamento de Soberanía Alimentaria y Deportes Ecuestres; Dirección General de Promoción de la Calidad Agroalimentaria; PQA I

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

***Título***

Eliminación de los vinos del tipo «Classico»

***Descripción***

Dado que el «Cirò Classico» ha sido reconocido como una DOP independiente, se eliminan los vinos del tipo «Classico» y todas las referencias a ellos. La modificación también implica la supresión del término «Classico» del apartado «Términos tradicionales».

La modificación afecta a los artículos 1, 3, 5, 6, 7, 8 y 9 del pliego de condiciones y a las secciones 6 «Descripción del vino o vinos» y 7.1 «Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

***Título***

Supresión de la referencia al organismo de control.

***Descripción***

Se modifica el artículo del pliego de condiciones que incluye referencias al organismo de control y se sustituye la información por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

**«Cirò»**

**Número de referencia UE: PDO-IT-A0610-AM02 de 28.8.2025**

1. **Nombre(s)**

«Cirò»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1) Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

*Producto vitivinícola*

Cirò rosso (tinto)

Características organolépticas

Aspecto

Color: rojo rubí más o menos intenso, con matices violetas que tienden al granate en los vinos «Riserva»

Aroma

Olor: agradable, delicado, intensamente vinoso

Sabor

Sabor: seco, con cuerpo, cálido, armonioso, aterciopelado con el envejecimiento.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

| | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): | - |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | - |
| Acidez total mínima: | 4,5 |
| Unidad de acidez total mínima: | gramos por litro expresada en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | - |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | - |

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %; 13,50 % en el caso del tipo «Superiore»

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l;

Azúcares reductores residuales: máximo 4,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Cirò rosato (rosado)

Características organolépticas

Aspecto

Color: rosa, más o menos intenso

Aroma

Olor: delicado y vinoso

Sabor

Sabor: seco a semiseco, fresco, armonioso y agradable

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

| | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): | - |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | - |
| Acidez total mínima: | 4,5 |
| Unidad de acidez total mínima: | gramos por litro expresada en ácido tartárico |

| | |
|---|---|
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | - |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | - |

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Cirò bianco (blanco)

Características organolépticas

Aspecto

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, puede presentar matices verdosos

Aroma

Olor: armonioso, agradable

Sabor

Sabor: de seco a semiseco, armonioso, delicado, característico

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

| | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): | - |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | - |
| Acidez total mínima: | 4,5 |
| Unidad de acidez total mínima: | gramos por litro expresada en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | - |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | - |

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Prácticas vitivinícolas

DOP Cirò

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Las fases de vinificación, almacenamiento y envejecimiento de los vinos «Cirò» tintos, rosados y blancos se llevarán a cabo en la zona de producción definida en el artículo 3. No obstante, habida cuenta de las prácticas tradicionales de producción, estas fases también pueden llevarse a cabo en municipios cuyo territorio esté solo incluido de forma parcial en la zona de producción definida en el artículo 3 del presente pliego de condiciones.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cirò bianco

Rendimiento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimiento máximo: | 87,5 |
| Unidad de rendimiento máximo: | hectolitros por hectárea |

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cirò bianco

Rendimiento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimiento máximo: | 12 500 |
| Unidad de rendimiento máximo: | kilogramos de uvas por hectárea |

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cirò rosso y Cirò rosato

Rendimiento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimiento máximo: | 80,5 |
| Unidad de rendimiento máximo: | hectolitros por hectárea |

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Cirò rosso y Cirò rosato

Rendimiento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimiento máximo: | 11 500 |
| Unidad de rendimiento máximo: | kilogramos de uvas por hectárea |

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

Italia — *gaglioppo N*

Italia — *greco bianco B - greco*

9. **Definición breve de la zona geográfica**

Las uvas destinadas a la producción de vinos «Cirò» tintos (incluidos los tipos «Superiore» y «Superiore Riserva»), rosados y blancos, deben cultivarse en la zona de producción, que comprende todos los territorios de los municipios de Cirò y Cirò Marina y una parte del territorio de los municipios de Melissa y Crucoli.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

*Categoría de producto vitivinícola*

1) Vino

*Resumen del vínculo*

La zona geográfica definida comprende todos los territorios de los municipios de Cirò y Cirò Marina y una parte de los territorios de los municipios de Melissa y Crucoli. La zona está completamente cubierta por sedimento del Plioceno yacente sobre el zócalo cristalino del Paleozoico. Las arenas o conglomerados dominan las colinas, que constituyen una gran parte de la zona. El actual vino «Cirò» procede de un vino que se denominaba «Krimisa» en tiempos antiguos. El nombre se deriva probablemente del de una colonia griega, Cremissa, situada en el emplazamiento actual de Cirò Marina. «Krimisa» era el vino ofrecido como regalo a los deportistas olímpicos victoriosos.

11. **Otros requisitos aplicables**

-

No procede.

**Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones**

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