Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5880)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Nebiolo d'Alba"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Nazwa produktu**

„Nebiolo d'Alba"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa – Dyrekcja Generalna ds. Promowania Jakości Produktów Rolno-Spożywczych – PQA I

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie pociąga za sobą żadnych dalszych ograniczeń w obrocie produktem.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Pozycja

Uwzględnienie rodzaju: „Nebbiolo d'Alba" białe musujące

Opis

Rodzaj „białe" został włączony do kategorii „Gatunkowe wino musujące", uzupełniając już obecne rodzaje „czerwone" i „różowe".

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 4, 5, 6 i 9 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu („Opis win").

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Skreślenie odniesień do różowego musującego „Nebbiolo d'Alba"

Opis

Wraz z wprowadzeniem białego wina musującego „Nebbiolo d'Alba" usunięto wszystkie odniesienia do różowego wina musującego „Nebbiolo d'Alba" i zastąpiono je pojedynczym odniesieniem do kategorii „Gatunkowe wino musujące" w trzech kolorach: czerwonym, różowym i białym.

Zmiana dotyczy pkt 1, 4 i 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Poprawka redakcyjna

Opis

Słowo „menzioni" [odesłania] zostało skreślone w odniesieniu do wykazu rodzajów produkowanych dla danej nazwy.

Zmiana dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Poprawka redakcyjna

Opis

Wprowadzono uściślenie w odniesieniu do wykazu rodzajów produkowanych dla danej nazwy.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Skreślenie ustępu

Opis

Skreślono ustęp, w którym określono możliwość zawieszenia lub uregulowania przez region, nawet tymczasowo, włączenia do rejestru winnic nowo nasadzonych winorośli, które zwiększają potencjał produkcyjny win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 7 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Poprawka redakcyjna

Opis

Termin „produkt" zastąpiono terminem „partia".

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 2 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Skreślenie odniesień do dojrzewania i dopuszczenia do konsumpcji w kategorii „Jakość wina musującego”

Opis

W odniesieniu do wszystkich rodzajów win musujących usunięto odniesienia do okresu dojrzewania i dopuszczenia do konsumpcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Uściślenie dotyczące produkcji wina musującego

Opis

Dodano odniesienie do obowiązujących przepisów dotyczących dozwolonych metod produkcji musujących win czerwonych, różowych i białych.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Właściwości organoleptyczne

Opis

Zmieniono niektóre właściwości organoleptyczne.

W szczególności w przypadku czerwonego wina musującego „Nebbiolo d'Alba” oprócz dodania deskryptora „czerwone” rozszerzono opis właściwości aromatycznych, zmieniono opis właściwości aromatycznych i obniżono minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu.

W przypadku różowego wina musującego „Nebbiolo d'Alba” oprócz dodania deskryptora „różowe” rozszerzono opis właściwości aromatycznych, zmieniono opis właściwości aromatycznych i obniżono minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu.

W przypadku nowo włączonego rodzaju białego wina musującego „Nebbiolo d'Alba” dodano również właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 6 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Skreślenie ustępu

Opis

Skreśla się ustęp, który odnosi się do uprawnienia ministerstwa do zmiany w drodze dekretu minimalnych limitów ustanowionych dla kwasowości ogólnej i minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego.

Zmiana dotyczy pkt 6 ppkt 2 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Usunięcie przepisów dotyczących stosowania terminu „Vigna”

Opis

Wykaz zasad dotyczących stosowania terminu „Vigna” został zastąpiony ogólnym odniesieniem do obowiązującego prawodawstwa.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 ppkt 3 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Dodanie opisu związku geograficznego ze środowiskiem

Opis

W odniesieniu do związku geograficznego ze środowiskiem zawarto dalsze informacje na temat produkcji różnych rodzajów w kategorii „Gatunkowe wino musujące".

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Usunięcie odniesienia do organu kontrolnego.

