C/2025/5880

4.11.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5880)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Nebbiolo d’Alba”

EU:n viitenumero: PDO-IT-A1213-AM03 – 6.8.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Nebbiolo d’Alba”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viini

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi Maatalous-,

elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto – Elintarvikkeiden laadun edistämisen pääosasto – PQA I (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. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistetaan, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Valkoisen Nebbiolo d'Alba -kuohuviinin viinityypin lisääminen.

Kuvaus

Laatukuohuviinien luokkaan on sisällytetty valkoinen viinityyppi, joka täydentää tässä luokassa jo olevia punaisia ja roseenvärisiä viinityyppejä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 4, 5, 6 ja 9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa "Viini(e)n kuvaus".

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Roseenväristä Nebbiolo d'Alba -kuohuviiniä koskevien viittausten poistaminen

Kuvaus

Koska on otettu käyttöön valkoisen Nebbiolo d'Alba -kuohuviinin viinityyppi, kaikki viittaukset roseenvärisen Nebbiolo d'Alba -kuohuviinin viinityyppiin on poistettu ja korvattu yhdellä laatukuohuviinien luokkaa koskevalla viittauksella, joka kattaa kaikki kolme väriä eli punaisen, roseenvärisen ja valkoisen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 4 ja 5 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Toimituksellinen korjaus

Kuvaus

Sana "menzioni" [viittaukset] on poistettu suojattua alkuperänimitystä varten tuotettavien viinityyppien luettelosta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Toimituksellinen korjaus

Kuvaus

Suojattua alkuperänimitystä varten tuotettavien viinityyppien luetteloon on lisätty selvennys.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kohdan poistaminen

Kuvaus

Kohta, jossa annettiin alueelle mahdollisuus keskeyttää edes tilapäisesti suojatun alkuperänimityksen tuotantopotentiaalia lisäävien uusien viiniköynnösten sisällyttäminen viinitilarekisteriin tai säännellä sitä, on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 7 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Toimituksellinen korjaus

Kuvaus

Ilmaisu "tuote" on korvattu ilmaisulla "erä".

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 2 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kypsytystä ja kulutukseen luovuttamista koskevien viittausten poistaminen laatukuohuviinien luokasta

Kuvaus

Kypsytystä ja kulutukseen luovuttamista koskevat viittaukset on poistettu kaikkien kuohuviinityyppien osalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kuohuviinin tuotantoa koskeva selvennys

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty viittaus punaisten, roseenväristen ja valkoisten kuohuviinien tuotantomenetelmiä koskevaan voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 5 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Aistinvaraiset ominaisuudet

Kuvaus

Joitakin aistinvaraisia ominaisuuksia on muutettu.

Erityisesti punaisen Nebbiolo d'Alba -kuohuviinin osalta tuote-eritelmään on lisätty kuvaava adjektiivi ”punainen”, aromiominaisuuksia on laajennettu ja muutettu ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäismäärää tilavuusprosentteina on alennettu.

Roseenvärisen Nebbiolo d'Alba -kuohuviinin osalta tuote-eritelmään on lisätty kuvaava adjektiivi ”roseenvärinen”, aromiominaisuuksia on laajennettu ja muutettu ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäismäärää tilavuusprosentteina on alennettu.

Nyt lisätyn valkoisen Nebbiolo d'Alba -kuohuviinin osalta on myös lisätty markkinoille saatettavan viinin ominaisuudet.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kohdan poistaminen

Kuvaus

Kohta, jossa viitataan ministeriön toimivaltaan muuttaa asetuksella kokonaishappopitoisuudelle ja sokerittomalle uutteelle vahvistettuja vähimmäisarvoja, on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan 2 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkinnän ”Vigna” käyttöä koskevien sääntöjen poistaminen

Kuvaus

Luettelo merkinnän ”Vigna” käyttöä koskevista säännöistä on korvattu yleisellä viittauksella voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 3 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen ja maantieteellisen ympäristön välisen yhteyden lisääminen

Kuvaus

Laatukuohuviinien luokkaan kuuluvien eri viinityyppien tuotannosta on annettu kyseisten viinityyppien ja maantieteellisen ympäristön välistä yhteyttä koskevia lisätietoja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tarkastuselintä koskevan viittauksen poistaminen

Kuvaus

Viittaukset valvontaelimeen sisältänyttä tuote-eritelmän kohtaa on muutettu korvaamalla kyseiset tiedot viittauksella jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla olevaan julkaisuun.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Nebbiolo d’Alba”

EU:n viitenumero: PDO-IT-A1213-AM03 – 6.8.2025

1. **Nimi/nimet**

Nebbiolo d’Alba

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1) Viini

5) Laatukuohuviini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Nebbiolo d’Alba

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen, granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu

Tuoksu: hedelmäinen ja omaleimainen

Maku

Maku: kuiva, samettinen, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 % Vigna-merkityt viinit: 12,50 %;

Sokeriton uutos vähintään: 21,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Nebbiolo d'Alba Superiore

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen, granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu

Tuoksu: hedelmäinen ja omaleimainen, mahdollisesti puun vivahteita

Maku

Maku: kuiva, samettinen, harmoninen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 % Vigna-merkityt viinit: 13,00 %;

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punainen Nebbiolo d'Alba -kuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen, mahdollisesti granaatinpunaiseen vivahtava

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Kirkkaus: kirkas.

