Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2778

29.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2778)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Fara»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1178-AM03 — 2.3.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Fara»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων — Γενική Διεύθυνση Προώθησης της Ποιότητας των Γεωργικών Τροφίμων — PQA I

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνουμε ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η παρούσα τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» που προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων

Τίτλος

Διόρθωση των τίτλων των άρθρων

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος, διορθώνονται ορισμένοι τίτλοι άρθρων ώστε να ευθυγραμμιστούν με τις τυποποιημένες προδιαγραφές.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 2, 4, 5, 6, 8 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Ποσοστά στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου και συμπληρωματικών ποικιλιών

Περιγραφή

Τροποποιείται ο συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου. Βάσει της προηγουμένης απαίτησης, το ποσοστό του Nebbiolo έπρεπε να κυμαίνεται μεταξύ 50 % και 70 %. Το ελάχιστο ποσοστό ορίζεται πλέον σε 60 %. Ως εκ τούτου, οι συμπληρωματικές ποικιλίες αμπέλου επιτρέπονται σε ποσοστό έως 40 % κατ' ανώτατο όριο. Οι συμπληρωματικές ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν δεν είναι πλέον όλες εκείνες που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια του Πεδεμοντίου, αλλά μόνο οι ποικιλίες Vespolina και Uva Rara.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Υψόμετρο των αμπελώνων

Περιγραφή

Το ελάχιστο υψόμετρο των αμπελώνων αυξάνεται από 180 σε 200 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Μέγιστες αποδόσεις

Περιγραφή

Ολόκληρο το άρθρο σχετικά με τους κανόνες αμπελοκαλλιέργειας, τις αποδόσεις και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών αναδιατυπώνεται για μεγαλύτερη σαφήνεια. Επιπλέον, οι αποδόσεις μειώνονται. Συγκεκριμένα, η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο για τα σταφύλια που καλλιεργούνται ειδικά για τον συνήθη τύπο οίνου μειώνεται από 10,00 σε 9,00 τόνους ανά εκτάριο. Για τον τύπο οίνου που φέρει την ένδειξη «Riserva», μειώνεται από 9,00 σε 8,10.

Η τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 7.2 («Μέγιστες αποδόσεις») του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιγραφή

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του συνήθους τύπου οίνου αυξάνεται από 11,50 % σε 12,00 %. Για τον τύπο οίνου που φέρει την ένδειξη «Riserva», αυξάνεται από 12,00 % σε 12,50 %.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Έτος φύτευσης των αμπελώνων για τον τύπο οίνου που φέρει την ένδειξη «Vigna»

Περιγραφή

Η ελάχιστη ηλικία φύτευσης για τον τύπο οίνου που φέρει την ένδειξη «Vigna» μειώνεται από πέντε σε τρία έτη.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Μέγιστη απόδοση των σταφυλιών στον τελικό οίνο

Περιγραφή

Λόγω της μείωσης της μέγιστης απόδοσης των σταφυλιών ανά εκτάριο, η μέγιστη απόδοση των σταφυλιών στον τελικό οίνο μειώνεται από 7 000 σε 6 300 λίτρα για τον συνήθη τύπο οίνου και από 6 300 σε 5 670 λίτρα για τον τύπο οίνου που φέρει την ένδειξη «Riserva».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Μέγιστη απόδοση σταφυλιών/οίνου στο τέλος της περιόδου παλαίωσης

Περιγραφή

Καθορίζεται ανώτατο όριο για την απόδοση σταφυλιών σε οίνο στο τέλος της υποχρεωτικής περιόδου παλαίωσης: δεν πρέπει να υπερβαίνει το 68 %. Βάσει αυτού καθορίζεται στη συνέχεια η μέγιστη παραγωγή οίνου σε λίτρα ανά εκτάριο, τόσο για τον συνήθη τύπο οίνου όσο και για τον τύπο που φέρει την ένδειξη «Riserva».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Συμπλήρωση των βαρελιών

Περιγραφή

Όσον αφορά την περίοδο παλαίωσης, διευκρινίζεται ότι επιτρέπεται η συμπλήρωση με ισοδύναμο οίνο, συμπεριλαμβανομένου οίνου που είναι αποθηκευμένος σε άλλους τύπους δοχείων, προκειμένου να επιτευχθεί η αναφερόμενη απόδοση.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Επιτρεπόμενες ενδείξεις επισήμανσης

Περιγραφή

Όσον αφορά τις επιτρεπόμενες ενδείξεις επισήμανσης, στο άρθρο 7 παράγραφος 2, αναδιατυπώνεται το ακόλουθο κείμενο:

«2. Στην περιγραφή και την παρουσίαση του οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Fara”, επιτρέπεται η χρήση φράσεων που παραπέμπουν σε ονομασίες, επωνυμίες και ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν είναι πιθανό να παραπλανήσουν τον καταναλωτή».

