C/2025/5880

2025.11.4.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5880)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Nebbiolo d'Alba"

EU hivatkozási szám: PDO-IT-A1213-AM03 – 2025.8.6.

1. **A termék elnevezése**

„Nebbiolo d'Alba"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ mezőgazdasági termékek

☑ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lovassport Főosztály – Az agrár-élelmiszeripari termékek minőségének előmozdításáért felelős főigazgatóság – PQA I

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősíthető, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek.

Ez a módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel:

— nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával,

— nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával,

— nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A fehér „Nebbiolo d'Alba" pezsgőtípus felvétele

Leírás

Beillesztésre került a „fehér" típus a „Minőségi pezsgő" kategóriában, kiegészítve a már meglévő „vörös" és „rozé" típusokat.

A módosítás a termékleírás 1., 4., 5., 6. és 9. cikkét, valamint az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása" című 6. szakaszát érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A rozé „Nebbiolo d'Alba" pezsgőre való hivatkozások törlése

Leírás

A fehér „Nebbiolo d'Alba" pezsgőtípus bevezetésével a rozé „Nebbiolo d'Alba" pezsgőre való valamennyi hivatkozást törölték, és helyébe egyetlen, a „Minőségi pezsgő" kategóriára való hivatkozás lépett, három színben: vörös, rozé és fehér.

A módosítás a termékleírás 1., 4. és 5. cikkét érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Szerkesztési helyesbítés

Leírás

A „menzioni" [hivatkozások] szó törlésre került az eredetmegjelöléshez előállított típusok jegyzékére való hivatkozásból.

A módosítás a termékleírás 1. cikkét érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Szerkesztési helyesbítés

Leírás

Az eredetmegjelöléshez előállított típusok jegyzékére való hivatkozásba beillesztettek egy pontosítást.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Bekezdés törlése

Leírás

Törölték azt a bekezdést, amely lehetővé tette a régió számára, hogy akár ideiglenesen is felfüggessze és/vagy szabályozza az eredetmegjelölés termelési potenciálját növelő, újonnan telepített szőlőültetvények szőlőkataszterbe való felvételét.

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (7) bekezdését érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Szerkesztési helyesbítés

Leírás

A „termék" szó helyébe a „tétel" kifejezés lép.

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (2) bekezdését érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az érlelésre és a szabad forgalomba bocsátásra való hivatkozások törlése a „Minőségi pezsgő” kategóriában

Leírás

Az érlelési időre és a szabad forgalomba bocsátásra való hivatkozásokat minden pezsgőtípus esetében törölték.

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (4) bekezdését érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A pezsgőkészítésre vonatkozó pontosítás

Leírás

A szöveg kiegészült a vörös, rozé és fehér pezsgők engedélyezett előállítási módszereire vonatkozó hatályos jogszabályokra való hivatkozással.

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (5) bekezdését érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Érzékszervi jellemzők

Leírás

Néhány érzékszervi jellemző módosult.

A vörös „Nebbiolo d'Alba” pezsgő esetében a „vörös” megjelölés beillesztése mellett kibővítették és módosították az aromajellemzőket, valamint csökkentették a térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalmat.

A rozé „Nebbiolo d'Alba” pezsgő esetében a „rozé” megjelölés beillesztése mellett kibővítették és módosították az aromajellemzőket, valamint csökkentették a térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalmat.

A fogyasztáskor fennálló jellemzők az újonnan felvett fehér „Nebbiolo d'Alba” pezsgő esetében is feltüntetésre kerültek.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című 6. szakaszát érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Bekezdés törlése

Leírás

Törölték azt a bekezdést, amely az összes savtartalomra és a minimális cukormentes kivonatra vonatkozó minimális határértékek rendeleti úton történő módosításával kapcsolatos minisztériumi hatáskörre hivatkozott.

A módosítás a termékleírás 6. cikkének (2) bekezdését érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A „Vigna” kifejezés használatára vonatkozó szabályok törlése

Leírás

A „Vigna” kifejezés használatára vonatkozó szabályok felsorolását a hatályos jogszabályokra való általános hivatkozás váltotta fel.

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (3) bekezdését érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A környezettel fennálló földrajzi kapcsolat beillesztése

Leírás

A környezettel fennálló földrajzi kapcsolatot illetően további információk kerültek beillesztésre a „Minőségi pezsgő” kategórián belüli különböző típusok előállításáról.

Ez a módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az ellenőrző szervre való hivatkozás törlése.

Leírás

Módosult a termékleírásnak az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikke, és az információ helyébe a tagállami illetékes hatóság hivatalos honlapján történő közzétételre való hivatkozás lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Nebbiolo d’Alba”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-A1213-AM03 – 2025.8.6.

1. **Elnevezés(ek)**

Nebbiolo d’Alba

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Nebbiolo d’Alba

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: gránátvörösbe hajló rubinvörös.

