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/2025/5880)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Nebbiolo d'Alba»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1213-AM03 de 6 de agosto de 2025

1. **Nombre del producto**

«Nebbiolo d'Alba»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ 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

Inclusión del tipo: espumoso blanco «Nebbiolo d'Alba».

Descripción

El tipo «blanco» se incluye en la categoría «Vino espumoso de calidad», complementando los tipos «tinto» y «rosado» ya presentes.

La modificación afecta a los artículos 1, 4, 5, 6 y 9 del pliego de condiciones y a la sección 6 «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de las referencias al rosado espumoso «Nebbiolo d'Alba»

Descripción

Con la introducción del tipo blanco espumoso «Nebbiolo d'Alba», se suprimen todas las referencias al tipo rosado espumoso «Nebbiolo d'Alba» y se sustituyen por una única referencia a la categoría «Vino espumoso de calidad» en tres colores: tinto, rosado y blanco.

Esta modificación afecta a los artículos 1, 4 y 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de redacción

Descripción

Se suprime la palabra «menzioni» [referencias] en relación con la lista de tipos producidos para la denominación.

La modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de redacción

Descripción

Se introduce una aclaración en relación con la lista de tipos producidos para la denominación.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de un apartado

Descripción

Se suprime el párrafo que establece la posibilidad de que la región suspenda o regule, incluso temporalmente, la inclusión en el registro vitícola de las vides de nueva plantación que aumenten el potencial de producción de la denominación.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 7, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de redacción

Descripción

El término «producto» se sustituye por el término «lote»

La modificación afecta al artículo 5, apartado 2, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de las referencias a la crianza y al despacho a consumo en la categoría «Vino espumoso de calidad»

Descripción

Se suprimen las referencias al período de crianza y al despacho a consumo para todos los tipos de vinos espumosos.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 4, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Aclaración relativa a la producción de vino espumoso

Descripción

Se añade una referencia a la legislación vigente relativa a los métodos de elaboración autorizados para los vinos espumosos tintos, rosados y blancos.

La modificación afecta al artículo 5, apartado 5, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Características organolépticas

Descripción

Se modifican algunas de las características organolépticas.

En particular en el caso del tinto espumoso «Nebbiolo d'Alba», además de la inclusión del descriptor «rojo», se amplían y modifican las características aromáticas y se reduce el grado alcohólico volumétrico total mínimo.

En el caso del rosado espumoso «Nebbiolo d'Alba», además de la inclusión del descriptor «rosado», se amplían y modifican las características aromáticas, y se reduce el grado alcohólico volumétrico total mínimo.

También se han añadido las características en el momento del consumo del blanco espumoso «Nebbiolo d'Alba» recientemente incluido.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 6 «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de un apartado

Descripción

Se suprime el apartado que hace referencia a la facultad del Ministerio de modificar mediante decreto los límites mínimos establecidos para la acidez total y el extracto no reductor mínimo.

La modificación afecta al artículo 6, apartado 2, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de las normas relativas al uso del término «Vigna»

Descripción

La lista de normas relativas al uso del término «Vigna» se ha sustituido por una referencia general a la legislación vigente.

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 3, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Inclusión del vínculo geográfico con el entorno

Descripción

Por lo que se refiere al vínculo geográfico con el entorno, se ha incluido más información sobre la producción de los distintos tipos en la categoría «Vino espumoso de calidad».

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones.

☐ 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.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Nebbiolo d'Alba»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1213-AM03 de 6 de agosto de 2025

1. **Nombre(s)**

Nebbiolo d'Alba

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

5) Vino espumoso de calidad

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Nebbiolo d'Alba

Características organolépticas

Aspecto

Color: rojo rubí tendente a granate;

Aroma

Aroma: afrutado y característico;

Sabor

Sabor: seco, aterciopelado, 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 mínimo: 12,00 %; con el término «Vigna» 12,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

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

Producto vitivinícola

Nebbiolo d'Alba Superiore

Características organolépticas

Aspecto

Color: rojo rubí tendente a granate;

Aroma

Aroma: afrutado y característico con posibles matices de madera;

Sabor

Sabor: seco, aterciopelado, 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 mínimo: 12,50 %; con el término «Vigna» 13,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

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

Producto vitivinícola

Tinto espumoso Nebbiolo d'Alba

Características organolépticas

Aspecto

Color: rojo rubí, tendente a granate de intensidad variable;

Burbujas: finas y persistentes.

