Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2816

22.5.2026

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2026/2816)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]**

**«Sizzano»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Sizzano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Ονομασία*

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων — Γενική Διεύθυνση Προώθησης της Ποιότητας των Γεωργικών Τροφίμων — PQA I

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνουμε ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η παρούσα τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» που προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Διόρθωση των τίτλων των άρθρων

*Περιγραφή*

Στις προδιαγραφές προϊόντος, διορθώνονται ορισμένοι τίτλοι άρθρων ώστε να ευθυγραμμιστούν με τις τυποποιημένες προδιαγραφές.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 2, 4, 5, 6 και 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Ποσοστά στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου και συμπληρωματικών ποικιλιών

*Περιγραφή*

Τροποποιείται ο συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου. Βάσει της προηγουμένης απαίτησης, το ποσοστό του Nebbiolo έπρεπε να κυμαίνεται μεταξύ 50 % και 70 %. Το ελάχιστο ποσοστό ορίζεται πλέον σε 60 %. Ως εκ τούτου, οι συμπληρωματικές ποικιλίες αμπέλου επιτρέπονται σε ποσοστό έως 40 % κατ' ανώτατο όριο. Οι συμπληρωματικές ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν δεν είναι πλέον όλες εκείνες που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια του Πεδεμοντίου, αλλά μόνο οι ποικιλίες Vespolina και Uva Rara.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του συνήθους τύπου οίνου

*Περιγραφή*

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του συνήθους τύπου οίνου αυξάνεται από 11,50 % σε 12,00 %.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Μέγιστες αποδόσεις

*Περιγραφή*

Το άρθρο σχετικά με τους κανόνες αμπελοκαλλιέργειας, τις αποδόσεις και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών αναδιατυπώνεται για μεγαλύτερη σαφήνεια. Ειδικότερα, ορίζεται μέγιστη απόδοση 8,1 τόνων ανά εκτάριο για τα σταφύλια που καλλιεργούνται ειδικά για τους τύπους οίνου που φέρουν τις ενδείξεις «Riserva» και «Vigna».

Η τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 7.2 («Μέγιστες αποδόσεις») του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Έτος φύτευσης των αμπελώνων για τον τύπο οίνου που φέρει τις ενδείξεις «Riserva» και «Vigna»

*Περιγραφή*

Οι τύποι οίνου που φέρουν τις ενδείξεις «Riserva» και «Vigna» μπορούν να παράγονται από αμπελώνες μόνο από το έβδομο έτος φύτευσής τους και μετά.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Απαλοιφή παραγράφων που έχουν αντικατασταθεί

*Περιγραφή*

Οι παράγραφοι 4, 5 και 6 του άρθρου 4 και η παράγραφος 3 του άρθρου 6 απαλείφονται διότι ήταν περιττές.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 4 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Μέγιστη απόδοση σταφυλιών/οίνου στο τέλος της περιόδου παλαίωσης

*Περιγραφή*

Καθορίζεται ανώτατο όριο για την απόδοση σταφυλιών σε οίνο στο τέλος της υποχρεωτικής περιόδου παλαίωσης: δεν πρέπει να υπερβαίνει το 68 %. Βάσει αυτού καθορίζεται στη συνέχεια η μέγιστη παραγωγή οίνου σε λίτρα ανά εκτάριο, τόσο για τον συνήθη τύπο οίνου όσο και για τον τύπο που φέρει την ένδειξη «Riserva».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Συμπλήρωση των βαρελιών

*Περιγραφή*

Όσον αφορά την περίοδο παλαίωσης, διευκρινίζεται ότι επιτρέπεται η συμπλήρωση με ισοδύναμο οίνο, συμπεριλαμβανομένου οίνου που είναι αποθηκευμένος σε άλλους τύπους δοχείων, προκειμένου να επιτευχθεί η αναφερόμενη απόδοση.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Επιτρεπόμενες ενδείξεις επισήμανσης

*Περιγραφή*

Όσον αφορά τις επιτρεπόμενες ενδείξεις επισήμανσης, στο άρθρο 7 παράγραφος 2, αναδιατυπώνεται το ακόλουθο κείμενο:

«2. Στην περιγραφή και την παρουσίαση του οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Sizzano” και “Sizzano Riserva”, επιτρέπεται η χρήση φράσεων που παραπέμπουν σε ονομασίες, επωνυμίες και ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν είναι πιθανό να παραπλανήσουν τον καταναλωτή».

Η νέα έκδοση έχει ως εξής:

«Ωστόσο, επιτρέπεται η χρήση φράσεων που παραπέμπουν σε ονομασίες, επωνυμίες και ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν είναι πιθανό να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.»