Illat

Illat: gyümölcsös és jellegzetes.

Íz

Íz: száraz, bársonyos, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,00 %; a „Vigna” jelöléssel ellátott termékek esetében: 12,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 21,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Nebbiolo d'Alba Superiore

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: gránátvörösbe hajló rubinvörös.

Illat

Illat: gyümölcsös és jellegzetes, esetlegesen fára emlékeztető jegyekkel.

Íz

Íz: száraz, bársonyos, harmonikus.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 %; a „Vigna” jelöléssel ellátott termékek esetében: 13,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörös Nebbiolo d'Alba pezsgő

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: rubinvörös, esetlegesen változó intenzitású gránátvörösbe hajló.

Buborékok: finomak és tartósak.

Tisztaság: ragyogó fényű.

Illat

Illat: tiszta, gyümölcsös, illatos és összetett, élesztőre és kenyérhéjra emlékeztető aromákkal.

Íz

Íz: a brute nature-től az extra szárazig, ízletes és jó szerkezetű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,00 %; a „Vigna" jelöléssel ellátott termékek esetében: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozé Nebbiolo d'Alba pezsgő

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rózsaszín.

Buborékok: finomak és tartósak.

Tisztaság: ragyogó fényű.

Illat

Illat: tiszta, gyümölcsös, illatos és összetett, az előállítási módszertől (hagyományos vagy Martinotti-módszer) függően változó intenzitású aromákkal, élesztőre és kenyérhéjra emlékeztető jegyekkel.

Íz

Íz: a brute nature-től az extra szárazig, ízletes és jó szerkezetű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,00 %; a „Vigna” jelöléssel ellátott termékek esetében: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehér Nebbiolo d’Alba pezsgő

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Buborékok: finomak és tartósak.

Illat

Illat: tiszta, gyümölcsös, illatos és összetett, az előállítási módszertől (hagyományos vagy Martinotti-módszer) függően változó intenzitású aromákkal, élesztőre és ropogós héjú kenyérre emlékeztető jegyekkel.

Íz

Íz: a brute nature-től az extra szárazig, ízletes és jó szerkezetű, harmonikus. Harmadlagos aromák előfordulhatnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,00 %; a „Vigna” jelöléssel ellátott termékek esetében: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Második erjesztés

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A „Nebbiolo d'Alba” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörös, rozé és fehér pezsgők előállítása során a hatályos jogszabályok szerint mind a Martinotti-módszer, mind a hagyományos módszer megengedett.

7.2. *Maximális hozamok*

Összes bor/kategória/fajta/típus

Nebbiolo d'Alba és Nebbiolo d'Alba Superiore

Maximális hozam:

Maximális hozam:	63
Maximális hozam egysége:	hektoliter hektáronként

Összes bor/kategória/fajta/típus

Nebbiolo d'Alba pezsgő és rozé Nebbiolo d'Alba pezsgő

Maximális hozam:

Maximális hozam:	77
Maximális hozam egysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

Italia – Nebbiolo N – Prunent

9. **A meghatározott földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Nebbiolo d'Alba” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt szőlőt a származási területen kell termeszteni, amely Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio és Govone települések teljes területéből, valamint a következő települések egy részéből áll: 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, S. Sommariva Perno és Verduno, Cuneo megyében.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A Nebbiolo a Tanaro folyó jobb és bal partján emelkedő dombokon termesztett szőlőfajta. A legkedvezőbb fekvésű lejtőkön termesztik, védve a tavaszi fagyoktól. A területet a Rocche nevű képződmény jellemzi, amely egy különleges geológiai jelenség, az úgynevezett „Cattura del Tanaro" eredménye – ez a folyónak a földkéreg mozgásából adódó „befogását" vagy a folyás megváltoztatását jelenti. Ez a sajátos fejlődés váltakozó homok-, agyag- és mészkőrétegek kialakulásához vezetett, amelyek területtől függően különféle kombinációkban fordulnak elő. Ezek a kombinációk befolyásolják a terület borainak aromáit és szerkezetét.

Szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A Nebbiolo a Tanaro folyó jobb és bal partján emelkedő dombokon termesztett szőlőfajta. A legkedvezőbb fekvésű lejtőkön termesztik, védve a tavaszi fagyoktól. A területet a Rocche nevű képződmény jellemzi, amely egy különleges geológiai jelenség, az úgynevezett „Cattura del Tanaro" eredménye – ez a folyónak a földkéreg mozgásából adódó „befogását" vagy a folyás megváltoztatását jelenti. Ez a sajátos fejlődés váltakozó homok-, agyag- és mészkőrétegek kialakulásához vezetett, amelyek területtől függően különféle kombinációkban fordulnak elő. Ezek a kombinációk befolyásolják a terület borainak aromáit és szerkezetét.

11. **További alkalmazandó követelmények**

-

Tárgytalan

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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