Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6717

17.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6717)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

PDO-IT-A0949-AM02 — 14.10.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνεται ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Επιπλέον, η τροποποίηση αυτή ανταποκρίνεται στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» όπως παρέχεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δεδομένου ότι δεν είναι μία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Παραγωγή και οινολογικές πρακτικές*

Περιγραφή: ζητείται να αναφέρεται στις προδιαγραφές ότι κατά την οινοποίηση επιτρέπονται μόνο παραδοσιακές, δίκαιες και συνεπείς οινολογικές πρακτικές που προσδίδουν στους οίνους τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Αιτιολόγηση: σκοπός της τροποποίησης είναι η αποφυγή διαδικασιών οινοποίησης που θα μπορούσαν να μεταβάλουν τα χαρακτηριστικά των σταφυλιών Moscato di Scanzo μέσω οποιασδήποτε προσθήκης που θα μπορούσε να εμπλουτίσει ή να μεταβάλει με μη κανονικό τρόπο το αρωματικό προφίλ του Moscato di Scanzo.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. *Παλαίωση*

Περιγραφή: ζητείται να διευκρινιστεί ότι απαγορεύεται η χρήση ξύλινων περιεκτών κατά τη διάρκεια των 2 ετών ελάχιστης παλαίωσης.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση αυτή ζητείται επειδή ορισμένοι τύποι ξύλου ενδέχεται να αλλοιώσουν τα χαρακτηριστικά του οίνου και ενίοτε να προσθέσουν ενώσεις με συγκεκριμένο αρωματικό προφίλ, όπως νότες καβουρδισμένου ξύλου και/ή τανίνες από συγκεκριμένους τύπους ξύλου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και την επικεφαλίδα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» στην ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Προσθήκη της πτητικής οξύτητας στην παραγωγή του «Scanzo / Moscato di Scanzo»*

Περιγραφή: στην ενότητα που αφορά τα ειδικά χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση, ζητείται η προσθήκη ορίου πτητικής οξύτητας 25 meq/l κατ' ανώτατο όριο.

Αιτιολόγηση: λόγω της υψηλής συγκέντρωσης ακατέργαστης ζάχαρης στο γλεύκος, οι ζυμομύκητες δρουν σε κατάσταση οσμωτικής πίεσης με αποτέλεσμα να παράγουν ήδη μεγαλύτερη ποσότητα οξικού οξέος κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης από ό,τι στην παραδοσιακή οινοποίηση οίνων. Κατά την αποθήκευση, η υψηλή ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων λειτουργεί ως σημαντικό υπόστρωμα θρεπτικών στοιχείων για τη μικροβιακή χλωρίδα και, ως εκ τούτου, ο οίνος θεωρείται τεχνικά μη ημιτελές προϊόν από βιολογική άποψη και είναι δυσκολότερο να συντηρηθεί. Για τους λόγους αυτούς, ζητείται να αυξηθεί η μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

4. *Επικαιροποίηση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου*

Μετά τις τροποποιήσεις που επήλθαν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 με την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, οι υποχρεωτικές πληροφορίες που πρέπει να περιέχονται στις προδιαγραφές προϊόντος δεν περιλαμβάνουν πλέον το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα ειδικά καθήκοντά τους.

Επιπλέον, σύμφωνα με το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, τα κράτη μέλη πρέπει να δημοσιοποιούν τα ονόματα και τις διευθύνσεις των αρμόδιων αρχών, των εξουσιοδοτημένων οργάνων και των φυσικών προσώπων που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού για κάθε προϊόν που φέρει γεωγραφική ένδειξη και πρέπει να επικαιροποιούν τις πληροφορίες αυτές.

Ως εκ τούτου, το άρθρο που περιλαμβάνει αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες που περιέχονται σ' αυτό αντικαθίστανται από παραπομπή στη δημοσίευση στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος· Δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος λόγω σφάλματος εκ παραδρομής*

Πραγματοποιούνται τροποποιήσεις λόγω σφάλματος εκ παραδρομής στα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος:

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

• 22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Scanzo / Moscato di Scanzo (κατ. 1 και κατ. 15)

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, το οποίο μπορεί να τείνει προς το κερασί με αποχρώσεις γρανάτη.

Άρωμα: λεπτό, έντονο, μακράς διάρκειας, χαρακτηριστικό.

Γεύση: γλυκιά, ευχάριστη, αρμονική, με ελαφρά επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 17,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 14

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 25

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Παλαίωση

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Scanzo / Moscato di Scanzo» πρέπει να υποβάλλονται σε παλαίωση διάρκειας τουλάχιστον δύο ετών. Προκειμένου να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, απαγορεύεται η χρήση ξύλινων περιεκτών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Οι περιοχές παραγωγής σταφυλιών κατάλληλων για την παραγωγή οίνου ελεγχόμενης και εγγυημένης ονομασίας προέλευσης «Scanzo / Moscato di Scanzo» βρίσκονται στην επαρχία του Bergamo και περιλαμβάνουν εκτάσεις κατάλληλες για ποιοτική [παραγωγή] στην επικράτεια του δήμου Scanzorosciate.

Η περιοχή περιλαμβάνει τμήμα της επικράτειας του δήμου Scanzorosciate, εντός των ακόλουθων ορίων, δεξιόστροφα από τα δυτικά: Via Fanti, Via Forni, δημοτικά όρια βόρεια και ανατολικά, δημοτικά όρια νότια έως τη Via Piave (περιοχή Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Ως εκ τούτου, δεν περιλαμβάνονται οι πεδινές περιοχές του δήμου Scanzorosciate.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Moscato di Scanzo N. - Moscato

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Οι λόφοι του δήμου Scanzorosciate έχουν μακραίωνη παράδοση αμπελοκαλλιέργειας, όπως αποδεικνύεται από την ιστορία. Η παραγωγή πραγματοποιείται σε μια πολύ μικρή περιοχή και σε λοφοπλαγιές με κλίση που κυμαίνεται από τουλάχιστον 50 % έως 100 %, με πολύ λίγες εξαιρέσεις. Σ' αυτές τις απότομες πλαγιές παραγόταν ανέκαθεν οίνος. Το βάθος του καλλιεργούμενου εδάφους, κάτω από το οποίο υπάρχουν μόνο πετρώματα μάργας γνωστής ως Sass de la Luna, είναι ελάχιστο.

Οι κλιματικές συνθήκες της [περιοχής] Scanzo είναι πολύ παρόμοιες με εκείνες της Μεσογείου.

Αναμφίβολα, η γεωργική παράδοση του Scanzorosciate συνδέεται αναπόσπαστα στη μνήμη με το Moscato di Scanzo.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Συνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφεσ προϊοντοσ

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