C/2025/6717

17.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6717)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

PDO-IT-A0949-AM02 — 14.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Darüber hinaus fällt diese Änderung unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht zu den in Artikel 24 Absatz 3 dieser Verordnung genannten Fällen gehört.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Erzeugung und önologische Verfahren*

Beschreibung: In der Produktspezifikation ist anzugeben, dass bei der Weinbereitung nur traditionelle, faire und konsistente önologische Verfahren zulässig sind, die den Weinen ihre besonderen Charakteristika verleihen.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begründung: Mit dieser Änderung soll verhindert werden, dass Weinbereitungsverfahren zum Einsatz kommen, die die Eigenschaften von Moscato di Scanzo-Trauben durch Zusätze verändern könnten, die das aromatische Profil von Moscato di Scanzo ungewöhnlich anreichern oder verändern.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

2. *Ausbau*

Beschreibung: Die Verwendung von Holzbehältern während der Mindestausbauzeit von zwei Jahren wird explizit verboten.

Begründung: Diese Änderung wird vorgenommen, da einige Holzarten die Eigenschaften des Weins verändern können und der Wein manchmal Verbindungen mit bestimmten aromatischen Profilen wie Röstaromen und/oder Tanninen aus bestimmten Holzarten aufnimmt.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und die Punkte „Spezifische önologische Verfahren“ und „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigen Dokuments.

3. *Einbeziehung des Gehalts an flüchtiger Säure bei der Erzeugung von „Scanzo / Moscato di Scanzo“*

Beschreibung: Im Abschnitt über die besonderen Eigenschaften für den Verzehr wird ein Grenzwert für den Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 25 meq/l hinzugefügt.

Begründung: Aufgrund der hohen Rohzuckerkonzentration im Most wirkt die Hefe unter osmotischem Stress und erzeugt daher bereits während der alkoholischen Gärung eine größere Menge flüchtiger Säure als in der traditionellen Weinbereitung. Wenn sie erhalten bleibt, wird der hohe Restzuckergehalt zu einem wichtigen Nährstoffsubstrat für die Mikroflora, wodurch der Wein technisch gesehen als biologisch unvollständiges und schlechter haltbares Erzeugnis angesehen wird. Aus diesen Gründen der maximale Gehalt an flüchtiger Säure angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

4. *Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle*

Aufgrund der Änderungen, die mit dem Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 an der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgenommen wurden, umfassen die obligatorischen Angaben in der Produktspezifikation nicht mehr den Namen und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die für die Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation zuständig sind, und deren spezifische Aufgaben.

Darüber hinaus müssen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Produkt mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich machen und diese Informationen auf dem neuesten Stand halten.

Daher wurde die Nummer mit Verweisen auf die Kontrollstelle geändert und die darin enthaltenen Informationen durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation; sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Formelle Änderungen der Produktspezifikation*

Die Nummern der Produktspezifikation wurden formell geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Scanzo / Moscato di Scanzo (Kategorie 1 and Kategorie 15)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, gegebenenfalls zu kirschrot mit granatroten Reflexen tendierend;

Geruch: zart, intensiv, langanhaltend, charakteristisch;

Geschmack: süß, angenehm, harmonisch, mit leichtem Nachgeschmack von Mandeln;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 17,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 14

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Ausbau

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Scanzo / Moscato di Scanzo“ muss mindestens zwei Jahre ausgebaut werden. Um die besonderen Merkmale zu erhalten, ist die Verwendung von Holzbehältern verboten.

5.2. *Höchsterträge*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 Hektoliter pro Hektar

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Erzeugungsgebiete für Trauben, die für die Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Scanzo / Moscato di Scanzo“ geeignet sind, befinden sich in der Provinz Bergamo und umfassen Flächen, die für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen im Gebiet der Gemeinde Scanzorosciate geeignet sind.

Das Gebiet umfasst einen Teil des Gebiets der Gemeinde Scanzorosciate innerhalb folgender Grenzen, beginnend im Westen im Uhrzeigersinn: Via Fanti, Via Forni, Gemeindegrenze im Norden und Osten, Gemeindegrenze im Süden bis Via Piave (Gebiet Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via F. Fanti. Die Ebenen der Gemeinde Scanzorosciate sind somit ausgeschlossen.

7. **Keltertraubensorten**

Moscato di Scanzo N. – Moscato

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Wie die Geschichte zeigt, werden die Hügel von Scanzorosciate traditionell für den Weinbau genutzt. Die Erzeugung erfolgt in einem sehr kleinen Gebiet und – mit wenigen Ausnahmen – auf Hängen mit einer Neigung von mindestens 50 % und bis zu 100 %. Auf diesen steilen Hängen wurde schon immer Wein erzeugt. Die Tiefe des Ackerbodens ist gering, darunter liegt nur Mergelgestein, das Sass de la Luna genannt wird.

Die klimatischen Bedingungen der Region Scanzo ähneln denen am Mittelmeer.

Denkt man an die landwirtschaftliche Tradition von Scanzorosciate, kommt man an Moscato di Scanzo nicht vorbei.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur Produktspezifikation

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