C/2026/2816

22.5.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/2816)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Sizzano“

ELi viitenumber: PDO-IT-A1236-AM03 – 2.3.2026

1. **Toote nimetus**

„Sizzano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandus-, toidusõltumatuse- ja metsandusministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond – toidukvaliteedi peadirektoraat – PQA I

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Ajutise muudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele.

Kinnitame, et käesolev muudatus vastab standardmuudatuse määratlusele, mis on esitatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, sest sellega:

— ei muudeta nimetust ega nimetuse kasutust ega geograafilise tähisega tähistatud tooteid või tootekategooriaid;

— ei ole ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— ei kaasne uusi piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Muudatus

Artiklite pealkirjade parandamine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi mõningaid artiklite pealkirju on parandatud, et viia need kooskõlla tootespetsifikaadiga.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 2, 4, 5, 6 ja 8.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Viinamarjasortide ja täiendavate viinamarjasortide kombinatsiooni protsent

Kirjeldus

Viinamarjasortide kombinatsiooni on muudetud, et täpsustada, et varem 50–70 % ulatuses ette nähtud viinamarjasordi „Nebbiolo“ osakaal peab olema vähemalt 60 %. Seega on täiendavate viinamarjasortide kasutamine lubatud kuni 40 % ulatuses. Täiendavad viinamarjasordid, mida võib kasutada, ei ole enam kõik Piemonte maakonnas kasvatamiseks sobivad sordid, vaid ainult sordid „Vespolina“ ja „Uva Rara“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Baasveini minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Kirjeldus

Baasveini minimaalset naturaalset alkoholisisaldust on suurendatud 11,50 mahuprotsendilt 12,00 mahuprotsendile.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Maksimaalne saagikus

Kirjeldus

Viinamarjakasvatusstandardeid, saagikust ja viinamarjade kvaliteediomadusi käsitlev artikkel on selguse huvides ümber sõnastatud. Täpsemalt on esitatud, et sortide „Riserva“ ja „Vigna“ eri viljeluse puhul on viinamarjade maksimaalne saagikus 8,1 tonni hektari kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4 ja koonddokumendi punkti 7.2 „Maksimaalne saagikus“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viinamarjaistanduse rajamise aasta tüübi puhul, millele on lisatud märked „Riserva“ ja „Vigna“

Kirjeldus

Veinitüüpe „Riserva“ ja „Vigna“ võib toota üksnes viinamarjaistandustest, mille vanus on üle seitsme aasta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Aegunud lõigete väljajätmine

Kirjeldus

Artikli 4 lõiked 4, 5 ja 6 ning artikli 6 lõige 3 on välja jäetud, kuna need on üleliigsed.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 4 ja 6.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viinamarjade/veini maksimaalne saagikus laagerdumisaja lõpus

Kirjeldus

Veiniviinamarjade puhul on kohustusliku laagerdumisaja lõpus kehtestatud maksimaalne saagikus, mis ei tohi ületada 68 %, nii et nii baasveini kui ka veinitüübi „Riserva“ puhul on kehtestatud maksimaalne veinitoodang liitrites hektari kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veini lisamine vaatidesse

Kirjeldus

Laagerdumisajaga seoses on täpsustatud, et märgitud saagikusprotsendi saavutamiseks on vaadis olevale veinile lubatud lisada veini, mida ladustatakse ka muud liiki mahutites.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Märgistusel lubatud tähistused

Kirjeldus

Märgistusel lubatud tähistustega seoses on muudetud artikli 7 lõige 2:

„2. Kontrollitud päritolunimetustega „Sizzano“ ja „Sizzano“ Riserva hõlmatud veinide kirjeldamisel ja esitlemisel on lubatud kasutada nimedele, ärinimedele või erakaubamärkidele viitavaid tähiseid, kui need ei ole ülistava tähendusega ega eksita tarbijat.“

ümber sõnastatud järgmiselt:

