C/2025/6241

19.11.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6241)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Cirò”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Nazwa produktu**

„Cirò”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa – Dyrekcja Generalna ds. Promowania Jakości Produktów Rolno-Spożywczych – PQA I

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie pociąga za sobą żadnych dalszych ograniczeń w obrocie produktem.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Punkt

Usunięcie win typu „Classico".

Opis

Biorąc pod uwagę, że wino „Cirò Classico" uznano za odrębną ChNP, usunięto wina typu „Classico" i wszelkie odniesienia do nich. Zmiana ta wiąże się również z usunięciem terminu „Classico" z sekcji „Określenia tradycyjne".

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 3, 5, 6, 7, 8 i 9 specyfikacji produktu oraz pkt 6 „Opis wina(-ów)" i pkt 7.1 „Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

Usunięcie odniesienia do organu kontrolnego.

Opis

Zmieniono pkt specyfikacji, który zawierał odniesienia do jednostki certyfikującej, a informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Cirò"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cirò"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1) Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Cirò rosso (czerwone)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, z fioletowymi refleksami, nabierająca barwy granatu w winach typu „Riserva"

Aromat

Zapach: przyjemny, delikatny, intensywnie winny

Smak

Smak: wytrawny, pełny, ciepły, harmonijny, w miarę dojrzewania coraz bardziej aksamitny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % 13,50 % w przypadku typu „Superiore"

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l;

Resztkowy cukier redukujący: maksymalnie 4,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Cirò rosato (różowe)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności

Aromat

Zapach: delikatny i winny

Smak

Smak: wytrawny do półwytrawnego, świeży, harmonijny i przyjemny

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Cirò bianco (białe)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasem z zielonkawymi refleksami

Aromat

Zapach: harmonijny, przyjemny

Smak

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, delikatny, charakterystyczny

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

ChNP „Cirò”

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Etapy winifikacji, przechowywania i dojrzewania win czerwonych, różowych i białych „Cirò" muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 3. Biorąc jednak pod uwagę tradycyjne praktyki produkcyjne, etapy te mogą być również prowadzone w gminach, których terytorium jest tylko częściowo włączone do obszaru produkcji określonego w pkt 3 niniejszej specyfikacji.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Cirò bianco

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	87,5
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Cirò bianco

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	12 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Cirò rosso i rosato

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	80,5
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Cirò rosso i rosato

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	11 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

Włochy – Gaglioppo N

Włochy – Greco Bianco B – Greco

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Winogrona przeznaczone do produkcji win czerwonych „Cirò" (w tym rodzajów „Superiore" i „Superiore Riserva"), różowych i białych muszą być uprawiane na obszarze produkcji, który obejmuje wszystkie terytoria gmin Cirò i Cirò Marina oraz część terytoriów gmin Melissa i Crucoli.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1) Wino

Streszczenie związku

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje wszystkie terytoria gmin Cirò i Cirò Marina oraz część terytoriów gmin Melissa i Crucoli. Obszar ten jest całkowicie pokryty osadami plioceńskimi przykrywającymi krystaliczne podłoże paleozoiczne. Na wzgórzach, które stanowią znaczną część obszaru, dominują piaski lub zlepieńce. Obecnie produkowane wino Cirò pochodzi od wina zwanego w starożytności „Krimisa". Nazwa ta prawdopodobnie wywodzi się z nazwy greckiej kolonii Cremissa, leżącej na terenie współczesnej miejscowości Cirò Marina. Krimisa była winem oferowanym jako prezent zwycięzcom zawodów olimpijskich.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

-

Nie dotyczy

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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