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

*Περιγραφή*

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον επικαιροποιείται και αναδιατυπώνεται για μεγαλύτερη σαφήνεια. Η νέα έκδοση, με τη σειρά της, περιλαμβάνεται στο ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 10 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Διαγραφή της αναφοράς στον οργανισμό ελέγχου.

*Περιγραφή*

Το άρθρο των προδιαγραφών προϊόντος το οποίο περιλάμβανε αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι εν λόγω πληροφορίες αντικαθίστανται με παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Συντακτικές διορθώσεις

*Περιγραφή*

Στις προδιαγραφές προϊόντος, πραγματοποιούνται συντακτικές διορθώσεις προκειμένου να βελτιωθεί η σαφήνεια του κειμένου και να εξαλειφθούν τα σφάλματα. Συγκεκριμένα, οι τροποποιήσεις αφορούν τα εξής:

— διαγραφή της αρίθμησης των παραγράφων σε όλα τα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος·

— διαγραφή του εσφαλμένου όρου «Bonarda Novarese» ως συνώνυμου του όρου «Uva Rara» στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο·

— προσθήκη της φράσης «οίνοι Sizzano και Sizzano Riserva» στη φράση «οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Sizzano και Sizzano Riserva» στο άρθρο 2·

— διαγραφή της φράσης «για την παραγωγή οίνων που αναφέρονται στο άρθρο 1» από το άρθρο 4 τρίτο εδάφιο, η οποία αντικαθίσταται από τη φράση «για την παραγωγή οίνων Sizzano, Sizzano Riserva, Sizzano Vigna και Sizzano Riserva Vigna»·

— διαγραφή παρωχημένων παραπομπών σε κανόνες, οι οποίες αντικαταστάθηκαν από αναφορά στους «ισχύοντες κανονισμούς» στα άρθρα 5 και 7·

— αντικατάσταση του όρου «προϊόν» με τον ορθότερο όρο «παρτίδα» στο άρθρο 5·

— στον πίνακα που αναφέρεται στη μέγιστη απόδοση των σταφυλιών στον τελικό οίνο, προσδιορίζεται η μονάδα μέτρησης·

— αντικατάσταση της φράσης «Sizzano και Sizzano Riserva» με τη φράση «Sizzano σε όλες τις μορφές του» στα άρθρα 7 και 8.

Οι τροποποιήσεις αφορούν τα άρθρα 2, 4, 5, 7 και 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

-

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου**

**«Sizzano»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026**

1. **Ονομασία/-ες**

«Sizzano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

*Αμπελοοινικό προϊόν*

Sizzano, συμπεριλαμβανομένου εκείνου που φέρει την ένδειξη «Vigna»

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί με αποχρώσεις γρανάτη

Άρωμα

Οσμή: οινώδης, χαρακτηριστική, με απαλές νότες βιολέτας, λεπτές και ευχάριστες

Γεύση

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, αρμονική

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

-

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | - |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | - |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | 4,5 |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | - |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | - |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,00 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

Sizzano Riserva, συμπεριλαμβανομένου εκείνου που φέρει την ένδειξη «Vigna»

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί με αποχρώσεις γρανάτη

Άρωμα

Οσμή: οινώδης, χαρακτηριστική, με νότες βιολέτας, λεπτές και ευχάριστες

Γεύση

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, αρμονική με ελαφρώς πικρή επίγευση

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

-

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | - |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | - |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | 4,5 |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | - |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | - |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,00 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

-

Άνευ αντικειμένου

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Sizzano

Μέγιστη απόδοση:

| | |
|---|---|
| Μέγιστη απόδοση: | 9 000 |
| Μονάδα μέγιστης απόδοσης: | χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Sizzano Riserva, συμπεριλαμβανομένου εκείνου που φέρει την ένδειξη «Vigna»

Μέγιστη απόδοση:

| | |
|---|---|
| Μέγιστη απόδοση: | 8 100 |
| Μονάδα μέγιστης απόδοσης: | χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο |

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Nebbiolo N - Spanna

— Uva Rara N

— Vespolina N - Ughetta

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων «Sizzano» και «Sizzano Riserva» πρέπει να παράγονται στο δημοτικό διοικητικό διαμέρισμα Sizzano.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

*Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος*

1. Οίνος

*Περίληψη του δεσμού*

A) Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή

Η ΠΟΠ Sizzano βρίσκεται στα σύνορα με τη Valsesia, κοντά στο Monte Rosa· προς βορρά εκτείνεται το Monte Fenera και προς τα βορειοδυτικά οι λίμνες Maggiore και Cusio.

