C/2025/5880

4.11.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5880)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Nebbiolo d'Alba"

Număr de referință UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Denumirea produsului**

„Nebbiolo d'Alba"

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului - Direcția generală pentru promovarea calității agroalimentare - Oficiul PQA I

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard" prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Introducerea tipului „Nebbiolo d'Alba" „Spumante Bianco"

Descriere

În categoria „Vin spumant de calitate", a fost introdus tipul „Bianco", acesta alăturându-se tipurilor „Rosso" și „Rosé", care erau deja incluse.

Modificarea vizează articolele 1, 4, 5, 6 și 9 din caietul de sarcini al produsului și punctul 6, „Descrierea vinului sau a vinurilor", din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea referirilor la „Nebbiolo d'Alba" „Spumante Rosé"

Descriere

Ca urmare a introducerii tipului „Nebbiolo d'Alba" „Spumante Bianco", au fost eliminate toate referirile la tipul „Nebbiolo d'Alba" „Spumante Rosé", acestea fiind înlocuite cu o singură referire la categoria „Vin spumant de calitate", pentru cele 3 variante de culoare: roșu, roze și alb.

Modificarea vizează articolele 1, 4 și 5 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectură formală

Descriere

A fost eliminat termenul „menzioni" (mențiuni), referitor la lista tipurilor produse în cadrul denumirii.

Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectură formală

Descriere

A fost introdusă o dispoziție referitoare la lista tipurilor produse în cadrul denumirii.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea unui paragraf

Descriere

A fost eliminat paragraful care prevedea posibilitatea ca regiunea să stabilească suspendarea și/sau reglementarea, chiar și temporară, a înscrierilor în registrul viticol a plantațiilor de viță-de-vie noi care sporesc potențialul de producție al denumirii.

Modificarea vizează articolul 4 alineatul (7) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectură formală

Descriere

Termenul „prodotto" (produs) a fost înlocuit cu termenul „partita" (lot).

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea referirilor la învechire și la începerea comercializării în cazul categoriei „Vin spumant de calitate”

Descriere

Au fost eliminate referirile la perioada de învechire și la începerea comercializării în cazul tuturor tipurilor de vin spumant.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (4) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Dispoziție privind producerea vinului spumant

Descriere

A fost introdusă o referire la legislația în vigoare în ceea ce privește metodele de producție permise pentru spumantul roșu, roze și alb.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (5) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Caracteristici organoleptice

Descriere

Au fost modificate unele dintre caracteristicile organoleptice.

Mai exact, în cazul vinului spumant roșu „Nebbiolo d'Alba”, pe lângă că a fost introdusă indicația „rosso” (roșu), au fost completate caracteristicile olfactive, au fost modificate caracteristicile olfactive și a fost redusă tăria alcoolică totală minimă în volume.

În cazul vinului spumant roze „Nebbiolo d'Alba”, pe lângă că a fost introdusă indicația „rosato/rosè” (roze), au fost completate caracteristicile olfactive, au fost modificate caracteristicile olfactive și a fost redusă tăria alcoolică totală minimă în volume.

În plus, au fost introduse caracteristicile la consum ale vinului spumant alb „Nebbiolo d'Alba”, nou introdus.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 6, „Descrierea vinului sau a vinurilor”, din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea unui paragraf

Descriere

A fost eliminat paragraful care prevedea posibilitatea ca ministerul să modifice, printr-un decret al său, limita minimă indicată pentru aciditatea totală și limita minimă a extractului fără zahăr.

Modificarea vizează articolul 6 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea reglementării referitoare la utilizarea mențiunii „Vigna”

Descriere

Lista normelor referitoare la utilizarea mențiunii „Vigna” a fost înlocuită de o referire generică la legislația în vigoare.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Completarea legăturii cu mediul geografic

Descriere

În ceea ce privește legătura cu mediul geografic, au fost introduse completări referitoare la producerea diverselor tipuri din cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”.

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea referirii la organismul de control

Descriere

A fost modificat articolul din caietul de sarcini în care erau prevăzute referirile la organismul de control, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Modificarea vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Nebbiolo d'Alba”

Număr de referință UE: PDO-IT-A1213-AM03 - 6.8.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

Nebbiolo d'Alba

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

„Nebbiolo d'Alba”

Caracteristici organoleptice

Aspect

culoare: roșu-rubin, tinzând spre grena.

Aromă

miros: fructat și caracteristic.

