C/2026/2778

29.5.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2778)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Fara»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1178-AM03 de 2.3.2026

1. **Nombre del producto**

«Fara»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques; Departamento de Soberanía Alimentaria y Deportes Ecuestres; Dirección General de Promoción de la Calidad Agroalimentaria; PQA I

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

Corrección de los títulos de los artículos

Descripción

En el pliego de condiciones, se han corregido algunos títulos de artículos para adaptarlos al pliego de condiciones estándar.

La modificación afecta a los artículos 2, 4, 5, 6, 8 y 9 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Proporciones en la combinación de variedades de uva y variedades complementarias

Descripción

Se modifica la combinación de variedades de uva. Anteriormente se exigía que la proporción de Nebbiolo se situara entre el 50 y el 70 %. La proporción mínima se ha fijado ahora en el 60 %. Por lo tanto, se permiten variedades de uva complementarias hasta un máximo del 40 %. Las variedades de uva complementarias que pueden utilizarse ya no son todas las aptas para el cultivo en la región del Piamonte, sino solo Vespolina y Uva Rara.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Altitud de los viñedos

Descripción

La altitud mínima de los viñedos se ha elevado de 180 a 200 metros sobre el nivel del mar.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimientos máximos

Descripción

Se ha reformulado todo el artículo relativo a las normas vitícolas, los rendimientos y las características cualitativas de las uvas en aras de una mayor claridad. Además, se han reducido los rendimientos. En concreto, el rendimiento máximo por hectárea para las uvas cultivadas especialmente para el tipo de vino estándar se reduce de 10,00 a 9,00 toneladas por hectárea. Para el tipo de vino con la mención «Riserva», se reduce de 9,00 a 8,10.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y al apartado 7.2 («Rendimientos máximos») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Descripción

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo del tipo de vino estándar ha aumentado del 11,50 al 12,00 %. En el caso del tipo de vino con la mención «Riserva», se aumenta del 12,00 al 12,50 %.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Año de plantación de los viñedos del tipo de vino con la mención «Vigna»

Descripción

La edad mínima de las vides del tipo de vino con la mención «Vigna» se reduce de cinco a tres años.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimiento máximo de las uvas en el vino acabado

Descripción

Debido a la reducción del rendimiento máximo de uva por hectárea, el rendimiento máximo de uva en el vino acabado se reduce de 7 000 a 6 300 litros para el tipo de vino estándar, y de 6 300 a 5 670 litros para el tipo de vino con la mención «Riserva».

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimiento máximo de uva/vino al final del período de crianza

Descripción

Se establece un límite máximo para la cantidad de rendimiento de uva transformada en vino al final del período de crianza obligatorio: no debe superar el 68 %. Esto determina posteriormente la producción máxima de vino en litros por hectárea, tanto para el tipo de vino estándar como para el tipo con la mención «Riserva».

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Rellenado de barricas

Descripción

En cuanto al período de crianza, se ha especificado que se permite la atestadura con un vino equivalente, incluido el vino almacenado en otros tipos de recipientes, con el fin de alcanzar la cantidad de rendimiento indicada.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Menciones permitidas en la etiqueta

Descripción

Por lo que se refiere a las menciones permitidas en la etiqueta, en el artículo 7, apartado 2, se ha reformulado el texto siguiente:

«2. En la descripción y presentación del vino con denominación de origen protegida “Fara”, se permite utilizar términos relativos a nombres, razones sociales y marcas privadas, siempre que no sean de naturaleza elogiosa y que no puedan inducir a error al consumidor».

El texto de la nueva versión es el siguiente:

«No obstante, se admite la utilización de formulaciones relativas a nombres, razones sociales y marcas privadas, siempre que no sean de naturaleza elogiosa y que no puedan inducir a error al consumidor».

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Vínculo con la zona geográfica

Descripción

El artículo sobre el vínculo con la zona geográfica se ha actualizado y reformulado en aras de una mayor claridad. A su vez, la nueva versión se ha incluido en el documento único.

La modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y a la sección 10 relativa al «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la referencia al organismo de control.

Descripción

Se modifica el artículo del pliego de condiciones que incluye referencias al organismo de control y se sustituye la información por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Correcciones de redacción

Descripción

En el pliego de condiciones se han introducido correcciones de redacción para mejorar la claridad del texto y eliminar errores. En concreto, las modificaciones se refieren a:

— la inclusión de la mención «Fara» con «vinos con denominación de origen protegida Fara y Fara Riserva» en el artículo 2;

— la supresión de la mención errónea «Bonarda Novarese» como sinónimo de «Uva Rara» en el artículo 2, apartado 2;

— la sustitución de la expresión «en la explotación de uvas de las siguientes variedades» por «de uvas de variedades establecidas en la explotación de la variedad» [sic];

— la supresión de las referencias obsoletas a las normas, sustituidas por la referencia a «reglamentos en vigor» en los artículos 5 y 7;

— la sustitución del término «producto» por el término más correcto «lote» en el artículo 5;

— la inclusión de la mención «que también lleve el término “Vigna”» y la supresión del término «perfume» en el artículo 6, apartado 2;

— la sustitución de «Fara y Fara Riserva» por «Fara en todas sus formas» en los artículos 7 y 8;

— en el artículo 7, la frase «descripción distinta del “Riserva”» se sustituye por «descripción distinta de las establecidas en el presente pliego de condiciones».

