C/2026/2816

22.5.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2816)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Sizzano”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1236-AM03 – 2.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Sizzano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa – Dyrekcja Generalna ds. Promowania Jakości Produktów Rolno-Spożywczych – PQA I

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdzamy, że zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej” określonej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Korekta tytułów punktów

Opis

W specyfikacji produktu skorygowano niektóre tytuły punktów w celu dostosowania ich do standardowej specyfikacji.

Zmiana dotyczy pkt 2, 4, 5, 6 i 8 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Proporcje w połączeniu odmian winorośli i odmian uzupełniających

Opis

Zmieniono połączenie odmian winorośli. Wcześniej wymagano, aby udział odmiany Nebbiolo wynosił od 50 % do 70 %. Minimalny udział ustalono obecnie na poziomie 60 %. Udział uzupełniających odmian winorośli jest zatem dozwolony na poziomie maksymalnie 40 %. Uzupełniające odmiany winorośli, które można wykorzystać, to już nie wszystkie odmiany nadające się do uprawy w regionie Piemontu, lecz jedynie odmiany Vespolina i Uva Rara.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w standardowym rodzaju wina

Opis

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w standardowym rodzaju wina zwiększono z 11,50 % do 12,00 %.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Maksymalna wydajność

Opis

Przeredagowano punkt dotyczący zasad uprawy winorośli, wydajności i cech jakościowych winogron w celu zapewnienia większej jasności. W szczególności maksymalną wydajność z hektara określono na poziomie 8,1 tony w odniesieniu do winogron uprawianych specjalnie dla rodzajów wina opatrzonych określeniami „Riserva" i „Vigna".

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 7.2 („Maksymalna wydajność") jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Rok posadzenia winnic w przypadku rodzajów wina opatrzonych określeniami „Riserva" i „Vigna"

Opis

Rodzaje wina opatrzone określeniami „Riserva" i „Vigna" mogą być produkowane wyłącznie w winnicach począwszy od siódmego roku od ich posadzenia.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Skreślenie nieaktualnych podpunktów.

Opis

Skreślono pkt 4 ppkt 4, 5 i 6 oraz pkt 6 ppkt 3, ponieważ były one zbędne.

Zmiana dotyczy pkt 4 i 6 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Maksymalna wydajność winogron/wina na koniec okresu dojrzewania

Opis

Ustalono maksymalny limit ilości winogron przetwarzanych na wino pod koniec obowiązkowego okresu dojrzewania: nie może on przekraczać 68 %. Określa to następnie maksymalną produkcję wina w litrach na hektar, zarówno w odniesieniu do standardowego rodzaju wina, jak i rodzaju opatrzonego określeniem „Riserva".

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Uzupełnianie beczek

Opis

W odniesieniu do okresu dojrzewania określono, że dopuszcza się uzupełnianie równoważnym winem, w tym winem przechowywanym w innych rodzajach pojemników, w celu osiągnięcia określonej wydajności.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dozwolone określenia na etykietach

Opis

W odniesieniu do dozwolonych określeń na etykietach, pkt 7 ppkt 2, przeredagowano następujący tekst:

„2. W opisie i prezentacji wina o chronionej nazwie pochodzenia »Sizzano« i »Sizzano Riserva« dopuszcza się stosowanie określeń, które odnoszą się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd."

Nowa wersja ma następujące brzmienie:

„Dopuszcza się jednak stosowanie określeń, które odnoszą się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd."

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Związek z obszarem geograficznym

Opis

Punkt dotyczący związku ze środowiskiem geograficznym zaktualizowano i przeredagowano w celu zapewnienia większej jasności. Nowa wersja została z kolei włączona do jednolitego dokumentu.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 10 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie odniesienia do organu kontrolnego.

Opis

Zmieniono punkt specyfikacji, który zawierał odniesienia do organu kontrolnego, a informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Poprawki redakcyjne

Opis

W specyfikacji produktu wprowadzono poprawki redakcyjne w celu zwiększenia jasności tekstu i usunięcia błędów. Zmiany te dotyczą w szczególności:

— usunięcia numeracji podpunktów we wszystkich punktach specyfikacji produktu;

— usunięcia błędnego określenia „Bonarda novarese” jako synonimu „Uva Rara” w pkt 2 ppkt 2;

— dodania w pkt 2 sformułowania „wina Sizzano i Sizzano Riserva” do „win objętych chronioną nazwą pochodzenia Sizzano i Sizzano Riserva”;

— usunięcia z pkt 4 ppkt 3 sformułowania „do produkcji win, o których mowa w pkt 1” i zastąpienia go sformułowaniem „do produkcji win Sizzano, Sizzano Riserva, Sizzano Vigna i Sizzano Riserva Vigna”;

— usunięcia nieaktualnych odniesień do przepisów i zastąpienia ich odniesieniem do „obowiązujących przepisów” w pkt 5 i 7;

— zastąpienia wyrażenia „produkt” bardziej poprawnym wyrażeniem „partia” w pkt 5;

— wyszczególnienia jednostki miary w tabeli odnoszącej się do maksymalnych zbiorów winogron przetworzonych na gotowe wino;

— zastąpienia sformułowania „Sizzano i Sizzano Riserva” sformułowaniem „Sizzano we wszystkich formach” w pkt 7 i 8.