„Lubatud on aga viidata äriühingutele, nimedele, ärinimedele ja erakaubamärkidele, kui see ei ole ülistava ega tarbijat tõenäoliselt eksitava iseloomuga.“

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Seos geograafilise piirkonnaga

Kirjeldus

Artiklit, mis käsitleb seost geograafilise piirkonnaga, on ajakohastatud ja ümber sõnastatud, et muuta see selgemaks. Selle tulemusena on uus sõnastus lisatud ka koonddokumenti.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi artiklit 9 ja koonddokumendi punkti 10 „Seos geograafilise piirkonnaga“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kustutatakse viide kontrolliasutusele.

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi artiklit, mis sisaldab viiteid kontrolliasutusele, asendades seda puudutava teabe viitega liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil avaldatud teabele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Vormilised parandused

Kirjeldus

Tootespetsifikaadis on tehtud vormilisi parandusi, et parandada teksti selgust ja kõrvaldada trükivead. Täpsemalt puudutavad muudatused järgmist:

— tootespetsifikaadi kõigi artiklite lõigete numeratsioon on välja jäetud;

— artikli 2 teisest lõigust on välja jäetud vale sordinimi „Bonarda Novarese“ sordinime „Uva rara“ sünonüümina;

— artiklis 2 on sõnade „veinid „Sizzano“ ja „Sizzano“ Riserva“ asemel „kontrollitud päritolunimetusega „Sizzano“ ja „Sizzano“ Riserva hõlmatud veinid“;

— artikli 4 kolmandas lõigus on välja jäetud lause „artiklis 1 osutatud veinide tootmiseks“ ja asendatud sõnad „artiklis 1 osutatud veinide tootmiseks“ sõnadega „veinide Sizzano“, „Sizzano“ Riserva, „Sizzano“ Vigna ja „Sizzano“ Riserva Vigna tootmiseks“.

— artiklites 5 ja 7 on välja jäetud aegunud viited õigusaktidele ja need on asendatud sõnadega „olemasolevad õigusaktid“;

— sõna „toode“ on artiklis 5 asendatud õigema sõnaga „partii“;

— tabelis, mis käsitleb viinamarjade maksimaalset saagikust valmisveinis, on täpsustatud mõõtühik;

— artiklites 7 ja 8 on sõnad „Sizzano“ ja „Sizzano“ Riserva asendatud sõnadega „„Sizzano“ ja kõik selle tüübid“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 2, 4, 5, 7 ja 8.

–

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Sizzano“

ELi viitenumber: PDO-IT-A1236-AM03 – 2.3.2026

1. **Nimetus(ed**

„Sizzano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv virre

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini(de)kirjeldus**

Veinitoode

„Sizzano“, sealhulgas märkega „Vigna“

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rubiinpunane granaatpunase varjundiga

Lõhn

Lõhn: veinine, iseloomulik, kergelt kannikese hõnguga, peene ja meeldiva varjundiga

Maitse

Maitse: kuiv, maitseküllane, harmooniline

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Veinitoode

„Sizzano“ riserva, sealhulgas märkega „Vigna“

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: rubiinpunane granaatpunase varjundiga

Lõhn

Lõhn: veinine, iseloomulik, kannikese hõnguga, peene ja meeldiva varjundiga

Maitse

Maitse: kuiv, maitsekas, harmooniline, kergelt mõrkja järelmaitsega

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne üldhappesus	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

–

Ei kohaldata

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Sizzano

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Sizzano“ riserva, sealhulgas märkega „Vigna“

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	8 100
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. **Viinamarjasort või -sordid, millest vein(id) on valmistatud**

— Nebbiolo N – Spanna

— Uva rara N

— Vespolina N – Ughetta

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Veinide „Sizzano“ ja „Sizzano“ riserva tootmiseks ettenähtud viinamarjad peavad olema toodetud Sizzano omavalitsusüksuse haldusterritooriumil.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Lühiülevaade geograafilisest seosest

A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Kontrollitud päritolunimetusega „Sizzano“ hõlmatud ala asub Valsesia piiril, Monte Rosa lähikonnas, põhjas on selle piiriks Monte Fenera ning loodes Maggiore ja Cusio järv.

