C/2026/2778

29.5.2026

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/2026/2778)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Fara”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1178-AM03 – 2.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Fara”

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, 8 i 9 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 ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wysokość winnic nad poziomem morza

Opis

Minimalną wysokość winnic zwiększono ze 180 do 200 metrów nad poziomem morza.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Maksymalna wydajność

Opis

Przeredagowano cały punkt dotyczący zasad uprawy winorośli, wydajności i cech jakościowych winogron w celu zapewnienia większej jasności. Ponadto obniżono wydajność. W szczególności maksymalną wydajność z hektara w przypadku winogron uprawianych specjalnie dla standardowego rodzaju wina zmniejszono z 10,00 do 9,00 ton z hektara. W przypadku rodzaju wina opatrzonego określeniem „Riserva” zmniejszono ją z 9,00 do 8,10 ton z hektara.

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

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu:

Opis

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w standardowym rodzaju wina zwiększono z 11,50 % do 12,00 %. W przypadku rodzaju wina opatrzonego określeniem „Riserva” zwiększono ją z 12,00 % do 12,50 %.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Rok posadzenia winnic w przypadku rodzaju wina opatrzonego określeniem „Vigna”

Opis

Minimalny wiek nasadzeń dla rodzaju wina opatrzonego określeniem „Vigna” obniżono z pięciu do trzech lat.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Maksymalna wydajność winogron w gotowym winie

Opis

W związku ze zmniejszeniem maksymalnej wydajności winogron z hektara maksymalną wydajność winogron w gotowym winie zmniejszono z 7 000 do 6 300 litrów w przypadku standardowego rodzaju wina i z 6 300 do 5 670 litrów w przypadku rodzaju wina opatrzonego określeniem „Riserva”.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 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 ta 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 ta 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 »Fara« 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 ta 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 ta 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:

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

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

— zastąpienia sformułowania „w gospodarstwie, w którym uprawiane są winogrona następujących odmian" sformułowaniem „z winogron odmian znajdujących się w gospodarstwie, w którym uprawiana jest odmiana" [sic];

— 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;

— dodania określenia „w tym opatrzone określeniem »Vigna«" i usunięcie określenia „perfumowany" z pkt 6 ppkt 2;

— zastąpienia sformułowania „Fara i Fara Riserva" sformułowaniem „Fara we wszystkich formach" w pkt 7 i 8;

— zastąpienia w pkt 7 sformułowania „określenie inne niż Riserva" sformułowaniem „określenie inne niż określenia wskazane w niniejszej specyfikacji produktu".

Zmiana dotyczy pkt 2, 5, 6, 7 i 8 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

Dozwolone opakowania i pojemność

Opis

Punkt dotyczący pakowania został przeredagowany w celu określenia dozwolonych kształtów i zamknięć butelek oraz zwiększenia ich dopuszczalnej objętości.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 11 „Dalsze obowiązujące wymogi" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Fara"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1178-AM03 – 2.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Fara"

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

Fara, w tym opatrzone określeniem „Vigna"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa;

Aromat

Zapach: delikatnie perfumowany, łagodny i przyjemny;

Smak

Smak: wytrawny, pełny smaku, 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

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 12,00 %;

„Fara":

— minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 gramów na litr.

„Fara" opatrzone określeniem „Vigna":

— minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 gramów na litr.

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

Produkt sektora wina

Fara, w tym opatrzone określeniem „Vigna"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona, z jasnymi odcieniami barwy granatu;

Aromat

Zapach: charakterystyczny, delikatny, przyjemny;

Smak

Smak: wytrawny, pełny smaku, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0
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: 12,50 %

— minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 gramów na litr.

☑ 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

Fara

Maksymalna wydajność

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

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Fara Riserva

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 „Fara" muszą być produkowane w gminnych okręgach administracyjnych Fara i Briona.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

Fara, rozciągająca się wzdłuż rzeki Sesia, jest pierwszą z tzw. „gmin Novarese". Obszar ten znajduje się w pobliżu Monte Rosa, z Monte Fenera na północy oraz z jeziorami Maggiore i Cusio na północnym zachodzie. Obejmuje on dwie gminy: Briona i Fara Novarese. Obszar ChNP Fara znajduje się częściowo na płaskowyżach morenowych, a częściowo na zboczach wzgórz. Wśród produktów z tego obszaru główną pozycję zajmują winogrona. Może on poszczycić się ponad tysiącletnim doświadczeniem w uprawie winorośli, udoskonalanym w miarę upływu czasu, w oparciu o połączenie ukształtowania terenu i klimatu.

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

Winorośl w Fara uprawia się po wschodniej stronie doliny Sesia. Tę długą, równą, biegnącą z północy na południe morenę tworzy przede wszystkim gliniasty płaskowyż podzielony na dwa pagórkowate pasy. 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 Fara i Briona 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 z tego obszaru 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

Winorośl uprawia się w Fara w celu produkcji wina od najdawniejszych czasów. Pisarz Pliniusz Starszy wspominał o tym w pierwszym wieku naszej ery.

W Fara Novarese zachował się rzymski sarkofag, który może pochodzić z II w. n.e. Znajduje się na nim inskrypcja wskazująca, że właściciel prowadził handel produktami rolnymi i winem. Cenne dowody są również dostępne w starożytnych dziennikach plantatorów winorośli.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Przepisy dotyczące pakowania win

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

1. Wszystkie rodzaje win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Fara" muszą być butelkowane w butelkach bordoskich lub burgundzkich, ze szkła matowego, z korkiem zrównanym z szyjką butelki.

2. Pojemność butelek musi być zgodna z obowiązującymi przepisami, ale w każdym przypadku nie mniejsza niż 0,375 litra i nie większa niż 5 litrów, z wyłączeniem pojemników o pojemności 2 litrów. Dozwolone są również wersje o pojemności 6, 9 i 12 litrów.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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