C/2026/2816

22.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2816)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Sizzano“

EU-Nr.: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Sizzano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport – Generaldirektion für die Förderung der Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln – PQA 1

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch der Kategorie des Erzeugnisses/der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden, beinhaltet;

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

— keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Berichtigung der Titel von Nummern

Beschreibung

In der Produktspezifikation werden einige Titel von Nummern berichtigt, um sie mit der Standardspezifikation in Einklang zu bringen.

Die Änderung betrifft die Nummern 2, 4, 5, 6 und 8 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Anteile in der ampelografischen Zusammensetzung und ergänzende Sorten

Beschreibung

Die ampelografische Zusammensetzung wird geändert. Bisher galt die Vorgabe, dass der Anteil der Rebsorte Nebbiolo zwischen 50 % und 70 % liegen muss. Der Mindestanteil wird nun auf 60 % festgelegt. Ergänzende Rebsorten sind daher bis zu einem Höchstanteil von 40 % zulässig. Als ergänzende Rebsorten dürfen nicht mehr alle für den Anbau im Piemont geeigneten Sorten verwendet werden, sondern nur noch Vespolina und Uva Rara.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Natürlicher Mindestalkoholgehalt (in % vol) der Standardweinart

Beschreibung

Der natürliche Mindestalkoholgehalt (in % vol) der Standardweinart wird von 11,50 % auf 12,00 % erhöht.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Höchsterträge

Beschreibung

Die Nummer zu den Weinbauvorschriften, Erträgen und Qualitätsmerkmalen der Trauben wird zur besseren Verständlichkeit neu formuliert. Insbesondere wird ein Höchstertrag von 8,1 Tonnen pro Hektar für Trauben festgelegt, die speziell für die Weinarten mit den Angaben „Riserva“ und „Vigna“ angebaut werden.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 7.2 („Höchsterträge“) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Jahr der Anpflanzung von Rebflächen für die Weinart mit den Angaben „Riserva“ und „Vigna“

Beschreibung

Die Weinarten mit den Angaben „Riserva“ und „Vigna“ dürfen erst ab dem siebten Jahr der Anpflanzung der Reben erzeugt werden.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Ersetzte Absätze gestrichen

Beschreibung

In Nummer 4 werden die Absätze 4, 5 und 6 und in Nummer 6 wird Absatz 3 gestrichen, da sie nicht mehr erforderlich sind.

Die Änderung betrifft die Nummern 4 und 6 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Höchstertrag an Trauben/Wein am Ende der Reifungsdauer

Beschreibung

Für den Anteil des Traubenertrags, der am Ende der vorgeschriebenen Reifungsdauer zu Wein verarbeitet wird, wird eine Obergrenze von 68 % festgelegt. Daraus ergibt sich die maximale Weinerzeugungsmenge in Litern pro Hektar, sowohl für die Standardweinart als auch für die Weinart mit der Angabe „Riserva“.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Auffüllen von Fässern

Beschreibung

In Bezug auf die Reifungsdauer wird festgelegt, dass ein Auffüllen mit einem gleichwertigen Wein, einschließlich Wein, der in anderen Behältnissen gelagert wurde, zulässig ist, um die angegebene Ertragsmenge zu erreichen.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zulässige Kennzeichnungsangaben

Beschreibung

In Bezug auf die zulässigen Kennzeichnungsangaben wird Nummer 7 Absatz 2 umformuliert. Der bisherige Absatz:

„2. Bei der Bezeichnung und Aufmachung des Weins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sizzano‘ und ‚Sizzano Riserva‘ ist die Verwendung von Angaben zulässig, die sich auf Namen, Firmennamen und private Marken beziehen, sofern sie nicht Werbezwecken dienen und den Käufer nicht irreführen.“

wird folgendermaßen umformuliert:

„Es ist jedoch zulässig, Angaben zu verwenden, die sich auf Namen, Firmennamen und private Marken beziehen, die nicht Werbezwecken dienen und den Käufer nicht irreführen.“

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Die Nummer über den Zusammenhang mit der geografischen Umgebung wird aktualisiert und zur besseren Verständlichkeit neu formuliert. Die neue Fassung wird wiederum in das Einzige Dokument aufgenommen.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und Punkt 10 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung des Verweises auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Nummer der Produktspezifikation, die Verweise auf die Kontrollstelle enthält, wird geändert und die Angaben werden durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Die Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Formale Berichtigungen

Beschreibung

In der Produktspezifikation werden formale Berichtigungen vorgenommen, um die Lesbarkeit des Textes zu verbessern und Fehler zu beseitigen. Konkret betreffen die Änderungen:

— die Streichung der Absatznummerierung in allen Nummern der Produktspezifikation;

— die Streichung des fehlerhaften Begriffs „Bonarda novarese“ als Synonym für „Uva Rara“ in Nummer 2 Absatz 2;

— die Aufnahme des Wortlauts „‚Sizzano‘ und ‚Sizzano Riserva‘-Weine“ in den Wortlaut „Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sizzano‘ und ‚Sizzano Riserva‘“ in Nummer 2;

— die Streichung des Wortlauts „zur Herstellung der in Nummer 1 genannten Weine“ aus Nummer 4 Absatz 3, der durch „zur Herstellung der Weine ‚Sizzano‘, ‚Sizzano Riserva‘, ‚Sizzano Vigna‘ und ‚Sizzano Riserva Vigna‘“ ersetzt wird;

— die Streichung veralteter Verweise auf Vorschriften, die durch einen Verweis auf „geltende Rechtsvorschriften“ in den Nummern 5 und 7 ersetzt werden;

— die Ersetzung des Begriffs „Erzeugnis“ durch den korrekteren Begriff „Charge“ in Nummer 5;

— in der Tabelle, die sich auf die Höchstmenge des zu fertigem Wein verarbeiteten Traubenertrags bezieht, wird die Maßeinheit angegeben;

— die Ersetzung von „‚Sizzano‘ und ‚Sizzano Riserva‘“ durch „‚Sizzano‘ in all seinen Formen“ in den Nummern 7 und 8.