Gust

gust: sec, catifelat și armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; în cazul produsului cu mențiunea „Vigna”, 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Nebbiolo d'Alba” „Superiore”

Caracteristici organoleptice

Aspect

culoare: roșu-rubin, tinzând spre grena.

Aromă

miros: fructat și caracteristic, cu o eventuală notă de lemn.

Gust

gust: sec, catifelat și armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.; în cazul produsului cu mențiunea „Vigna”, 13,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Nebbiolo d'Alba" „Spumante Rosso"

Caracteristici organoleptice

Aspect

culoare: roșu-rubin, tinzând, eventual spre grena, de intensitate variabilă.

Spumă: fină și persistentă.

Limpiditate: strălucitor.

Aromă

miros: net, fructat, parfumat și complex, cu note care amintesc de drojdie și de coajă de pâine.

Gust

gust: de la brut natur la extrasec, savuros și bine structurat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.; în cazul produsului cu mențiunea „Vigna", 12,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Nebbiolo d'Alba" „Spumante Rosato/Rosé"

Caracteristici organoleptice

Aspect

culoare: roz, de intensitate variabilă.

Spumă: fină și persistentă.

Limpiditate: strălucitor.

Aromă

miros: net, fructat, parfumat și complex, cu note care amintesc de drojdie și de coajă de pâine, mai mult sau mai puțin accentuate, în funcție de metoda de producție (metoda clasică sau Martinotti).

Gust

gust: de la brut natur la extrasec, savuros și bine structurat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.; în cazul produsului cu mențiunea „Vigna”, 12,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Nebbiolo d'Alba” „Spumante Bianco”

Caracteristici organoleptice

Aspect

culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Spumă: fină și persistentă.

Aromă

miros: net, fructat, parfumat și complex, cu note care amintesc de drojdie și de coajă de pâine, mai mult sau mai puțin accentuate, în funcție de metoda de producție (metoda clasică sau Martinotti).

Gust

gust: de la brut natur la extrasec, savuros și bine structurat, armonios, cu eventuale arome terțiare.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.; în cazul produsului cu mențiunea „Vigna”, 12,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

Transformare în vin spumant

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Pentru producerea vinurilor spumante roșii, roze și albe cu denumirea de origine protejată „Nebbiolo d'Alba” pot fi utilizate atât metoda Martinotti, cât și metoda clasică, în conformitate cu legislația în vigoare.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Nebbiolo d'Alba” și „Nebbiolo d'Alba” „Superiore”

Randament maxim:

Randament maxim:	63
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Nebbiolo d'Alba” „Spumante” și „Nebbiolo d'Alba” „Spumante Rosé”

Randament maxim:

Randament maxim:	77
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

Italia - Nebbiolo N. - Prunent

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Strugurii destinați producției vinului cu denumirea de origine „Nebbiolo d'Alba” trebuie să fie produși în arealul de origine, constituit din întregul teritoriu al comunelor: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio și Govone și dintr-o parte a teritoriului comunelor 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 și Verduno, din provincia Cuneo.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Nebbiolo este soiul de care depind producțiile obținute pe dealurile de pe ambele maluri, drept și stâng, ale râului Tanaro. Acest soi este cultivat pe versanții cu cea mai bună expunere, însă la adăpost de înghețurile de primăvară. Arealul este caracterizat de formațiunea „Le Rocche", care a luat naștere datorită unui fenomen geologic deosebit cunoscut sub numele de „cattura del Tanaro", care indică schimbarea traseului râului în urma unei mișcări a scoarței terestre. Această evoluție deosebită a dus la formarea unor straturi alternative de nisipuri, argile și calcar care pot fi amestecate diferit în funcție de zone și care sunt determinante în ceea ce privește parfumurile și structurile vinurilor din acest areal.

Categoria de produse viticole

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

Nebbiolo este soiul de care depind producțiile obținute pe dealurile de pe ambele maluri, drept și stâng, ale râului Tanaro. Acest soi este cultivat pe versanții cu cea mai bună expunere, însă la adăpost de înghețurile de primăvară. Arealul este caracterizat de formațiunea „Le Rocche", care a luat naștere datorită unui fenomen geologic deosebit cunoscut sub numele de „cattura del Tanaro", care indică schimbarea traseului râului în urma unei mișcări a scoarței terestre. Această evoluție deosebită a dus la formarea unor straturi alternative de nisipuri, argile și calcar care pot fi amestecate diferit în funcție de zone și care sunt determinante în ceea ce privește parfumurile și structurile vinurilor din acest areal.

11. **Alte cerințe aplicabile**

-

Nu se aplică

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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