C/2025/6717

17.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6717)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Scanzo / Moscato di Scanzo”

PDO-IT-A0949-AM02 – 14.10.2025

1. **Denumirea produsului**

„Scanzo / Moscato di Scanzo”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

În plus, se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția modificării standard prevăzute la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu se află printre cazurile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Elaborare și practici oenologice*

Descriere: s-a solicitat să se specifice în caietul de sarcini că pentru vinificare sunt permise doar practici oenologice tradiționale, corecte și constante, care pot conferi vinurilor caracteristicile deosebite aferente.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motive: modificarea are scopul de a evita efectuarea unor vinificări ce ar putea modifica profilurile caracteristice ale strugurilor din soiul Moscato di Scanzo prin orice adăugire care ar putea îmbogăți sau modifica în mod anormal profilul aromatic al vinului „Moscato di Scanzo”.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

2. *Învechire*

Descriere: s-a solicitat precizarea interdicției de a se utiliza recipiente din lemn în cei 2 ani de învechire minimă.

Motive: această modificare a fost solicitată deoarece unele tipuri de lemn pot altera caracteristicile vinului și conferă compuși care au, uneori, profiluri aromatice, de exemplu note de prăjit și/sau taninuri aferente anumitor tipuri de lemn.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și partea referitoare la „Practici oenologice specifice” de la punctul intitulat „Practici vitivinicole” din documentul unic.

3. *Introducerea acidității volatile a produselor „Scanzo / Moscato di Scanzo”*

Descriere: la punctul dedicat caracteristicilor specifice de la momentul comercializării, a fost solicitată introducerea limitei maxime reduse de 25 mEq/l pentru aciditatea volatilă.

Motive: deoarece mustul prezintă o concentrație inițială a zaharurilor ridicată, drojdia acționează într-o situație osmotică de stres și, prin urmare, deja în timpul fermentării alcoolice, produce o cantitate de acid acetic mai mare decât în cazul vinificării vinurilor tradiționale. În perioada conservării, conținutul ridicat de zaharuri reziduale devine un substrat nutritiv important pentru flora microbiană, drept care este considerat, tehnic, un produs incomplet din punct de vedere biologic și mai dificil de conservat. Din acest motiv, se solicită prevederea unei valori superioare a conținutului maxim de aciditate volatilă.

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

4. *Actualizarea indicațiilor referitoare la organismul de control*

În urma modificărilor aduse Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 prin intrarea în vigoare a Regulamentului (UE) 2024/1143, nu mai sunt prevăzute, printre elementele care trebuie indicate în mod obligatoriu în caietul de sarcini, numele și adresele autorităților sau organismelor care verifică respectarea dispozițiilor din caietul de sarcini al produsului și nici atribuțiile aferente.

În plus, în conformitate cu articolul 40 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143, statele membre trebuie să publice numele și adresele autorităților competente, ale organismelor delegate și ale persoanelor fizice menționate la articolul 39 alineatul (3) din regulamentul respectiv, pentru fiecare produs desemnat printr-o indicație geografică, și să actualizeze informațiile respective.

Așadar, articolul cu referirile la organismul de control a fost modificat, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Această modificare vizează articolul 10 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

5. *Modificări formale ale caietului de sarcini al produsului*

Articolele din caietul de sarcini al produsului au făcut obiectul unor modificări formale.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

15. Vin din struguri stafidiți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

Scanzo / Moscato di Scanzo (categoria 1 și categoria 15)

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă, care poate tinde spre cireșiu cu reflexe grena.

Miros: delicat, intens, persistent, caracteristic.

Gust: dulce, plăcut, armonios, cu un ușor gust rezidual de migdală.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 17,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 14.

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric.

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 25.

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Învechire

Restricții legate de practicile oenologice

Vinul cu denumirea de origine protejată „Scanzo / Moscato di Scanzo” trebuie să facă obiectul unei perioade de învechire de minimum doi ani. Pentru menținerea caracteristicilor deosebite ale produsului, este interzisă utilizarea recipientelor din lemn.

5.2. *Producții/randamente maxime*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 de hectolitri per hectar

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a strugurilor potriviți pentru elaborarea vinului cu denumirea de origine controlată și garantată „Scanzo / Moscato di Scanzo” se află în provincia Bergamo și cuprinde terenurile potrivite pentru realizarea unei producții de calitate de pe teritoriul comunei Scanzorosciate.

Acest areal cuprinde acea parte a teritoriului comunei Scanzorosciate care se află între limitele indicate în cele ce urmează, în sens orar, începând dinspre vest: Via Fanti, Via Forni, granița nordică și granița estică ale comunei, granița sudică a comunei, până la Via Piave (localitatea Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Așadar, sunt excluse terenurile plane din comuna Scanzorosciate.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Moscato di Scanzo N. - Moscato

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Dealurile din Scanzorosciate fac parte dintr-o tradiție vitivinicolă străveche, dovedită de mărturiile istorice. Producția se realizează într-o zonă foarte mică și pe dealuri cu pante ale căror înclinații variază de la minimum 50 % la 100 % și, cu unele – rare – excepții, pe aceste pante abrupte se lucrează dintotdeauna. Profunzimea terenului cultivat este minimă, dedesubt fiind doar roca marnoasă numită Sass de la Luna.

Condițiile climatice ale acestui areal sunt foarte asemănătoare cu cele ale zonei mediteraneene.

Tradiția agricolă a arealului Scanzorosciate este legată, fără doar și poate, de Moscato di Scanzo.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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