C/2025/5880

4.11.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5880)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Nebbiolo d'Alba»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Nebbiolo d'Alba»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ produits agricoles

☑ Vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est attesté que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, du fait:

— qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ni des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique,

— quelle ne risque pas de rompre le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique,

— qu'elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions touchant la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout du type «Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco (vin blanc mousseux)

Description

Dans la catégorie «Vino Spumante di Qualità» (vin mousseux de qualité), le type «Bianco» a été ajouté aux types préexistants «Rosso» et «Rosé».

La modification concerne les articles 1er, 4, 5, 6 et 9 du cahier des charges et la rubrique 6 («Description du ou des vins») du document unique

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression des références au vin rosé mousseux «Nebbiolo d'Alba» («Nebbiolo d'Alba» Spumante rosé)

Description

À la suite de l'introduction du type «Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco, toutes les références au type «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosé ont été supprimées, au profit d'une référence unique à la catégorie des vins mousseux de qualité, déclinée dans les trois couleurs: rouge (rosso), rosato/rosé et blanc (bianco).

La modification concerne les articles 1er, 4 et 5 du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Correction de forme

Description

Le terme «menzioni» (mentions) a été éliminé de la liste des types produits pour la dénomination.

La modification concerne l'article 1er du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Correction de forme

Description

Il a été ajouté une spécification relative à la liste des types produits pour la dénomination.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression d'un paragraphe

Description

Le paragraphe prévoyant la possibilité pour la région d'imposer la suspension et/ou la réglementation, même temporaire, des inscriptions au casier viticole pour les vignobles nouvellement plantés qui augmentent le potentiel de production de l'appellation a été supprimé.

La modification concerne l'article 4, paragraphe 7, du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Correction de forme

Description

Le terme «prodotto» (produit) a été remplacé par le terme «partita» (lot).

La modification concerne l'article 5, paragraphe 2, du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression des références au vieillissement et à la mise à la consommation pour la catégorie «Vino Spumante di Qualità» (vin mousseux de qualité)

Description

Les références à la période de vieillissement et de mise à la consommation ont été supprimées pour tous les types de vins mousseux.

La modification concerne l'article 5, paragraphe 4, du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Spécification relative à la production du vin mousseux

Description

Il a été ajouté une référence à la législation en vigueur concernant les méthodes de production autorisées pour les vins mousseux rouge, rosato/rosé et blanc.

La modification concerne l'article 5, paragraphe 5, du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Caractéristiques organoleptiques

Description

Certaines caractéristiques organoleptiques ont été modifiées.

En ce qui concerne en particulier le «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso, non seulement la spécification «rosso» a été ajoutée, mais les caractéristiques olfactives ont été intégrées, les caractéristiques olfactives ont aussi été modifiées et le titre alcoométrique volumique total minimum a été abaissé.

En ce qui concerne en particulier le «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosato, non seulement la spécification «rosato/rosé» a été ajoutée, mais les caractéristiques olfactives ont été intégrées, les caractéristiques olfactives ont aussi été modifiées et le titre alcoométrique volumique total minimum a été abaissé.

Les caractéristiques à la consommation du vin mousseux blanc «Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco, nouvellement inclus, ont également été indiquées.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 6 («Description du ou des vins») du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression d'un paragraphe

Description

Le paragraphe prévoyant la possibilité pour le ministère de modifier par décret les limites minimales indiquées pour l'acidité totale et l'extrait non réducteur minimal a été supprimé.

La modification concerne l'article 6, paragraphe 2, du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression des règles relatives à l'utilisation du terme «vigna»

Description

La liste des règles régissant l'utilisation du terme «vigna» a été remplacée par une référence générique à la législation en vigueur.

La modification concerne l'article 7, paragraphe 3, du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Insertion du lien géographique avec l'environnement

Description

En ce qui concerne le lien géographique avec l'environnement, des ajouts ont été effectués en rapport avec la production des différents types relevant de la catégorie «Vino Spumante di Qualità» (vin mousseux de qualité).

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression de la référence à l'organisme de contrôle

Description

L'article du cahier des charges qui incluait auparavant les références à l'organisme de contrôle a été modifié et ces informations ont été remplacées par un renvoi à la publication figurant sur le site officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Nebbiolo d'Alba»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Dénominations**

«Nebbiolo d'Alba»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1) Vin

5) Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Nebbiolo d'Alba

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: rouge rubis, tirant sur le grenat.

Nez

Arôme: fruité et caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, veloutée, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	4,5
Unité d'acidité totale minimale	Grammes par litre; exprimée en acide tartrique.
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; vins portant la mention «Vigna»: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Nebbiolo d'Alba» Superiore

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: rouge rubis, tirant sur le grenat.

Nez

Arôme: fruité et caractéristique, éventuellement assorti de notes boisées.

