C/2026/2816

22.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2816)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Sizzano“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Sizzano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Департамент по продоволствения суверенитет и конния спорт — Генерална дирекция за насърчаване на качеството на селскостопанските и хранителните продукти — PQA I

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Удостоверява се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и разпоредбите, приети в съответствие с него.

Декларира се, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Поправка на заглавията на членовете

Описание

В продуктовата спецификация някои заглавия на членовете са поправени, за да бъдат приведени в съответствие със стандартната спецификация.

Изменението се отнася до членове 2, 4, 5, 6 и 8 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Процент на комбинацията от сортове грозде и допълнителни сортове грозде

Описание

Комбинацията от сортове грозде е изменена, за да се уточни, че делът на Nebbiolo, предвиден преди това като процент между 50 и 70 %, трябва да бъде най-малко 60 %. Съответно използването на допълнителни сортове грозде е разрешено до максимум 40 %. Допълнителните сортове грозде, които могат да се използват, вече не са всички сортове, подходящи за отглеждане в региона Пиемонт, а само Vespolina и Uva Rara.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на основната разновидност

Описание

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на основната разновидност вино е увеличено от 11,50 % на 12,00 % об.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Максимални добиви

Описание

Членът относно стандартите за лозарство, добивите и качествените характеристики на гроздето е преформулиран с цел по-голяма яснота. По-конкретно се уточнява, че максималният добив на грозде от хектар при специализираното отглеждане за разновидностите вина с обозначения Riserva и Vigna е 8,1 t/ha.

Това изменение засяга член 4 от продуктовата спецификация и раздел 7.2 „Максимални добиви“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Година на засаждане на лозята за разновидностите вина с обозначения Riserva и Vigna

Описание

Разновидностите вина с обозначения Riserva и Vigna могат да се произвеждат само от лозя, засадени преди седем и повече години.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на неактуални параграфи

Описание

Параграфи 4, 5 и 6 от член 4 и параграф 3 от член 6 са заличени като излишни.

Изменението се отнася до членове 4 и 6 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Максимален добив на грозде/вино в края на периода на стареене

Описание

Определена е максимална граница на добива на полученото от гроздето вино в края на задължителния период на стареене, която не трябва да надвишава 68 %, в резултат на което е определено максималното производство на вино в литри от хектар както за основната разновидност, така и за разновидността с обозначение „Riserva“.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Допълване на бъчвите

Описание

По отношение на периода на стареене се уточнява, че е допълването на бъчвите със същото вино, дори и ако е съхранявано в други видове съдове, е разрешено до достигане на посочения процент на добив.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Разрешени обозначения върху етикета

Описание

По отношение на обозначенията, чието посочване на етикета е разрешено, член 7, параграф 2:

„2. При означаването и представянето на виното с контролирани наименования за произход „Sizzano“ и „Sizzano“ Riserva е разрешено използването на обозначения, които препращат към имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не заблуждават потребителя.“

е преформулиран, както следва:

„Разрешено е обаче използването на обозначения, които препращат към имена, фирмени наименования или частни марки, които нямат хвалебствен характер и са такива, че не заблуждават потребителя.“

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Връзка с географската среда

Описание

Членът относно връзката с географската среда е актуализиран и преформулиран, за да стане по-ясен. В резултат на това новата формулировка е включена и в единния документ.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел 10 „Връзка с географския район“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на позоваването на контролния орган

Описание

Изменен е членът от продуктовата спецификация, в който се предвижда позоваване на контролния орган, като тази информация е заменена с препратка към публикацията на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Формални поправки

Описание

В продуктовата спецификация са направени формални поправки, за да се подобри яснотата на текста и да се премахнат печатните грешки. По-конкретно измененията се отнасят до:

— заличаване на номерацията на параграфите във всички членове на спецификацията;

— заличаване на неправилния термин „Bonarda Novarese“ като синоним на „Uva rara“ в член 2, втора алинея;

— интегриране на израза „вината Sizzano и Sizzano Riserva“ в израза „вината с контролирано наименование за произход Sizzano и Sizzano Riserva“ в член 2;

— заличаване на изречението „за производството на вината, посочени в член 1“ в член 4, трета алинея и замяна на израза „за производството на вината, посочени в член 1“ с „за производството на вина Sizzano, Sizzano Riserva, Sizzano Vigna и Sizzano Riserva vigna“;

— заличаване на неактуалните позовавания на нормативни актове и замяна на позоваването с „действащото законодателство“ в членове 5 и 7;

— замяна на термина „продукт“ с по-правилния „партида“ в член 5;

— мерната единица е посочена в таблицата за максималния добив на готово вино от гроздето;

— замяна на „Sizzano и Sizzano riserva“ със „Sizzano във всичките му разновидности“ в членове 7 и 8.