Sizzano, varem tuntud kui Sitianum või isegi Siccianum, asub kaheteistkümne mäe jalamil, mis laskuvad Sesia jõe suunas; ala asub Valsesiasse viiva tee ääres, Novarast 22 km kaugusel.

Nimetuse päritolu ei ole täiesti kindel, eeldatakse, et see tuleneb nimetusest Sittius.

Viinamarjakasvatussüsteemid on muutunud järk-järgult üha tõhusamaks ning sajandite jooksul on täiustunud viinamarjasortide kasvatamine ja nende kvaliteet. Aastate jooksul saadud kogemused on aidanud täiustada viljelustehnikat – optimeeritud on kontrollitud päritolunimetusega hõlmatud piirkonna viinamarjasortide saagikust, saavutatud on hea suhkrusisaldus, suurepärane aroom ning vananemine.

B) Teave toote kvaliteedi või omaduste kohta, mis tulenevad peamiselt või eranditult geograafilisest keskkonnast

Sizzanos kasvatatakse viinamarju Sesia oru idanõlval, põhja-lõuna teljel kulgeval pikal moreenist koosneval mäeahelikul. See on valdavalt savine platoo, mis on jagatud kaheks künklikuks ribaks.

Mäe ülemises osas on sügavamad ja savisemad mullad, mis muutuvad kivisemaks ja liikuvamaks piki kõige läänepoolsemaid nõlvu, mis laskuvad oru põhja.

Geoloogilisest vaatepunktist on tegemist liustike setetega, mis tekkisid liustike esiosa sulamisel ja mis koosnevad materjalidest, mida liustikud endaga kaasa vedasid ning seejärel sulamisel tekkinud vooluveekogudesse tagasi tõmbasid.

Seetõttu on neil alluviaalsetele setetele iseloomulikud omadused (osakeste eri suurus, osakeste ümaraks lihvitud servad ja osakeste erinevus sõltuvalt sette vanusest).

Täpsemalt koosneb Sizzano ladestus punakaspruunist kruusast ja veeristest, mis on kaetud punakaspruuni savimullaga (*paleosol*), millel on mõnikord ränikivist veeris. Veeris pärineb Alpide sellest osast, millest on moodustunud Monte Rosa mäemassiiv ja üldiselt Valle del Sesia mägedest, mis on sadade tuhandete aastate jooksul Sesia jõe heitlike vete tekitatud erosiooni ja uuristamiste tõttu tekkinud.

Päritolunimetusega hõlmatud piirkonna eripära seisneb selles, et sealsed mullad on lubjakivi poolest väga vaesed ning seetõttu happelised või väga happelised.

Monte Rosast ja Alpidest lähtuvad külmad tuuled põhjustavad ka päevase ja öise temperatuuri suuri erinevusi, mis soodustab ainulaadsete aroomiprofiilide kujunemist, mille lõhnad ulatuvad traditsioonilistest maitsetaimedest kuni vürtsideni ning mis annavad päritolunimetusega veinidele kompleksse ja väga mineraalse struktuuri.

Kirjeldatud organoleptilised omadused on selgelt äratuntavad ja neid saab seostada üksnes selle tootmispiirkonnaga.

C) Punktis A osutatud elementide ja punktis B osutatud elementide vahelise põhjusliku seose kirjeldus

Tänapäeval tuleneb veini „Sizzano“ maine Piemonte suurelt riigimehelt Camillo Bensost, kes on suurte maa-alade ja põllumajandusettevõtete omanik, kuid juba renessansiperioodil hinnati seda veini kõrgelt ja peeti kvaliteetseks.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

–

Ei kohaldata

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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