C/2025/6241

19.11.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6241)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Cirò“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Názov výrobku**

„Cirò“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu – Generálne riaditeľstvo podpory agropotravinárskej kvality – PQA I

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Potvrdzuje sa, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňajú podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a ustanovení prijatých podľa neho.

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

— nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Vypustenie vín druhu „Classico“

Opis

Keďže víno „Cirò Classico“ bolo uznané ako samostatné CHOP, vína druhu „Classico“ a všetky odkazy na ne sa vypustili. Zmenou sa takisto vypúšťa pojem „Classico“ z bodu „Tradičné pojmy“.

Zmena sa týka článkov 1, 3, 5, 6, 7, 8 a 9 špecifikácie výrobku a bodov 6 „Opis vína (vín)“ a 7.1 „Osobitné enologické postupy používané pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie odkazu na kontrolný orgán.

Opis

Zmenil sa článok v špecifikácii, ktorý obsahoval odkazy na kontrolný orgán, a informácie sa nahradili odkazom na publikáciu na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Cirò“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Názov (názvy)**

„Cirò“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Cirò rosso (červené)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínovočervená farba rôznej intenzity s fialovými odtieňmi, v prípade vín „Riserva“ prechádzajúca do granátovej

Vôňa

Vôňa: príjemná, delikátna, intenzívne vínna

Chuť

Chuť: suchá, telnatá, teplá, harmonická, vyzrievaním zamatová

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	-
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	-
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	-
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	-

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 obj. % 13,50 obj. % v prípade druhu „Superiore“

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4,0 mg/l

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Cirò rosato (ružové)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa

Vôňa: delikátna a vínna

Chuť

Chuť: suchá až polosuchá, svieža, harmonická a príjemná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	-
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	-
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	-
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	-

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Cirò bianco (biele)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, môže mať zelenkavé odtiene

Vôňa

Vôňa: harmonická, príjemná

Chuť

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, delikátna, výrazná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	-
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	-
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	-
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	-

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

CHOP Cirò

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Fázy vinifikácie, skladovania a vyzrievania červených, ružových a bielych vín „Cirò“ sa musia vykonávať v rámci výrobnej oblasti vymedzenej v článku 3. Vzhľadom na tradičné výrobné postupy sa však tieto fázy môžu vykonávať aj v obciach, ktorých územie je len čiastočne zahrnuté do výrobnej oblasti vymedzenej v článku 3 tejto špecifikácie.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Cirò bianco

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	87,5
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Cirò bianco

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	12 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Cirò rosso a rosato

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	80,5
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Cirò rosso a rosato

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	11 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

Taliansko – Gaglioppo N

Taliansko – Greco Bianco B – Greco

9. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Hrozno určené na výrobu červených vín (vrátane druhov „Superiore“ a „Superiore Riserva“), ružových vín a bielych vín „Cirò“ sa musí pestovať vo výrobnej oblasti, ktorá zahŕňa celé územie obcí Cirò a Cirò Marina a časť územia obcí Melissa a Crucoli.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa celé územie obcí Cirò a Cirò Marina a časť územia obcí Melissa a Crucoli. Oblasť je celá pokrytá pliocénnymi sedimentmi, ktoré ležia na paleozoickom kryštalickom podloží. V kopcoch, ktoré tvoria veľkú časť územia, prevládajú piesky alebo zlepence. Predchodcom súčasného vína Cirò bolo víno, ktoré sa v dávnych časoch nazývalo „Krimisa“. Toto pomenovanie je pravdepodobne odvodené od názvu gréckej kolónie Cremissa, ktorá sa nachádzala na mieste dnešnej obce Cirò Marina. Víno Krimisa sa ponúkalo ako dar víťazným olympijským športovcom.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

-

Neuplatňuje sa.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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