C/2025/6717

17.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6717)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

PDO-IT-A0949-AM02 — 14.10.2025 Г.

1. **Наименование на продукта**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Удостоверява се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и на разпоредбите, приети в съответствие с него.

Декларира се също така, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не е сред случаите по член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Производство и енологични практики*

Описание: поискано е в продуктовата спецификация да се уточни, че във винопроизводството е разрешено използването само на традиционни, справедливи и последователни енологични практики, които придават на вината техните специфични характеристики.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Основание: целта на това изменение е да се избегнат процесите на винопроизводство, които биха могли да променят характерните профили на гроздето Moscato di Scanzo чрез каквито и да било добавки, или които биха могли да обогатят или променят ароматния профил на Moscato di Scanzo по необичаен начин.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

2. *Стареене*

Описание: поискано е да се посочи изрично забраната за използване на дървени съдове по време на най-малко двугодишния период на стареене.

Основание: това изменение е поискано, тъй като някои видове дървесина могат да променят характеристиките на виното и понякога да добавят съединения с ароматни профили, като аромат на печено и/или танини от определена дървесина.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до раздел „Винопроизводствени практики — Специфични енологични практики“ от единния документ.

3. *Включване на летливите киселини в производството на „Scanzo / Moscato di Scanzo“*

Описание: поискано е в раздела за специфичните характеристики при предлагането за консумация да се добави пределната стойност за съдържанието на летливи киселини: до максимум 25 meq/l.

Основания: поради високата първоначална концентрация на захар в мъстта дрождите действат в ситуация на осмотичен стрес и следователно още по време на алкохолната ферментация произвеждат по-голямо количество оцетна киселина в сравнение с количеството при традиционната винификация на вино. При съхранението високото количество остатъчни захари се превръща във важен хранителен субстрат за микробната флора и поради това от техническа гледна точка виното се счита за незавършен от биологична гледна точка продукт, който е по-труден за съхранение. Поради тези причини се изисква по-високо максимално съдържание на летливи киселини.

Това изменение се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

4. *Актуализиране на информацията за контролния орган*

След измененията, направени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 с влизането в сила на Регламент (ЕС) 2024/1143, задължителното съдържание на продуктовата спецификация вече не включва наименованието и адреса на органите или органите, които проверяват съответствието с разпоредбите на продуктовата спецификация и техните правомощия.

Освен това съгласно член 40, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143 държавите членки трябва да публикуват наименованията и адресите на компетентните органи, на органите с делегирани правомощия и на физическите лица, посочени в член 39, параграф 3 от същия регламент, за всеки продукт, обозначен с географско означение, и да актуализират тази информация.

Поради това членът с препратки към контролния орган е изменен, като тази информация се заменя с препратка към публикацията на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

5. *Корекции от формален характер на продуктовата спецификация*

В членовете от продуктовата спецификация са внесени формални изменения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

15. Вино от стафидирано грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

• 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на вината**

Scanzo / Moscato di Scanzo (категория 1 и категория 15)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: рубиненочервен с различна наситеност, който може да клони към черешов с гранатови оттенъци;

аромат: деликатен, наситен, дълготраен, характерен;

вкус: сладък, приятен, хармоничен, с лек послевкус на бадеми;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 17,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): — 14.

— Минимална обща киселинност: 4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 25

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Стареене

Приложими ограничения при енологичните практики

Виното със защитено наименование за произход „Scanzo / Moscato di Scanzo“ трябва да премине период на стареене от най-малко две години. С цел да се запазят специфичните му характеристики, използването на дървени съдове е забранено.

5.2. *Максимални добиви*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 хектолитра от хектар

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, подходящо за производството на вино с контролирано и гарантирано наименование за произход „Scanzo / Moscato di Scanzo“, се намира в провинция Бергамо и включва терени, които са подходящи с оглед на търсеното качество и са разположени на територията на община Scanzorosciate.

Този район обхваща част от територията на община Scanzorosciate в следните граници, описани при движение по посока на часовниковата стрелка, тръгвайки от запад: Via Fanti, Via Forni, общинската граница на север и изток, общинската граница на юг до Via Piave (местността Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Следователно низините на община Scanzorosciate са изключени.

7. **Винени сортове грозде**

Moscato di Scanzo N. — Moscato

8. **Описание на връзката или връзките**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Хълмовете в Scanzorosciate са известни с отколешна, засвидетелствана от историята традиция в областта на лозарство. Производството се извършва на много малка площ и на парцели с наклон, вариращ от минимум 50 % до 100 %, освен няколко редки изключения; именно по тези стръмни склонове се е работело открай време. Обработваемата почва, под която има само мраморни скали, наречени Sass de la Luna, е с минимална дълбочина.

Климатичните условия в Scanzo са много сходни с тези в Средиземноморието.

В мисленето селскостопанската традиция на Scanzorosciate несъмнено се свързва с Moscato di Scanzo.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

ВРЪЗКА КЪМ ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23158