C/2025/6717

17.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6717)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Scanzo / Moscato di Scanzo”

PDO-IT-A0949-AM02 – 14.10.2025

1. **Tuotteen nimi**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistetaan, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on myös asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska kyseessä ei ole mikään saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä tapauksista.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Tuotanto- ja viininvalmistusmenetelmät*

Kuvaus: Pyydetään, että tuote-eritelmässä sallitaan vain perinteiset, oikeudenmukaiset ja yhdenmukaiset viininvalmistusmenetelmät, jotka antavat viineille niiden erityisominaisuudet.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Perustelut: Muutoksella pyritään estämään sellaisten viininvalmistusmenetelmien käyttö, jotka voisivat vaikuttaa Moscato di Scanzo -rypäleiden ominaisuuksiin lisäämällä aineita, jotka voisivat laajentaa tai muuttaa Moscato di Scanzo -rypäleiden aromiprofiilia normaalista poikkeavalla tavalla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

2. *Vanhentaminen*

Kuvaus: Pyydetään, että tuote-eritelmässä kielletään nimenomaisesti puusäiliöiden käyttö vähintään kaksi vuotta kestävän vanhentamisen aikana.

Perustelut: Muutosta on pyydetty, koska tietyt puulajit saattavat vaikuttaa viinin ominaisuuksiin ja niistä saattaa liuota viiniin tiettyä aromiprofiilia edustavia yhdisteitä, kuten paahteisia aromeja ja/tai tanniineja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohdan ”Viininvalmistusmenetelmät” alakohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

3. *Scanzo / Moscato di Scanzo -viinin haihtuvien happojen pitoisuuden määritteleminen*

Kuvaus: Pyydetään, että kulutushetken ominaisuuksiin lisätään haihtuvien happojen pitoisuutta koskevaksi raja-arvoksi enintään 25 milliekvivalenttia/litra.

Perustelut: Koska rypäleen puristemehun raakasokeripitoisuus on suuri, hiivaan kohdistuu osmoottista stressiä ja se tuottaa jo alkoholikäymisen aikana suuremman määrän etikkahappoa kuin perinteisessä viiniyttämisprosessissa. Kun viini varastoidaan, suuresta jäännössokerimäärästä tulee tärkeä ravintolähde viinin mikrobistolle. Siksi viini on teknisesti katsottuna biologisesti epätäydellinen tuote ja se säilyy huonommin. Tästä syystä haihtuville hapoille on pyydetty korkeampaa enimmäispitoisuutta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

4. *Valvontaelintä koskevien tietojen päivittäminen*

Asetuksella (EU) 2024/1143 asetukseen (EU) N:o 1308/2013 tehtyjen muutosten jälkeen tuote-eritelmän säännösten noudattamisen tarkastavien viranomaisten tai laitosten nimet, osoitteet tai erityistehtävät eivät enää lukeudu tuote-eritelmään sisällytettäviin pakollisiin tietoihin.

Lisäksi asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdan mukaisesti jäsenvaltioiden on julkaistava kyseisen asetuksen 39 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten, toimeksiannon saaneiden elinten ja luonnollisten henkilöiden nimet ja osoitteet kunkin maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen osalta ja pidettävä nämä tiedot ajan tasalla.

Tämän vuoksi valvontaelimeen viittaavaa kohtaa on muutettu ja siinä olevat tiedot on korvattu viittauksella julkaisemiseen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Tuote-eritelmän toimitukselliset muutokset*

Tuote-eritelmän kohtiin on tehty toimituksellisia muutoksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

• 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Scanzo / Moscato di Scanzo (viiniluokat 1 ja 15)

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, mahdollisesti kirsikan sävyjä, joissa granaatinpunaisen vivahteita.

Tuoksu: hienostunut, voimakas, pitkäkestoinen, tunnusomainen.

Maku: makea, miellyttävä, harmoninen, hennon mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 17,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 14

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 25

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra): –

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Vanhentaminen

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Suojatun alkuperänimityksen ”Scanzo / Moscato di Scanzo” saaneita viinejä on vanhennettava vähintään kaksi vuotta. Viinien erityisominaisuuksien säilyttämiseksi puusäiliöiden käyttö on kielletty.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tarkistetun ja taatun alkuperänimityksen ”Scanzo / Moscato di Scanzo” saaneiden viinien valmistukseen soveltuvien rypäleiden viljelyalue sijaitsee Bergamon maakunnassa, ja se koostuu laatutuotantoon sopivasta viljelymaasta Scanzorosciaten kunnan alueella.

Viljelyalue käsittää osan Scanzorosciaten kunnan alueesta, ja sen rajat ovat seuraavat (lueteltuna lännestä alkaen myötäpäivään): Via Fanti, Via Forni, idän suuntaan etenevä pohjoinen kuntaraja, etelän suuntaan etenevä kuntaraja Via Piavelle asti (Negronen alue), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo ja Via Fanti. Scanzorosciaten kunnan alankoalueet eivät siis kuulu viljelyalueeseen.

7. **Rypälelajikkeet**

Moscato di Scanzo N. – Moscato

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Scanzorosciaten kukkuloiden viiniviljelmillä on erittäin pitkä ja perinteikäs historia. Viininviljely tapahtuu hyvin pienellä alueella rinteillä, joiden jyrkkyys vaihtelee (muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta) vähintään 50 prosentista 100 prosenttiin. Viiniä on aina viljelty näillä jyrkillä rinteillä. Viljelty maakerros on hyvin ohut, ja sen alla on pelkästään Sass de la Luna -nimellä tunnettua merkelikiveä.

Scanzon alueen ilmasto-olosuhteet ovat hyvin lähellä Välimeren ilmastoa.

Kun puhutaan Scanzorosciaten perinteisestä maataloudesta, mainitaan väistämättä Moscato di Scanzo -viini.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

–

Linkki tuote-eritelmään

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