C/2026/2778

29.5.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2778)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Fara»

Número de referência UE: PDO-IT-A1178-AM03 — 2.3.2026

1. **Nome do produto**

«Fara»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica — Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare — PQA I (Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento de Soberania Alimentar e Desportos Equestres — Direção-Geral da Promoção da Qualidade Agroalimentar — PQA I)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Confirma-se que a aprovação e a comunicação da presente alteração satisfazem as condições para a adoção de uma «alteração normalizada» na aceção do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições tomadas em conformidade com o mesmo.

Esta alteração corresponde à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado que:

— não implica uma mudança do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

— não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único;

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)

Título

Correção dos títulos de certos pontos

Descrição

No caderno de especificações, corrigem-se alguns títulos de modo a alinhá-los pelo caderno de especificações-tipo.

Esta alteração diz respeito aos pontos 2, 4, 5, 6, 8 e 9 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Base ampelográfica, em percentagem, e castas complementares

Descrição

Altera-se a percentagem de uvas da casta *nebbiolo*, que anteriormente devia representar entre 50 e 70 %, para especificar que a sua base ampelográfica deve ser de, pelo menos, 60 %. Por conseguinte, é permitido utilizar até, no máximo, 40 % de castas complementares. As castas complementares admissíveis já não são todas adequadas para o cultivo na região do Piemonte, limitando-se agora à *vespolina* e à *uva-rara*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Altitude do vinhedo

Descrição

Aumenta-se a altitude mínima do vinhedo de 180 para 200 metros acima do nível do mar.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rendimento máximo

Descrição

Para maior clareza, reformula-se todo o ponto relativo às normas vitícolas, rendimento e características qualitativas das uvas. Além disso, baixa-se o rendimento por hectare. Concretamente, nas culturas especializadas, no caso do vinho de base, reduz-se o rendimento máximo de uvas por hectare de 10,00 para 9,00 t/ha e, no caso do tipo «Riserva», de 9,00 para 8,10 t/ha.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações e ao ponto 7.2 (Rendimento máximo) do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Descrição

Aumenta-se o título alcoométrico volúmico natural mínimo do vinho de base de 11,50 % para 12,00 % vol. e o título alcoométrico volúmico natural mínimo do tipo «Riserva» de 12,00 % para 12,50 % vol.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Ano de plantação do vinhedo para o tipo de vinho com a menção «Vigna»

Descrição

No caso dos vinhos com a menção «Vigna», a idade mínima do vinhedo passa de 5 para 3 anos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rendimento máximo das uvas no vinho acabado

Descrição

Por força da redução do rendimento máximo das uvas por hectare de 7 000 litros para 6 300 litros no caso do vinho de base e de 6 300 litros para 5 670 litros no caso do tipo «Riserva», reduz-se o rendimento máximo das uvas no vinho acabado.

Esta alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rendimento máximo de uvas/vinho no final do período de envelhecimento

Descrição

Estabelece-se um rendimento máximo no final do período de envelhecimento obrigatório para as uvas vinificadas, que não deve exceder 68 % e fixa-se uma produção máxima de vinho, em litros por hectare, tanto para o vinho de base como para o tipo «Riserva».

Esta alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atesto

Descrição

No que respeita ao período de envelhecimento, especifica-se que é permitido o atesto com vinho armazenado noutros tipos de recipientes, até se atingir a percentagem prevista em termos de rendimento.

Esta alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Indicações permitidas no rótulo

Descrição

No que respeita às menções permitidas no rótulo, o texto do ponto 7, n.º 2:

«2. Na descrição e apresentação dos vinhos com denominação de origem controlada “Fara”, é permitido utilizar as menções referentes a nomes, firmas ou marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório e não induzam o consumidor em erro»,

passa a ter a seguinte redação:

«Contudo, está autorizada a utilização de menções que façam referência a nomes, firmas e marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam de molde a induzir o consumidor em erro».

Esta alteração diz respeito ao ponto 7 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com o meio geográfico

Descrição

Atualiza-se e reformula-se o ponto relativa à relação com o meio geográfico, para tornar o texto mais claro. Por conseguinte, inclui-se também a nova redação no documento único.

As alterações dizem respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e ao ponto 10 (Relação com a área geográfica) do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação da referência ao organismo de controlo

Descrição

Altera-se o ponto do caderno de especificações que prevê as referências ao organismo de controlo, substituindo estas informações por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao ponto 10 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Correções formais

Descrição

No caderno de especificações, introduzem-se correções formais, para tornar o texto mais claro e eliminar os erros tipográficos. Mais especificamente, as alterações dizem respeito ao seguinte:

— No ponto 2, aditamento da expressão «os vinhos de Fara» na formulação «os vinhos com a denominação de origem controlada "Fara" e "Fara Riserva"»;

— No ponto 2, segundo parágrafo, supressão do termo «*Bonarda-novarese*», enquanto sinónimo de «*Uva-rara*», por não ser correto;

— Substituição da expressão «na exploração, a partir de uvas das seguintes castas» pela expressão «a partir de uvas de castas produzidas na exploração»;

— Eliminação de referências obsoletas à legislação e substituição da referência à «legislação em vigor» nos pontos 5 e 7;

— Substituição do termo «produto» pelo termo «lote», mais correto, no ponto 5;

— Introdução da expressão «incluindo com a menção "Vigna"» e supressão do termo «perfume» no ponto 6, n.º 2;

— Nos pontos 7 e 8, substituição da expressão «"Fara" e "Fara riserva"» pela expressão «todos os tipos de vinhos "Fara"»;

— No ponto 7, substituição da expressão «outra qualificação que não a de "reserva"» pela expressão «qualificação diferente das previstas no caderno de especificações».