La modificación afecta a los artículos 2, 5, 6, 7 y 8 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Apartados sustituidos suprimidos

Descripción

Los apartados 4, 5 y 6 del artículo 4 y el apartado 3 del artículo 6 se han suprimido por ser innecesarios.

La modificación afecta a los artículos 4 y 6 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Envases y capacidades permitidos

Descripción

El artículo sobre el envasado se ha reformulado a fin de que especifique las formas y los dispositivos de cierre permitidos para las botellas y aumente la capacidad permitida de las botellas.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 11, «Otros requisitos aplicables», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Fara»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1178-AM03 de 2.3.2026

1. **Nombre(s)**

«Fara»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Fara, incluida con la mención «Vigna»

Características organolépticas

Aspecto

Color: rojo rubí;

Aroma

Olor: perfume delicado y muy agradable;

Sabor

Sabor: seco, lleno de sabor, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo: 12,00 %;

«Fara»:

— Extracto no reductor mínimo: 20,0 gramos por litro.

Fara, con la mención «Vigna»:

— Extracto no reductor mínimo: 21,0 gramos por litro.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Fara, incluida con la mención «Vigna»

Características organolépticas

Aspecto

Color: rojo rubí, también con ligeros matices granates;

Aroma

Olor: característico, delicado, agradable.

Sabor

Sabor: seco, lleno de sabor, armonioso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	5,0
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %

— Extracto no reductor mínimo: 21,0 gramos por litro.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

—

No procede.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Fara

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	9 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Fara Riserva

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	8 100
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *Nebbiolo N — Spanna*

— *Uva rara N*

— *Vespolina N — Ughetta*

9. **Definición breve de la zona geográfica**

Las uvas destinadas a la producción de vinos «Fara» deben producirse en los distritos administrativos municipales de Fara y Briona.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

A) Datos de la zona geográfica

Fara se extiende a lo largo del río Sesia y es el primero de los denominados «municipios de Novarese». Está cerca de Monte Rosa, con Monte Fenera al norte y los Lagos Maggiore y Cusio al noroeste. Abarca dos municipios: Briona y Fara Novarese. La zona de la DOP Fara está situada en parte sobre mesetas de morrena y en parte en laderas. Entre los productos de la zona predomina la uva. Cuenta con más de mil años de experiencia en el cultivo de la vid, perfeccionada con el paso del tiempo y basada en la combinación del terreno y el clima.

B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

Las vides de Fara se cultivan en la parte oriental del valle de Sesia. La zona, una morrena larga y uniforme que discurre de norte a sur, es una meseta predominantemente arcillosa dividida en dos franjas de colinas. Desde el punto de vista geológico, se trata de depósitos de origen fluvioglaciar formados durante el deshielo de frentes glaciares. Se componen de materiales que han sido transportados inicialmente por glaciares y que, posteriormente, han retrocedido y se han reasentado por cursos de agua procedentes del deshielo de los propios glaciares. Por estas razones, presentan las características típicas de los depósitos aluviales: diferentes tamaños de partícula, clastos redondeados y un grado de alteración en función de la edad del depósito. En concreto, el depósito de Fara y Briona está formado por grava y cantos marrones rojizos cubiertos por un paleosuelo arcilloso marrón rojizo, con afloramientos ocasionales de cantos de silicato alterados. Los cantos proceden de la estructura alpina que forma el macizo del Monte Rosa y las laderas del valle del Sesia en general, y han sido erosionados y transportados durante cientos de miles de años por la fuerza de las aguas del río Sesia. Una peculiaridad de la zona de la denominación es que tiene suelos que van de subácidos a muy ácidos, debido a los niveles muy bajos de piedra caliza. Además, los vientos fríos que soplan en el Monte Rosa y los Alpes crean variaciones térmicas entre el día y la noche. Estas contribuyen a desarrollar perfiles aromáticos únicos, que van desde hierbas medicinales hasta especias, y confieren a los vinos de la zona una estructura compleja y muy mineral. Las características sensoriales descritas son claramente reconocibles y exclusivamente atribuibles a esta zona de producción.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)

Las vides se cultivan en Fara para la elaboración de vino desde la antigüedad. El escritor Plinio el Viejo ya las mencionaba en el siglo I después de Cristo.

Se ha conservado un sarcófago romano en Fara Novarese, que puede estar fechado en el siglo II d. C. Lleva una inscripción en la que se indica que el propietario comerciaba con productos agrícolas y vino. También se dispone de pruebas valiosas en la antigua contabilidad de los viticultores.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Disposiciones relativas al envasado de los vinos

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

1. Los vinos con denominación de origen protegida garantizada «Fara», en todos sus tipos, deben embotellarse en botellas de vidrio matizado de forma bordelesa o borgoñona, provistas de un cierre de corcho con reborde.

2. La capacidad de las botellas debe ser la permitida por la legislación vigente, en ningún caso inferior a 0,375 litros ni superior a 5 litros, con exclusión de los recipientes de 2 litros. También se permiten versiones de 6, 9 y 12 litros.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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