C/2025/6717

17.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6717)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

PDO-IT-A0949-AM02 – 14.10.2025

1. **Názov výrobku**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej suverenity a lesného hospodárstva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Potvrdzuje sa, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňajú podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a ustanovení prijatých podľa neho.

Okrem toho táto zmena spĺňa vymedzenie „štandardnej zmeny“ v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nejde o jeden z prípadov uvedených v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Výrobné a enologické postupy*

Opis: V špecifikácii sa požaduje uviesť, že pri výrobe vína sú povolené len tradičné, poctivé a dôsledné enologické postupy, ktoré dodávajú vínam ich špecifické vlastnosti.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dôvody: Cieľom tejto zmeny je zabrániť takým postupom výroby vína, ktoré by mohli zmeniť vlastnosti hrozna Moscato di Scanzo prostredníctvom akýchkoľvek prídavkov, ktoré by mohli neprimerane obohatiť alebo zmeniť aromatický profil Moscato di Scanzo.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

2. *Vyzrievanie*

Opis: žiada sa, aby sa spresnil zákaz používania drevených nádob počas minimálne dvoch rokov zrenia.

Dôvody: táto zmena sa požaduje, pretože niektoré druhy dreva môžu zmeniť vlastnosti vína a niekedy pridať zlúčeniny s určitými aromatickými profilmi, ako je praženie a/alebo triesloviny z určitých druhov dreva.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a podbodu „Osobitné enologické postupy“ v bode „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

3. *Zahrnutie prchavých kyselín do výroby „Scanzo/Moscato di Scanzo“*

Opis: v časti o špecifických vlastnostiach týkajúcich sa spotreby sa požaduje doplnenie limitu prchavých kyselín na maximálne 25 meq/l.

Dôvody: z dôvodu vysokej koncentrácie surového cukru v mušte pracujú kvasinky v podmienkach osmotického stresu a v dôsledku toho už počas alkoholového kvasenia produkujú väčšie množstvo kyseliny octovej než pri tradičnej vinifikácii vína. Pri konzervovaní sa vysoké množstvo zvyškových cukrov stáva dôležitým živným substrátom pre mikrobiálnu flóru, a preto sa víno z technického hľadiska považuje za biologicky neúplný výrobok a ťažšie sa konzervuje. Z týchto dôvodov sa požaduje vyšší maximálny obsah prchavých kyselín.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

4. *Aktualizácia údajov o kontrolnom orgáne*

Povinné informácie, ktoré majú byť uvedené v špecifikácii výrobku, v nadväznosti na zmeny vykonané v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 a nadobudnutím účinnosti nariadenia (EÚ) 2024/1143 už nezahŕňajú názov a adresu úradov alebo orgánov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami uvedenými v špecifikácii výrobku, ani ich osobitné úlohy.

Podľa článku 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 členské štáty okrem toho zverejnia názvy a adresy príslušných orgánov, delegovaných orgánov a mená a adresy fyzických osôb uvedených v článku 39 ods. 3 uvedeného nariadenia pre každý výrobok označený zemepisným označením a tieto informácie budú priebežne aktualizovať.

Mení sa preto článok s odkazmi na kontrolný orgán a informácie, ktoré sú v ňom uvedené, sa nahrádzajú odkazom na uverejnenie na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku. Jednotný dokument sa ňou nemení.

5. *Administratívne zmeny špecifikácie výrobku*

Vykonávajú sa administratívne zmeny článkov špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“ (kat. 1 a kat. 15)

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená farba rôznej intenzity, ktorá môže prechádzať do čerešňovej s granátovými odleskmi

Aróma: jemná, intenzívna, dlhotrvajúca, charakteristická;

Chuť: sladká, príjemná, harmonická, s ľahkou dochuťou mandlí;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 17,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 14

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 25

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Vyzrievanie

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Víno s chráneným označením pôvodu „Scanzo/Moscato di Scanzo“ musí vyzrievať počas doby zrenia najmenej dva roky. V záujme zachovania špecifických vlastností je zakázané používať drevené nádoby.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

21 hektolitrov na hektár

2. „Scanzo / Moscato di Scanzo“

7 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasti pestovania hrozna vhodného na výrobu vína s kontrolovaným a zaručeným označením pôvodu „Scanzo/Moscato di Scanzo“ sa nachádzajú v provincii Bergamo a zahŕňajú pozemky vhodné na kvalitnú výrobu na území obce Scanzorosciate.

Oblasť zahŕňa časť územia obce Scanzorosciate v nasledujúcich hraniciach v smere hodinových ručičiek od západu: Via Fanti, Via Forni, hranica obce na severe a východe, hranica obce na juhu až po Via Piave (oblasť Negrone), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Nížinné oblasti obce Scanzorosciate sú preto vylúčené.

7. **Muštové odrody**

Moscato di Scanzo N. – Moscato

8. **Opis súvislostí**

„Scanzo / Moscato di Scanzo“

Vinohradnícke kopce Scanzorosciate majú starobylú tradíciu pestovania viniča, o čom svedčí história. Výroba prebieha na veľmi malej ploche a na svahoch so sklonom od minimálne 50 % do 100 %, až na niekoľko výnimiek. Na týchto strmých svahoch sa odjakživa vyrábalo víno. Hĺbka obrábanej pôdy je minimálna, pod ňou sa nachádza len slienitá hornina známa ako Sass de la Luna.

Klimatické podmienky v regióne Scanzo sú veľmi podobné klimatickým podmienkam v Stredomorí.

Pripomínať poľnohospodársku tradíciu Scanzorosciate bezpochyby znamená pripomínať Moscato di Scanzo.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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