C/2026/2816

22.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2816)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Sizzano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Sizzano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - PQA I

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Correzione dei titoli degli articoli

Descrizione

Nel disciplinare di produzione sono stati corretti alcuni titoli degli articoli per adeguarli al disciplinare standard.

La modifica riguarda gli articoli 2, 4, 5, 6 e 8 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Percentuale base ampelografica e vitigni complementari

Descrizione

La base ampelografica è stata modificata con la specifica che il Nebbiolo, precedentemente previsto in percentuale variabile dal 50 al 70 %, deve essere previsto per un minimo del 60 %. Conseguentemente l'utilizzo dei vitigni complementari è consentito fino ad un massimo del 40 %. I vitigni complementari utilizzabili non sono più tutti quelli idonei alla coltivazione nella regione Piemonte ma solo il Vespolina e l'Uva Rara.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo della tipologia base

Descrizione

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della tipologia base è stato aumentato da 11,50 % a 12,00 % Vol.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Rese massime

Descrizione

L'articolo relativo alle norme per la viticoltura, le rese e le caratteristiche qualitative delle uve è stato riformulato per una maggiore chiarezza. Nello specifico è stato chiarito che la resa massima di uva ad ettaro in coltura specializzata per le tipologie con menzione riserva e vigna è di 8,1 t/ha.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione e la sezione 7.2 «Rese massime» del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Anno di impianto del vigneto per la tipologia con menzione riserva e vigna

Descrizione

Le tipologie con menzione riserva e vigna potranno essere prodotte solo da vigneti dal settimo anno di impianto.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione paragrafi superati

Descrizione

I paragrafi 4, 5 e 6 dell'articolo 4, e il paragrafo 3 dell'articolo 6, sono stati eliminati in quanto superflui.

La modifica riguarda gli articoli 4 e 6 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Resa massima uva/vino al termine del periodo di invecchiamento

Descrizione

E' stato fissato un limite massimo di resa dell'uva in vino al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento, che non dovrà essere superiore al 68 %, con conseguente determinazione della produzione massima di vino in l/ha, sia per la tipologia base che per la tipologia con menzione riserva

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Colmatura

Descrizione

Relativamente al periodo di invecchiamento è stato specificato che è ammessa la colmatura con uguale vino conservato anche in altre tipologie di recipienti, fino al raggiungimento della percentuale di resa indicata.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Indicazioni consentite in etichetta

Descrizione

Relativamente alle indicazioni consentite in etichetta, il paragrafo 2 dell'articolo 7:

«2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Sizzano” e “Sizzano” riserva, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiamo significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore»

è stato riformulato con il seguente testo:

«E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e idonei a non trarre in inganno il consumatore»

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame con l'ambiente geografico

Descrizione

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico è stato aggiornato e riformulato per maggior chiarezza. Conseguentemente la nuova formulazione è stata inserita anche nel documento unico.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la sezione 10 «Legame con la zona geografica» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione riferimento all'Organismo di Controllo

Descrizione

L'articolo del disciplinare in cui erano previsti i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzioni formali

Descrizione

All'interno del disciplinare sono state effettuate correzioni formali finalizzate a migliorare la chiarezza del testo ed eliminare refusi. Nello specifico le modifiche riguardano:

— eliminazione della numerazione dei paragrafi in tutti gli articoli del disciplinare;

— eliminazione del termine errato «Bonarda novarese» come sinonimo di «Uva rara» al secondo paragrafo dell'articolo 2;

— integrazione dell'espressione «i vini Sizzano e Sizzano riserva» con «i vini a denominazione di origine controllata Sizzano e Sizzano riserva» all'articolo 2;

— eliminazione della frase «per la produzione dei vini di cui all'articolo 1» al terzo paragrafo dell'articolo 4 e sostituzione di «per la produzione dei vini di cui all'articolo 1» con «per la produzione dei vini Sizzano, Sizzano riserva, Sizzano vigna e Sizzano riserva vigna».

— eliminazione di riferimenti normativi superati e sostituzione del riferimento con «normativa vigente» agli articoli 5 e 7;

— sostituzione del termine «prodotto» con il più corretto «partita» all'articolo 5;

— nella tabella relativa alla resa massima di uva in vino finito è stata specificata l'unità di misura;

— sostituzione di «Sizzano e Sizzano riserva» con «Sizzano in tutte le sue tipologie» agli articoli 7 e 8.