Opis

Zmieniono pkt specyfikacji, który zawierał odniesienia do jednostki certyfikującej, a informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Nebiolo d'Alba"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

Nebiolo d'Alba

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1) Wino

5) Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Nebiolo d'Alba

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona, nabierająca barwy granatu;

Aromat

Aromat: owocowy i charakterystyczny;

Smak

Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; opatrzone określeniem „Vigna" 12,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Nebbiolo d'Alba Superiore

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona, nabierająca barwy granatu;

Aromat

Aromat: owocowy i charakterystyczny z możliwymi nutami drewna;

Smak

Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; opatrzone określeniem „Vigna" 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Nebbiolo d'Alba czerwone musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona, która może nabierać barwy owocu granatu o zróżnicowanej intensywności;

Pęcherzyki powietrza: finezyjne i długo utrzymujące się;

Klarowność: jasna.

Aromat

Aromat: czysty, owocowy, aromatyczny i złożony, z aromatami przypominającymi drożdże i skórkę chleba;

Smak

Smak: od brut nature po bardzo wytrawny, wyrazisty i dobrze ustrukturyzowany.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; opatrzone określeniem „Vigna" 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Nebbiolo d'Alba różowe musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Pęcherzyki powietrza: finezyjne i długo utrzymujące się;

Klarowność: jasna.

Aromat

Aromat: czysty, owocowy, aromatyczny i złożony, o intensywności aromatów różniących się w zależności od metody produkcji (metoda tradycyjna lub metoda Martinottiego), z aromatami przypominającymi drożdże i skórkę chleba;

Smak

Smak: od brut nature po bardzo wytrawny, wyrazisty i dobrze ustrukturyzowany.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; opatrzone określeniem „Vigna" 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Nebbiolo d'Alba białe musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Pęcherzyki powietrza: finezyjne i długo utrzymujące się;

Aromat

Aromat: czysty, owocowy, aromatyczny i złożony, o intensywności aromatów różniących się w zależności od metody produkcji (metoda tradycyjna lub metoda Martinottiego), z aromatami przypominającymi drożdże i skórkę chleba;

Smak

Smak: od brut nature po bardzo wytrawny, wyrazisty i dobrze ustrukturyzowany, harmonijny, może mieć aromaty trzeciorzędne.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; opatrzone określeniem „Vigna” 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Druga fermentacja

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W produkcji musujących win czerwonych, różowych i białych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Nebbiolo d'Alba” zarówno metoda Martinottiego, jak i metoda tradycyjna są dozwolone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Nebbiolo d'Alba i Nebbiolo d'Alba Superiore

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	63
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Musujące Nebbiolo d'Alba i różowe musujące Nebbiolo d'Alba

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	77
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

Italia - Nebbiolo N - Prunent

9. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Winogrona przeznaczone do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Nebbiolo d'Alba” muszą być produkowane na obszarze pochodzenia obejmującym całe terytorium gmin: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone, oraz część gmin 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, w prowincji Cuneo.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1) Wino

Streszczenie związku

Nebbiolo to odmiana winorośli uprawiana na wzgórzach zarówno po prawej, jak i lewej części rzeki Tanaro. Uprawia się ją na zboczach o najlepszych cechach, osłoniętych przed wiosennymi przymrozkami. Obszar ten charakteryzuje się formacją o nazwie Rocche, będącą wynikiem szczególnego zjawiska geologicznego znanego jako „Cattura del Tanaro" oznaczającego kaptaż lub zmianę kursu rzeki w wyniku ruchu skorupy ziemskiej. Te szczególne okoliczności doprowadziły do powstania naprzemiennych warstw piasku, gliny i wapienia, które mogą się mieszać ze sobą na różne sposoby w zależności od obszaru. Te kombinacje wpływają na aromaty i strukturę win z tego obszaru.

Kategorie produktów sektora wina

5) Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Nebbiolo to odmiana winorośli uprawiana na wzgórzach zarówno po prawej, jak i lewej części rzeki Tanaro. Uprawia się ją na zboczach o najlepszych cechach, osłoniętych przed wiosennymi przymrozkami. Obszar ten charakteryzuje się formacją o nazwie Rocche, będącą wynikiem szczególnego zjawiska geologicznego znanego jako „Cattura del Tanaro" oznaczającego kaptaż lub zmianę kursu rzeki w wyniku ruchu skorupy ziemskiej. Te szczególne okoliczności doprowadziły do powstania naprzemiennych warstw piasku, gliny i wapienia, które mogą się mieszać ze sobą na różne sposoby w zależności od obszaru. Te kombinacje wpływają na aromaty i strukturę win z tego obszaru.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

-

Nie dotyczy

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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