C/2025/6241

19.11.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6241)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cirò»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Nome del prodotto**

«Cirò»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Eliminazione dei vini della tipologia «Classico»

Descrizione

I vini della tipologia «Classico», così come ogni riferimento, sono stati eliminati come conseguenza del riconoscimento della DOP «Cirò Classico». La modifica ha determinato anche l'eliminazione della menzione «Classico» dalla sezione «Menzioni tradizionali»

La modifica riguarda gli articoli 1, 3, 5, 6, 7, 8 e 9 del disciplinare di produzione e le sezioni 6 «Descrizione del vino o dei vini» e 7.1 «Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione»

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione riferimento all'Organismo di Controllo

Descrizione

L'articolo del disciplinare in cui erano previsti i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Cirò»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Cirò»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1) Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Cirò rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei, con tendenza al granato nelle riserve

Aroma

Odore: gradevole, delicato, intensamente vinoso

Sapore

Sapore: secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; 13,50 % vol per il Superiore

Estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;

Zuccheri riduttori residui massimo 4,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Cirò rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosé più o meno intenso

Aroma

Odore: delicato e vinoso

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e gradevole

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Cirò bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli

Aroma

Odore: armonico, gradevole

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, delicato, caratteristico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

DOC Cirò

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di conservazione, di invecchiamento dei vini «Cirò» rosso, rosato e bianco devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate dall'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate anche nei comuni il cui territorio comunale ricade solo parzialmente nelle zone di produzione, delimitate all'articolo 3 del presente disciplinare.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Cirò bianco

Resa massima:

Resa massima:	87,5
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Cirò bianco

Resa massima:

Resa massima:	12 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Cirò rosso e rosato

Resa massima:

Resa massima:	80,5
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Cirò rosso e rosato

Resa massima:

Resa massima:	11 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

Italia - Gaglioppo N.

Italia - Greco bianco B. - Greco

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione dei vini «Cirò» rosso, anche nelle tipologie «superiore» e «superiore riserva», rosato e bianco devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1) Vino

Sintesi del legame

La zona geografica delimitata comprende in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli. L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. L'attuale vino Cirò, deriva da un vino che anticamente era chiamato «Krimisa». Il nome probabilmente deriva da quello di una colonia greca, Cremissa appunto, situata dove ora sorge Cirò Marina. Krimisa era il vino offerto in dono agli atleti vincitori delle Olimpiadi.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

-

Non applicabile

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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