C/2025/6241

19.11.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6241)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Cirò”

Număr de referință UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Denumirea produsului**

„Cirò”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului - Direcția generală pentru promovarea calității agroalimentare - Oficiul PQA I

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard” prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Eliminarea vinurilor de tip „Classico”

Descriere

Ca urmare a recunoașterii DOP „Cirò Classico”, au fost eliminate vinurile de tip „Classico”, precum și orice referire la ele. Modificarea a dus și la eliminarea mențiunii „Classico” din secțiunea „Mențiuni tradiționale”.

Modificarea vizează articolele 1, 3, 5, 6, 7, 8 și 9 din caietul de sarcini al produsului și punctele 6, „Descrierea vinului sau a vinurilor”, și 7.1, „Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective”, din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea referirii la organismul de control

Descriere

A fost modificat articolul din caietul de sarcini în care erau prevăzute referirile la organismul de control, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Modificarea vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Cirò”

Număr de referință UE: PDO-IT-A0610-AM02 - 28.8.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

Cirò

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

„Cirò” „Rosso”

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă, cu reflexe violacee, tinzând spre grena în cazul vinurilor „Riserva”.

Aromă

Miros: plăcut, delicat, intens de vin.

Gust

Gust: sec, corpolent, cald, armonios, catifelat pe măsură ce se învechește vinul.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.; 13,50 % vol. în cazul tipului „Superiore”.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Cirò” „Rosato”

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: delicat, de vin.

Gust

Gust: de la sec la demisec, proaspăt, armonios și plăcut.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Cirò” „Bianco”

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă, cu eventuale reflexe verzui.

Aromă

Miros: armonios, plăcut.

Gust

Gust: de la sec la demisec, armonios, delicat, caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

DOP „Cirò”

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Operațiunile de vinificare, precum și cele de păstrare și de învechire a vinurilor „Cirò” „Rosso”, „Rosato” și „Bianco” trebuie să se desfășoare în arealul de producție delimitat la articolul 3. Totuși, date fiind unitățile de producție tradiționale, se permite ca operațiunile respective să se desfășoare și în comunele ale căror teritorii se încadrează doar parțial în arealul de producție delimitat la articolul 3 din caietul de sarcini al produsului.

7.2. *Producții maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Cirò” „Bianco”

Randament maxim:

Randament maxim:	87,5
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Cirò” „Bianco”

Producție maximă:

Producție maximă:	12 500
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Cirò” „Rosso” și „Rosato”

Randament maxim:

Randament maxim:	80,5
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Cirò” „Rosso” și „Rosato”

Producție maximă:

Producție maximă:	11 500
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

Italia - Gaglioppo N.

Italia - Greco bianco B. - Greco

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Strugurii destinați producției vinurilor „Cirò” „Rosso”, inclusiv a tipurilor „Superiore” și „Superiore Riserva”, „Cirò” „Rosato” și „Cirò” „Bianco” trebuie să fie produși în arealul de producție, care cuprinde în întregime teritoriile comunelor Cirò și Cirò Marina și parțial teritoriile comunelor Melissa și Crucoli.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Arealul geografic delimitat cuprinde în întregime teritoriile comunelor Cirò și Cirò Marina și parțial teritoriile comunelor Melissa și Crucoli. Arealul este acoperit în întregime de sedimente din pliocen, situate deasupra unui soclu cristalin din paleozoic. Pe dealuri, care formează o mare parte a arealului, predomină formațiunile constituite din nisip sau conglomerate. Actualul vin „Cirò" derivă dintr-un vin numit „Krimisa" în vremuri străvechi. Denumirea provine, probabil, din cea a unei colonii grecești, Cremissa, situată pe amplasamentul actual al localității Cirò Marina. Krimisa era vinul oferit în dar atleților câștigători în cadrul Jocurilor Olimpice antice.

11. **Alte cerințe aplicabile**

„html:description"

Nu se aplică

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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