Zmiana dotyczy pkt 2, 4, 5, 7 i 8 specyfikacji produktu.

-

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Sizzano”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1236-AM03 – 2.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Sizzano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Sizzano, w tym opatrzone określeniem „Vigna”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona z refleksami barwy granatu

Aromat

Zapach: winny, charakterystyczny, z lekkimi nutami fiołkowymi, delikatny i przyjemny

Smak

Smak: wytrawny, bogaty, harmonijny

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Sizzano Riserva, w tym opatrzone określeniem „Vigna”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona z refleksami barwy granatu

Aromat

Zapach: winny, charakterystyczny, z nutami fiołkowymi, delikatny i przyjemny

Smak

Smak: wytrawny, bogaty, harmonijny, z lekko gorzkim posmakiem

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win oraz stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

-

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Sizzano

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	9 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Sizzano Riserva, w tym opatrzone określeniem „Vigna”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	8 100
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Nebbiolo N - Spanna

— Uva Rara N

— Vespolina N - Ughetta

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Winogrona przeznaczone do produkcji win „Sizzano" i „Sizzano Riserva" muszą być produkowane w gminnym okręgu administracyjnym Sizzano.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

Obszar ChNP Sizzano znajduje się na granicy doliny Valsesia, w pobliżu Monte Rosa, z Monte Fenera na północy oraz z jeziorami Maggiore i Cusio na północnym zachodzie.

Sizzano, dawniej nazywane Sitianum, a także Siccianum, leży u podstawy 12 wzgórz opadających w kierunku rzeki Sesii. Gmina przylega do drogi prowadzącej do Valsesii, 22 km od Novary.

Pochodzenie nazwy nie jest jasne. Uważa się, że jest to pochodna nazwy Sittius.

Przyjęte systemy uprawy winorośli zmieniały się z biegiem czasu, a uprawa i jakość winnic były doskonalone na przestrzeni wieków. Zgromadzone na przestrzeni lat doświadczenie pozwoliło udoskonalić technikę uprawy i zoptymalizować wydajność winnic na obszarze objętym ChNP, co przełożyło się na dobre poziomy cukru, intensywne aromaty oraz doskonały rozwój z biegiem czasu.

B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Winorośl w Sizzano uprawia się po wschodniej stronie doliny Sesia. Tę długą, biegnącą z północy na południe morenę tworzy przede wszystkim ilasty płaskowyż podzielony na dwa pagórkowate pasy.

Na wyższym obszarze wzgórz występują głębsze i bardziej ilaste gleby, a na skierowanych bardziej na zachód zboczach schodzących do dna doliny przeważają gleby luźniejsze.

Pod względem geologicznym są to osady rzeczno-lodowcowe powstałe podczas topnienia czoła lodowców. Składają się one z materiałów transportowanych początkowo przez lodowce, a następnie przemieszczanych powtórnie przez cieki wodne zasilane przez topienie tych lodowców.

Z tych powodów mają one właściwości typowe dla osadów aluwialnych: cząstki o różnych rozmiarach, wygładzone okruchy skalne oraz pewien stopień zróżnicowania związany z wiekiem osadów.

W szczególności osady w Sizzano składają się z czerwonobrązowego żwiru i otoczaków pokrytych czerwonobrązową ilastą glebą kopalną, z okazjonalnymi wychodniami zmodyfikowanych otoczaków krzemowych. Otoczaki pochodzą ze struktury alpejskiej tworzącej masyw Monte Rosa i ogólnie zbocza doliny Sesia; przez setki tysięcy lat podlegały one erozji i były przenoszone przez rzekę Sesia.

Specyfika obszaru objętego nazwą polega na tym, że charakteryzuje się on glebami od subkwaśnych do bardzo kwaśnych ze względu na bardzo niską zawartość wapienia.

Ponadto zimne wiatry wiejące od strony Monte Rosa i Alp powodują wahania cieplne między dniem a nocą. Przyczyniają się one do rozwoju unikalnych profili aromatycznych, od ziół leczniczych po przyprawy, oraz nadają winom objętym chronioną nazwą pochodzenia złożoną i wysoce mineralną strukturę.

Opisane właściwości organoleptyczne są wyraźnie rozpoznawalne i można je przypisać wyłącznie temu obszarowi produkcji.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B

W czasach współczesnych wina z Sizzano zawdzięczają swoją renomę wielkiemu mężowi stanu Piemontu Camillowi Bensowi, hrabiemu Cavour, który był na tym obszarze właścicielem rozległych gruntów rolnych. Wino to było jednak podziwiane już w czasach renesansu i uznawano je za cechujące się bardzo wysoką jakością.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

-

Nie dotyczy

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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