C/2025/5880

4.11.2025.

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/5880)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

**„Nebbiolo d'Alba"**

**Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1213-AM03 – 6.8.2025.**

1. **Naziv proizvoda**

„Nebbiolo d'Alba"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

***Naziv***

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove – Glavna uprava za promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda – PQA I

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđuje se da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Izmjena je obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer:

— ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i

— ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

***Naslov***

Uključivanje vrste: bijela pjenušava vina „Nebbiolo d'Alba"

***Opis***

Vrsta „bijela vina" uključena je u kategoriju „Kvalitetna pjenušava vina" uz postojeće vrste „crna vina" i „ružičasta vina".

Izmjena se odnosi na članke 1., 4., 5., 6. i 9. specifikacije proizvoda i odjeljak 6. „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Brisanje upućivanja na pjenušava ružičasta vina „Nebbiolo d'Alba"

***Opis***

Uvođenjem vrste pjenušavih bijelih vina „Nebbiolo d'Alba" sva upućivanja na vrstu pjenušavih ružičastih vina „Nebbiolo d'Alba" uklonjena su i zamijenjena jednim upućivanjem na kategoriju „Kvalitetna pjenušava vina" u tri boje: crnoj, ružičastoj i bijeloj.

Izmjena se odnosi na članke 1., 4. i 5. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Urednički ispravak

***Opis***

Izbrisana je riječ „menzioni" [upućivanja] koja se odnosila na popis vrsta vina koje se proizvode pod predmetnom oznakom.

Izmjena se odnosi na članak 1. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Urednički ispravak

***Opis***

Dodano je pojašnjenje popisa vrsta vina koje se proizvode pod ovom oznakom.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Brisanje stavka

***Opis***

Izbrisan je stavak u kojem se utvrđuje mogućnost da regija obustavi i/ili regulira, čak i privremeno, uvrštavanje novih nasada vinove loze kojima se povećava proizvodni potencijal oznake u registar vinograda.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 7. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Urednički ispravak

***Opis***

Izraz „proizvod" zamijenjen je izrazom „serija".

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 2. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Brisanje upućivanja na odležavanje i puštanje u potrošnju u kategoriji „Kvalitetna pjenušava vina”

***Opis***

Izbrisana su upućivanja na razdoblje odležavanja i puštanje u potrošnju za sve vrste pjenušavih vina.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Pojašnjenje u pogledu proizvodnje pjenušavog vina

***Opis***

U važeće zakonodavstvo dodano je upućivanje na metode proizvodnje koje su dopuštene za pjenušava crna, ružičasta i bijela vina.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 5. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Organoleptička svojstva

***Opis***

Izmijenjena su neka organoleptička svojstva.

Za pjenušava crna vina „Nebbiolo d'Alba” dodan je deskriptor „crna”, proširena su i izmijenjena svojstva arome i smanjena je najmanja ukupna volumna alkoholna jakost.

Za pjenušava ružičasta vina „Nebbiolo d'Alba” dodan je deskriptor „ružičasto”, proširena su i izmijenjena svojstva arome i smanjena je najmanja ukupna volumna alkoholna jakost.

Dodana su i svojstva pri konzumaciji za novouključena bijela pjenušava vina „Nebbiolo d'Alba”.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak 6. „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Brisanje stavka

***Opis***

Izbrisan je stavak s upućivanjem na ovlast Ministarstva da uredbom izmijeni najmanje propisane granične vrijednosti za ukupnu kiselost i najmanju količinu ekstrakta bez šećera.

Izmjena se odnosi na članak 6. stavak 2. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Brisanje pravila o navođenju izraza „Vigna”

***Opis***

Popis pravila o navođenju izraza „Vigna” zamijenjen je općim upućivanjem na važeće zakonodavstvo.

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 3. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Uključivanje zemljopisne povezanosti s okolišem

***Opis***

Dodane su informacije o proizvodnji različitih vrsta vina u kategoriji „Kvalitetna pjenušava vina” koje se odnose na zemljopisnu povezanost s okolišem.

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

***Naslov***

Brisanje upućivanja na kontrolno tijelo

***Opis***

Izmijenjen je članak u specifikaciji koji je sadržavao upućivanja na kontrolno tijelo, a te su informacije zamijenjene upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina**

**„Nebbiolo d'Alba”**

**Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1213-AM03 – 6.8.2025.**

1. **Naziv(i)**

„Nebbiolo d'Alba”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. **Opis vina**

***Proizvod od vinove loze***

Nebbiolo d'Alba

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena koja naginje granatnocrvenoj.

Aroma

Aroma: voćna i prepoznatljiva.

Okus

Okus: suh, baršunast, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva:

| | |
|---|---|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): | „maxAlcoholStrength” |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): | „minAlcoholStrength” |
| Najmanja ukupna kiselost: | 4,5 |
| Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost: | grami po litri, izraženo kao vinska kiselina |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): | „maxAcidity” |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): | „maxSO2” |

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %; za vina s oznakom „Vigna” 12,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

***Proizvod od vinove loze***

Nebbiolo d'Alba Superiore

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena koja naginje granatnocrvenoj.

Aroma

Aroma: voćna i prepoznatljiva, s mogućim naznakama drva.

