C/2025/6717

17.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6717)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Scanzo / Moscato di Scanzo”

PDO-IT-A0949-AM02 – 14 OKTOBER 2025

1. **Produktens namn**

”Scanzo / Moscato di Scanzo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Det bekräftas att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Vidare omfattas ändringen av definitionen av en standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte rör något av de fall som anges i artikel 24.3 i samma förordning.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Framställning och oenologiska metoder*

Beskrivning: Det begärs att produktspecifikationen ändras, så att det i denna anges att endast traditionella, rättvisa och konsekventa oenologiska metoder som ger vinerna deras särskilda egenskaper är tillåtna vid vinframställningen.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering: Ändringen syftar till att förhindra användning av vinframställningsmetoder som skulle kunna ändra egenskaperna hos druvorna av sorten moscato di scanzo genom något typ av tillsats som på ett onormalt sätt skulle kunna berika eller ändra den aromatiska profilen hos Moscato di Scanzo.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

2. *Lagring*

Beskrivning: Det begärs att texten ska ändras, så att det uttryckligen anges att användning av träfat är förbjuden under den minsta lagringsperioden på två år.

Motivering: Denna ändring begärs eftersom vissa typer av trä kan ändra vinets egenskaper och vissa träslag ibland kan ge ifrån sig föreningar med olika aromatiska profiler, till exempel rostade toner och/eller tanniner.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och rubriken ”Särskilda oenologiska metoder” i avsnittet ”Vinframställningsmetoder” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Tillägg av information om flyktiga syror i samband med framställningen av ”Scanzo / Moscato di Scanzo”*

Beskrivning: Det begärs att ett gränsvärde för halten flyktiga syror på högst 25 mekv/l läggs till i avsnittet om särskilda konsumtionsegenskaper.

Motivering: Den höga halten råsocker i musten gör att jästen verkar i ett tillstånd av osmotisk stress. Det leder till att den producerar en större mängd ättiksyra redan under alkoholjäsningen än vad som brukar vara fallet vid vinframställning. Vid förvaringen blir den höga halten restsocker ett viktigt näringssubstrat för den mikrobiella floran och vinet anses därför tekniskt sett vara en biologiskt ofullständig produkt, vilket försvårar förvaringen. Av dessa skäl begärs att gränsen för den högsta halten flyktiga syror höjs.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

4. *Uppdatering av kontrollorganets kontaktuppgifter*

Efter de ändringar av förordning (EU) nr 1308/2013 som gjordes i och med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 omfattar de obligatoriska uppgifter som ska ingå i produktspecifikationen inte längre namn på och kontaktuppgifter för de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen och inte heller deras specifika uppgifter.

Dessutom ska medlemsstaterna, i enlighet med artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143, offentliggöra namn på och adresser till de behöriga myndigheter, organ med delegerade uppgifter och fysiska personer som avses i artikel 39.3 för varje produkt med en geografisk beteckning och hålla de uppgifterna uppdaterade.

Den artikel som innehåller en hänvisning till kontrollorganet har därför ändrats, och informationen i denna har ersatts av en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring rör artikel 10 i produktspecifikationen. Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Redaktionella ändringar av produktspecifikationen*

Redaktionella ändringar har gjorts i produktspecifikationens artiklar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Scanzo / Moscato di Scanzo

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

15. Vin från lätt torkade druvor

3.1 *KN-nummer*

• 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Scanzo / Moscato di Scanzo (kategori 1 och kategori 15)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, ibland med en dragning åt körsbärsröd med granatröda inslag.

Doft: delikat, intensiv, långvarig, karakteristisk.

Smak: söt, behaglig, harmonisk, med en lätt eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 17,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 25

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Lagring

Relevanta restriktioner för vinframställning

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Scanzo / Moscato di Scanzo” ska lagras i minst två år. För att skydda vinernas särskilda egenskaper är det förbjudet att använda träfat.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Scanzo / Moscato di Scanzo

21 hektoliter per hektar

2. Scanzo / Moscato di Scanzo

7 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De områden där det produceras druvor som lämpar sig för framställning av vin med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen ”Scanzo / Moscato di Scanzo” ligger i provinsen Bergamo och omfattar mark som lämpar sig för kvalitetsviner i kommunen Scanzorosciate.

I området ingår en del av kommunen Scanzorosciate som har följande gränser, räknat medurs från väster: Via Fanti, Via Forni, kommunens norra och östra gräns, kommunens södra gräns fram till Via Piave (Negroneområdet), Via Polcarezzo, Via IV Novembre, Piazza Caslini, Via F. Martinengo och Via Fanti. De låglänta delarna av kommunen Scanzorosciate ingår därmed inte i området.

7. **Druvsorter**

Moscato di scanzo N. – moscato

8. **Beskrivning av samband**

Scanzo / Moscato di Scanzo

Det finns historiska bevis på det finns en lång tradition av vinodling på kullarna i Scanzorosciate. Produktionen sker i ett mycket litet område och med ytterst få undantag på sluttningar med ett lutningsförhållande på minst 50 och mest 100 %. Vinet har alltid producerats på dessa branta sluttningar. Den odlingsbara jorden är ytterst grund, och under myllan finns endast märgelberggrund som lokalt kallas *sass de la luna*.

Klimatförhållandena i Scanzoområdet är mycket lika det klimat som råder vid Medelhavet.

Scanzorosciates jordbrukstradition är mycket starkt förknippad med Moscato di Scanzo.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

—

Länk till produktspecifikationen

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