Le modifiche riguardano gli articoli 2, 4, 5, 7 e 8 del disciplinare di produzione

-

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Sizzano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1236-AM03 — 2.3.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Sizzano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Sizzano anche con menzione vigna

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino con riflessi di granato

Aroma

odore: vinoso, caratteristico, con lievi sentori di violetta, fine e gradevole

Sapore

sapore: asciutto, sapido, armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Sizzano riserva anche con menzione vigna

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino con riflessi di granato

Aroma

odore: vinoso, caratteristico, con sentori di violetta, fine e gradevole

Sapore

sapore: asciutto, sapido, armonico, con retrogusto leggermente amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

-

Non applicabile

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Sizzano

Resa massima:

Resa massima:	9 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Sizzano riserva, anche con menzione vigna

Resa massima:

Resa massima:	8 100
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Nebbiolo N. - Spanna

— Uva rara N.

— Vespolina N. - Ughetta

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione dei vini «Sizzano» e «Sizzano» riserva devono essere prodotte nel territorio amministrativo comunale di Sizzano.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

A) Informazioni sulla zona geografica

La collocazione del Sizzano DOC si trova ai confini con la Valsesia, nelle vicinanze del Monte Rosa, con il Monte Fenera a Nord ed i laghi Maggiore e Cusio a Nord Ovest.

Sizzano, anticamente chiamato Sitianum o anche Siccianum sorge ai piedi di dodici colline degradanti verso il fiume Sesia; il borgo si trova lungo la strada che conduce in Valsesia, a 22 chilometri da Novara.

L'origine del nome non è del tutto sicura, si ipotizza una derivazione dal nome Sittius.

I sistemi adottati nella coltura della vite mutarono gradualmente, perfezionando nei secoli la coltivazione e la qualità dei vitigni. L'esperienza maturata negli anni ha affinato la tecnica di coltivazione, ottimizzando le rese produttive dei vitigni della zona della doc, ottenendo buoni tenori zuccherini, grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La viticoltura di Sizzano si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia, una lunga collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud: un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari.

Terreni più profondi ed argillosi nella parte alta della collina, più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti più occidentali che scendono verso il fondo valle.

Dal punto di vista geologico si tratta di depositi fluvioglaciali che si originano nelle fasi di fusione dei fronti e sono costituiti da materiali inizialmente trasportati dai ghiacciai e successivamente ripresi e risedimentati da corsi d'acqua alimentati dallo scioglimento dei ghiacciai stessi.

Per queste ragioni hanno le caratteristiche tipiche dei depositi alluvionali (selezione granulometrica, arrotondamento dei clasti e un grado di alterazione che dipende dall'età del deposito).

Nello specifico il deposito di Sizzano è costituito da ghiaie e ciottoli rosso-bruni ricoperti da un paleosuolo argilloso rosso-bruno talora con inclusioni di ciottoli silicatici alterati. I ciottoli provengono dall'edificio alpino che costituisce il massiccio del Monte Rosa e i rilievi della Valle del Sesia in generale, che sono stati erosi e trascinati durante le centinaia di migliaia di anni dall'impetuosità delle acque del fiume Sesia.

Peculiarità dei territori della denominazione è di possedere suoli a reazione da sub-acida a molto acida, per la scarsissima presenza di calcare.

I venti freddi che scendono dal Monte Rosa e dalle Alpi determinano inoltre forti escursioni termiche tra il giorno e la notte favorendo lo sviluppo di profili aromatici singolari, che spaziano dalle erbe officinali alle spezie, conferendo ai vini della denominazione una struttura complessa e molto minerale.

Le caratteristiche sensoriali descritte sono ben riconoscibili e riconducibili esclusivamente a questa zona di produzione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

La fama del vino sizzanese nei tempi moderni, si deve al grande statista piemontese Camillo Benso conte di Cavour, proprietario di vaste estensioni terriere e di aziende agricole, ma il vino era già apprezzato nel periodo rinascimentale e considerato di grande qualità.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

-

Non applicabile

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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