C/2025/6717

17.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6717)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

PDO-IT-A0949-AM02 — 14.10.2025

1. **Nome do produto**

«Scanzo / Moscato di Scanzo»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

Além disso, a presente alteração vai ao encontro da definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não constituir um dos casos previstos no n.º 3 do mesmo artigo.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Elaboração e práticas enológicas*

Descrição: solicita-se que o caderno de especificações indique que apenas são permitidas as práticas enológicas tradicionais, honestas e constantes que conferem aos vinhos as suas características específicas.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Justificação: a alteração visa evitar processos de vinificação que possam alterar as características das uvas *moscato-di--scanzo* através de qualquer adição suscetível de enriquecer ou alterar anormalmente o perfil aromático do «Moscato di Scanzo».

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

2. *Envelhecimento*

Descrição: solicita-se que seja expressamente proibida a utilização de recipientes de madeira durante o período mínimo de 2 anos de envelhecimento.

Justificação: esta alteração é solicitada porque alguns tipos de madeira podem alterar as características do vinho e, por vezes, acrescentar compostos com determinados perfis aromáticos, como a torrefação e/ou taninos de determinados tipos de madeira.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Práticas enológicas específicas» da secção «Práticas enológicas» do documento único.

3. *Inclusão da acidez volátil na produção do «Scanzo / Moscato di Scanzo»*

Descrição: na secção relativa às características específicas na fase de consumo, solicita-se a adição de um limite máximo de acidez volátil de 25 meq/l.

Justificação: devido à elevada concentração inicial de açúcares no mosto, a levedura é submetida a um *stress* osmótico e já produz, portanto, uma maior quantidade de ácido acético durante a fermentação alcoólica, em comparação com o processo de vinificação dos vinhos tradicionais. No respeitante à conservação, a elevada quantidade de açúcares residuais constitui um importante substrato nutritivo para a flora microbiana. De um ponto de vista técnico, trata-se, assim, de um produto biologicamente incompleto e mais difícil de conservar. Por estes motivos, é necessário um teor máximo de acidez volátil mais elevado.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Descrição dos vinhos» do documento único.

4. *Atualização dos dados do organismo de controlo*

Na sequência das alterações introduzidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143, as informações obrigatórias que devem constar do caderno de especificações deixaram de incluir o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações e as suas atribuições específicas.

Além disso, nos termos do artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143, os Estados-Membros devem tornar públicos os nomes e os endereços das autoridades competentes, dos organismos delegados e das pessoas singulares a que se refere o artigo 39.º, n.º 3, do mesmo regulamento para cada produto designado por uma indicação geográfica e manter essa informação atualizada.

Por conseguinte, o artigo com referências ao organismo de controlo foi alterado e as informações nele contidas substituídas por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

5. *Alterações formais do caderno de especificações*

Introduzem-se alterações formais dos artigos do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

15. Vinho proveniente de uvas passas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

• 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Scanzo / Moscato di Scanzo (categorias 1 e 15)

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, que pode tender para o cereja com reflexos grená;

Nariz: delicado, intenso, persistente e característico;

Boca: vinho doce, agradável, harmonioso, com um ligeiro sabor residual a amêndoa;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 17,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 14

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 25

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Envelhecimento

Restrições aplicáveis à vinificação

O vinho que beneficia da denominação de origem protegida «Scanzo / Moscato di Scanzo» deve ser sujeito a um período de envelhecimento de, no mínimo, dois anos. A fim de manter as características específicas do vinho, é proibida a utilização de recipientes de madeira.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 hectolitros por hectare

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas adequadas para a produção dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada e garantida «Scanzo / Moscato di Scanzo» situa-se na província de Bérgamo e abrange os terrenos adequados à qualidade que se pretende obter situados no território do município de Scanzorosciate.

A área inclui parte do território do município de Scanzorosciate, dentro dos seguintes limites, no sentido dos ponteiros do relógio, a partir de oeste: Via Fanti, Via Forni, limite municipal a norte e a leste, limite municipal a sul até Via Piave (localidade de Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. As planícies do município de Scanzorosciate estão, por conseguinte, excluídas.

7. **Castas de uva de vinho**

Moscato-di-scanzo N. — *moscato*

8. **Relação com a área geográfica**

Scanzo / Moscato di Scanzo

As colinas de Scanzorosciate gozam de uma tradição vitícola antiga, como demonstra a história. A produção tem lugar numa área muito pequena e em encostas com declives que variam entre um mínimo de 50 % e 100 %. Com muito poucas exceções, o vinho foi sempre produzido nestas encostas íngremes. O solo é cultivado a uma profundidade mínima, abaixo da qual apenas existe rocha margosa a que se chama «Sass de la Luna».

As condições climáticas da região são muito semelhantes às do Mediterrâneo.

Quando se pensa na tradição agrícola de Scanzorosciate, pensa-se também, sem dúvida alguma, no «Moscato di Scanzo».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

—

Hiperligação para o caderno de especificações

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