C/2025/6241

19.11.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6241)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cirò“

EU št.: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Ime proizvoda**

„Cirò“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vino

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo – oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport – generalni direktorat za spodbujanje kakovosti agroživilskih proizvodov – PQA I

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjeno je, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev začasne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in določbami, sprejetimi na njeni podlagi.

Ta sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj:

— ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

— ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in

— ne vključuje nobenih dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Črtanje vin vrste „classico“

Opis

Ker je bil proizvod „Cirò Classico“ priznan kot ločena ZOP, so bila vina vrste „classico“ in vse njihove omembe črtani. Sprememba vključuje tudi črtanje izraza „classico“ iz oddelka Tradicionalni izrazi.

Sprememba se nanaša na člene 1, 3, 5, 6, 7, 8 in 9 specifikacije proizvoda ter oddelka 6 Opis vina in 7.1 Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje podatkov o nadzornem organu.

Opis

Člen specifikacije, ki je vključeval podatke o nadzornem organu, je bil spremenjen, informacije pa so bile nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Cirò“

EU št.: PDO-IT-A0610-AM02 – 28.8.2025

1. **Ime**

„Cirò“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

(1) Vino

6. **Opis vina**

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Cirò“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča z vijoličnimi odsevi, ki pri vinih „riserva“ prehajajo v granatno.

Vonj

Vonj: prijeten, nežen, intenzivno vinski.

Okus

Okus: suh, polnega telesa, topel, skladen, s staranjem postaja žameten.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %; 13,50 % pri vinih „superiore“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé „Cirò“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj

Vonj: nežen in vinski.

Okus

Okus: suh do polsuh, svež, skladen in prijeten.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino „Cirò“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena, občasno z zelenkastimi odsevi.

Vonj

Vonj: skladen, prijeten.

Okus

Okus: od suhega do polsuhega, skladen, nežen, značilen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki proizvodnje vin ter ustrezne omejitve pri njihovi proizvodnji*

Enološki postopek

ZOP „Cirò“

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Postopki vinifikacije, skladiščenja in staranja rdečih vin, vin rosé in belih vin „Cirò“ morajo potekati na območju proizvodnje, opredeljenem v členu 3. Vendar se glede na tradicionalne proizvodne prakse te faze lahko izvajajo tudi v občinah, katerih ozemlje je le delno vključeno na območje proizvodnje, opredeljeno v členu 3 specifikacije proizvoda.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Belo vino „Cirò“

Največji donos:

Največji donos:	87,5
Enota največjega donosa:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Belo vino „Cirò“

Največji donos:

Največji donos:	12 500
Enota največjega donosa:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Rdeče vino in vino rosé „Cirò“

Največji donos:

Največji donos:	80,5
Enota največjega donosa:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Rdeče vino in vino rosé „Cirò“

Največji donos:

Največji donos:	11 500
Enota največjega donosa:	kilogrami grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

Italija – gaglioppo N

Italija – greco bianco B – greco

9. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Grozdje, namenjeno za pridelavo rdečih vin (vključno z vrstama vina „superiore“ in „superiore riserva“), vin rosé in belih vin „Cirò“, se mora pridelati na območju proizvodnje, ki zajema celotno ozemlje občin Cirò in Cirò Marina ter del ozemelj občin Melissa in Crucoli.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

(1) Vino

Povzetek povezave

Razmejeno geografsko območje zajema celotno ozemlje občin Cirò in Cirò Marina ter del ozemelj občin Melissa in Crucoli. Območje je v celoti pokrito s pliocenskimi sedimenti, ki ležijo na paleozojski kristalni podlagi. Na gričih, ki pokrivajo velik del območja, prevladujejo peščene ali konglomeratne oblike. Sedanje vino Cirò izvira iz vina, ki se je v antičnih časih imenovalo Krimisa. Ime verjetno izhaja iz imena grške kolonije Cremissa, ki je ležala na sedanjem območju mesta Cirò Marina. Vino Krimisa so podarjali zmagovalcem olimpijskih iger.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

-

Ni relevantno

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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