C/2025/5880

4.11.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5880)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Nebbiolo d'Alba"

ELi nr: PDO-IT-A1213-AM03 – 6.8.2025

1. **Toote nimetus**

„Nebbiolo d'Alba"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja ratsaspordi osakond – põllumajandusliku toidukvaliteedi edendamise büroo – PQA I

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kinnitatakse, et kõnealuse standardmuudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele.

Kinnitatakse, et kõnealune muudatus kuulub mõiste „standardmuudatus" alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, kuna

— see ei sisalda muudatust nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

— puudub oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— see ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

„Nebbiolo d'Alba" Spumante bianco tüübi lisamine

Kirjeldus

Kvaliteetvahuveinide kategooriasse on juba olemasolevatele tüüpidele „rosso" ja „rosé" lisatud ka „bianco".

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 4, 5, 6 ja 9 ning koonddokumendi punkti 6 „Veini või veinide kirjeldus".

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veinitüübile „Nebbiolo d'Alba" Spumante rosé viitamise väljajätmine

Kirjeldus

Veinitüübi „Nebbiolo d'Alba" Spumante bianco lisamisega on välja jäetud kõik viited veinitüübile „Nebbiolo d'Alba" Spumante rosé ning on asendatud ühe viitega kõiki kolme värvi – punane, roosa ja valge – hõlmava kvaliteetvahuveini kategooriale.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 4 ja 5.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Vormiline parandus

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetuse puhul toodetavate veinitüüpide loetelust on välja jäetud sõna „menzioni" (nimetused).

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Vormiline parandus

Kirjeldus

On lisatud kaitstud päritolunimetusega veinitüüpide loetelu käsitlev täpsustus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Lõike väljajätmine

Kirjeldus

Välja on jäetud lõige, milles täpsustatakse piirkonna võimalust peatada ja/või reguleerida, sealhulgas ajutiselt, istandusregistri kandeid uute istanduste kohta, mis suurendavad kaitstud päritolunimetusega veinide tootmispotentsiaali.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 7.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Vormiline parandus

Kirjeldus

Sõna „toode" on asendatud sõnaga „partii".

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 punkti 2.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kvaliteetvahuveini kategooria puhul jäetakse välja viited laagerdamisele ja tarbimisse lubamisele

Kirjeldus

Kõigi vahuveinitüüpide puhul on välja jäetud viited laagerdumis- ja tarbimisse lubamise perioodile.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 punkti 4.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Spumante tootmise täpsustus

Kirjeldus

Lisatud on viide kehtivatele õigusaktidele, mis käsitlevad punase, roosa ja valge vahuveini lubatud tootmismeetodeid.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 punkti 5.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Organoleptilised omadused

Kirjeldus

Mõningaid organoleptilisi omadusi on muudetud.

Toote „Nebbiolo d'Alba" Spumante rosso puhul on peale märke „rosso" lisamise täiendatud ja muudetud lõhnaomadusi ning vähendatud minimaalset üldalkoholisisaldust mahuprotsentides.

Toote „Nebbiolo d'Alba" Spumante rosato puhul on peale märke „rosato/rosè" lisamise täiendatud ja muudetud lõhnaomadusi ning vähendatud minimaalset üldalkoholisisaldust mahuprotsentides.

Lisatud on ka uue toote „Nebbiolo d'Alba" Spumante bianco tarbimisomadused.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ning koonddokumendi punkti 6 „Veini või veinide kirjeldus".

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Lõike väljajätmine

Kirjeldus

Välja on jäetud lõige, milles täpsustatakse, et ministeeriumil on õigus oma määrusega muuta üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti miinimummäärasid.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 lõiget 2.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Mõiste „vigna" kasutamise eeskirjade kaotamine

Kirjeldus

Mõiste „vigna" kasutamise eeskirjad on asendatud üldise viitega kehtivatele õigusaktidele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 punkti 3.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Geograafilise seose integreerimine keskkonnaga

Kirjeldus

Arvestades geograafilist seost keskkonnaga, on tehtud täiendusi kvaliteetvahuveinide kategooriasse kuuluvate eri veinitüüpide toodangu puhul.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrolliasutuse kontaktandmete väljajätmine

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi artiklit, mis sisaldab kontrolliasutuse kontaktandmeid. Asjaomane teave on asendatud viitega avaldamise kohta liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Nebbiolo d'Alba"

ELi nr: PDO-IT-A1213-AM03 – 6.8.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Nebbiolo d'Alba"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1) Vein

5) Kvaliteetvahuvein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Nebbiolo d'Alba

Organoleptilised omadused

Välimus

värvus: rubiinpunane, kaldub granaatpunase poole;

aroom

lõhn: puuviljaline ja iseloomulik;

maitse

maitse: kuiv, sametine ja harmooniline.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti; tähise „vigna“ puhul 12,50 mahuprotsenti; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole selles rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Nebbiolo d'Alba Superiore

