C/2025/6241

19.11.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6241)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cirò»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cirò»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Suppression des vins de type «Classico»

Description

Les vins du type «Classico», ainsi que toutes les références, ont été supprimés à la suite de la reconnaissance de l'AOP «Cirò Classico». La modification a également entraîné la suppression de la mention «Classico» de la rubrique «Mentions traditionnelles».

La modification concerne les articles 1er, 3, 5, 6, 7, 8 et 9 du cahier des charges et les points 6 «Description du ou des vins» et 7.1 «Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Suppression de la référence à l'organisme de contrôle

Description

L'article du cahier des charges qui prévoit des références à l'organisme de contrôle a été modifié et remplacé par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Cirò»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Dénomination(s)**

«Cirò»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1) Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Cirò rosso

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis d'intensité variable, avec des reflets violacés et une tendance au grenat dans les vins de réserve

Nez

Odeur: agréable, délicate, intensément vineuse

Bouche

Saveur: sèche, corsée, chaude, harmonieuse, veloutée avec le vieillissement

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	«minAlcoholStrength»
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	«maxAcidity»
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.; 13,50 % vol. pour le type «Superiore»

Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l;

Sucres réducteurs résiduels ne dépassant pas 4,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Cirò rosato

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rosée d'intensité variable

Nez

Odeur: délicate et vineuse

Bouche

Saveur: sèche à demi-sèche, fraîche, harmonieuse et agréable

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	«minAlcoholStrength»
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	«maxAcidity»
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Cirò bianco

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille d'intensité variable, pouvant présenter des reflets verdâtres

Nez

Odeur: harmonieuse, agréable

Bouche

Saveur: de sèche à demi-sèche, harmonieuse, délicate, caractéristique

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	«minAlcoholStrength»
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	«maxAcidity»
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

DOC Cirò

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les opérations de vinification, ainsi que celles de conservation, de vieillissement des vins «Cirò» rosso, rosato et bianco doivent être effectuées dans les aires de production délimitées à l'article 3. Toutefois, compte tenu des pratiques traditionnelles de production, il est permis que ces opérations puissent également être effectuées dans des communes dont le territoire communal ne relève que partiellement des aires de production délimitées à l'article 3 du présent cahier des charges.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cirò bianco

Rendement maximal:

Rendement maximal:	87,5
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cirò bianco

Rendement maximal:

Rendement maximal:	12 500
Unité de rendement maximal:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cirò rosso et rosato

Rendement maximal:

Rendement maximal:	80,5
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cirò rosso et rosato

Rendement maximal:

Rendement maximal:	11 500
Unité de rendement maximal:	en kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

Italia - Gaglioppo N.

Italia - Greco bianco B. - Greco

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production des vins «Cirò» rosso, y compris les types «superiore» et «superiore riserva», rosato et bianco, doivent être produits dans l'aire de production, qui comprend l'intégralité des territoires des communes de Cirò et Cirò Marina et une partie des territoires des communes de Melissa et Crucoli.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1) Vin

Résumé du lien

L'aire géographique délimitée comprend l'intégralité des territoires des communes de Cirò et Cirò Marina et une partie des territoires des communes de Melissa et Crucoli. La zone est entièrement couverte de sédiments datant du Pliocène situés au-dessus du socle cristallin paléozoïque. Les sables ou conglomérats dominent les collines, qui constituent une grande partie de la zone. Le vin Cirò tel qu'on le connaît aujourd'hui est issu d'un vin appelé «Krimisa» dans l'Antiquité. Ce nom provient probablement de celui d'une colonie grecque, Cremissa, située sur le site actuel de Cirò Marina. Krimisa était le vin offert en cadeau aux athlètes olympiques victorieux.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

«html:description»

Sans objet

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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