Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2816

22.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2816)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Sizzano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Sizzano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – *Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica* (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – *Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare* (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Rectification des titres des articles

Description

Certains titres des articles figurant dans le cahier des charges ont été corrigés pour les adapter au cahier des charges standard.

La modification concerne les articles 2, 4, 5, 6 et 8 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pourcentage de la base ampélographique et cépages complémentaires

Description

La base ampélographique a été modifiée afin de préciser que le Nebbiolo, dont le pourcentage prévu auparavant pouvait varier de 50 à 70 %, doit représenter au moins 60 %. Par conséquent, il est autorisé d'utiliser des cépages complémentaires jusqu'à concurrence de 40 %. Les cépages complémentaires pouvant être utilisés ne correspondent plus à tous ceux qui sont adaptés à la culture dans la région du Piémont mais sont limités au Vespolina et à l'Uva Rara.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Titre alcoométrique volumique naturel minimal du type de base

Description

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est porté de 11,50 % à 12,00 % vol. pour le type de base.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendements maximaux

Description

L'article relatif aux normes applicables à la viticulture, aux rendements et aux caractéristiques qualitatives des raisins est reformulé pour en améliorer la clarté. Plus précisément, il a été clarifié que le rendement maximal de raisins par hectare en culture spécialisée pour les types accompagnés de la mention «Riserva» et «Vigna» s'élevait à 8,1 t/ha.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique 7.2 «Rendements maximaux» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Année de plantation du vignoble pour le type accompagné de la mention «Riserva» et «Vigna»

Description

Les types accompagnés de la mention «Riserva» et «Vigna» ne peuvent être produits que dans des vignobles à partir de la septième année de plantation.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression des paragraphes obsolètes

Description

Les paragraphes 4, 5 et 6 de l'article 4 et le paragraphe 3 de l'article 6 sont supprimés dans la mesure où ils sont superflus.

La modification concerne les articles 4 et 6 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendement maximal raisin/vin à la fin de la période de vieillissement

Description

Une limite maximale du rendement du raisin en vin à la fin de la période de vieillissement obligatoire a été fixée et celle-ci ne doit pas dépasser 68 %; il convient dès lors de déterminer la production maximale de vin en litres par hectare, aussi bien pour le type de base que pour le type accompagné de la mention «Riserva».

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ouillage des fûts

Description

Pour ce qui est de la période de vieillissement, il est précisé que les fûts peuvent être ouillés avec le même vin, qui peut être stocké dans d'autres types de contenants, jusqu'à ce que le pourcentage de rendement indiqué soit atteint.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mentions autorisées sur l'étiquette

Description

En ce qui concerne les mentions autorisées sur l'étiquette, le paragraphe 2 de l'article 7:

«2. Lors de la désignation et la présentation du vin bénéficiant des appellations d'origine contrôlée "Sizzano" et "Sizzano" Riserva, l'utilisation de mentions faisant référence à des noms, raisons sociales ou marques privées est autorisée, pour autant que celles-ci n'aient pas un caractère élogieux et qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur.»

a été reformulé comme suit:

«Il est toutefois autorisé d'utiliser des mentions faisant référence à des noms, raisons sociales, marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère élogieux et soient de nature à ne pas induire le consommateur en erreur.»

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Lien avec le milieu géographique

Description

L'article relatif au lien avec le milieu géographique a été mis à jour et reformulé dans un souci de clarté. La nouvelle formulation a donc été intégrée également dans le document unique.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 10 «Lien avec la zone géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de la référence à l'organisme de contrôle

Description

L'article du cahier des charges qui prévoit des références à l'organisme de contrôle a été modifié et remplacé par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Corrections formelles

Description

Des corrections formelles ont été apportées au cahier des charges afin d'améliorer la clarté du texte et d'éliminer les erreurs typographiques. Plus précisément, les modifications concernent:

— la suppression de la numérotation des paragraphes dans tous les articles du cahier des charges;

— la suppression du terme incorrect «Bonarda Novarese» comme synonyme d'«Uva rara» à l'article 2, deuxième alinéa;

— l'intégration de l'expression «les vins "Sizzano" et "Sizzano Riserva"» dans la formulation «les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Sizzano" et "Sizzano Riserva"» à l'article 2;

— la suppression de la phrase «pour la production des vins visés à l'article 1» figurant au troisième alinéa de l'article 4 et le remplacement de la formulation «pour la production des vins visés à l'article 1» par «pour la production des vins "Sizzano", "Sizzano Riserva","Sizzano Vigna" et "Sizzano Riserva Vigna"»;

— la suppression des références obsolètes à la législation et le remplacement de la référence par «législation en vigueur» aux articles 5 et 7;

— le remplacement du mot «produit» par le terme «lot» plus adéquat à l'article 5;

— dans le tableau relatif au rendement maximal du raisin en vin fini, l'unité de mesure est précisée;

— le remplacement du «"Sizzano" et "Sizzano Riserva"» par le «Sizzano dans tous ses types» aux articles 7 et 8.