Измененията се отнасят до членове 2, 4, 5, 7 и 8 от продуктовата спецификация.

—

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Sizzano“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Sizzano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

„Sizzano“, включително с обозначението „Vigna“

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с гранатовочервени оттенъци

Аромат

Мирис: винен, характерен, с леки нотки на теменужки, фин и приятен

Вкус

Вкус: сух, добре изразен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Sizzano“ Riserva, включително с обозначението „Vigna“

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с гранатовочервени оттенъци

Аромат

Мирис: винен, характерен, с нотки на теменужки, фин и приятен

Вкус

Вкус: сух, добре изразен, хармоничен, с леко горчив послевкус

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложими за това производство*

—

Не е приложимо.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

„Sizzano“

Максимален добив:

Максимален добив:	9 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Sizzano“ Riserva, включително с обозначението „Vigna“

Максимален добив:

Максимален добив:	8 100
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

8. **Посочване на сортовете лозя, от които са получени вината**

— Nebbiolo N. - Spanna

— Uva rara N.

— Vespolina N. — Ughetta

9. **Кратко описание на определения географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вината „Sizzano“ и „Sizzano Riserva“, трябва да се произвежда на административната територия на община Sizzano.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

а) Информация за географския район

Местоположението на контролираното наименование за произход „Sizzano“ е на границите на долината Валсезия, близо до Монте Роса, с Монте Фенера на север и с езерата Маджоре и Кузио на северозапад.

Селището Сицано, в миналото известно като Sitianum или дори Siccianum, се намира в подножието на дванадесет хълма, които се спускат към река Сезия; селището се намира по протежение на пътя, водещ до Валсезия, на 22 km от Новара.

Произходът на наименованието не е напълно сигурен, предполага се, че то произхожда от наименованието Sittius.

Използваните системи за отглеждане на лозята постепенно са се променяли, като през вековете култивирането на сортовете лози и тяхното качество са се подобрили. Благодарение на натрупания през годините опит се усъвършенства техниката на отглеждане, като се оптимизират производствените добиви от лозите в района на контролираното наименование за произход и се получават добро съдържание на захар, страхотни аромати и отлично развитие с течение на времето.

б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда

Лозарството в Сицано се развива по източния склон на долината на Сезия — дълъг моренов хълм, разположен по оста север-юг: преобладаващо глинесто плато, разделено на два хълмисти пояса.

Почвите са по-дълбоки и по-глинести в горната част на хълма, по-чакълести и по-рохкави по по-западните склонове, които се спускат към дъното на долината.

От геоложка гледна точка това са ледникови речни наноси, формирани по време на етапите на топене на ледниковите езици и състоящи се от материали, първоначално придвижени от ледниците, а след това подети и повторно отложени от потоците, захранвани от топенето на самите ледници.

Поради тези причини те имат типичните характеристики на алувиалните наноси (гранулометричен подбор, заобляне на отломките от скали и степен на изветряване), които зависят от възрастта на наноса.

По-конкретно наносът при Сицано се състои от чакъл и червено-кафяви камъчета, покрити с червено-кафява глинеста палеопочва, в която понякога са включени изменени силикатни камъчета. Камъчетата са от алпийската структура, формираща масива Монте Роса и планините в долината на Сезия като цяло, като са ерозирани и влачени в продължение на стотици хиляди години от буйните води на река Сезия.

Особеност на териториите, обхванати от наименованието, е наличието на почви с реакция в диапазона от слабо кисела до силно кисела поради много ниското съдържание на варовик.

Студените ветрове, спускащи се от Монте Роса и от Алпите, обуславят също така големите температурни амплитуди между деня и нощта, допринасяйки за развитието на уникални ароматни профили, които варират от билки до подправки, като придават на вината от района сложна и много минерална структура.

Описаните органолептични характеристики са ясно разпознаваеми и могат да бъдат асоциирани само с този район на производство.

в) Описание на причинно-следствената връзка между елементите, посочени в буква а), и елементите, посочени в буква б)

Репутацията на виното „Sizzano“ в наши дни се дължи на великия държавник от Пиемонт Камило Бенсо, граф ди Кавур, собственик на големи площи земя и стопанства, но виното вече е било ценено по време на Ренесанса и считано за висококачествено.

11. **Други приложими изисквания**

—

Не е приложимо.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24148