Η νέα έκδοση έχει ως εξής:

«Ωστόσο, επιτρέπεται η χρήση φράσεων που παραπέμπουν σε ονομασίες, επωνυμίες και ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν είναι πιθανό να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.»

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον επικαιροποιείται και αναδιατυπώνεται για μεγαλύτερη σαφήνεια. Η νέα έκδοση, με τη σειρά της, περιλαμβάνεται στο ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 10 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Διαγραφή της αναφοράς στον οργανισμό ελέγχου.

Περιγραφή

Το άρθρο των προδιαγραφών προϊόντος το οποίο περιλάμβανε αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι εν λόγω πληροφορίες αντικαθίστανται με παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Συντακτικές διορθώσεις

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος, πραγματοποιούνται συντακτικές διορθώσεις προκειμένου να βελτιωθεί η σαφήνεια του κειμένου και να εξαλειφθούν τα σφάλματα. Συγκεκριμένα, οι τροποποιήσεις αφορούν τα εξής:

— προσθήκη της φράσης «οι οίνοι Fara» στη φράση «οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Fara και Fara Riserva» στο άρθρο 2·

— διαγραφή του εσφαλμένου όρου «Bonarda Novarese» ως συνώνυμου του όρου «Uva Rara» στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο·

— αντικατάσταση της φράσης «στην εκμετάλλευση από σταφύλια από τις ακόλουθες ποικιλίες» με τη φράση «από σταφύλια από ποικιλίες η χρήση των οποίων έχει καθιερωθεί στην εκμετάλλευση από την ποικιλία» [sic]

— διαγραφή παρωχημένων παραπομπών σε κανόνες, οι οποίες αντικαταστάθηκαν από αναφορά στους «ισχύοντες κανονισμούς» στα άρθρα 5 και 7·

— αντικατάσταση του όρου «προϊόν» με τον ορθότερο όρο «παρτίδα» στο άρθρο 5·

— προσθήκη της ένδειξης «φέρουν επίσης την ένδειξη Vigna» και διαγραφή του όρου «άρωμα» από την παράγραφο 2 του άρθρου 6·

— αντικατάσταση της φράσης «Fara και Fara Riserva» με τη φράση «Fara σε όλες τις μορφές του» στα άρθρα 7 και 8.

— στο άρθρο 7, η φράση «περιγραφή άλλη από την ένδειξη Riserva» αντικαθίσταται από τη φράση «περιγραφή άλλη από εκείνες που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος».

Οι τροποποιήσεις αφορούν τα άρθρα 2, 5, 6, 7 και 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Απαλοιφή παραγράφων που έχουν αντικατασταθεί

Περιγραφή

Οι παράγραφοι 4, 5 και 6 του άρθρου 4 και η παράγραφος 3 του άρθρου 6 απαλείφονται διότι ήταν περιττές.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 4 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Επιτρεπόμενες συσκευασίες και χωρητικότητες

Περιγραφή

Το άρθρο σχετικά με τη συσκευασία αναδιατυπώνεται προκειμένου να προσδιοριστούν τα επιτρεπόμενα σχήματα φιαλών και τα πώματα και για να αυξηθεί η επιτρεπόμενη χωρητικότητα των φιαλών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 11 «Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Fara»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1178-AM03 — 2.3.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Fara»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Fara, συμπεριλαμβανομένου εκείνου που φέρει την ένδειξη «Vigna»

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί.

Άρωμα

Οσμή: λεπτό και ευχάριστο άρωμα·

Γεύση

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, αρμονική.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

«Fara»:

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

«Fara», συμπεριλαμβανομένου εκείνου που φέρει την ένδειξη «Vigna»

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Fara, συμπεριλαμβανομένου εκείνου που φέρει την ένδειξη «Vigna»

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί, με απαλές αποχρώσεις γρανάτη.

Άρωμα

Οσμή: χαρακτηριστική, εκλεπτυσμένη, ευχάριστη.

Γεύση

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, αρμονική.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 %

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. Οινοποιητικές πρακτικές

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

—

Άνευ αντικειμένου

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Fara

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	9 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Fara Riserva

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	8 100
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Nebbiolo N - Spanna

— Uva Rara N

— Vespolina N - Ughetta

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων «Fara» πρέπει να παράγονται στα δημοτικά διοικητικά διαμερίσματα Fara και Briona.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Α) Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή

Η Fara, η οποία εκτείνεται κατά μήκος του ποταμού Sesia, είναι ο πρώτος από τους λεγόμενους «δήμους της Novara». Βρίσκεται κοντά στο Monte Rosa, ενώ προς βορρά εκτείνεται το Monte Fenera και προς τα βορειοδυτικά οι λίμνες Maggiore και Cusio. Καλύπτει δύο δήμους: Briona και Fara Novarese. Η περιοχή της ΠΟΠ Fara εκτείνεται εν μέρει σε μοραινικά οροπέδια και εν μέρει σε λοφοπλαγιές. Μεταξύ των προϊόντων της περιοχής, την πρώτη θέση καταλαμβάνει το σταφύλι. Η εν λόγω περιοχή έχει να παρουσιάσει ιστορία άνω των χιλίων ετών στην αμπελοκαλλιέργεια, η οποία έχει βελτιωθεί με την πάροδο του χρόνου, χάρη στον συνδυασμό εδάφους και κλίματος.

Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον

Οι αμπελώνες της Fara καλλιεργούνται στην ανατολική πλευρά της κοιλάδας Sesia. Η περιοχή, μια εκτενής και ομοιόμορφη μοραινική απόθεση που εκτείνεται από βορρά προς νότο, αποτελεί κατά κύριο λόγο αργιλώδες οροπέδιο που χωρίζεται σε δύο λοφώδεις ζώνες. Από γεωλογική άποψη, πρόκειται για παγετοποτάμιες αποθέσεις που σχηματίστηκαν κατά την τήξη των μετώπων των παγετώνων. Αποτελούνται από υλικά που αρχικά μεταφέρθηκαν από παγετώνες και στη συνέχεια παρασύρθηκαν και αποτέθηκαν εκ νέου από υδατορεύματα που τροφοδοτούνταν από την τήξη των ίδιων των παγετώνων. Για τους λόγους αυτούς παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά των αλλουβιακών αποθέσεων: διαφορετική κοκκομετρία, στρογγυλεμένοι κλάστες και βαθμός εξαλλοίωσης ανάλογα με την ηλικία της απόθεσης. Συγκεκριμένα, η απόθεση των Fara και Briona αποτελείται από καστανοκόκκινο χαλίκι και κροκάλες που καλύπτονται από καστανοκόκκινο αργιλώδες παλαιοέδαφος, με περιστασιακές εμφανίσεις εξαλλοιωμένων πυριτικών κροκαλών. Οι κροκάλες προέρχονται από την αλπική δομή που σχηματίζει τον ορεινό όγκο Monte Rosa και, γενικά, τις πλαγιές της κοιλάδας Sesia, και έχουν διαβρωθεί και μεταφερθεί επί εκατοντάδες χιλιάδες χρόνια με τη δύναμη των υδάτων του ποταμού Sesia. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής που καλύπτεται από την ονομασία είναι ότι διαθέτει εδάφη που κυμαίνονται από υποόξινα έως πολύ όξινα, λόγω των πολύ χαμηλών επιπέδων ασβεστόλιθου. Επιπλέον, οι ψυχροί καταβατικοί άνεμοι που πνέουν από το Monte Rosa και τις Άλπεις προκαλούν θερμικές διακυμάνσεις μεταξύ ημέρας και νύχτας. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμβάλλουν στην ανάπτυξη μοναδικών αρωματικών προφίλ —από φαρμακευτικά βότανα μέχρι μπαχαρικά— και προσδίδουν στους οίνους της περιοχής σύνθετη και εξαιρετικά ορυκτώδη δομή. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται είναι σαφώς αναγνωρίσιμα και μπορούν να αποδοθούν αποκλειστικά στη συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής.

Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)

Από αρχαιοτάτων χρόνων, στη Fara καλλιεργούνται αμπελώνες για την παραγωγή οίνου. Γίνεται αναφορά σε αυτούς από τον συγγραφέα Πλίνιο τον Πρεσβύτερο τον πρώτο αιώνα μετά Χριστόν.

Στη Fara Novarese έχει διασωθεί ρωμαϊκή σαρκοφάγος, η οποία χρονολογείται στον δεύτερο αιώνα μ.Χ. Φέρει επιγραφή στην οποία αναφέρεται ότι ο ιδιοκτήτης εμπορευόταν γεωργικά προϊόντα και οίνο. Πολύτιμα στοιχεία υπάρχουν επίσης στις αρχαίες καταγραφές των αμπελουργών.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Διατάξεις για τη συσκευασία των οίνων

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

1. Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Fara», σε όλους τους τύπους τους, πρέπει να εμφιαλώνονται σε φιάλες τύπου Bordeaux ή Burgundy, από χρωματιστό γυαλί, με πώμα από φελλό.

2. Η χωρητικότητα των φιαλών πρέπει να είναι η επιτρεπόμενη από την ισχύουσα νομοθεσία και σε κάθε περίπτωση πρέπει να κυμαίνεται από τουλάχιστον 0,375 λίτρα έως και 5 λίτρα κατ' ανώτατο όριο, με εξαίρεση τα δοχεία των 2 λίτρων. Επιτρέπονται επίσης δοχεία 6, 9 και 12 λίτρων.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24147