Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6717

17.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6717)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Scanzo / Moscato di Scanzo”

PDO-IT-A0949-AM02 — 14.10.2025

1. **Naam van het product**

“Scanzo / Moscato di Scanzo”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Agrarische producten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.

De wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij niet onder de definities van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 valt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Bereiding en oenologische procedés*

Beschrijving: in het productdossier is verduidelijkt dat tijdens de vinificatie alleen traditionele, eerlijke en constante oenologische procedés zijn toegestaan, die de wijnen hun specifieke kenmerken kunnen geven.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Redenen: deze wijziging heeft tot doel te voorkomen dat wijnbereidingsprocedés worden toegepast die de kenmerkende profielen van de Moscato di Scanzo-druiven kunnen veranderen door toevoegingen die het aromatische profiel van "Moscato di Scanzo" onredelijk kunnen verrijken of wijzigen.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

2. *Oudering*

Beschrijving: het gebruik van houten recipiënten tijdens de minimale ouderingsperiode van twee jaar is uitdrukkelijk verboden.

Redenen: deze wijziging was nodig, omdat sommige soorten hout de kenmerken van de wijn kunnen veranderen door verbindingen toe te voegen met aromatische profielen zoals geroosterde toetsen en/of specifieke houttanninen.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en de rubriek "Specifieke oenologische procedés" van het enig document.

3. *Toevoeging van het gehalte aan vluchtige zuren voor wat betreft de productie van "Scanzo / Moscato di Scanzo"*

Beschrijving: in het deel over de specifieke consumptiekenmerken is een maximumgehalte aan vluchtige zuren van 25 meq/l gespecificeerd.

Redenen: door de hoge initiële suikerconcentratie in de most staat de gist onder osmotische druk, waardoor hij tijdens de alcoholische gisting al een grotere hoeveelheid azijnzuur produceert in vergelijking met de wijnbereidingsprocessen van traditionele wijnen. Wat de bewaring betreft, is de hoge hoeveelheid restsuikers een belangrijk voedingssubstraat voor microbiële flora. Technisch gezien is het dus een biologisch onvolledig product dat moeilijker te bewaren is. Dit vraagt om een hoger maximumgehalte aan vluchtige zuren.

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en de rubriek "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

4. *Actualisering van de gegevens van de controle-instantie*

Als gevolg van de wijzigingen die met de inwerkingtreding van Verordening (EU) 2024/1143 in Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn aangebracht, bevat de verplichte inhoud van het productdossier niet langer de naam en het adres van de autoriteiten of instanties die verantwoordelijk zijn voor de verificatie van de naleving van de bepalingen van het productdossier, of hun bevoegdheden.

Daarnaast moeten de lidstaten overeenkomstig artikel 40, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143 voor elk met een geografische aanduiding aangewezen product de namen en adressen van de in artikel 39, lid 3, van die verordening bedoelde bevoegde autoriteiten, gedelegeerde instanties en natuurlijke personen bekendmaken en die informatie actueel houden.

Daarom is het artikel betreffende de controle-instantie gewijzigd om deze informatie te vervangen door een verwijzing naar de bekendmaking op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.

Deze wijziging betreft artikel 10 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Formele wijzigingen in het productdossier*

Er zijn formele wijzigingen aangebracht in de artikelen van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Scanzo / Moscato di Scanzo"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

15. Wijn van ingedroogde druiven

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

"Scanzo / Moscato di Scanzo" (cat. 1 en cat. 15)

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit, eventueel neigend naar kersenrood met granaatrode reflecties.

Geur: delicaat, intens, persistent, karakteristiek.

Smaak: zoet, aangenaam, harmonieus, met een lichte nasmaak van amandel.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 17,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 24,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de tabel voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 14

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 25

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Oudering

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Scanzo / Moscato di Scanzo" moet ten minste twee jaar rijpen. Om de specifieke kenmerken ervan te behouden, is het gebruik van houten recipiënten verboden.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Scanzo / Moscato di Scanzo"

21 hectoliter per hectare

2. "Scanzo / Moscato di Scanzo"

7 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van druiven die geschikt zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Scanzo / Moscato di Scanzo" bevindt zich in de provincie Bergamo en bestaat uit gronden die geschikt zijn voor de gewenste kwaliteit en gelegen zijn in de gemeente Scanzorosciate.

Dit gebied omvat een deel van het grondgebied van de gemeente Scanzorosciate binnen de volgende grenzen met de klok mee vanuit het westen: Via Fanti, Via Forni, gemeentelijke grens in het noorden en oosten, gemeentelijke grens in het zuiden tot Via Piave, (gemeente Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. De laagvlakten van de gemeente Scanzorosciate vallen er dus buiten.

7. **Wijndruivenrassen**

Moscato di Scanzo N. — Moscato

8. **Beschrijving van het verband (de verbanden)**

"Scanzo / Moscato di Scanzo"

De heuvels van Scanzorosciate kennen een oude wijntraditie, zoals blijkt uit de geschiedenis. De productie vindt plaats in een zeer klein gebied en op hellingen waarvan de hoogteverschillen variëren van minimaal 50 % tot 100 %. Op enkele uitzonderingen na heeft men altijd op dit steile terrein gewerkt. De bodem wordt op een minimale diepte bebouwd, met daaronder uitsluitend mergelgrond "Sass de la Luna" wordt genoemd.

De klimatologische omstandigheden in de regio zijn zeer vergelijkbaar met die van het Middellandse Zeegebied.

Als men denkt aan de landbouwtraditie van Scanzorosciate, denkt men zeker ook aan "Moscato di Scanzo".

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdossier

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