C/2025/6717

17.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6717)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

PDO-IT-A0949-AM02 – 14.10.2025

1. **Toote nimetus**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kinnitatakse, et käesoleva standardmuudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele.

Samuti märgitakse, et see muudatus kuulub määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 esitatud standardmuudatuse määratluse alla, kuna see ei kuulu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 kohaldamisalasse.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Veinivalmistustavad ja nende muutumine*

Kirjeldus: tootespetsifikaadis on täpsustatud, et veini on lubatud valmistada ainult traditsiooniliste, õiglaste ja järjepidevate veinivalmistustavade kohaselt, millega tagatakse veinidele nende eriomadused.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Põhjus: ettepaneku eesmärk on vältida selliste veinivalmistusprotsesside kasutamist, mis võivad muuta viinamarja „Moscato di Scanzo“ iseloomulikke omadusi ja tekitada mis tahes lisandeid, mis võivad ebatavaliselt rikastada või muuta viinamarja „Moscato di Scanzo“ aromaatseid omadusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

2. *Laagerdamine*

Kirjeldus: tootespetsifikaadis on täpsustatud puidust tünnide kasutamise keeldu vähemalt kahe laagerdumisaasta jooksul.

Põhjus: seda muudatust taotletakse seetõttu, et mõni puit võib muuta veini omadusi ja mõnikord lisada aromaatsete omadustega ühendeid, nagu puidu teatav röstine ja/või tanniinine maitse.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ning koonddokumendi punkti „Veinivalmistustavad“ alapunkti „Veinivalmistuse eritavad“.

3. *Lenduvate hapete sisalduse lisamine toote „Scanzo / Moscato di Scanzo“ tootmisel*

Kirjeldus: tarbimise eriomadusi käsitlevas osas taotletakse lenduvate hapete sisalduse piirnormi lisamist maksimaalselt 25 meq/l.

Põhjus: viinamarjavirdes sisalduva toorsuhkru suure kontsentratsiooni tõttu toimib pärm osmootilises stressiolukorras ja tekitab seega alkoholkäärimise käigus juba suurema koguse äädikhapet kui traditsioonilisel veinivalmistamisel. Säilitamisel muutub jääksuhkru suur kogus mikroobse taimestiku jaoks oluliseks toitainesubstraadiks ja seetõttu peetakse seda tehniliselt bioloogiliselt mittetäielikuks tooteks, mida on raskem säilitada, mistõttu on vaja suuremat lenduvate hapete maksimumsisaldust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veini(de) kirjeldus“.

4. *Kontrollorgani andmete ajakohastamine*

Pärast määruse (EL) 2024/1143 jõustumisega määrusesse (EL) nr 1308/2013 tehtud muudatusi ei hõlma tootespetsifikaadi kohustuslik sisu enam tootespetsifikaadi sätetele vastavust kontrollivate ametiasutuste ega organite nime ja aadressi ega nende volitusi.

Lisaks avalikustavad liikmesriigid vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 40 lõikele 1 iga geograafilise tähisega toote puhul artikli 39 lõikes 3 osutatud pädevate asutuste, volitatud isikute ja füüsiliste isikute nimed ja aadressid ning ajakohastavad seda teavet.

Seetõttu on artiklit, mis sisaldas viiteid kontrolliasutusele, muudetud, asendades need teabega avaldamise kohta liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10, kuid mitte koonddokumenti.

5. *Tootespetsifikaadi vormilised muudatused*

Tootespetsifikaadi artikleid on vormiliselt muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

• 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“ (1. kategooria ja 15. kategooria)

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane, kaldudes mõnel juhul granaatpunase varjundiga kirsipunaseni.

Lõhn: õrn, intensiivne, kauakestev, iseloomulik.

Maitse: magus, meeldiv, harmooniline, kerge mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 17,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 14

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 25

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Laagerdamine

Asjakohane piirang veinide valmistamisel

Kaitstud päritolunimetusega „Scanzo / Moscato di Scanzo“ hõlmatud vein peab olema laagerdunud vähemalt kaks aastat. Veini eriomaduste säilitamiseks on puidust tünnide kasutamine keelatud.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

21 hektoliitrit hektari kohta

2. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega „Scanzo / Moscato di Scanzo“ hõlmatud veini tootmiseks sobivate viinamarjade tootmise piirkond asub Bergamo provintsis ja hõlmab Scanzorosciate kommuuni territooriumil asuvaid ettenähtud kvaliteedile vastavaid maa-alasid.

See piirkond hõlmab Scanzorosciate kommuuni territooriumist osa, mis on tähistatud järgmiste piiridega, mis kulgevad läänest päripäeva suunas: Via Fanti, Via Forni, omavalitsuse piir põhjas ja idas, omavalitsuse piir lõunas kuni Via Piaveni, (asukoht nimega Negrone), via Polcarezzo, Via IV Novembre, P.zza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Scanzorosciate kommuuni tasandikud on seega välja jäetud.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Moscato di Scanzo N – Moscato

8. **Seos(t)e kirjeldus**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

Scanzorosciate mägedes on levinud ajalooline viinamarjakasvatuse traditsioon. Tootmine toimub väga väikesel alal ja maatükkidel, mille nõlvade kalle on vähemalt 50 % kuni 100 %; välja arvatud mõned üksikud erandid, on tootmine alati toiminud just nendel nõlvadel. Haritava mulla sügavus on minimaalne, sellest allpool on ainult marmorkivim (*Sass de la Luna*).

Scanzorosciate kliimatingimused on väga sarnased Vahemere kliimatingimustega.

Rääkides Scanzorosciate põllumajandustraditsioonist, tuleb kahtlemata tuua esile viinamarjasort „Moscato di Scanzole“.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

–

Link tootespetsifikaadile

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