Bouche

Bouche: sèche, veloutée, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	4,5
Unité d'acidité totale minimale	Grammes par litre; exprimée en acide tartrique.
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.; vins portant la mention «Vigna»: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: rouge rubis, tirant éventuellement sur un grenat plus ou moins soutenu.

Mousse: fine et persistante.

Limpidité: brillante.

Nez

Arôme: franc, fruité, parfumé et complexe, assorti de notes de levure et de croûte de pain.

Bouche

Bouche: du brut nature à l'extra sec, suave et bien structurée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	4,5
Unité d'acidité totale minimale	Grammes par litre; exprimée en acide tartrique.
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.; 12,00 % vol. pour les vins portant la mention «Vigna».

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Nebbiolo d'Alba» Spumante rosato/rosé

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: rosée, d'intensité variable.

Mousse: fine et persistante.

Limpidité: brillante.

Nez

Arôme: franc, fruité, parfumé et complexe, assorti de notes de levure et de croûte de pain plus ou moins prononcées selon la méthode de production (méthode classique ou Martinotti).

Bouche

Bouche: du brut nature à l'extra sec, suave et bien structurée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	4,5
Unité d'acidité totale minimale	Grammes par litre; exprimée en acide tartrique.
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.; 12,00 % vol. pour les vins portant la mention «Vigna».

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: jaune paille d'intensité variable.

Mousse: fine et persistante.

Nez

Arôme: franc, fruité, parfumé et complexe, assorti de notes de levure et de croûte de pain plus ou moins prononcées selon la méthode de production (méthode classique ou Martinotti).

Bouche

Bouche: du brut nature à l'extra sec, suave et bien structurée, harmonieuse, éventuellement assortie de notes tertiaires.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	4,5
Unité d'acidité totale minimale	Grammes par litre; exprimée en acide tartrique.
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.; 12,00 % vol. pour les vins portant la mention «Vigna».

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Élaboration de vin mousseux

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Tant la méthode Martinotti que la méthode classique sont autorisées pour la production de vins mousseux d'appellation d'origine contrôlée «Nebbiolo d'Alba» rouges, rosés et blancs, conformément à la législation en vigueur.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Nebbiolo d'Alba» et «Nebbiolo d'Alba» Superiore

Rendement maximal

Rendement maximal	63
Unité de rendement maximal	Hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Nebbiolo d'Alba» Spumante et «Nebbiolo d'Alba» Spumante Rosé

Rendement maximal

Rendement maximal	77
Unité de rendement maximal	Hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

Italia – Nebbiolo N. – Prunent

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production du vin portant l'appellation d'origine «Nebbiolo d'Alba» doivent être produits dans l'aire d'origine composée de l'intégralité du territoire des communes de Canale, de Castellinaldo, de Corneliano d'Alba, de Monticello d'Alba, de Piobesi d'Alba, de Priocca, de S. Vittoria d'Alba, de Vezza d'Alba, de Sinio et de Govone, ainsi que d'une partie des communes d'Alba, de Bra, de Baldissero d'Alba, de Castagnito, de Diano d'Alba, de Grinzane Cavour, de Guarene, de La Morra, de Magliano Alfieri, de Monchiero, de Monforte d'Alba, de Montà, de Montaldo Roero, de Montelupo Albese, de Monteu Roero, de Novello, de Pocapaglia, de Roddi, de Roddino, de S. Stefano Roero, de Sommariva Perno et de Verduno, dans la province de Cuneo.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1) Vin

Résumé du lien

Le Nebbiolo est le cépage qui prospère sur les collines situées sur les rives droite et gauche du Tanaro. Il est cultivé sur les pentes les mieux exposées, à l'abri des gelées printanières. La région se caractérise par des formations rocheuses dues à un phénomène géologique particulier connu sous le nom de «capture du Tanaro», à savoir un déplacement du cours d'eau provoqué par un mouvement de la croûte terrestre. Cette évolution particulière a conduit à la formation de couches successives de sable, d'argile et de calcaire qui peuvent être mélangées de différentes manières en fonction de la zone et qui jouent un rôle déterminant dans le développement des arômes et de la structure des vins de cette région.

Catégorie de produit de la vigne

5) Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le Nebbiolo est le cépage qui prospère sur les collines situées sur les rives droite et gauche du Tanaro. Il est cultivé sur les pentes les mieux exposées, à l'abri des gelées printanières. La région se caractérise par des formations rocheuses dues à un phénomène géologique particulier connu sous le nom de «capture du Tanaro», à savoir un déplacement du cours d'eau provoqué par un mouvement de la croûte terrestre. Cette évolution particulière a conduit à la formation de couches successives de sable, d'argile et de calcaire qui peuvent être mélangées de différentes manières en fonction de la zone et qui jouent un rôle déterminant dans le développement des arômes et de la structure des vins de cette région.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

-

Sans objet

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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