C/2026/2816

22.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/2816)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Sizzano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1236-AM03 – 2. 3. 2026

1. **Názov výrobku**

„Sizzano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu – Generálne riaditeľstvo podpory agropotravinárskej kvality – PQA I

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Potvrdzujeme, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňa podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a je v súlade s ustanoveniami prijatými podľa neho.

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

— nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Oprava názvov článkov

Opis

Opravili sa niektoré názvy článkov v špecifikácii výrobku, aby boli v súlade so štandardnou špecifikáciou.

Zmena sa týka článkov 2, 4, 5, 6 a 8 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Pomery v kombinácii muštových odrôd a doplnkových odrôd

Opis

Zmenila sa kombinácia muštových odrôd. Predtým sa vyžadoval podiel odrody Nebbiolo v rozmedzí 50 % až 70 %. Teraz sa stanovil minimálny podiel 60 %. Doplnkové muštové odrody sú teda povolené v podiele najviac 40 %. Medzi doplnkové muštové odrody, ktoré sa môžu používať, už nepatria všetky odrody vhodné na pestovanie v regióne Piemont, ale len odrody Vespolina a Uva Rara.

Zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Minimálny prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách v štandardnom druhu vína

Opis

V prípade štandardného druhu vína sa minimálny prirodzený obsah alkoholu zvýšil z 11,50 obj. % na 12,00 obj. %.

Zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Maximálne výnosy

Opis

V záujme väčšej zrozumiteľnosti sa prepracoval článok týkajúci sa pravidiel pestovania viniča, výnosov a kvalitatívnych vlastností hrozna. Konkrétne sa stanovuje maximálny výnos 8,1 tony na hektár v prípade hrozna, ktoré sa pestuje osobitne na výrobu druhov vína označených pojmami „Riserva“ a „Vigna“.

Zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a bodu 7.2 („Maximálne výnosy“) jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Rok výsadby vinohradov v prípade druhov vína označených pojmami „Riserva“ a „Vigna“

Opis

Druhy vína označené pojmami „Riserva“ a „Vigna“ sa môžu vyrábať len z produkcie vinohradov od siedmeho roku ich výsadby.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Vypustenie nahradených odsekov

Opis

Vypustili sa odseky 4, 5 a 6 v článku 4 a odsek 3 v článku 6, pretože boli zbytočné.

Táto zmena sa týka článkov 4 a 6 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Maximálny výnos hrozna/vína na konci obdobia vyzrievania

Opis

Stanovil sa maximálny limit pre množstvo výnosu hrozna, ktoré sa na konci povinného obdobia vyzrievania transformuje na víno: nesmie prekročiť 68 %. Na základe toho sa následne určí maximálna produkcia vína v litroch na hektár jednak v prípade štandardného druhu vína a jednak v prípade druhu označeného pojmom „Riserva“.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Dolievanie sudov

Opis

Pokiaľ ide o obdobie vyzrievania, špecifikovalo sa, že s cieľom dosiahnuť stanovené množstvo výnosu je povolené dolievanie ekvivalentným vínom vrátane vína uskladneného v iných druhoch nádob.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Povolené pojmy na etikete

Opis

V súvislosti s povolenými pojmami na etikete sa preformuloval článok 7 ods. 2:

„2. Pri opise a prezentácii vína s chráneným označením pôvodu ‚Sizzano‘ a ‚Sizzano Riserva‘ je povolené používať výrazy, ktoré odkazujú na názvy, obchodné mená a súkromné ochranné známky, pokiaľ nemajú pochvalný charakter a je nepravdepodobné, že budú uvádzať spotrebiteľa do omylu.“

Nové znenie je takéto:

„Je však povolené používať výrazy odkazujúce na názvy, obchodné mená a súkromné ochranné známky, ktoré nemajú pochvalný charakter a je nepravdepodobné, že budú uvádzať spotrebiteľa do omylu.“

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Opis

V záujme väčšej zrozumiteľnosti sa aktualizoval a preformuloval článok o súvislosti so zemepisným prostredím. Nové znenie sa následne zahrnulo do jednotného dokumentu.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu 10 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Vypustenie odkazu na kontrolný orgán

Opis

Zmenil sa článok v špecifikácii, ktorý obsahoval odkazy na kontrolný orgán, a informácie sa nahradili odkazom na publikáciu na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Názov

Redakčné opravy

Opis

V rámci špecifikácie výrobku sa vykonali formálne opravy s cieľom zlepšiť zrozumiteľnosť textu a odstrániť chyby. Konkrétne ide o tieto zmeny:

— vypustenie číslovania odsekov vo všetkých článkoch špecifikácie výrobku,

— vypustenie chybného označenia „Bonarda novarese“ ako synonyma pre odrodu „Uva Rara“ v článku 2 druhom odseku,

— začlenenie slov „vína Sizzano a Sizzano Riserva“ do slovného spojenia „vína s chráneným označením pôvodu Sizzano a Sizzano Riserva“ v článku 2,

— vypustenie formulácie „na výrobu vín uvedených v článku 1“ z článku 4 tretieho odseku a jej nahradenie formuláciou „na výrobu vín Sizzano, Sizzano Riserva, Sizzano Vigna a Sizzano Riserva Vigna“,

— vypustenie zastaraných odkazov na pravidlá a ich nahradenie odkazom na „platné právne predpisy“ v článkoch 5 a 7,

— nahradenie pojmu „výrobok“ správnejším pojmom „šarža“ v článku 5,

— špecifikovanie mernej jednotky v tabuľke týkajúcej sa maximálneho množstva výnosu hrozna transformovaného na hotové víno,

— nahradenie slovného spojenia „Sizzano a Sizzano Riserva“ slovami „Sizzano vo všetkých jeho formách“ v článkoch 7 a 8.

