C/2025/5880

4.11.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5880)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Nebbiolo d'Alba"

EU-Nr.: PDO-IT-A1213-AM03 — 6.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Nebbiolo d'Alba"

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung" gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch der Kategorie des Erzeugnisses/der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden, beinhaltet,

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht,

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Überschrift

Aufnahme der Art: weißer Schaumwein „Nebbiolo d'Alba".

Beschreibung

Die „weiße" Art wird in die Kategorie „Qualitätsschaumwein" aufgenommen und ergänzt die bereits vorhandenen Arten „rot" und „rosé".

Die Änderung betrifft die Nummern 1, 4, 5, 6 und 9 der Produktspezifikation und Punkt 6 „Beschreibung des Weins/der Weine" des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung der Verweise auf den Rosé-Schaumwein „Nebbiolo d'Alba"

Beschreibung

Mit der Aufnahme des weißen Schaumweins „Nebbiolo d'Alba" werden alle Verweise auf den Rosé-Schaumwein „Nebbiolo d'Alba" gestrichen und durch einen einzigen Verweis auf die Kategorie „Qualitätsschaumwein" in den drei Farben rot, rosé und weiß ersetzt.

Die Änderung betrifft die Nummern 1, 4 und 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Redaktionelle Berichtigung

Beschreibung

Das Wort „menzioni" (Verweise) wird in Bezug auf die Liste der für die Bezeichnung erzeugten Arten gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Redaktionelle Berichtigung

Beschreibung

Es wird eine Präzisierung in Bezug auf die Liste der für die Bezeichnung erzeugten Arten eingefügt.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung eines Absatzes

Beschreibung

Der Absatz, in dem der Region die Möglichkeit eingeräumt wurde, die Aufnahme neu gepflanzter Reben, die das Erzeugungspotenzial der Bezeichnung erhöhen, in die Weinbaukartei auszusetzen und/oder zu regulieren, auch vorübergehend, wird gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 7 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Redaktionelle Berichtigung

Beschreibung

Der Begriff „Erzeugnis" wird durch den Begriff „Charge" ersetzt.

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 2 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung der Verweise auf die Reifung und das Inverkehrbringen in der Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Beschreibung

Die Verweise auf die Reifungsdauer und das Inverkehrbringen werden für alle Schaumweinarten gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Präzisierung in Bezug auf die Erzeugung von Schaumwein

Beschreibung

Es wird ein Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften betreffend die zulässigen Erzeugungsverfahren für rote, weiße und Rosé-Schaumweine hinzugefügt.

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Organoleptische Eigenschaften

Beschreibung

Einige der organoleptischen Eigenschaften werden geändert.

Speziell für den roten Schaumwein „Nebbiolo d'Alba“ werden neben der Aufnahme des Deskriptors „rot“ die Gerucheigenschaften erweitert, die Gerucheigenschaften geändert und der Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol) wird gesenkt.

Für den Rosé-Schaumwein „Nebbiolo d'Alba“ werden neben der Aufnahme des Deskriptors „rosé“ die Gerucheigenschaften erweitert, die Gerucheigenschaften geändert und der Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol) wird gesenkt.

Darüber hinaus werden für den neu aufgenommenen weißen Schaumwein „Nebbiolo d'Alba“ die Eigenschaften beim Genuss hinzugefügt.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 6 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung eines Absatzes

Beschreibung

Der Absatz, in dem auf die Befugnis des Ministeriums verwiesen wird, die für den Gesamtsäuregehalt und den Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt festgelegten Mindestwerte per Dekret zu ändern, wird gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 6 Absatz 2 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung der Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Vigna“

Beschreibung

Die Liste der Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Vigna“ wird durch einen allgemeinen Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften ersetzt.

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 3 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Aufnahme des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Hinsichtlich des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet werden weitere Informationen über die Erzeugung der verschiedenen Arten in der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ aufgenommen.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Streichung des Verweises auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Nummer der Produktspezifikation, die Verweise auf die Kontrollstelle enthält, wird geändert und der Inhalt durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Die Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Nebbiolo d'Alba“

EU-Nr.: PDO-IT-A1213-AM03 — 6.8.2025

1. **Name(n)**

Nebbiolo d'Alba

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Nebbiolo d'Alba

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, zu granatrot tendierend

Geruch

Geruch: fruchtig und ausgeprägt

Geschmack

Geschmack: trocken, samtig, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %; mit der Angabe „Vigna“ 12,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Nebbiolo d'Alba Superiore