Okus

Okus: suh, baršunast, skladan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva:

| | |
|---|---|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): | „maxAlcoholStrength” |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): | „minAlcoholStrength” |
| Najmanja ukupna kiselost: | 4,5 |
| Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost: | grami po litri, izraženo kao vinska kiselina |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): | „maxAcidity” |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): | „maxSO2” |

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %; za vina s oznakom „Vigna” 13,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22,0 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

***Proizvod od vinove loze***

Pjenušava crna vina Nebbiolo d'Alba

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena koja može naginjati granatnocrvenoj različitog intenziteta.

Mjehurići: sitni i dugotrajni.

Bistrina: bistro.

Aroma

Aroma: čista, voćna, mirisna i složena, podsjeća na kvasac i koru kruha.

Okus

Okus: od brut nature do vrlo suhog, bogat i dobro strukturiran.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analitička svojstva:

| | |
|---|---|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): | „maxAlcoholStrength" |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): | „minAlcoholStrength" |
| Najmanja ukupna kiselost: | 4,5 |
| Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost: | grami po litri, izraženo kao vinska kiselina |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): | „maxAcidity" |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): | „maxSO2" |

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %; za vina s oznakom „Vigna" 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

***Proizvod od vinove loze***

Pjenušava ružičasta vina Nebbiolo d'Alba

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Mjehurići: sitni i dugotrajni.

Bistrina: bistro.

Aroma

Aroma: čista, voćna, mirisna i složena. Intenzitet arome varira ovisno o metodi proizvodnje (tradicionalna metoda ili metoda Martinotti), a podsjeća na kvasac i koru kruha.

Okus

Okus: od brut nature do vrlo suhog, bogat i dobro strukturiran.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva:

| | |
|---|---|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): | „maxAlcoholStrength” |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): | „minAlcoholStrength” |
| Najmanja ukupna kiselost: | 4,5 |
| Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost: | grami po litri, izraženo kao vinska kiselina |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): | „maxAcidity” |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): | „maxSO2” |

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %; za vina s oznakom „Vigna” 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

*Proizvod od vinove loze*

Pjenušava bijela vina Nebbiolo d’Alba

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Mjehurići: sitni i dugotrajni.

Aroma

Aroma: čista, voćna, mirisna i složena. Intenzitet arome varira ovisno o metodi proizvodnje (tradicionalna metoda ili metoda Martinotti), a podsjeća na kvasac i kruh s korom.

Okus

Okus: od brut nature do vrlo suhog, bogat i dobro strukturiran, skladan, može imati tercijarne arome.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva:

| | |
|---|---|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): | „maxAlcoholStrength” |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): | „minAlcoholStrength” |
| Najmanja ukupna kiselost: | 4,5 |
| Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost: | grami po litri, izraženo kao vinska kiselina |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): | „maxAcidity” |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): | „maxSO2” |

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %; za vina s oznakom „Vigna” 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

## 7. **Postupci proizvodnje vina**

### 7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Druga fermentacija

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

U proizvodnji pjenušavih crnih, ružičastih i bijelih vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Nebbiolo d'Alba” dopuštene su i metoda Martinotti i tradicionalna metoda u skladu s važećim zakonodavstvom.

### 7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Nebbiolo d'Alba i Nebbiolo d'Alba Superiore

Najveći prinos:

| | |
|---|---|
| Najveći prinos: | 63 |
| Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos: | hektolitri po hektaru |

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Pjenušava vina Nebbiolo d'Alba i pjenušava ružičasta vina Nebbiolo d'Alba

Najveći prinos:

| | |
|---|---|
| Najveći prinos: | 77 |
| Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos: | hektolitri po hektaru |

## 8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvode vina**

Italia – Nebbiolo N – Prunent

## 9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Nebbiolo d'Alba” mora se uzgajati na području podrijetla koje se sastoji od cijelog područja općina Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio i Govone te dijelova općina 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 i Verduno u pokrajini Cuneo.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

*Kategorija proizvoda od vinove loze*

1. Vino

*Sažetak povezanosti*

Nebbiolo je sorta grožđa koja se uzgaja na brežuljcima s desne i lijeve strane rijeke Tanaro. Uzgaja se na padinama s najboljim položajem, koje su zaštićene od proljetnog mraza. Dominantno obilježje tog područja je formacija pod nazivom Rocche, nastala kao posljedica posebne geološke pojave poznate kao „Cattura del Tanaro", koja označava promjenu toka rijeke zbog pomicanja Zemljine kore. Uslijed tog pomicanja stvorili su se naizmjenični slojevi pijeska, gline i vapnenca u različitim kombinacijama, ovisno o području. Te kombinacije utječu na arome i strukture vina s tog područja.

*Kategorija proizvoda od vinove loze*

5. Kvalitetno pjenušavo vino

*Sažetak povezanosti*

Nebbiolo je sorta grožđa koja se uzgaja na brežuljcima s desne i lijeve strane rijeke Tanaro. Uzgaja se na padinama s najboljim položajem, koje su zaštićene od proljetnog mraza. Dominantno obilježje tog područja je formacija pod nazivom Rocche, nastala kao posljedica posebne geološke pojave poznate kao „Cattura del Tanaro", koja označava promjenu toka rijeke zbog pomicanja Zemljine kore. Uslijed tog pomicanja stvorili su se naizmjenični slojevi pijeska, gline i vapnenca u različitim kombinacijama, ovisno o području. Te kombinacije utječu na arome i strukture vina s tog područja.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

„html:description"

Nema

**Upućivanje u elektroničkom obliku (URL) na objavu specifikacije proizvoda**

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