C/2025/6717

17.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6717)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

PDO-IT-A0949-AM02 – 14.10.2025

1. **Název produktu**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Dále se prohlašuje, že tato změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, jelikož se nejedná o některý z případů uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Zpracování a enologické postupy*

Popis: Ve specifikaci výrobku je třeba upřesnit, že při výrobě vína jsou povoleny pouze tradiční, poctivé a ustálené enologické postupy, které vínům dodávají jejich charakteristické vlastnosti.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odůvodnění: Účelem této změny je zabránit takovým postupům vinifikace, které by mohly pozměnit charakteristický profil hroznů Moscato di Scanzo, zejména přidáním jakýchkoli látek, které by mohly neobvyklým způsobem obohacovat nebo měnit aromatický profil tohoto vína.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

2. *Zrání*

Popis: Je požadováno upřesnění zákazu používání dřevěných nádob během povinné minimální dvouleté doby zrání.

Odůvodnění: Důvodem k této změně je fakt, že některé druhy dřeva mohou ovlivnit vlastnosti vína a uvolňovat sloučeniny, které do vína vnášejí aromatické profily (např. tóny vzniklé opalováním dřeva či specifické třísloviny ze dřeva), jež jsou nežádoucí pro typičnost vína Moscato di Scanzo.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a bodu „Enologické postupy – Zvláštní enologické postupy" jednotného dokumentu.

3. *Zavedení limitu těkavých kyselin pro víno „Scanzo / Moscato di Scanzo"*

Popis: V části věnované specifickým charakteristikám vína při uvedení ke spotřebě se požaduje vložit limit pro obsah těkavých kyselin, stanovený na maximálně 25 meq/l.

Odůvodnění: Vzhledem k vysoké počáteční cukernatosti moštu pracují kvasinky v osmoticky náročném prostředí, a proto již během alkoholového kvašení produkují více kyseliny octové než při vinifikaci běžných typů vín. Během skladování představuje vysoké množství zbytkového cukru významný živný substrát pro mikrobiální flóru. Z technologického hlediska se proto jedná o biologicky méně stabilní produkt, který je obtížněji uchovatelný. Z těchto důvodů se stanovuje maximální přípustná horní hranice těkavých kyselin.

Tato změna se týká článku 6 specifikace výrobku a bodu „Popis vína (vín)" jednotného dokumentu.

4. *Aktualizace údajů o kontrolním subjektu*

V návaznosti na změny provedené v nařízení (EU) č. 1308/2013, k nimž došlo se vstupem v platnost nařízení (EU) 2024/1143, povinné údaje, jež musí být uvedeny ve specifikaci výrobku, již nezahrnují název a adresu orgánů nebo subjektů, které kontrolují dodržování ustanovení specifikace výrobků, ani jejich konkrétní pravomoci.

Kromě toho musí členské státy podle čl. 40 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143 pro každý produkt označený zeměpisným označením zveřejnit názvy a adresy příslušných orgánů, pověřených subjektů a fyzických osob uvedených v čl. 39 odst. 3 uvedeného nařízení a tyto údaje průběžně aktualizovat.

Článek s odkazy na kontrolní subjekt byl proto pozměněn a informace v něm obsažené byly nahrazeny odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Tato změna se týká článku 10 specifikace výrobku a nemění jednotný dokument.

5. *Formální změny specifikace produktu*

V článcích specifikace produktu byly provedeny formální změny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Scanzo / Moscato di Scanzo"

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

• 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“ (kat. 1 a kat. 15)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: rubínově červená různé intenzity, která může přecházet do třešňových odstínů s granátovými odlesky,

vůně: jemná, intenzivní, dlouhotrvající, charakteristická,

chuť: sladká, příjemná, harmonická, s lehkou mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 17,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 14

— Minimální celková kyselost: 4,5 v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 25

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zrání

Omezení týkající se enologických postupů

Víno s chráněným označením původu „Scanzo / Moscato di Scanzo“ musí zrát minimálně dva roky. Aby si zachovalo své charakteristické vlastnosti, je zakázáno používat dřevěné nádoby.

5.2 *Maximální výnosy*

1. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

21 hektolitrů na hektar

2. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

7 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast, kde se pěstují hrozny určené k výrobě vína s chráněným označením původu „Scanzo / Moscato di Scanzo“, se nachází v provincii Bergamo a zahrnuje pozemky vhodné pro pěstování jakostních odrůd v obci Scanzorosciate.

Tato oblast zahrnuje část území obce Scanzorosciate, která se nachází v následujících hranicích, popsaných ve směru hodinových ručiček od západu: Via Fanti, Via Forni, hranice obce na severu a východě, hranice obce na jihu až k Via Piave (lokalita Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, P.zza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Vyloučeny jsou tedy rovinaté pozemky obce Scanzorosciate.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Moscato di Scanzo N. – Moscato

8. **Popis souvislostí**

„*Scanzo / Moscato di Scanzo*“

Kopce vypínající se nad obcí Scanzorosciate se mohou pochlubit prastarou vinařskou tradicí, kterou dokládají historické prameny. Produkce probíhá na velmi malém území a na svazích s výrazným sklonem od minimálně 50 % až po 100 % (s výjimkou několika málo případů). Právě na těchto příkrých stráních se vinohradnictví provozuje od nepaměti. Hloubka obdělávané půdy je minimální, nachází se pod ní pouze vápencově–jílovitá hornina, místně nazývaná *Sass de la Luna*.

Klimatické podmínky ve Scanzorosciate jsou velmi podobné těm ve Středomoří.

Když se řekne zemědělská tradice oblasti Scanzorosciate, bezpochyby se každému vybaví víno Moscato di Scanzo.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

–

Odkaz na specifikaci výrobku

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