Dziennik Urzędowy
Unii Europejskiej

PL
Seria C

C/2025/6717

17.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6717)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Scanzo / Moscato di Scanzo"

PDO-IT-A0949-AM02 – 14.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Scanzo / Moscato di Scanzo"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Ponadto, zmiana odpowiada definicji „zmiany standardowej" zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 tego rozporządzenia.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Produkcja i praktyki enologiczne*

Opis: w specyfikacji produktu wymagane jest stwierdzenie, że w produkcji wina dozwolone są wyłącznie tradycyjne, sprawiedliwe i spójne praktyki enologiczne, które nadają winom ich szczególne właściwości.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uzasadnienie: celem zmiany jest zapobieganie procesom produkcji wina, które mogłyby zmienić właściwości winogron Moscato di Scanzo poprzez dodanie jakichkolwiek dodatków, które mogłyby nienaturalnie wzbogacić lub zmienić profil aromatyczny Moscato di Scanzo.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

2. *Dojrzewanie*

Opis: wnioskuje się o wprowadzenie zakazu stosowania pojemników drewnianych podczas co najmniej 2 lat leżakowania.

Uzasadnienie: o zmianę tę wnosi się, ponieważ niektóre rodzaje drewna mogą zmieniać właściwości wina i czasami dodawać związki o określonych profilach aromatycznych, takie jak aromat prażenia lub taniny z określonych rodzajów drewna.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz ppkt „Szczególne praktyki enologiczne" w pkt „Praktyki enologiczne" jednolitego dokumentu.

3. *Włączenie kwasowości lotnej do produkcji „Scanzo/Moscato di Scanzo"*

Opis: w sekcji dotyczącej szczególnych właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu wnioskuje się o dodanie limitu kwasowości lotnej wynoszącego maksymalnie 25 meq/l.

Uzasadnienie: ze względu na wysokie stężenie cukru surowego w moszczu, drożdże działają w sytuacji stresu osmotycznego i w rezultacie wytwarzają większą ilość kwasu octowego podczas fermentacji alkoholowej niż w trakcie tradycyjnej produkcji wina. Po zakonserwowaniu duża ilość cukrów resztkowych staje się ważnym substratem odżywczym dla flory mikrobiologicznej, w związku z czym wino uznaje się z technicznego punktu widzenia za produkt niekompletny biologicznie i trudniejszy do konserwacji. Z tych powodów wnioskuje się o wyższą maksymalną zawartość kwasowości lotnej.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt „Opis win" jednolitego dokumentu.

4. *Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego*

W związku ze zmianami wprowadzonymi do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 obowiązkowe informacje, które mają być zawarte w specyfikacji produktu, nie obejmują już nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu oraz ich szczególnych zadań.

Ponadto zgodnie z art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 państwa członkowskie muszą podać do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym, i muszą na bieżąco aktualizować te informacje.

W związku z tym zmieniono artykuł zawierający odniesienia do organu kontrolnego, a zawarte w nim informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

5. *Zmiany pisarskie w specyfikacji produktu*

W punktach specyfikacji produktu wprowadzono zmiany pisarskie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

15. Wino z suszonych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Scanzo / Moscato di Scanzo (kat. 1 i kat. 15)

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, która może nabierać odcienia wiśni i kamienia granatu;

Aromat: delikatny, intensywny, długotrwały, charakterystyczny;

Smak: słodki, przyjemny, harmonijny, z lekkim posmakiem migdałów;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 17,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 14

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 25

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Dojrzewanie

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Scanzo/Moscato di Scanzo" musi być poddane obowiązkowemu okresowi dojrzewania wynoszącemu co najmniej dwa lata. W celu zachowania szczególnych właściwości zabrania się stosowania drewnianych pojemników.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 hektolitrów z hektara

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary produkcji winogron nadających się do produkcji wina objętego kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Scanzo/Moscato di Scanzo" znajdują się w prowincji Bergamo i obejmują wysokiej jakości grunty uprawne na terytorium gminy Scanzorosciate.

Obszar ten obejmuje część terytorium gminy Scanzorosciate, w następujących granicach, zgodnie z ruchem wskazówek zegara od zachodu: Via Fanti, Via Forni, granica gminy na północy i wschodzie, granica gminy na południu aż do Via Piave (obszar Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Obszary nizinne gminy Scanzorosciate są zatem wyłączone.

7. **Odmiany winorośli**

Moscato di Scanzo N. - Moscato

8. **Opis związku lub związków**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Wzgórza wokół Scanzorosciate mają wielowiekową tradycję uprawy winorośli, o czym świadczy historia. Produkcja odbywa się na bardzo niewielkim obszarze i na wzgórzach, których zbocza mają spadek wynoszący od co najmniej 50 % do 100 %, z nielicznymi wyjątkami. To właśnie na tych stromych zboczach od zawsze produkowano wino. Głębokość uprawianej gleby jest minimalna, pod nią znajduje się jedynie skała marglowa znane jako Sass de la Luna.

Warunki klimatyczne w okolicy Scanzo są bardzo podobne do warunków panujących w regionie Morza Śródziemnego.

Odwoływanie się do tradycji rolniczej okolic Scanzorosciate jednoznacznie przywodzi na myśl wino Moscato di Scanzo.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

—

Link do specyfikacji produktu

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