C/2025/5880

4.11.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5880)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Nebbiolo d'Alba"

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1213-AM03 — 6.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Nebbiolo d'Alba"

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конните надбягвания — Генерална дирекция „Насърчаване на качеството на селскостопанските и хранителните продукти" — PQA I

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Потвърдено е, че одобрението и съобщението за стандартното изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и разпоредбите, приети в съответствие с него.

Настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения относно предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

Добавяне на вида: „Nebbiolo d'Alba“ Spumante bianco (бяло пенливо вино).

Описание

Видът „бели вина“ е включен в категорията „Качествени пенливи вина“, като допълва вече съществуващите видове „червени вина“ и „вина розе“.

Изменението се отнася до членове 1, 4, 5, 6 и 9 от продуктовата спецификация и до раздел 6 „Описание на виното или вината“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Заличаване на посочванията на „Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosè (пенливо вино розе)

Описание

С въвеждането на вида „Nebbiolo d'Alba“ Spumante bianco всички посочвания на „Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosè са премахнати и са заменени с посочването единствено на категорията „Качествени пенливи вина“ в три цвята: червено (rosso), розе (rosato/rosè) и бяло (bianco).

Изменението се отнася до членове 1, 4 и 5 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Корекция от редакционно естество

Описания

Думата „menzioni“ [позоваванията] е заличена във връзка със списъка на видовете, произвеждани за наименованието (ЗНП).

Изменението се отнася до член 1 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Корекция от редакционно естество

Описания

Добавено е разяснение във връзка със списъка на видовете, произвеждани за наименованието (ЗНП).

Това изменение се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на параграф

Описание

Заличен е параграфът, в който се посочва възможността регионът да преустанови и/или да регулира, дори временно, включването в лозарския регистър на новозасадени лозя, които увеличават производствения потенциал за наименованието (ЗНП).

Изменението се отнася до член 4, параграф 7 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Корекция от редакционно естество

Описание

Понятието „продукт“ е заменено с понятието „партида“.

Изменението се отнася до член 5, параграф 2 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на информацията относно стареенето и относно освобождаването за потребление в категорията „Качествени пенливи вина“

Описание

Информацията относно стареенето и относно освобождаването за потребление е заличена за всички видове пенливо вино.

Това изменение се отнася до член 5, параграф 4 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Разяснение относно производството на пенливо вино

Описание

Добавена е препратка към действащото законодателство по отношение на разрешените методи за производство на пенливи червени вина, вина розе и бели вина.

Изменението се отнася до член 5, параграф 5 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Органолептични характеристики:

Описание

Някои от органолептичните характеристики са изменени.

Специално за „Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosso не само е включен качественият показател „rosso“, но и са разширени и изменени характеристиките за аромат и е намалено минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти.

За „Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosato не само е включен качественият показател „rosato/rosè“, но и са разширени и изменени характеристиките за аромат и е намалено минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти.

Характеристиките при консумация са добавени и за новото включено „Nebbiolo d'Alba“ Spumante bianco.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и раздел 6 „Описание на виното или вината“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на параграф

Описание

Заличен е параграфът, който се отнася до правомощието на министерството да изменя с указ минималните граници, определени за общата киселинност и за минималния беззахарен екстракт.

Изменението се отнася до член 6, параграф 2 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на правилата относно използването на обозначението „Vigna“

Описание

Списъкът с правила относно използването на обозначението „Vigna“ е заменен с общо позоваване на действащото законодателство.

Това изменение се отнася до член 7, параграф 3 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на географска връзка с околната среда

Описание

По отношение на географската връзка с околната среда е включена допълнителна информация за производството на различните видове в категорията „Качествени пенливи вина“.

