C/2025/5880

4.11.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5880)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Nebbiolo d'Alba”

EU:s referensnummer: PDO-IT-A1213-AM03 – 6 augusti 2025

1. **Produktens namn**

”Nebbiolo d'Alba”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk) – *Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica* (Avdelningen för livsmedelssuveränitet och ridsport) – *Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare* (Generaldirektoratet för främjande av livsmedelskvalitet) – PQA I

6. **Klassificering som standardändring**

Det bekräftas att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Denna ändring omfattas av definitionen av en ”standardändring” enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den

— inte innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— inte medför några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillägg av typen: vitt mousserande ”Nebbiolo d'Alba”.

Beskrivning

”Vitt” har inkluderats i kategorin ”mousserande kvalitetsvin”, vilket kompletterar typerna ”rött” och ”rosé” som redan finns.

Ändringen gäller artiklarna 1, 4, 5, 6 och 9 i produktspecifikationen och avsnitt 6 ”Beskrivning av vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar till mousserande rosévin ”Nebbiolo d'Alba” har strukits.

Beskrivning

I och med införandet av mousserande vitt ”Nebbiolo d'Alba” har alla hänvisningar till mousserande rosé ”Nebbiolo d'Alba” tagits bort och ersatts med en enda hänvisning till kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i tre färger: Rött, rosé och vitt.

Ändringen gäller artiklarna 1, 4 och 5 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionell rättelse

Beskrivning

Ordet ”*menzioni*” [hänvisningar] har strukits med hänvisning till förteckningen över typer som framställts för beteckningen.

Ändringen gäller artikel 1 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionell rättelse

Beskrivning

Ett förtydligande har lagts till med hänvisning till förteckningen över typer som framställts för beteckningen.

Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av en punkt.

Beskrivning

Punkten om regionens möjlighet att tillfälligt förbjuda och/eller reglera införande i vinodlingsregistret av nyplanterade vinstockar som ökar beteckningens produktionspotential har strukits.

Ändringen gäller artikel 4.7 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionell rättelse

Beskrivning

Termen ”produkt” har ersatts med termen ”parti”.

Ändringen gäller artikel 5.2 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av hänvisningar till lagring och frisläppande för konsumtion i kategorin ”mousserande kvalitetsvin”.

Beskrivning

Hänvisningar till lagringsperioden och frisläppandet för konsumtion har strukits för alla typer av mousserande vin.

Denna ändring gäller artikel 5.4 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Klargörande av framställningen av mousserande vin.

Beskrivning

En hänvisning har lagts till om gällande lagstiftning om tillåtna produktionsmetoder för mousserande röda viner, roséviner och vita viner.

Ändringen gäller artikel 5.5 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Organoleptiska egenskaper

Beskrivning

Vissa av de organoleptiska egenskaperna har ändrats.

Särskilt för den mousserande röda ”Nebbiolo d'Alba” har, utöver tillägg av beskrivningen ”rött”, aromegenskaperna både utökats och ändrats och den lägsta totala alkoholhalten i volymprocent har sänkts.

För den mousserande rosén ”Nebbiolo d'Alba” har, utöver tillägg av beskrivningen ”rosé”, aromegenskaperna både utökats och ändrats och den lägsta totala alkoholhalten i volymprocent har sänkts.

Egenskaperna vid konsumtion har också lagts till för den nya kategorin mousserande vitt ”Nebbiolo d'Alba”.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 6 ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av en punkt.

Beskrivning

Punkten om ministeriets befogenhet att genom dekret ändra de minimigränser som fastställts för total syrahalt och lägsta halt av sockerfritt extrakt har strukits.

Ändringen gäller artikel 6.2 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av regler om användning av uttrycket ”vigna”

Beskrivning

Förteckningen över regler för användningen av uttrycket ”vigna” har ersatts av en allmän hänvisning till gällande lagstiftning.

Denna ändring gäller artikel 7.3 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Införande av det geografiska sambandet med området.

Beskrivning

När det gäller det geografiska sambandet med området har ytterligare information lämnats om produktionen av de olika typerna i kategorin ”mousserande kvalitetsvin”.

Denna ändring gäller artikel 9 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av hänvisningen till kontrollorganet.

