C/2025/6717

17.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6717)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

PDO-IT-A0949-AM02 — 14.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elle ne relève pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Élaboration et pratiques œnologiques*

Description: il a été demandé de préciser dans le cahier des charges qu'au cours de la vinification, seules des pratiques œnologiques traditionnelles, honnêtes et constantes, en mesure de conférer aux vins leurs caractéristiques spécifiques, sont autorisées.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motifs: l'objectif de cette modification est d'éviter de mettre en œuvre des processus de vinification susceptibles de modifier les profils caractéristiques des raisins Moscato di Scanzo par des ajouts pouvant enrichir ou altérer de manière anormale le profil aromatique du «Moscato di Scanzo».

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

2. *Vieillissement*

Description: il est demandé d'interdire explicitement l'utilisation de contenants en bois pendant la durée minimale de 2 ans de vieillissement.

Motifs: cette modification est demandée car certains bois peuvent altérer les caractéristiques du vin en apportant des composés pouvant présenter des profils aromatiques, tels que des notes grillées et/ou des tanins de bois particuliers.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques» de la partie «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

3. *Ajout de l'acidité volatile en ce qui concerne la production du «Scanzo/Moscato di Scanzo»*

Description: dans la section traitant des caractéristiques à la consommation spécifiques, il est demandé de préciser que la limite de l'acidité volatile est fixée à un maximum de 25 meq/l.

Motifs: en raison de la forte concentration en sucres initiale dans le moût, la levure subit un stress osmotique et produit donc déjà une quantité plus importante d'acide acétique pendant la fermentation alcoolique par comparaison aux processus de vinification des vins traditionnels. En ce qui concerne la conservation, la quantité élevée de sucres résiduels constitue un substrat nutritif important pour la flore microbienne. D'un point de vue technique, il s'agit donc d'un produit biologiquement incomplet plus difficile à conserver. Pour ces raisons, une teneur maximale plus élevée en acidité volatile est nécessaire.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la partie «Description du ou des vins» du document unique.

4. *Mise à jour des indications relatives à l'organisme de contrôle*

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) n° 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

5. *Modifications formelles du cahier des charges de production*

Des modifications formelles ont été apportées aux articles du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

15. Vin de raisins passerillés

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

«Scanzo / Moscato di Scanzo» (cat. 1 et cat. 15)

DESCRIPTION SUCCINTE

couleur: rouge rubis plus ou moins intense, pouvant tirer vers le rouge cerise avec des reflets grenat;

odeur: délicat, intense, persistent, caractéristique;

Bouche: douce, agréable, harmonieuse, avec un léger arrière-goût d'amande;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 17,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 14

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Vieillissement.

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Scanzo/Moscato di Scanzo» doit vieillir pendant une période d'au moins deux ans. Afin de préserver ses caractéristiques spécifiques, l'utilisation de contenants en bois est interdite.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Scanzo / Moscato di Scanzo»

21 hectolitres par hectare

2. «Scanzo / Moscato di Scanzo»

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins appropriés à la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Scanzo/Moscato di Scanzo» est située dans la province de Bergame et comprend des terres convenant à la qualité recherchée et situées sur le territoire de la commune de Scanzorosciate.

Cette zone comprend une partie du territoire de la commune de Scanzorosciate, dans les limites suivantes, dans le sens des aiguilles d'une montre, en partant de l'ouest: Via Fanti, Via Forni, limite communale au nord et à l'est, limite communale au sud jusqu'à Via Piave, (localité de Negrone), via Polcarezzo, Via IV NoCW, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Les plaines de la commune de Scanzorosciate sont donc exclues.

7. **Variétés de raisins de cuve**

Moscato di Scanzo N. — Moscato

8. **Description du ou des liens**

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

Les collines de Scanzorosciate jouissent d'une ancienne tradition vitivinicole, comme en témoigne l'histoire. La production a lieu dans une très petite zone et sur des pentes dont les dénivelés varient d'un minimum de 50 % à 100 %. À quelques exceptions près, on travaille depuis toujours sur ces terrains escarpés. Le sol est cultivé sur une profondeur minimale, sous laquelle on ne trouve que de la marne, appelée Sass de la Luna.

Les conditions climatiques de la région sont très similaires à celles de la Méditerranée.

Lorsqu'on pense à la tradition agricole de Scanzorosciate, on pense aussi sans aucun doute au «Moscato di Scanzo».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

—

Lien vers le cahier des charges

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