C/2025/6717

17.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6717)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

PDO-IT-A0949-AM02 DE 14 DE OCTUBRE DE 2025

1. **Nombre del producto**

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Asimismo, la modificación entra dentro de la definición de «modificación normal» prevista en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no se corresponde con ninguno de los casos recogidos en el artículo 24, apartado 3, de dicho Reglamento.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Prácticas de producción y enológicas*

Descripción: se solicita indicar en el pliego de condiciones que en la vinificación solo se permiten prácticas enológicas tradicionales, justas y uniformes que confieran a los vinos sus características específicas.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Justificación: la modificación tiene por objeto evitar procesos de vinificación que puedan modificar las características de las uvas Moscato di Scanzo a través de cualquier adición que pueda enriquecer o alterar anormalmente el perfil aromático del Moscato di Scanzo.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

2. *Crianza*

Descripción: se solicita que se especifique la prohibición de utilizar recipientes de madera durante el período mínimo de dos años de envejecimiento.

Justificación: esta modificación se solicita porque algunos tipos de madera pueden alterar las características del vino y, a veces, añadir compuestos con determinados perfiles aromáticos, como el tostado o los taninos de determinados tipos de madera.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la rúbrica «Prácticas enológicas específicas» de la sección «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

3. *Inclusión de la acidez volátil en la elaboración del «Scanzo/Moscato di Scanzo»*

Descripción: en el apartado de características específicas del consumo, se solicita la adición de un límite de acidez volátil máximo de 25 meq/l.

Justificación: debido a la elevada concentración de azúcar en bruto en el mosto, la levadura trabaja en una situación de estrés osmótico y, como consecuencia, ya produce una mayor cantidad de ácido acético durante la fermentación alcohólica que la vinificación tradicional del vino. Cuando se conserva, la elevada cantidad de azúcares residuales se convierte en un importante sustrato nutritivo para la flora microbiana, por lo que el vino se considera técnicamente un producto incompleto desde el punto de vista biológico y más difícil de conservar. Por estas razones, se solicita un contenido de acidez volátil máxima superior.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección «Descripción del vino o vinos» del documento único.

4. *Actualización de los datos del organismo de control*

A raíz de las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143, la información obligatoria que debe figurar en el pliego de condiciones ya no incluye el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que verifican el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones ni sus tareas específicas.

Además, de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143, los Estados miembros deben publicar los nombres y las direcciones de las autoridades competentes, de los organismos delegados y de las personas físicas a que se refiere su artículo 39, apartado 3, en relación con cada producto designado mediante una indicación geográfica, y mantener dicha información actualizada.

Por lo tanto, se modifica el artículo en el que se incluían referencias al organismo de control y se sustituye la información que figura en él por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

5. *Modificaciones formales del pliego de condiciones*

Se introducen modificaciones formales a los artículos del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

15. Vino de uvas pasificadas

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

• 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

Scanzo/Moscato di Scanzo (cat. 1 y cat. 15)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso, que puede tender hacia el color cereza con matices granate.

Aroma: delicado, intenso, duradero y característico;

Sabor: dulce, agradable, armonioso, con un ligero regusto de almendra;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 17,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 14

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Crianza

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

El vino con denominación de origen protegida «Scanzo / Moscato di Scanzo» debe someterse a un período de envejecimiento obligatorio de al menos dos años. Con el fin de mantener las características específicas, se prohíbe el uso de recipientes de madera.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 hectolitros por hectárea

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las zonas de producción de uvas aptas para la producción de vino con denominación de origen controlada y garantizada «Scanzo/Moscato di Scanzo» están situadas en la provincia de Bérgamo e incluyen tierras idóneas para la calidad [producción] en el territorio del municipio de Scanzorosciate.

La zona comprende parte del territorio del municipio de Scanzorosciate, dentro de los siguientes límites, en el sentido de las agujas del reloj desde el oeste: Via Fanti, Via Forni, límite municipal al norte y este, límite municipal al sur hasta Via Piave (zona de Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Por lo tanto, se excluyen las zonas bajas del municipio de Scanzorosciate.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Moscato di Scanzo N. — Moscato

8. **Descripción de los vínculos**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Las colinas Scanzorosciate tienen una antigua tradición vitícola, como demuestra la historia. La producción se realiza en una zona muy pequeña y en laderas con pendientes que oscilan entre un mínimo del 50 y un 100 %, con muy pocas excepciones. Es en estas pendientes pronunciadas donde siempre se ha producido este vino. La profundidad del suelo cultivado es mínima y por debajo de él solo hay roca marga conocida como Sass de la Luna.

Las condiciones climáticas del Scanzo [región] son muy similares a las del Mediterráneo.

Sin duda, recordar la tradición agrícola de Scanzorosciate significa recordar el Moscato di Scanzo.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

—

Enlace al pliego de condiciones

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