Tuoksu

Tuoksu: puhdas, hedelmäinen, hyvätuoksuinen ja monivivahteinen, hiivaa ja leivänkuorta muistuttavia aromeja

Maku

Maku: kuivasta (brut nature) erittäin kuivaan (extra dry), maukas ja hyvärunkoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 % Vigna-merkityt viinit: 12,00 %;

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseenvärinen Nebbiolo d'Alba -kuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Kirkkaus: kirkas.

Tuoksu

Tuoksu: puhdas, hedelmäinen, hyvätuoksuinen ja monivivahteinen, aromien voimakkuus vaihtelee tuotantomenetelmän mukaan (perinteinen menetelmä tai Martinotti-menetelmä), hiivaa ja leivänkuorta muistuttavia aromeja

Maku

Maku: kuivasta (brut nature) erittäin kuivaan (extra dry), maukas ja hyvärunkoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 % Vigna-merkityt viinit: 12,00 %;

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoinen Nebbiolo d'Alba -kuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Tuoksu

Tuoksu: puhdas, hedelmäinen, hyvätuoksuinen ja monivivahteinen, aromien voimakkuus vaihtelee tuotantomenetelmän mukaan (perinteinen menetelmä tai Martinotti-menetelmä), hiivaa ja leivänkuorta muistuttavia aromeja

Maku

Maku: kuivasta (brut nature) erittäin kuivaan (extra dry), maukas ja hyvärunkoinen, harmoninen, mahdollisesti tertiääriaromeja

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 % Vigna-merkityt viinit: 12,00 %;

Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Toinen käyminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Nebbiolo d’Alba” piiriin kuuluvien punaisten, roseenväristen ja valkoisten kuohuviinien tuotannossa on sallittua käyttää sekä Martinotti-menetelmää että perinteistä menetelmää voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Nebbiolo d’Alba ja Nebbiolo d’Alba Superiore

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	63
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Nebbiolo d’Alba -kuohuviini ja roseenvärinen Nebbiolo d’Alba -kuohuviini

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	77
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

Italia – Nebbiolo N – Prunent

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Suojatun alkuperänimityksen ”Nebbiolo d’Alba” piiriin kuuluvien viinien valmistukseen tarkoitetut rypäleet on tuotettava alkuperäalueella, joka koostuu kuntien Canale, Castellinaldo, Corneliano d’Alba, Monticello d’Alba, Piobesi d’Alba, Priocca, S. Vittoria d’Alba, Vezza d’Alba ja Sinio e Govone koko alueesta sekä osasta kuntien 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 ja Verduno alueesta Cuneon maakunnassa.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1) Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Nebbiolo on rypälelajike, jota viljellään Tanaro-joen oikean ja vasemman rannan kukkuloilla. Sitä viljellään parhaisiin suuntiin avautuvilla rinteillä, joilla se on suojassa keväthallalta. Alueen tunnusomainen piirre on Rocche-muodostuma. Se johtuu nimellä ”Cattura del Tanaro” tunnetusta erityisestä geologisesta ilmiöstä, jossa valuma-alue laajenee tai jokiuoma siirtyy maankuoren liikkumisen vuoksi. Ilmiön myötä alueelle muodostui vaihtelevia hiekka-, savi- ja kalkkikivikerrostumia, joita esiintyy eri yhdistelminä alueen eri osissa. Nämä yhdistelmät vaikuttavat alueen viinien aromeihin ja rakenteeseen.

Rypäletuotteen luokka

5) Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Nebbiolo on rypälelajike, jota viljellään Tanaro-joen oikean ja vasemman rannan kukkuloilla. Sitä viljellään parhaisiin suuntiin avautuvilla rinteillä, joilla se on suojassa keväthallalta. Alueen tunnusomainen piirre on Rocche-muodostuma. Se johtuu nimellä ”Cattura del Tanaro” tunnetusta erityisestä geologisesta ilmiöstä, jossa valuma-alue laajenee tai jokiuoma siirtyy maankuoren liikkumisen vuoksi. Ilmiön myötä alueelle muodostui vaihtelevia hiekka-, savi- ja kalkkikivikerrostumia, joita esiintyy eri yhdistelminä alueen eri osissa. Nämä yhdistelmät vaikuttavat alueen viinien aromeihin ja rakenteeseen.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

-

Ei sovelleta

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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