C/2025/6241

19.11.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6241)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cirò”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Cirò”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove – Glavna uprava za promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda – PQA I

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđuje se da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Ova izmjena je obuhvaćena definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) 2024/1143:

— ne uključuje izmjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla,

— ne dovodi u opasnost od poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem na koju se upućuje u jedinstvenom dokumentu,

— ne uzrokuje dodatna ograničenja u trgovini proizvodom.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Uklanjanje vina vrste „Classico”

Opis

Budući da je proizvod „Cirò Classico” priznat kao zaseban ZOI, uklonjena su vina vrste „Classico” i sva upućivanja na njih. Izmjena podrazumijeva i uklanjanje izraza „Classico” iz odjeljka „Tradicionalni izrazi”.

Izmjena se odnosi na članke 1., 3., 5., 6., 7., 8. i 9. specifikacije proizvoda i odjeljke 6. „Opis vina” i 7.1. „Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina te relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji” jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Uklanjanje upućivanja na kontrolno tijelo

Opis

Izmijenjen je članak specifikacije koji je sadržavao upućivanja na kontrolno tijelo, a informacije su zamijenjene upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Cirò”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025.

1. **Naziv(i)**

„Cirò”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Cirò rosso (crno vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvene boje različitog intenziteta, s ljubičastim nijansama koje se u vinima „Riserva" obično razviju u granatno crvenu boju

Aroma

Miris: ugodan, nježan, intenzivno vinski

Okus

Okus: suh, punog tijela, topao, skladan, baršunast odležavanjem

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	„maxAlcoholStrength"
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	„minAlcoholStrength"
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity"
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2"

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %; 13,50 % za vrstu „Superiore"

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Preostali reducirajući šećeri: najviše 4,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Cirò rosato (ružičasto vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta

Aroma

Miris: nježan, vinski

Okus

Okus: suh do polusuh, svjež, skladan i ugodan

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	„maxAlcoholStrength"
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	„minAlcoholStrength"
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Cirò bianco (bijelo vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta, katkad sa zelenkastim nijansama

Aroma

Miris: skladan, ugodan

Okus

Okus: od suhog do polusuhog, skladan, nježan, prepoznatljiv

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	„minAlcoholStrength”
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity”
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2”

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina te relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupci proizvodnje vina

Cirò ZOI

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

Faze vinifikacije, skladištenja i odležavanja crnih, ružičastih i bijelih vina „Cirò” moraju se provoditi unutar područja proizvodnje definiranog u članku 3. Međutim, s obzirom na tradicionalne postupke proizvodnje, te se faze mogu provoditi i u općinama čije je područje samo djelomično uključeno u područje proizvodnje definirano u članku 3. ove specifikacije.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Cirò bianco

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	87,5
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitar po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Cirò bianco

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	12 500
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogram grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Cirò rosso i rosato

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	80,5
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitar po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Cirò rosso i rosato

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	11 500
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogram grožđa po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

Italija – Gaglioppo N

Italija – Greco Bianco B – Greco

9. **Sažeta definicija definiranog zemljopisnog područja**

Grožđe namijenjeno proizvodnji crnih (uključujući vrste „Superiore” i „Superiore Riserva”), ružičastih i bijelih vina „Cirò” mora se uzgajati na području proizvodnje, koje obuhvaća sva područja općina Cirò i Cirò Marina te dio područja općina Melissa i Crucoli.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Definirano zemljopisno područje obuhvaća sva područja općina Cirò i Cirò Marina te dio područja općina Melissa i Crucoli. Područje je u potpunosti prekriveno pliocenskim sedimentom koji se nalazi na paleozojskoj kristalnoj podlozi. Na brežuljcima, koji čine velik dio područja, prevladava pjeskovito tlo ili konglomerati. Vino Cirò koje se trenutačno proizvodi potječe od vina koje se u antičkim vremenima zvalo „Krimisa". Taj naziv vjerojatno potječe od naziva grčke kolonije, Cremisse, koja se nalazila na području današnje općine Cirò Marina. Vino Krimisa darivalo se uspješnim olimpijcima.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

—

Nije primjenjivo

Upućivanje na elektroničku objavu (URL) specifikacije proizvoda

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