C/2025/6241

19.11.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6241)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cirò»

Número de referência da UE: PDO-IT-A0610-AM02 — 28.8.2025

1. **Nome do produto**

«Cirò»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres — Direção-Geral da Promoção da Qualidade Agroalimentar — PQA I

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

Esta alteração corresponde à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, porque:

— não inclui uma alteração do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Supressão dos vinhos do tipo «Classico»

Descrição

Dado que o «Cirò Classico» foi reconhecido como uma DOP autónoma, suprimem-se os vinhos do tipo «Classico» e todas as referências aos mesmos. A alteração implica igualmente a supressão do termo «Classico» da secção «Menções tradicionais».

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 3.º, 5.º, 6.º, 7.º, 8.º e 9.º do caderno de especificações e aos pontos 6. «Descrição do vinho ou dos vinhos» e 7.1. «Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da referência ao organismo de controlo.

Descrição

Altera-se o artigo do caderno de especificações que incluía referências ao organismo de controlo e substitui-se a informação por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Cirò»

Número de referência da UE: PDO-IT-A0610-AM02 — 28.8.2025

1. **Nome(s)**

Cirò

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1) Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

«Cirò» tinto

Características organoléticas

Aspeto:

cor vermelho-rubi de intensidade variável, com matizes violeta, tendendo para o granada nos vinhos «Riserva».

Nariz:

aroma agradável, delicado e intensamente vinoso.

Boca:

vinho seco, encorpado, quente, harmonioso, aveludado com o envelhecimento.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %; 13,50 % para o tipo «Superiore»

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l

Açúcares redutores residuais: máximo 4,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Cirò» rosado

Características organoléticas

Aspeto:

cor rosada, de intensidade variável.

Nariz:

aroma delicado e vinoso.

Boca:

vinho seco a meio-seco, fresco, harmonioso e agradável.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Cirò» branco

Características organoléticas

Aspeto:

cor amarelo-palha de intensidade variável, podendo apresentar matizes esverdeadas.

Nariz:

aroma harmonioso e agradável.

Boca:

de seco a meio-seco, harmonioso e equilibrado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas vitivinícolas

«Cirò» DOP

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

As etapas de vinificação, armazenagem e envelhecimento dos vinhos «Cirò» tintos, rosados e brancos devem ter lugar na área de produção delimitada no artigo 3.º. No entanto, tendo em conta as práticas de produção tradicionais, estas etapas podem também ter lugar em municípios cujo território esteja apenas parcialmente incluído na área de produção delimitada no artigo 3.º do caderno de especificações.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Cirò» branco

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	87,5
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Cirò» branco

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	12 500
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Cirò» tinto e rosado

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	80,5
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Cirò» tinto e rosado

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	11 500
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou os vinhos são produzidos**

Itália — *gaglioppo* N

Itália — *greco-bianco* B — *greco*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção de vinhos «Cirò» tintos, rosados e brancos (incluindo os tipos «Superiore» e «Superiore Riserva») devem ser cultivadas na área de produção, que abrange todo o território dos municípios de Cirò e Cirò Marina e parte do território dos municípios de Melissa e Crucoli.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1) Vinho

Resumo da relação

A área geográfica delimitada abrange todo o território dos municípios de Cirò e Cirò Marina e parte do território dos municípios de Melissa e Crucoli. A área está totalmente coberta por sedimentos do Pliocénico assentes num embasamento cristalino paleozoico. As areias ou conglomerados dominam as colinas, que constituem uma grande parte da área. O atual vinho «Cirò» provém de um vinho que, em tempos remotos, era denominado «Krimisa». O nome deriva provavelmente de Cremissa, nome de uma colónia grega situada onde se localiza atualmente Cirò Marina. Krimisa era o vinho oferecido como presente aos atletas olímpicos vitoriosos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

-

Não aplicável

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

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