C/2025/6241

19.11.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6241)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Cirò”

EU-viitenumero: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Cirò”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto – Elintarvikkeiden laadun edistämisen pääosasto – PQA I (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. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistetaan, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Classico-tyypin viinien poistaminen

Kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Cirò Classico” tunnustamisen seurauksena Classico-tyypin viinit sekä kaikki viittaukset niihin on poistettu. Muutoksen johdosta on poistettu myös ilmaus ”Classico” kohdasta ”perinteiset merkinnät”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 3, 5, 6, 7, 8 ja 9 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa 6 ”Viinin tai viinien kuvaus” ja kohtaa 7.1 ”Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevan viittauksen poistaminen

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtaa, jossa esitetään viittaukset valvontaelimeen, on muutettu korvaamalla tämä tieto viittauksella jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla olevaan julkaisuun.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Cirò”

EU-viitenumero: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Cirò”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1) Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Cirò – punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, joissa on violetteja vivahteita, varastoinnin myötä usein granaatinpunaisia sävyjä

Aromi

Tuoksu: täyteläinen, hienostunut, voimakkaan viinillinen

Maku

Maku: kuiva, runsas, lämmin, harmoninen, vanhentamisen myötä samettinen

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	”minAlcoholStrength”
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 til-%; 13,50 til-%, kun kyseessä on Superiore

Sokeriton uutos vähintään 20,0 g/l;

Pelkistävien sokereiden jäännös enintään 4,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Cirò – roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt

Aromi

Tuoksu: hienostunut ja viinillinen

Maku

Maku: kuivasta puolikuivaan, raikas, harmoninen ja täyteläinen

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	”minAlcoholStrength”
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 til-%;

Sokeriton uutos vähintään 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Cirò – valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, mahdollisesti vaaleanvihreitä vivahteita

Aromi

Tuoksu: harmoninen, täyteläinen

Maku

Maku: kuivasta puolikuivaan, harmoninen, hienostunut, omaleimainen

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	”minAlcoholStrength”
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 til-%;

Sokeriton uutos vähintään 16,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Tarkistettu alkuperänimitys Cirò

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Nimityksellä ”Cirò” varustettujen puna-, rosee- ja valkoviinien viiniyttämisen, säilyttämisen ja kypsyttämisen on tapahduttava 3 artiklassa määritellyillä rajatuilla tuotantoalueilla. Koska näitä viinejä on kuitenkin perinteisesti valmistettu myös muilla alueilla, nämä toimenpiteet voidaan suorittaa myös kunnissa, joiden alue sijaitsee vain osittain tämän tuote-eritelmän 3 artiklassa määritellyillä tuotantoalueilla.

7.2 *Enimmäistuotokset*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Cirò – valkoviini

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	87,5
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Cirò – valkoviini

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	12 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Cirò – puna- ja roseeviini

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	80,5
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Cirò – puna- ja roseeviini

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	11 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

Italia – Gaglioppo N.

Italia – Greco bianco B. – Greco

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Cirò-punaviinin, mukaan lukien Superiore- ja Superiore Riserva -tyypit, sekä Cirò-roseeviinin ja Cirò-valkoviinin valmistukseen tarkoitetut rypäleet on tuotettava tuotantoalueella, joka käsittää Ciròn ja Cirò Marinan kuntien alueet kokonaisuudessaan sekä osittain Melissan ja Crucolin kuntien alueet.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteiden luokka

1) Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Ciròn ja Cirò Marinan kuntien alueet kokonaisuudessaan sekä osittain Melissan ja Crucolin kuntien alueet. Koko aluetta peittää plioseenikaudelta peräisin oleva sedimentti, joka lepää paleotsooisella kaudella muodostuneen peruskallion päällä. Suuren osan alueesta muodostavat hiekka- tai konglomeraattipitoiset kukkulat. Nykyinen Cirò-viini polveutuu aikanaan nimellä "Krimisa" tunnetusta viinistä. Nimi on todennäköisesti peräisin Cremissa-nimisestä kreikkalaisesta siirtokunnasta, joka sijaitsi nykyisen Cirò Marinan paikalla. Krimisa-viiniä annettiin lahjaksi olympialaisten voittajille.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

"html:description"

Ei sovelleta

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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