Claridad: brillante.

Aroma

Aroma: limpio, afrutado, fragante y complejo, con aromas que recuerdan a la levadura y la corteza de pan;

Sabor

Sabor: de *brut nature* a extra seco, sabroso y bien estructurado.

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 mínimo: 11,00 %; con el término «Vigna» 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

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

Producto vitivinícola

Rosado espumoso Nebbiolo d'Alba

Características organolépticas

Aspecto

Color: rosa más o menos intenso;

Burbujas: finas y persistentes.

Claridad: brillante.

Aroma

Aroma: limpio, afrutado, fragante y complejo, con una intensidad de aromas variable según el método de producción (método tradicional o Martinotti), con aromas que recuerdan a la levadura y la corteza de pan;

Sabor

Sabor: de *brut nature* a extra seco, sabroso y bien estructurado.

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 mínimo: 11,00 %; con el término «Vigna» 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

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

Producto vitivinícola

Blanco espumoso Nebbiolo d'Alba

Características organolépticas

Aspecto

Color: amarillo pajizo más o menos intenso;

Burbujas: finas y persistentes.

Aroma

Aroma: limpio, afrutado, fragante y complejo, con una intensidad de aromas variable según el método de producción (método tradicional o Martinotti), con aromas que recuerdan a la levadura y la corteza de pan;

Sabor

Sabor: de *brut nature* a extra seco, sabroso y bien estructurado, armonioso, puede tener aromas terciarios.

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 mínimo: 11,00 %; con el término «Vigna» 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

☑ 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*

Prácticas vitivinícolas

Segunda fermentación

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

En la elaboración de vinos espumosos tintos, rosados y blancos con denominación de origen protegida «Nebbiolo d'Alba», están permitidos, tanto el método Martinotti como el método tradicional, con arreglo a la legislación vigente.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Nebbiolo d'Alba y Nebbiolo d'Alba Superiore

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	63
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Espumoso Nebbiolo d'Alba y espumoso rosado Nebbiolo d'Alba

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	77
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

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

Italia — Nebbiolo N — Prunent

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

Las uvas destinadas a la elaboración de los vinos con denominación de origen protegida «Nebbiolo d'Alba» deben cultivarse en la zona de origen compuesta por los siguientes municipios en su totalidad: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone, y parte de los municipios de 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 y Verduno, en la provincia de Cuneo.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1) Vino

Resumen del vínculo

Nebbiolo es la variedad de uva cultivada en las colinas que se extienden a derecha e izquierda del río Tanaro. Se cultiva en las laderas con las mejores características, al abrigo de las heladas primaverales. La zona se caracteriza por la formación denominada «Rocche», resultado de un fenómeno geológico particular conocido como «Cattura del Tanaro», (captura del Tanaro) que hace referencia al cambio de rumbo de un río, debido al movimiento de la corteza terrestre. Este particular fenómeno ha dado lugar a la formación de capas alternantes de arenas, arcillas y piedra caliza, que pueden encontrarse en diferentes combinaciones en función de las zonas. Estas combinaciones afectan a los aromas y estructuras de los vinos de esta zona.

Categoría de producto vitivinícola

5) Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

Nebbiolo es la variedad de uva cultivada en las colinas que se extienden a derecha e izquierda del río Tanaro. Se cultiva en las laderas con las mejores características, al abrigo de las heladas primaverales. La zona se caracteriza por la formación denominada «Rocche», resultado de un fenómeno geológico particular conocido como «Cattura del Tanaro», (captura del Tanaro) que hace referencia al cambio de rumbo de un río, debido al movimiento de la corteza terrestre. Este particular fenómeno ha dado lugar a la formación de capas alternantes de arenas, arcillas y piedra caliza, que pueden encontrarse en diferentes combinaciones en función de las zonas. Estas combinaciones afectan a los aromas y estructuras de los vinos de esta zona.

11. **Otros requisitos aplicables**

-

No procede.

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

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