Това изменение се отнася до член 9 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на посочването на контролния орган

Описание

Членът от спецификацията, който съдържа данни за контролния орган, е изменен, като информацията е заменена с препратка към публикация на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Това изменение се отнася до член 10 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Nebbiolo d’Alba“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1213-AM03 — 6.8.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Nebbiolo d’Alba“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1) Вино

5) Качествени пенливи вина

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Nebbiolo d’Alba

Органолептични характеристики:

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, преминаващ към гранатен

Аромат

Аромат: плодов и характерен

Вкус

Вкус: сух, кадифен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %; за вино, обозначено с „Vigna“: 12,50 %

Минимален беззахарен екстракт: 21,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Nebbiolo d'Alba“ Superiore (превъзходно)

Органолептични характеристики:

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, преминаващ към гранатен

Аромат

Аромат: плодов и характерен, с възможни нотки на дърво

Вкус

Вкус: сух, кадифен, хармоничен

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % за вино, обозначено с „Vigna“: 13,00 %

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosso (пенливо червено вино)

Органолептични характеристики:

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, понякога преминаващ към гранатов с различна степен на наситеност

Мехурчета: фини и трайни

Бистрота: искрящо бистро

Аромат

Аромат: чист, плодов, дъхав и сложен, с привкус, напомнящ на мая и хлебна коричка

Вкус

Вкус: от брют натюр до екстра сух, добре изразен и добре структуриран

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %; за вино, обозначено с „Vigna“: 12,00 %

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosato/rosè (пенливо вино розе)

Органолептични характеристики:

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност

Мехурчета: фини и трайни

Бистрота: искрящо бистро

Аромат

Аромат: чист, плодов, уханен и сложен, с различна интензивност на ароматите в зависимост от метода на производство (традиционен или Martinotti), с нотки, напомнящи на мая и хлебна коричка

Вкус

Вкус: от брют натюр до екстра сух, добре изразен и добре структуриран

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %; за вино, обозначено с „Vigna“: 12,00 %

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Nebbiolo d'Alba“ Spumante bianco (пенливо бяло вино)

Органолептични характеристики:

Външен вид

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност

Мехурчета: фини и трайни

Аромат

Аромат: чист, плодов, уханен и сложен, с различна интензивност на ароматите в зависимост от метода на производство (традиционен или Martinotti), с нотки, напомнящи на мая и хрупкав хляб

Вкус

Вкус: от брют натюр до екстра сух, добре изразен и добре структуриран, хармоничен, може да има третични аромати

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %; за вино, обозначено с „Vigna“: 12,00 %

Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Енологична практика

Вторична ферментация

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

При производството на пенливи червени вина, вина розе и бели вина със защитено наименование за произход „Nebbiolo d'Alba“ съгласно действащото законодателство е допустимо използването както на метода Martinotti, така и на традиционния метод.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

„Nebbiolo d'Alba“ и „Nebbiolo d'Alba“ Superiore

Максимален добив:

Максимален добив:	63
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Nebbiolo d'Alba“ Spumante и „Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosè

Максимален добив:

Максимален добив:	77
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

Italia — Nebbiolo N — Prunent

9. **Кратко определение на определения географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вина с наименование за произход „Nebbiolo d'Alba“, трябва да се отглежда в района на произход, който обхваща следните общини в тяхната цялост: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone и част от общините Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno и Verduno в провинция Кунео.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1) Вино

Обобщено описание на връзката

Nebbiolo е сортът грозде, който се отглежда по хълмовете, разположени отдясно и отляво по протежението на река Танаро. Сортът се отглежда на склоновете с най-добро изложение, които са защитени от пролетните слани. Районът се характеризира със скални образувания, наречени Rocche — резултат от специфичен геоложки феномен, известен като Cattura del Tanaro („улавянето на река Танаро“), с което се означава промяната на течението на реката в резултат на движението на земната кора. Това конкретно явление е довело до образуването на редуващи се пластове от пясък, глина и варовик, които могат да бъдат открити в различни съчетания в зависимост от съответния район. Тези съчетания дават отражение върху ароматите и структурата на вината от този район.

Категория на лозаро-винарския продукт

5) Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

Nebbiolo е сортът грозде, който се отглежда по хълмовете, разположени отдясно и отляво по протежението на река Танаро. Сортът се отглежда на склоновете с най-добро изложение, които са защитени от пролетните слани. Районът се характеризира със скални образувания, наречени Rocche — резултат от специфичен геоложки феномен, известен като Cattura del Tanaro („улавянето на река Танаро“), с което се означава промяната на течението на реката в резултат на движението на земната кора. Това конкретно явление е довело до образуването на редуващи се пластове от пясък, глина и варовик, които могат да бъдат открити в различни съчетания в зависимост от съответния район. Тези съчетания дават отражение върху ароматите и структурата на вината от този район.

11. **Други приложими изисквания**

-

не е приложимо

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23400