Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5880)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Nebbiolo d'Alba»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Nome del prodotto**

«Nebbiolo d'Alba»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Inserimento della tipologia «Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco

Descrizione

E' stata introdotta la tipologia «Bianco» per la categoria Vino Spumante di Qualità, in aggiunta alle tipologie «rosso» e «rosè» già presenti.

La modifica riguarda gli articoli 1, 4, 5, 6 e 9 del disciplinare di produzione e la sezione 6 «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione dei riferimenti al «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosè

Descrizione

Come conseguenza dell'introduzione della tipologia «Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco, sono stati tolti tutti i riferimenti alla tipologia «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosè, i quali sono stati sostituiti con un riferimento unico alla categoria Vino Spumante di Qualità nei 3 colori rosso, rosato/rosè e bianco.

La modifica riguarda gli articoli 1, 4 e 5 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzione formale

Descrizione

E' stato eliminato il termine «menzioni» in riferimento all'elenco delle tipologie prodotte per la denominazione.

La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzione formale

Descrizione

E' stata inserita una specifica relativa all'elenco delle tipologie prodotte per la denominazione.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione di un paragrafo

Descrizione

E' stato eliminato il paragrafo che specificava la possibilità da parte della regione di stabilire la sospensione e/o la regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

La modifica riguarda il paragrafo 7 dell'articolo 4 del disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzione formale

Descrizione

E' stato sostituito il termine «prodotto» con il termine «partita».

La modifica riguarda l'articolo 5, comma 2 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione dei riferimenti a invecchiamento ed immissione al consumo per la categoria Vino Spumante di Qualità

Descrizione

Sono stati eliminati i riferimenti al periodo di invecchiamento e di immissione al consumo per tutte le tipologie di Spumante.

La modifica riguarda l'articolo 5, comma 4 del disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Specifica sulla produzione dello Spumante

Descrizione

E' stata inserito un riferimento alla normativa vigente in merito ai metodi di produzione consentiti per lo Spumante rosso, rosato/rosè e bianco.

La modifica riguarda l'articolo 5, comma 5 del disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Caratteristiche organolettiche

Descrizione

Sono state modificate alcune delle caratteristiche organolettiche.

Nello specifico per il «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso, oltre ad inserire la specifica «rosso», sono state integrate le caratteristiche dell'odore, sono state modificate le caratteristiche dell'odore ed è stato abbassato il titolo alcolometrico volumico totale minimo.

Per il «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosato, oltre ad inserire la specifica «rosato/rosè», sono state integrate le caratteristiche dell'odore, sono state modificate le caratteristiche dell'odore ed è stato abbassato il titolo alcolometrico volumico totale minimo.

SOno inoltre state inserite le caratteristiche al consumo del «Nebbiolo d'Alba» Spumante bianco di nuova introduzione.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 6 «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione di un paragrafo

Descrizione

E' stato eliminato il paragrafo che specificava la facoltà del Ministero di modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

La modifica riguarda il paragrafo 2 dell'articolo 6 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione della regolamentazione dell'utilizzo della menzione vigna

Descrizione

La lista delle regole per l'utilizzo della menzione vigna è stata sostituita da un generico riferimento alla vigente normativa.

La modifica riguarda l'articolo 7, comma 3 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Integrazione del legame geografico con l'ambiente

Descrizione

In relazione al legame geografico con l'ambiente, sono state inserite integrazioni relative alla produzione delle varie tipologie appartenenti alla categoria Vino Spumante di Qualità.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione riferimento all'Organismo di Controllo

Descrizione

L'articolo del disciplinare in cui erano previsti i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Nebbiolo d'Alba»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Nebbiolo d'Alba»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1) Vino

5) Vino spumante di qualità

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d'Alba

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino tendente al granato;

Aroma

odore: fruttato e caratteristico;

Sapore

sapore: secco, vellutato ed armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con menzione «vigna» 12,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d'Alba Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino tendente al granato;

Aroma

odore: fruttato e caratteristico con eventuale sentore di legno;

Sapore

sapore: secco, vellutato ed armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con menzione «vigna» 13,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g /l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d'Alba Spumante rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

Aroma

odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori che ricordano il lievito e la crosta di pane;

Sapore

sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; con menzione «vigna» 12,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d'Alba Spumante rosato/rosè

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosato più o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

Aroma

odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;

Sapore

sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; con menzione «vigna» 12,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Nebbiolo d'Alba Spumante bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

Aroma

odore: netto, fruttato, fragrante e complesso con sentori più o meno accentuati a seconda del metodo di produzione (metodo classico o Martinotti) che ricordano il lievito e la crosta di pane;

Sapore

sapore: da brut nature a extra dry, sapido e ben strutturato, armonico con eventuali sentori terziari;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; con menzione «vigna» 12,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Spumantizzazione

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Nella produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Nebbiolo d'Alba» Spumante rosso, rosato/rosè e bianco sono consentiti sia il metodo Martinotti sia il metodo classico secondo la normativa vigente.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Nebbiolo d'Alba e Nebbiolo d'Alba Superiore

Resa massima:

Resa massima:	63
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Nebbiolo d'Alba Spumante e Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé

Resa massima:

Resa massima:	77
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

Italia - Nebbiolo N. - Prunent

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine «Nebbiolo d'Alba» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e da parte di quello dei comuni di 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 e Verduno, in provincia di Cuneo.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1) Vino

Sintesi del legame

Il Nebbiolo è la varietà che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Viene coltivato sui versanti meglio esposti al riparo dalle gelate primaverili. La zona è caratterizzata dalla formazione delle Rocche dovuta ad un particolare fenomeno geologico noto come «cattura del Tanaro» con il quale si indica il cambiamento di percorso del fiume a seguito di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di sabbie, argille e calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa a seconda delle zone e che sono determinanti nei profumi e nelle strutture dei vini di quest'area.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5) Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il Nebbiolo è la varietà che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro. Viene coltivato sui versanti meglio esposti al riparo dalle gelate primaverili. La zona è caratterizzata dalla formazione delle Rocche dovuta ad un particolare fenomeno geologico noto come «cattura del Tanaro» con il quale si indica il cambiamento di percorso del fiume a seguito di un movimento della crosta terrestre. Questa particolare evoluzione ha portato alla formazione di strati alternati di sabbie, argille e calcare, che possono trovarsi miscelati in maniera diversa a seconda delle zone e che sono determinanti nei profumi e nelle strutture dei vini di quest'area.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

-

Non applicabile

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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