Die Änderungen betreffen die Nummern 2, 4, 5, 7 und 8 der Produktspezifikation.

—

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Sizzano“

EU-Nr.: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026

1. **Name(n)**

„Sizzano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

„Sizzano", auch mit der Angabe „Vigna"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot mit granatroten Reflexen

Geruch

Duft: weinig, charakteristisch, mit leichten Noten von Veilchen, fein und angenehm

Geschmack

Geschmack: trocken, aromatisch, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Sizzano Riserva", auch mit der Angabe „Vigna"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot mit granatroten Reflexen

Geruch

Duft: weinig, charakteristisch, mit Noten von Veilchen, fein und angenehm

Geschmack

Geschmack: trocken, aromatisch und harmonisch, mit leicht bitterem Abgang

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine und einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

—

Nicht zutreffend

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sizzano

Höchsterträge:

Höchsterträge:	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Sizzano Riserva“, auch mit der Angabe „Vigna“

Höchsterträge:

Höchsterträge:	8 100
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Nebbiolo N — Spanna

— Uva Rara N

— Vespolina N — Ughetta

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Die Trauben, die zur Erzeugung von „Sizzano“ und „Sizzano Riserva“-Weinen bestimmt sind, müssen in dem Verwaltungsbezirk der Gemeinde Sizzano erzeugt werden.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

A) Angaben zum geografischen Gebiet

Das Gebiet der g.U. „Sizzano“ liegt an den Grenzen des Sesiatals, in der Nähe des Berges Monte Rosa, mit dem Berg Monte Fenera im Norden und dem Lago Maggiore sowie dem Lago di Cusio im Nordwesten.

Sizzano, früher Sitianum und auch Siccianum genannt, liegt am Fuße von zwölf Hügeln, die zum Fluss Sesia hin abfallen. Die Ortschaft liegt an der Straße nach Valsesia, 22 Kilometer von Novara entfernt.

Die Herkunft des Namens ist keineswegs sicher. Man nimmt an, dass er sich von dem Namen Sittius ableitet.

Die angewandten Weinbausysteme haben sich im Laufe der Zeit verändert, und im Laufe der Jahrhunderte wurden Anbau und Qualität der Rebflächen perfektioniert. Durch die über viele Jahre gesammelte Erfahrung wurden die Anbautechniken stetig verbessert. Dadurch konnten die Erträge im Gebiet der g.U. optimiert werden und es entstehen Trauben mit guten Zuckerwerten, intensiven Aromen und ausgezeichneter Reife.

B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind

Die Reben von Sizzano werden auf der Ostseite des Sesiatals angebaut. Das Gebiet, eine langgestreckte Moräne, die von Norden nach Süden verläuft, ist ein überwiegend lehmiges Plateau, das in zwei hügelige Streifen unterteilt ist.

In den höheren Lagen der Hügel finden sich tiefere und lehmigere Böden, während die westlicheren Hänge, die zur Talsenke hin abfallen, steiniger und lockerer sind.

Geologisch gesehen handelt es sich um fluvioglaziale Ablagerungen, die während des Abschmelzens der Gletscherfronten entstanden sind. Sie bestehen aus Materialien, die ursprünglich von Gletschern transportiert und anschließend durch Wasserläufe, die aus dem Schmelzwasser der Gletscher gespeist wurden, zurückgeführt und abgelagert wurden.

Aus diesen Gründen weisen sie die typischen Merkmale von Schwemmlandablagerungen auf: verschiedene Partikelgrößen, abgerundete Gesteinsfragmente und ein je nach Ablagerungsalter unterschiedlicher Verwitterungsgrad.

Konkret bestehen die Ablagerungen in Sizzano aus rotbraunem Kies und Kieselsteinen, die von einem rotbraunen, tonhaltigen Paläoboden bedeckt sind, mit vereinzelten Aufschlüssen von verwitterten silikathaltigen Kieselsteinen. Die Kieselsteine stammen aus der alpinen Struktur des Monte-Rosa-Massivs und den Hängen des Sesiatals im Allgemeinen und wurden über Hunderttausende von Jahren durch die Kraft des Wassers des Flusses Sesia erodiert und transportiert.

Eine Besonderheit des Gebiets der Ursprungsbezeichnung ist, dass es aufgrund des sehr geringen Kalksteinanteils Böden aufweist, die halbsauer bis sehr sauer sind.

Darüber hinaus sorgen die kalten Winde, die vom Monte Rosa und den Alpen herabwehen, für thermische Schwankungen zwischen Tag und Nacht. Diese tragen zur Entwicklung einzigartiger Aromaprofile bei, die von Heilkräutern bis zu Gewürzen reichen, und verleihen den Weinen der Bezeichnung eine komplexe und stark mineralische Struktur.

Die beschriebenen sensorischen Eigenschaften sind klar erkennbar und ausschließlich diesem Erzeugungsgebiet zuzuschreiben.

C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten

In der heutigen Zeit verdanken die Weine von Sizzano ihr Ansehen dem Graf von Cavour, Camillo Benso, einem großen Staatsmann aus dem Piemont, der große landwirtschaftliche Flächen besaß. Doch bereits in der Renaissance wurde der Wein geschätzt und galt als von hoher Qualität.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

—

Nicht zutreffend

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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