Les modifications concernent les articles 2, 4, 5, 7 et 8 du cahier des charges.

-

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Sizzano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Sizzano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

«Sizzano» y compris avec la mention «Vigna»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge rubis avec des reflets grenat

Nez

arôme: vineux, caractéristique, avec de légères notes de violette, fin et agréable

Bouche

saveur: sèche, savoureuse, harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Sizzano» Riserva y compris avec la mention «Vigna»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge rubis avec des reflets grenat

Nez

arôme: vineux, caractéristique, avec des notes de violette, fin et agréable

Bouche

saveur: sèche, savoureuse, harmonieuse, avec un arrière-goût légèrement amer

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

-

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Sizzano»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Sizzano» Riserva, y compris avec la mention «Vigna»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 100
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Nebbiolo N. - Spanna

— Uva rara N.

— Vespolina N. - Ughetta

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Les raisins destinés à la production des vins «Sizzano» et «Sizzano» Riserva doivent être produits sur le territoire administratif de la commune de Sizzano.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

La situation géographique du «Sizzano» AOC se trouve aux frontières de Valsesia, à proximité du Monte Rosa, et du Monte Fenera au nord et des lacs Majeur et Cusio au Nord-ouest.

Sizzano, que l'on dénommait autrefois Sitianum ou même Siccianum, est située au pied de douze collines qui descendent vers la rivière Sesia; la commune longe la route menant à Valsesia, à 22 kilomètres de Novare.

Des doutes subsistent quant à l'origine du nom; on part de l'hypothèse qu'il s'agit d'un dérivé du nom Sittius.

Les systèmes utilisés pour la conduite des vignes ont progressivement évolué et ont perfectionné, au fil des siècles, la culture et la qualité des cépages. L'expérience acquise au fil des ans a permis d'affiner la technique culturale, ce qui a optimisé les rendements de production des cépages dans la zone de l'AOC et permis d'obtenir des teneurs en sucre optimales, de grands arômes et une excellente évolution dans le temps.

B) Informations sur la qualité ou sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

La viticulture de Sizzano est pratiquée sur le versant oriental de la vallée de la Sesia, une longue colline morainique qui s'étend sur un axe nord-sud: un haut plateau à prédominance argileuse divisé en deux bandes vallonnées.

Les sols plus profonds et plus argileux se trouvent dans la partie haute de la colline; ils sont plus caillouteux et plus meubles le long des pentes les plus occidentales qui descendent vers le fond de la vallée.

D'un point de vue géologique, il s'agit de moraines glaciaires qui remontent aux phases de fusion des fronts et sont constituées de matières initialement transportées par les glaciers et ensuite, charriées et redéposées par les cours d'eau alimentés par la fonte de ces glaciers.

C'est pourquoi ils présentent les caractéristiques typiques des dépôts alluviaux (sélection granulométrique, arrondissement des clastes et un degré d'altération en fonction de l'âge du dépôt).

Plus précisément, le dépôt de Sizzano se compose de gravier et de cailloux rouge-brun recouverts d'un paléosol argileux rouge-brun, qui présente parfois des incrustations de cailloux silicatiques altérés. Les cailloux proviennent de l'édifice alpin formant le massif du Monte Rosa et des montagnes de la vallée de la Sesia en général; ils ont été érodés et transportés durant des centaines de milliers d'années par l'impétuosité des eaux de la rivière Sesia.

Les territoires couverts par la dénomination se distinguent par la présence de sols à réaction subacide à très acide en raison de leur pauvreté en calcaire.

Les vents froids qui descendent du Monte Rosa et des Alpes entraînent également de grandes variations de température entre le jour et la nuit, ce qui favorise le développement de profils aromatiques singuliers allant des herbes officinales aux épices et confère aux vins de la dénomination une structure complexe et très minérale.

Les caractéristiques sensorielles décrites sont faciles à reconnaître et à associer exclusivement à cette zone de production.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

La notoriété du vin de Sizzano à l'époque moderne est due au grand statisticien piémontais, Camillo Benso, conte de Cavour, propriétaire de vastes superficies de terres et d'exploitations agricoles, mais le vin était déjà apprécié pendant la période de la Renaissance et considéré comme étant de grande qualité.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

-

Sans objet

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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