Esta alteração diz respeito aos pontos 2, 5, 6, 7 e 8 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão de parágrafos desatualizados

Descrição

Suprimem-se os n.os 4, 5 e 6 do ponto 4 e o n.º 3 da parte 6 por serem supérfluos.

Esta alteração diz respeito aos pontos 4 e 6 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Acondicionamento e capacidade autorizada

Descrição

Reformula-se a parte relativa ao envasilhamento, de modo a especificar os formatos e os tipos de fecho permitidos e aumentar a capacidade autorizada para as garrafas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e ao ponto 11 (Outras condições) do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Fara»

Número de referência UE: PDO-IT-A1178-AM03 — 2.3.2026

1. **Nome(s)**

«Fara»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

«Fara» com a menção «Vigna»

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi

Nariz

Aroma: fino e suavemente agradável

Boca

Sabor: seco, sápido, harmonioso

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 % vol

«Fara»:

— Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l

«Fara» com a menção «Vigna»:

— Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Fara Riserva», incluindo com a menção «Vigna»

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi com leves reflexos grená

Nariz

Aroma: característico, fino, agradável

Boca

Sabor: seco, sápido, harmonioso

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	5,0
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %

— Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. Práticas de vinificação

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimento máximo*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Fara

Rendimento máximo

Rendimento máximo	9 000
Unidade de rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Fara Riserva»

Rendimento máximo

Rendimento máximo	8 100
Unidade de rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Nebbiolo* N — *spanna*

— *Uva-rara* N

— *Vespolina* N — *ughetta*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à elaboração de vinhos «Fara» devem ser produzidas nos territórios administrativos dos municípios de Fara e Briona.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A) Informações sobre a área geográfica

A DOP «Fara», localizada nas margens do rio Sesia, é a primeira denominação «municipal» da província de Novara. Confina com Valsesia, na proximidade do Monte Rosa, com o Monte Fenera, a norte, e com os lagos Maior e Cusio, a noroeste. Os municípios em causa são Briona e Fara Novarese. Os vinhedos da DOC «Fara» ocupam os planaltos morénicos e parte das encostas. Entre os produtos cultivados na área, as uvas ocupam o primeiro lugar. A viticultura, com mais de um milénio de experiência, foi-se, com os anos, moldando às características do território e condições climáticas.

B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

Os vinhedos de Fara situam-se na vertente oriental do vale do Sesia, uma longa colina morénica regular, ao longo de um eixo norte-sul, um planalto predominantemente argiloso dividido em duas linhas de encostas. Do ponto de vista geológico, trata-se de depósitos fluvioglaciários com origem nas fases de degelo das frentes glaciárias, constituídos por materiais inicialmente transportados pelos glaciares e, entretanto, recuperados e redepositados pelos cursos de água alimentados pelo derretimento das massas de gelo. Por estas razões, apresentam as características típicas dos depósitos aluviais (seleção granulométrica, arredondamento dos clastos e grau de alteração) segundo a idade dos depósitos. Concretamente, o depósito de Fara e Briona é formado por gravilha e seixos castanho-avermelhados cobertos por um paleossolo argiloso da mesma cor, por vezes com seixos silicatados alterados. Estes seixos provêm do edifício alpino que forma o maciço de Monte Rosa e as encostas do vale do Sesia em geral, erodidos e drenados ao longo de centenas de milhares de anos pela impetuosidade das águas do rio Sesia. A denominação deve as suas características específicas aos solos entre subácidos e muito ácidos, pouco calcários. Os ventos frios que sopram do Monte Rosa e dos Alpes determinam também as grandes variações de temperatura entre o dia e a noite, contribuindo para o desenvolvimento de perfis de aromas únicos, desde as plantas medicinais às ervas aromáticas, que conferem aos vinhos da região uma estrutura complexa e muito mineral. As características sensoriais descritas são claramente reconhecíveis e só podem ser associadas a esta área de produção.

C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na secção A e os referidos na secção B

A vinha é cultivada em Fara desde tempos imemoriais, sendo os seus vinhos já mencionados nos escritos de Plínio, o Velho, no século I d. C.

O sarcófago romano encontrado em Fara Novarese, datado do século II d. C, contém uma inscrição que indica que o proprietário comercializava produtos agrícolas e vinhos. Os antigos diários mantidos pelos viticultores representam também testemunhos preciosos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito / derrogação

Disposições relativas ao acondicionamento dos vinhos

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação

Disposições adicionais em matéria de rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

1. Independentemente da sua tipologia, os vinhos da denominação de origem controlada e garantida «Fara» devem ser envasilhados em garrafas de forma bordalesa ou borgonhesa, de vidro escuro, munidas de rolha com rebordo, de cortiça.

2. A capacidade das garrafas deve ser a permitida pela legislação em vigor, mas nunca inferior a 0,375 litros nem superior a 5 litros, com exceção dos recipientes de 2 litros. São igualmente permitidos os formatos de 6, 9 e 12 litros.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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