Το Sizzano, που παλαιότερα ονομαζόταν Sitianum καθώς και Siccianum, βρίσκεται στους πρόποδες 12 λόφων που κατηφορίζουν προς τον ποταμό Sesia. Η τοποθεσία βρίσκεται στον δρόμο που οδηγεί στη Valsesia, σε απόσταση 22 χιλιομέτρων από τη Novara.

Η προέλευση της ονομασίας δεν είναι καθόλου βέβαιη. Θεωρείται ότι προέρχεται από το όνομα Sittius.

Τα συστήματα αμπελοκαλλιέργειας που εφαρμόζονταν άλλαξαν με την πάροδο του χρόνου και, ανά τους αιώνες, η καλλιέργεια και η ποιότητα των αμπελώνων τελειοποιήθηκαν. Η πείρα που αποκτήθηκε με τα χρόνια βελτίωσε την καλλιεργητική τεχνική, βελτιστοποιώντας τις αποδόσεις των αμπελώνων στην περιοχή της ΠΟΠ, επιτυγχάνοντας ικανοποιητικά επίπεδα σακχάρων, έντονα αρώματα και εξαιρετική εξέλιξη στον χρόνο.

B) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον

Οι αμπελώνες του Sizzano καλλιεργούνται στην ανατολική πλευρά της κοιλάδας Sesia. Η περιοχή, μια εκτενής μοραινική απόθεση που εκτείνεται από βορρά προς νότο, αποτελεί κατά κύριο λόγο αργιλώδες οροπέδιο που χωρίζεται σε δύο λοφώδεις ζώνες.

Στην υψηλότερη ζώνη των λόφων απαντούν βαθύτερα και πιο αργιλώδη εδάφη, ενώ κατά μήκος των δυτικότερων πλαγιών που κατέρχονται προς τον πυθμένα της κοιλάδας συναντώνται πιο πετρώδη και χαλαρά εδάφη.

Από γεωλογική άποψη, πρόκειται για παγετοποτάμιες αποθέσεις που σχηματίστηκαν κατά την τήξη των μετώπων των παγετώνων. Αποτελούνται από υλικά που αρχικά μεταφέρθηκαν από παγετώνες και στη συνέχεια παρασύρθηκαν και αποτέθηκαν εκ νέου από υδατορεύματα που τροφοδοτούνταν από την τήξη των ίδιων των παγετώνων.

Για τους λόγους αυτούς παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά των αλλουβιακών αποθέσεων: διαφορετική κοκκομετρία, στρογγυλεμένοι κλάστες και βαθμός εξαλλοίωσης ανάλογα με την ηλικία της απόθεσης.

Συγκεκριμένα, η απόθεση του Sizzano αποτελείται από καστανοκόκκινο χαλίκι και κροκάλες που καλύπτονται από καστανοκόκκινο αργιλώδες παλαιοέδαφος, με περιστασιακές εμφανίσεις εξαλλοιωμένων πυριτικών κροκαλών. Οι κροκάλες προέρχονται από την αλπική δομή που σχηματίζει τον ορεινό όγκο Monte Rosa και, γενικά, τις πλαγιές της κοιλάδας Sesia, και έχουν διαβρωθεί και μεταφερθεί επί εκατοντάδες χιλιάδες χρόνια με τη δύναμη των υδάτων του ποταμού Sesia.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής που καλύπτεται από την ονομασία είναι ότι διαθέτει εδάφη που κυμαίνονται από υποόξινα έως πολύ όξινα, λόγω των πολύ χαμηλών επιπέδων ασβεστόλιθου.

Επιπλέον, οι ψυχροί καταβατικοί άνεμοι που πνέουν από το Monte Rosa και τις Άλπεις προκαλούν θερμικές διακυμάνσεις μεταξύ ημέρας και νύχτας. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμβάλλουν στην ανάπτυξη μοναδικών αρωματικών προφίλ —από φαρμακευτικά βότανα μέχρι μπαχαρικά— και προσδίδουν στους οίνους της ονομασίας σύνθετη και εξαιρετικά ορυκτώδη δομή.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται είναι σαφώς αναγνωρίσιμα και μπορούν να αποδοθούν αποκλειστικά στη συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής.

Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)

Στη σύγχρονη εποχή, οι οίνοι του Sizzano οφείλουν τη φήμη τους στον μεγάλο Πιεμοντέζο πολιτικό Camillo Benso, κόμη του Cavour, ο οποίος κατείχε τεράστιες εκτάσεις γεωργικής γης. Ωστόσο, ο οίνος έχαιρε ήδη θαυμασμού την περίοδο της Αναγέννησης και θεωρούνταν εξαιρετικής ποιότητας.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

-

Άνευ αντικειμένου

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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