C/2025/6717

17.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6717)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

PDO-IT-A0949-AM02 — 14.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara, inoltre, che la presente modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché non rientra tra i casi previsti dall'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Elaborazione e pratiche enologiche*

Descrizione: viene richiesto di specificare nel disciplinare che nella vinificazione sono consentite soltanto pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivi: la modifica serve per evitare di effettuare delle vinificazioni che possano modificare i profili caratteristici dell'uva Moscato di Scanzo con qualsiasi aggiunta che possa arricchire o modificare in modo anomalo il profilo aromatico del Moscato di Scanzo.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

2. *Invecchiamento*

Descrizione: viene richiesto di specificare il divieto dell'utilizzo di contenitori in legno nei 2 anni di invecchiamento minimo.

Motivi: tale modifica viene richiesta in quanto alcuni legni possono alterare le caratteristiche del vino e apportano dei composti talvolta con profili aromatici, come possono essere tostature e/o tannini di legni particolari.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la Sezione del documento unico «Pratiche di vinificazione - Pratiche enologiche specifiche».

3. *Inserimento dell'acidità volatile nella produzione di «Scanzo / Moscato di Scanzo»*

Descrizione: all'interno della sezione dedicata alle specifiche caratteristiche al consumo, viene richiesto di inserire il limite dell'acidità volatile dedotta a massimo 25 meq/l.

Motivi: per l'alta concentrazione zuccherina di partenza nel mosto, il lievito lavora in una situazione osmotica di stress e di conseguenza produce già durante la fermentazione alcolica un quantitativo di acido acetico maggiore rispetto alle vinificazioni di vini tradizionali. Nella conservazione, l'alto quantitativo di zuccheri residui diventa un substrato nutritivo importante per la flora microbica, perciò viene considerato tecnicamente un prodotto biologicamente incompleto e più difficile da conservare, per questi motivi si richiede un tenore massimo di Acidità Volatile superiore.

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la Sezione del documento unico «Descrizione dei vini».

4. *Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo*

A seguito delle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 1308/2013, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143, non vengono più previsti, tra i contenuti obbligatori del disciplinare, il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Inoltre, ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, gli Stati membri pubblicano i nomi e gli indirizzi delle autorità competenti, degli organismi delegati e delle persone fisiche di cui all'articolo 39, paragrafo 3, di tale regolamento per ciascun prodotto designato da un'indicazione geografica e aggiornano tali informazioni.

Pertanto, l'articolo con i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare e non interessa il documento unico.

5. *Modifiche formali al disciplinare di produzione*

Sono state apportate modifiche formali agli articoli del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

15. Vino ottenuto da uve appassite

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

• 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino, più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati;

odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico;

sapore: dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l..

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 14

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Invecchiamento

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Il vino a denominazione di origine protetta «Scanzo / Moscato di Scanzo», deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di minimo due anni. Per mantenere le peculiari caratteristiche è vietato l'utilizzo di contenitori in legno.

5.2. *Rese massime*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 ettolitri per ettaro

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Scanzo / Moscato di Scanzo», ricade nella provincia di Bergamo e comprende i terreni vocati alla qualità del territorio del Comune di Scanzorosciate.

Tale zona comprende parte del territorio del Comune di Scanzorosciate, compresa nei seguenti confini, con andamento in senso orario a partire da ovest: Via Fanti, Via Forni, confine comunale a nord e ad est, confine comunale a sud fino alla Via Piave, (località Negrone), via Polcarezzo, Via IV Novembre, P.zza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Sono pertanto esclusi i terreni pianeggianti del Comune di Scanzorosciate.

7. **Varietà di uve da vino**

Moscato di Scanzo N. - Moscato

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Le colline di Scanzorosciate vantano una tradizione vitivinicola antica testimoniata dalla storia. La produzione avviene in una zona molto piccola e su colli con pendenze che oscillano da un minimo del 50 % al 100 % salvo alcune rare eccezioni, è su questi erti pendii che da sempre si lavora. La profondità del terreno coltivato è minima, sotto vi è solo roccia marnosa chiamata Sass de la Luna.

Le condizioni climatiche scanzesi sono molto simili a quelle del Mediterraneo.

Pensare alla tradizione agricola di Scanzorosciate significa senza dubbio pensare al Moscato di Scanzo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

—

Link al disciplinare del prodotto

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