C/2025/6717

2025 12 17

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6717)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

PDO-IT-A0949-AM02 – 2025 10 14

1. **Produkto pavadinimas**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pažymima, kad šio standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie pakeitimą atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 ir pagal nuostatas, kurios buvo priimtos juo remiantis.

Be to, pareiškiama, kad šis pakeitimas atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes nėra susijęs su Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytais atvejais.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Vyno gamyba ir vynininkystės metodai*

Aprašymas. Prašoma leisti specifikacijoje nurodyti, kad darant vyną leidžiama taikyti tik tradicinius, sąžiningus ir įtvirtintus vynininkystės metodus, kurie suteikia šiems vynams būdingas savybes.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu siekiama, kad darant vyną nebūtų taikoma tokių metodų, pagal kuriuos, pridedant veislės „Moscato di Scanzo“ vynuogių aromatą anomaliai papildančių arba pakeičiančių medžiagų, galėtų pasikeisti veislės „Moscato di Scanzo“ vynuogėms būdingos savybės.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

2. *Brandinimas*

Aprašymas. Prašoma leisti nurodyti, kad brandinimo laikotarpiu, trunkančiu ne trumpiau kaip dvejus metus, draudžiama naudoti medines talpyklas.

Pagrindimas. Leisti padaryti šį pakeitimą prašoma todėl, kad tam tikra mediena gali pakeisti vyno savybes ir jį papildyti tam tikrų aromatinių savybių (pvz., skrebučių ir (arba) tam tikros medienos taninų aromatų) turinčiais junginiais.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsnio „Vyno gamybos metodai“ dalimi „Konkretūs vynininkystės metodai“.

3. *Įtraukiamas su vyno „Scanzo / Moscato di Scanzo“ gamyba susijęs lakiojo rūgštingumo rodiklis*

Aprašymas. Prašoma leisti skirsnyje, kuriame aprašomos specifinės vartotojams pateikiamo vyno savybės, nurodyti aukščiausią lakiojo rūgštingumo ribą – 25 meq/l.

Pagrindimas. Dėl didelės pradinės cukraus koncentracijos misoje, mielės veikia osmosinio streso sąlygomis, todėl jau alkoholinio rūgimo metu susidaro didesnis, nei darant tradicinius vynus, acto rūgšties kiekis. Laikymo etapu didelis liekamojo cukraus kiekis tampa mikroflorai svarbia maistinių medžiagų prisotinta terpe, todėl techniniu požiūriu laikoma, kad produkte tebevyksta biologiniai procesai ir jį sunkiau laikyti. Dėl šių priežasčių prašoma leisti padidinti didžiausią lakiojo rūgštingumo rodiklį.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

4. *Nuorodų į kontrolės įstaigą atnaujinimas*

Įsigaliojus Reglamentui (ES) 2024/1143, kuriuo iš dalies pakeistas Reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, nebenumatytas reikalavimas į produkto specifikaciją privalomai įtraukti institucijų arba įstaigų, tikrinančių atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimus bei adresus ir jų atliekamas pareigas.

Be to, pagal Reglamento (ES) 2024/1143 40 straipsnio 1 dalį, valstybės narės to reglamento 39 straipsnio 3 dalyje nurodytų kompetentingų institucijų bei įgaliotųjų įstaigų pavadinimus ir fizinių asmenų vardus bei pavardes ir adresus skelbia viešai dėl kiekvieno geografine nuoroda žymimo produkto ir tą informaciją nuolat atnaujina.

Todėl straipsnis, kuriame nurodoma kontrolės įstaiga, buvo iš dalies pakeistas – vietoj šios informacijos pateikta nuoroda į informaciją, paskelbtą oficialioje valstybės narės kompetentingos institucijos interneto svetainėje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu, tačiau bendrajam dokumentui poveikio neturi.

5. *Formalūs produkto specifikacijos pakeitimai*

Padaryta formalių produkto specifikacijos straipsnių pakeitimų.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

15. Vynas iš vytintų vynuogių

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

• 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“ (1 ir 15 kategorijos)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rubino raudonumo, galinti priminti raudoną vyšnių spalvą, su granato atspalviais;

kvapas – subtilus, intensyvus, ilgai išliekantis, savitas;

skonis – saldus, malonus, harmoningas su švelniu migdolų poskoniu;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 17,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 24,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 14.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 25

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Konkretūs vynininkystės metodai*

1. Brandinimas

Atitinkami vynininkystės metodų apribojimai

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Scanzo / Moscato di Scanzo“ žymimas vynas turi būti brandinamas ne trumpiau kaip dvejus metus. Siekiant išlaikyti jo specifines savybes, draudžiama naudoti medines talpyklas.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

21 hektolitras iš hektaro

2. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

7 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių, tinkamų registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda „Scanzo / Moscato di Scanzo“ žymimam vynui gaminti, gamybos vietovė yra Bergamo provincijoje ir ją sudaro kokybiškiems vynams gaminti tinkami žemės plotai Skancorošatės komunos teritorijoje.

Šią vietovę sudaro Skancorošatės komunos teritorijos dalis, kurios ribas (iš vakarų pagal laikrodžio rodyklę) žymi: keliai „Via Fanti“ ir „Via Forni“, šiaurinė ir rytinė komunos ribos, pietinė komunos riba iki kelio „Via Piave“, Negronės gyvenvietė, keliai „Via Polcarezzo“ ir „Via IV Novembre“, Kazlini aikštė ir keliai „Via F. Martinengo“ bei „Via Fanti“. Ši vietovė neapima Skancorošatės komunos lygumų dalies.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Moscato di Scanzo N.“ - „Moscato“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

Kaip liudija istoriniai šaltiniai, Skancorošatės kalvose vynininkystės tradicijos puoselėjamos jau nuo senų laikų. Vynuogės auginamos labai mažame žemės plote kalvų šlaituose, kurių nuolydis, išskyrus vos kelias vietas, siekia nuo mažiausiai 50 iki 100 proc. Būtent ant šių stačių šlaitų visais laikais atliekami darbai. Dirbamo dirvožemio gylis yra minimalus, o po juo slūgso mergelio uolienos, vadinamos „Sass de la Luna“.

Šios vietovės klimato sąlygos labai panašios į Vidužemio jūros regiono klimato sąlygas.

Galvojant apie Skancorošatės žemės ūkio tradicijas neabejotinai prisimenamas vynas „Moscato di Scanzo“.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

—

Nuoroda į produkto specifikaciją

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