C/2025/5880

4.11.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5880)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Nebbiolo d'Alba»

Número de referência da UE: PDO-IT-A1213-AM03 — 6.8.2025

1. **Nome do produto**

«Nebbiolo d'Alba»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres — Direção-Geral da Promoção da Qualidade Agroalimentar — PQA I

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

A presente alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que:

— não inclui uma alteração da denominação, da utilização da denominação ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Inclusão do tipo: «Nebbiolo d'Alba» espumante branco.

Descrição

Inclui-se o tipo «branco» na categoria «Vinho espumante de qualidade», que complementa os tipos «tinto» e «rosado» já existentes.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 4.º, 5.º, 6.º e 9.º do caderno de especificações e ao ponto 6 «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão das referências ao «Nebbiolo d'Alba» espumante rosado

Descrição

Com a introdução do tipo «Nebbiolo d'Alba» espumante branco, todas as referências ao tipo «Nebbiolo d'Alba» espumante rosado são suprimidas e substituídas por uma única referência à categoria «Vinho espumante de qualidade» das três cores: tinto, rosado e branco.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 4.º e 5.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Correção redacional

Descrição

Suprime-se a palavra «menzioni» [menções] no que diz respeito à lista dos tipos produzidos para a denominação.

A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Correção redacional

Descrição

Introduz-se uma clarificação no que diz respeito à lista dos tipos produzidos para a denominação.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão de um parágrafo

Descrição

Suprime-se o parágrafo que estabelece a possibilidade de a região suspender e/ou regulamentar, ainda que temporariamente, a inclusão no cadastro vitícola de vinhas recém-plantadas que aumentem o potencial de produção da denominação.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 7, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Correção redacional

Descrição

Substitui-se o termo «produto» pelo termo «lote».

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 2, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão das referências ao envelhecimento e à introdução no consumo na categoria «Vinho espumante de qualidade»

Descrição

Suprimem-se as referências ao período de envelhecimento e à introdução no consumo para todos os tipos de vinhos espumantes.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Clarificação relativa à produção de vinho espumante

Descrição

É acrescentada uma referência à legislação em vigor relativa aos métodos de produção autorizados para os vinhos espumantes tintos, rosados e brancos.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 5, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Características organoléticas

Descrição

São alteradas algumas das características organoléticas.

Especificamente para o «Nebbiolo d'Alba» espumante tinto, para além da inclusão do descritor «tinto», expandem-se as características aromáticas, alteram-se as características aromáticas e reduz-se o título alcoométrico volúmico total mínimo.

Para o «Nebbiolo d'Alba» espumante rosado, para além da inclusão do descritor «rosado», expandem-se as características aromáticas, alteram-se as características aromáticas e reduz-se o título alcoométrico volúmico total mínimo.

Incluem-se igualmente as características na fase de consumo do recém-incluído «Nebbiolo d'Alba» espumante branco.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e ao ponto 6 «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão de um parágrafo

Descrição

Suprime-se o parágrafo relativo à competência do ministério para alterar, por decreto, os limites mínimos fixados para a acidez total e para o extrato não redutor mínimo.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, n.º 2, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão das regras relativas à utilização da menção «vigna»

Descrição

A lista de regras relativas à utilização da menção «vigna» é substituída por uma referência geral à legislação em vigor.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 3, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão da relação com o meio geográfico

Descrição

No que diz respeito à relação com o meio geográfico, são incluídas informações adicionais sobre a produção dos diferentes tipos da categoria «Vinho espumante de qualidade».

Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da referência ao organismo de controlo

Descrição

Altera-se o artigo do caderno de especificações que incluía referências ao organismo de controlo e substitui-se a informação por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

Nebbiolo d'Alba

Número de referência da UE: PDO-IT-A1213-AM03 — 6.8.2025

1. **Nome(s)**

Nebbiolo d'Alba

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1) Vinho

5) Vinho espumante de qualidade

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Nebbiolo d'Alba

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi tendendo para o vermelho-granada;

Nariz

Nariz: frutado e característico;

Boca

Boca: seco, aveludado, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; ostentando a menção «vigna» 12,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Nebbiolo d'Alba Superiore

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi tendendo para o vermelho-granada;

Nariz

Nariz: frutado e característico, podendo apresentar notas de madeira;

Boca

Boca: seco, aveludado, harmonioso.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %; ostentando a menção «vigna» 13,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Nebbiolo d'Alba espumante tinto

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi, eventualmente tendendo para o vermelho-granada de intensidade variável;

Bolha: fina e persistente;

Limpidez: brilhante;

Nariz

Nariz: limpo, frutado, perfumado e complexo, com aromas evocativos de levedura e crosta de pão;

Boca

Boca: de bruto natural a extrasseco, sápido e estruturado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %; ostentando a menção «vigna» 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Nebbiolo d'Alba espumante rosado

Características organoléticas

Aspeto

Cor: rosa de intensidade variável;

Bolha: fina e persistente;

Limpidez: brilhante;

Nariz

Nariz: limpo, frutado, perfumado e complexo, com uma intensidade aromática variável consoante o método de produção (tradicional ou Martinotti) e aromas evocativos de levedura e crosta de pão;

Boca

Boca: de bruto natural a extrasseco, sápido e estruturado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %; ostentando a menção «vigna» 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Nebbiolo d'Alba espumante branco

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Bolha: fina e persistente;

Nariz

Nariz: limpo, frutado, perfumado e complexo, com uma intensidade aromática variável consoante o método de produção (tradicional ou Martinotti) e aromas evocativos de levedura e crosta de pão;

Boca

Boca: de bruto natural a extrasseco, sápido e estruturado, harmonioso, podendo apresentar aromas terciários.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %; ostentando a menção «vigna» 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Segunda fermentação

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Na produção de vinhos espumantes tintos, rosados e brancos com denominação de origem protegida «Nebbiolo d'Alba», tanto o método Martinotti como o método tradicional são permitidos de acordo com a legislação em vigor.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Nebbiolo d'Alba e Nebbiolo d'Alba Superiore

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	63
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Nebbiolo d'Alba espumante e Nebbiolo d'Alba espumante rosado

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	77
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

Italia — Nebbiolo N — *Prunent*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção de vinhos com denominação de origem protegida «Nebbiolo d'Alba» devem ser cultivadas na área de origem constituída por todos os municípios de: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone, e parte dos municípios de 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, na província de Cuneo.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1) Vinho

Resumo da relação

A *nebbiolo* é a casta de uva cultivada nas colinas à direita e à esquerda do rio Tanaro. É cultivada nas encostas com melhor exposição solar, protegida das geadas de primavera. A região é caracterizada pela formação rochosa denominada Rocche, resultado de um fenómeno geológico único conhecido como «Cattura del Tanaro», que significa «captura do rio» ou a mudança de curso de um rio devido ao movimento da crosta terrestre. Esta evolução particular levou à formação de camadas alternadas de areia, argila e calcário, que se combinam de formas diferentes dependendo das zonas, influenciando os aromas e a estrutura dos vinhos desta região.

Categoria de produto vitivinícola

5) Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

A *nebbiolo* é a casta de uva cultivada nas colinas à direita e à esquerda do rio Tanaro. É cultivada nas encostas com melhor exposição solar, protegida das geadas de primavera. A região é caracterizada pela formação rochosa denominada Rocche, resultado de um fenómeno geológico único conhecido como «Cattura del Tanaro», que significa «captura do rio» ou a mudança de curso de um rio devido ao movimento da crosta terrestre. Esta evolução particular levou à formação de camadas alternadas de areia, argila e calcário, que se combinam de formas diferentes dependendo das zonas, influenciando os aromas e a estrutura dos vinhos desta região.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

-

Não aplicável

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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