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, zu granatrot tendierend

Geruch

Geruch: fruchtig und ausgeprägt mit möglichen Holznoten

Geschmack

Geschmack: trocken, samtig, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %; mit der Angabe „Vigna“ 13,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roter Schaumwein „Nebbiolo d'Alba"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, möglicherweise zu granatrot von unterschiedlicher Intensität tendierend

Perlage: fein und lang anhaltend

Klarheit: hell

Geruch

Geruch: geradlinig, fruchtig, duftig und komplex mit Aromen, die an Hefe und Brotkruste erinnern

Geschmack

Geschmack: von naturherb bis hin zu extra trocken, wohlschmeckend und ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength"
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength"
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity"
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2"

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; mit der Angabe „Vigna" 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rosé-Schaumwein „Nebbiolo d'Alba"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität

Perlage: fein und lang anhaltend

Klarheit: hell

Geruch

Geruch: geradlinig, fruchtig, duftig und komplex, wobei die Intensität der Aromen je nach Erzeugungsverfahren (traditionelle Flaschengärung oder Martinottiverfahren) variiert, mit Aromen, die an Hefe und Brotkruste erinnern

Geschmack

Geschmack: von naturherb bis hin zu extra trocken, wohlschmeckend und ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; mit der Angabe „Vigna“ 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißer Schaumwein „Nebbiolo d'Alba“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Perlage: fein und lang anhaltend

Geruch

Geruch: geradlinig, fruchtig, duftig und komplex, wobei die Intensität der Aromen je nach Erzeugungsverfahren (traditionelle Flaschengärung oder Martinottiverfahren) variiert, mit Aromen, die an Hefe und Brotkruste erinnern

Geschmack

Geschmack: von naturherb bis hin zu extra trocken, wohlschmeckend und ausgewogen, harmonisch, kann Tertiäraromen aufweisen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; mit der Angabe „Vigna“ 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Zweite Gärung

Art des önologischen Verfahrens

Spezifische önologische Verfahren

Beschreibung

Bei der Erzeugung von rotem, weißem und Rosé-Schaumweinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Nebbiolo d'Alba“ sind sowohl das Martinottiverfahren als auch die traditionelle Flaschengärung nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Rebsorte/Art

„Nebbiolo d'Alba“ und „Nebbiolo d'Alba Superiore“

Höchstertrag:

Höchstertrag:	63
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Rebsorte/Art

Schaumwein „Nebbiolo d'Alba“ und Rosé-Schaumwein „Nebbiolo d'Alba“

Höchstertrag:

Höchstertrag:	77
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

Italia – Nebbiolo N – Prunent

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Trauben, die zur Erzeugung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Nebbiolo d'Alba“ bestimmt sind, müssen in dem Ursprungsgebiet erzeugt werden, das aus der gesamten Fläche folgender Gemeinden besteht: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone, und Teile der Gemeinden 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 und Verduno, in der Provinz Cuneo.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Nebbiolo ist die Rebsorte, die auf den Hügeln sowohl auf der rechten als auch auf der linken Seite des Flusses Tanaro angebaut wird. Sie wird vor den Frühjahrsfrösten geschützt auf den am günstigsten ausgerichteten Hängen angebaut. Das Gebiet zeichnet sich durch bestimmte Formationen, sogenannte „Rocche", aus, die durch ein besonderes geologisches Phänomen namens „Cattura del Tanaro" (Flussanzapfung) entstanden sind, und die Veränderung des Flusslaufs aufgrund der Bewegung der Erdkruste beschreibt. Diese besondere Entwicklung führte zur Bildung von abwechselnden Schichten aus Sand, Ton und Kalkstein, die je nach Gebiet in unterschiedlicher Zusammensetzung zu finden sind. Diese Zusammensetzung wirkt sich auf die Aromen und Strukturen der Weine in diesem Gebiet aus.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Nebbiolo ist die Rebsorte, die auf den Hügeln sowohl auf der rechten als auch auf der linken Seite des Flusses Tanaro angebaut wird. Sie wird vor den Frühjahrsfrösten geschützt auf den am günstigsten ausgerichteten Hängen angebaut. Das Gebiet zeichnet sich durch bestimmte Formationen, sogenannte „Rocche", aus, die durch ein besonderes geologisches Phänomen namens „Cattura del Tanaro" (Flussanzapfung) entstanden sind, und die Veränderung des Flusslaufs aufgrund der Bewegung der Erdkruste beschreibt. Diese besondere Entwicklung führte zur Bildung von abwechselnden Schichten aus Sand, Ton und Kalkstein, die je nach Gebiet in unterschiedlicher Zusammensetzung zu finden sind. Diese Zusammensetzung wirkt sich auf die Aromen und Strukturen der Weine in diesem Gebiet aus.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

„html:description"

Entfällt

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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