Organoleptilised omadused

Välimus

värvus: rubiinpunane, kaldub granaatpunase poole;

aroom

lõhn: puuviljane ja iseloomulik, võimalik on puidunüanss;

maitse

maitse: kuiv, sametine ja harmooniline.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 mahuprotsenti; tähise „vigna“ puhul 13,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole selles rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Nebbiolo d'Alba Spumante rosso

Organoleptilised omadused

Välimus

värvus: rubiinpunane, kaldub eri intensiivsusega granaatpunase poole;

vaht: õrn ja püsiv;

läbipaistvus: selge;

aroom

lõhn: kerge, puuviljane, aromaatne ja kompleksne, pärmi ja leivakoort meenutavate nüanssidega;

maitse

maitse: kuivast väga kuivani, täidlane ja hästi struktureeritud.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti; tähise „vigna" puhul 12,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole selles rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Nebbiolo d'Alba Spumante rosato/rosé

Organoleptilised omadused

Välimus

värvus: eri intensiivsusega roosa;

vaht: õrn ja püsiv;

läbipaistvus: selge;

aroom

lõhn: kerge, puuviljane, aromaatne ja kompleksne, eri intensiivsusega olenevalt tootmismeetodist (traditsiooniline või Martinotti meetod), pärmi ja leivakoort meenutavate nüanssidega;

maitse

maitse: kuivast väga kuivani, täidlane ja hästi struktureeritud.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti; tähise „vigna“ puhul 12,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole selles rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Nebbiolo d'Alba Spumante bianco

Organoleptilised omadused

Välimus

värvus: eri intensiivsusega õlgkollane;

vaht: õrn ja püsiv;

aroom

lõhn: kerge, puuviljane, aromaatne ja kompleksne, eri intensiivsusega olenevalt tootmismeetodist (traditsiooniline või Martinotti meetod), pärmi ja leivakoort meenutavate nüanssidega;

maitse

maitse: kuivast väga kuivani, täidlane ja hästi struktureeritud, harmooniline, võimalikud tertsiaararoomid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik:	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti; tähise „vigna“ puhul 12,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole selles rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

Baasveini muutmine vahuveiniks

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritava

Kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega veinide „Nebbiolo d'Alba“ Spumante rosso, rosato/rosé ja bianco tootmisel on lubatud nii Martinotti kui ka traditsiooniline meetod vastavalt kehtivatele õigusaktidele.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Nebbiolo d'Alba“ ja „Nebbiolo d'Alba“ Superiore

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	63
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Nebbiolo d'Alba“ Spumante ja „Nebbiolo d'Alba“ Spumante Rosé

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	77
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

Itaalia – „Nebbiolo N“ – „Prunent“

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Nebbiolo d'Alba“ tootmiseks ettenähtud viinamarjad peavad olema toodetud päritolupiirkonnas, mis hõlmab kogu järgmiste kommuunide territooriumi: Canal, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio ja Govone ning osaliselt järgmiste kommuunide territooriumi: Alba, Bra, Baldissera 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 ja Verduno Cuneo provintsis.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1) Vein

Seose kokkuvõte

„Nebbiolo“ on sort, mis ühendab Tanaro jõest paremal ja vasakul asuva mägipiirkonna tootmise. Seda sorti kasvatatakse kõige sobivamasse suunda avanevatel nõlvadel, mis on kaitstud kevadkülmade eest. Piirkonnale on iseloomulik kivimimoodustis, mis on seotud geoloogilise nähtusega, mida nimetatakse „Tanaro haardeks“ (*cattura del Tanaro*) ja mis seisneb maakoore liikumisest põhjustatud jõe voolusuuna muutuses. See muutus põhjustas vahelduvate liiva-, savi- ja paekivikihtide tekke, mis eri piirkondades paiknevad eri moodi. See on oluline kõnealuse piirkonna veinide lõhna- ja maitseomaduste ning struktuuri kujunemisel.

Viinamarjasaaduse kategooria

5) Kvaliteetvahuvein

Seose kokkuvõte

„Nebbiolo“ on sort, mis ühendab Tanaro jõest paremal ja vasakul asuva mägipiirkonna tootmise. Seda sorti kasvatatakse kõige sobivamasse suunda avanevatel nõlvadel, mis on kaitstud kevadkülmade eest. Piirkonnale on iseloomulik kivimimoodustis, mis on seotud geoloogilise nähtusega, mida nimetatakse „Tanaro haardeks“ (*cattura del Tanaro*) ja mis seisneb maakoore liikumisest põhjustatud jõe voolusuuna muutuses. See muutus põhjustas vahelduvate liiva-, savi- ja paekivikihtide tekke, mis eri piirkondades paiknevad eri moodi. See on oluline kõnealuse piirkonna veinide lõhna- ja maitseomaduste ning struktuuri kujunemisel.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

-

Ei kohaldata

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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