Táto zmena sa týka článkov 2, 4, 5, 7 a 8 špecifikácie výrobku.

–

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Sizzano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1236-AM03 – 2. 3. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Sizzano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Sizzano vrátane výrobku označeného pojmom „Vigna“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínovočervená s granátovými odtieňmi

Aróma

Vôňa: pocitovo vyšší obsah alkoholu, charakteristická, s ľahkým náznakmi fialky, delikátna a príjemná

Chuť

Chuť: suchá, aromatická, harmonická

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Sizzano Riserva vrátane výrobku označeného pojmom „Vigna“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínovočervená s granátovými odtieňmi

Aróma

Vôňa: pocitovo vyšší obsah alkoholu, charakteristická, s náznakmi fialky, delikátna a príjemná

Chuť

Chuť: suchá, aromatická, harmonická, s mierne horkou dochuťou

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

–

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Sizzano

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Sizzano Riserva vrátane výrobku označeného pojmom „Vigna“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	8 100
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Nebbiolo N – Spanna

— Uva Rara N

— Vespolina N – Ughetta

9. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Hrozno určené na výrobu vín „Sizzano“ a „Sizzano Riserva“ musí byť dopestované v mestskom administratívnom okrese Sizzano.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

A) Údaje o zemepisnej oblasti

Oblasť CHOP Sizzano sa nachádza na hraniciach s oblasťou Valsesia, v blízkosti horského masívu Monte Rosa, smerom na sever od nej leží Monte Fenera a smerom na severozápad zas jazerá Maggiore a Cusio.

Obec Sizzano, v minulosti nazývaná Sitianum a aj Siccianum, leží na úpätiach 12 kopcov zvažujúcich sa k rieke Sesia. Lokalita sa nachádza na ceste vedúcej do Valsesie, 22 km od Novary.

Pôvod jej názvu nie je úplne jasný. Predpokladá sa, že je odvodený od mena Sittius.

Uplatňované vinohradnícke systémy sa časom menili a spôsob pestovania a kvalita vinohradov sa v priebehu storočí zdokonaľovali. Vďaka skúsenostiam nadobudnutým v priebehu mnohých rokov sa vycibrila technika pestovania, optimalizovali sa výnosy vinohradov v oblasti CHOP, dospelo sa k dobrej cukornatosti, intenzívnym arómam a vynikajúcemu vývoju v priebehu času.

B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím

Pestovanie viniča v oblasti Sizzano sa rozvíja na východnej strane údolia rieky Sesia. Dlhá moréna, ktorá sa tiahne od severu na juh, má charakter prevažne ílovitej plošiny rozdelenej na dva kopcovité pásy.

Vo vyšších polohách kopcov sa nachádzajú hlbšie a ílovitejšie pôdy a na západnejších svahoch zvažujúcich sa ku dnu údolia zas kamenistejšie a sypkejšie pôdy.

Z geologického hľadiska ide o fluviálno-ľadovcové sedimenty, ktoré vznikli počas topenia ľadovcových frontov. Tvoria ich materiály pôvodne prinesené ľadovcami a následne premiestnené a znovu nanesené vodnými tokmi, ktoré sú zásobované topením samotných ľadovcov.

Preto vykazujú typické vlastnosti aluviálnych sedimentov: rozličná veľkosť častíc, vyhladené klasty a stupeň alterácie v závislosti od veku sedimentu.

Konkrétne sediment v oblasti Sizzano pozostáva z červenohnedého štrku a okruhliakov pokrytých červenohnedou ílovitou paleopôdou s občasnými východmi alterovaných kremičitých okruhliakov. Okruhliaky pochádzajú z alpskej štruktúry, ktorá vo všeobecnosti tvorí masív Monte Rosa a svahy údolia rieky Sesia, a boli státisíce rokov erodované a prenášané silou vody rieky Sesia.

Oblasť, na ktorú sa vzťahuje toto označenie, je zvláštna tým, že v dôsledku veľmi nízkeho obsahu vápenca sa tu vyskytujú pôdy v spektre od nízkej kyslosti až po veľmi vysokú kyslosť.

Studené vetry, ktoré vanú z masívu Monte Rosa a z Álp, navyše spôsobujú teplotné rozdiely medzi dňom a nocou. Tieto podmienky pomáhajú vytvárať jedinečné aromatické profily siahajúce od liečivých bylín po korenie a dodávajú vínam s týmto označením komplexnú a vysoko minerálnu štruktúru.

Opísané senzorické vlastnosti sú jasne rozpoznateľné a výlučne pripísateľné tejto výrobnej oblasti.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

V moderných časoch sa za dobrú povesť vína Sizzano zaslúžil významný piemontský štátnik Camillo Benso, gróf di Cavour, ktorý vlastnil rozsiahle poľnohospodárske pozemky. Toto víno sa však tešilo obdivu už v renesančných časoch a považovalo sa za veľmi kvalitné.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

–

Neuplatňuje sa

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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