C/2025/6717

17.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6717)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Scanzo / Moscato di Scanzo”

PDO-IT-A0949-AM02 – 14.10.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Scanzo / Moscato di Scanzo”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Apstiprināts, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajiem noteikumiem.

Turklāt šis grozījums atbilst standarta grozījuma definīcijai, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo uz to neattiecas neviens no minētās regulas 24. panta 3. punktā norādītajiem gadījumiem.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

1. *Vīna ražošana un vīndarības metodes*

Apraksts: specifikācijā ir jānorāda, ka vīndarības procesā ir atļautas tikai tradicionālas, godīgas un konsekventas vīndarības metodes, kas piešķir vīniem to specifiskās iezīmes.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pamatojums: grozījuma mērķis ir nepieļaut vīndarības procesus, kas varētu mainīt "Moscato di Scanzo" vīnogu īpašības, pievienojot jebkādas vielas, kas varētu pārmērīgi bagātināt vai mainīt "Moscato di Scanzo" aromāta profilu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

2. *Izturēšana*

Apraksts: tiek prasīts norādīt aizliegumu izmantot koka traukus obligātajā divu gadu izturēšanas periodā.

Pamatojums: šis grozījums ir nepieciešams, jo daži koksnes veidi var mainīt vīna īpašības un dažkārt pievienot savienojumus ar noteiktiem aromātiskiem profiliem, piemēram, grauzdējuma un/vai tanīnu aromātu no konkrētiem koksnes veidiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta punkta "Vīndarības metodes" apakšpunktu "Īpašās vīndarības metodes".

3. *Gaistošā skābuma rādītāja iekļaušana "Scanzo / Moscato di Scanzo" ražošanā*

Apraksts: iedaļā par specifiskām patēriņa īpašībām tiek prasīts pievienot gaistošā skābuma robežvērtību, kas nepārsniedz 25 mekv./l.

Pamatojums: ņemot vērā jēlcukura augsto koncentrāciju misā, raugs darbojas osmozes stresa apstākļos un līdz ar to spirta rūgšanas laikā rada lielāku etiķskābes daudzumu nekā tradicionālā vīna vinifikācija. Ja lielais atlikumcukuru saturs ir saglabāts, tas kļūst par svarīgu barības vielu substrātu mikroflorai, tāpēc vīnu tehniski uzskata par bioloģiski nepilnīgu produktu, ko ir grūtāk uzglabāt. Šo iemeslu dēļ tiek prasīts augstāks maksimālais gaistošā skābuma saturs.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta punktu "Vīna(-u) apraksts".

4. *Kontroles struktūras informācijas atjaunināšana*

Pēc grozījumiem, kas izdarīti Regulā (ES) Nr. 1308/2013, stājoties spēkā Regulai (ES) 2024/1143, produkta specifikācijā iekļaujamā obligātā informācija vairs neietver to iestāžu vai struktūru nosaukumus un adreses, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijas noteikumiem, kā arī to konkrētos uzdevumus.

Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 40. panta 1. punktu dalībvalstīm ir jāpublicē tās pašas regulas 39. panta 3. punktā minēto kompetento iestāžu, deleģēto struktūru nosaukumi un adreses un fizisko personu vārdi, uzvārdi un adreses katram ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētam produktam un šī informācija regulāri jāatjaunina.

Tāpēc pants ar atsaucēm uz kontroles struktūru ir grozīts, un tajā iekļautā informācija ir aizstāta ar norādi uz publikāciju dalībvalsts kompetentās iestādes oficiālajā tīmekļa vietnē.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu; tas neattiecas uz vienoto dokumentu.

5. *Formāli produkta specifikācijas grozījumi*

Visos produkta specifikācijas pantos ir izdarīti formāli grozījumi.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN –aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

• 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

"Scanzo / Moscato di Scanzo" (1. un 15. kat.)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, kas var sliekties uz ķiršsarkanu ar granātsarkanām niansēm.

Smarža: maiga, intensīva, noturīga, savdabīga.

Garša: salda, patīkama, harmoniska, ar vieglu mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 17,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 14

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 25

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Izturēšana

Attiecīgi ierobežojumi vīnu ražošanā

Vīns ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Scanzo / Moscato di Scanzo" jānogatavina vismaz divus gadus. Lai saglabātu tā specifiskās īpašības, ir aizliegts izmantot koka traukus.

5.2. *Maksimālais vīna/ražas iznākums*

1. "Scanzo / Moscato di Scanzo"

21 hl no hektāra.

2. "Scanzo / Moscato di Scanzo"

7 000 kg vīnogu no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu, kas piemērotas ar kontrolēto un garantēto cilmes vietas nosaukumu "Scanzo / Moscato di Scanzo" apzīmēta vīna ražošanai, ražošanas apgabali atrodas Bergamo provincē un ietver kvalitatīvu [ražošanas] zemi *Scanzorosciate* pašvaldības teritorijā.

Apgabals ietver daļu no *Scanzorosciate* pašvaldības teritorijas šādās robežās, kas stiepjas pulksteņrādītāja kustības virzienā no rietumiem: *Via Fanti*, *Via Forni*, pašvaldības robeža ziemeļos un austrumos, pašvaldības robeža dienvidos līdz *Via Piave* (*Negrone* apgabals), *Via Polcarezzo*, *Via IV Novembre*, *Piazza Caslini*, *Via F. Martinengo*, *Via Fanti*. Tādējādi *Scanzorosciate* pašvaldības zemieņu teritorijas ir izslēgtas.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Moscato di Scanzo N." – "Moscato"

8. **Saiknes apraksts**

"Scanzo / Moscato di Scanzo"

Scanzorosciate kalnos ir senas vīnkopības tradīcijas, par ko liecina vēsturiskie avoti. Ražošana notiek ļoti nelielā teritorijā un kalnu nogāzēs, kuru slīpums ir no vismaz 50 % līdz 100 %, ar dažiem izņēmumiem. Vīns vienmēr ir ticis ražots šajās stāvajās nogāzēs. Apstrādātās augsnes dziļums ir minimāls, un zem tās atrodas tikai merģeļa ieži, kas pazīstami kā *Sass de la Luna*.

Scanzo [reģiona] klimatiskie apstākļi ir ļoti līdzīgi Vidusjūras klimatiskajiem apstākļiem.

Domājot par *Scanzorosciate* lauksaimniecības tradīcijām, nešaubīgi jādomā arī par "Moscato di Scanzo".

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

—

Saite uz produkta specifikāciju

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