Beskrivning

Den artikel i produktspecifikationen som innehöll hänvisningar till kontrollorganet har ändrats, och uppgifterna har ersatts med en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring gäller artikel 10 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Nebbiolo d'Alba”

EU:s referensnummer: PDO-IT-A1213-AM03 – 6 augusti 2025

1. **Namn**

Nebbiolo d'Alba

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Nebbiolo d'Alba

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, dragning åt granatröd.

Arom

Arom: fruktig och distinkt.

Smak

Smak: torr, sammetslen, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

–

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent. med uttrycket ”vigna” 12,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Nebbiolo d'Alba Superiore

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, dragning åt granatröd.

Arom

Arom: fruktig och distinkt med möjligt inslag av trä.

Smak

Smak: torr, sammetslen, harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

–

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 volymprocent. med uttrycket ”vigna” 13,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande rött Nebbiolo d'Alba

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, eventuellt med dragning åt granatröd av olika intensitet.

Bubblor: fina och kvardröjande.

Klarhet: klar.

Arom

Arom: ren, fruktig, väldoftande och komplex med aromer som påminner om jäst och brödskorpa.

Smak

Smak: från ”brut nature” till extra torr, rik och välstrukturerad.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

–

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent. med uttrycket ”vigna” 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande rosé Nebbiolo d'Alba

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rosa av varierande intensitet.

Bubblor: fina och kvardröjande.

Klarhet: klar.

Arom

Arom: rena, fruktiga, väldoftande och komplexa aromer med varierande intensitet beroende på produktionsmetod (traditionell metod eller Martinottimetod) med aromer som påminner om jäst och brödskorpa.

Smak

Smak: från ”brut nature” till extra torr, rik och välstrukturerad.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

–

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent. med uttrycket ”vigna” 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande vitt Nebbiolo d'Alba

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Bubblor: fina och kvardröjande.

Arom

Arom: rena, fruktiga, väldoftande och komplexa aromer som påminner om jäst och frasigt bröd, varierande intensitet beroende på produktionsmetod (traditionell metod eller Martinottimetod).

Smak

Smak: från ”brut nature” till extra torr, smakrik och välstrukturerad, harmonisk, kan ha tertiära aromer.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

–

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	–
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	–-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent. med uttrycket ”vigna” 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Andra jäsning

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Vid framställningen av mousserande röda viner, roséviner och vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Nebbiolo d'Alba” är både Martinottimetoden och den traditionella metoden tillåtna enligt gällande lagstiftning.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Nebbiolo d'Alba och Nebbiolo d'Alba Superiore

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	63
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar.

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Mousserande Nebbiolo d’Alba och mousserande rosé Nebbiolo d’Alba

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	77
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar.

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

Italia – nebbiolo N – prunent

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

De druvor som är avsedda för framställning av viner med ursprungsbeteckningen ”Nebbiolo d'Alba” måste odlas i ursprungsområdet, vilket omfattar hela territoriet i kommunerna Canale, Castellinaldo, Corneliano d’Alba, Monticello d’Alba, Piobesi d’Alba, Priocca, S. Vittoria d’Alba, Vezza d’Alba, Sinio e Govone, och delar av kommunerna 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 och Verduno, i provinsen Cuneo.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Nebbiolo är den druvsort som odlas på kullarna på både höger och vänster sida av floden Tanaro. Den odlas på sluttningar med det bästa läget, skyddade från vårfrost. Området kännetecknas av formationen Rocche, som är resultatet av ett särskilt geologiskt fenomen som kallas *Cattura del Tanaro*, dvs. flodavlänkning eller förändring av vattenflödet på grund av jordskorpans rörelser. Denna speciella utveckling ledde till att det bildades omväxlande lager av sand, lera och kalksten som kan vara sammanblandade på olika sätt beroende på område. Dessa kombinationer påverkar aromerna och strukturerna hos vinerna från detta område.

Kategori av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Nebbiolo är den druvsort som odlas på kullarna på både höger och vänster sida av floden Tanaro. Den odlas på sluttningar med det bästa läget, skyddade från vårfrost. Området kännetecknas av formationen Rocche, som är resultatet av ett särskilt geologiskt fenomen som kallas *Cattura del Tanaro*, dvs. flodavlänkning eller förändring av vattenflödet på grund av jordskorpans rörelser. Denna speciella utveckling ledde till att det bildades omväxlande lager av sand, lera och kalksten som kan vara sammanblandade på olika sätt beroende på område. Dessa kombinationer påverkar aromerna och strukturerna hos vinerna från detta område.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

-

Ej tillämpligt

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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