C/2026/2835

29.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2835)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Morellino di Scansano“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Morellino di Scansano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Департамент по продоволствения суверенитет и конния спорт — Генерална дирекция за насърчаване на качеството на селскостопанските и хранителните продукти — PQA I

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Потвърждаваме, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и разпоредбите, приети в съответствие с него.

Настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения относно предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

Добавяне на обозначение „Superiore“ [превъзходно]

Описание

Добавя се видът „Superiore“.

Изменението се отнася до членове 1, 2, 4, 5, 6 и 10 от продуктовата спецификация и до раздели 6 („Описание на виното или вината“), 7.2 („Максимални добиви“) и 10 („Връзка с географския район“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Комбинация от сортове грозде за „Morellino di Scansano“ с посочен термин „Riserva“

Описание

Комбинацията от сортове грозде за „Morellino di Scansano“ с посочен термин „Riserva“ е изменена, като минималният процент на сорта Sangiovese е увеличен от 85 % на 90 %, с което процентът на допълнителните сортове се намалява от 15 % на 10 %.

Това изменение засяга член 2 от продуктовата спецификация, като се вмъква нов параграф 2.2.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Максимални добиви грозде от хектар

Описание

В член 4, параграф 5 от продуктовата спецификация са добавени максималните добиви грозде от хектар за нововъведения вид, обозначен с термин „Superiore“, а добивите за „Morellino di Scansano“ с посочен термин „Riserva“ са намалени от 9 на 8 тона на хектар.

Изменението се отнася до член 4, параграф 5 от продуктовата спецификация и раздел 7.2 („Максимални добиви“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Максимален добив на грозде/вино и минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Описание

Член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация е преформулиран, така че да включва следните изменения:

— минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вида, обозначен с термина „Riserva“, е увеличено от 12,00 % на 12,50 %;

— включени са стойности за максималния добив на грозде/вино и минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за нововъведения вид, обозначен с термина „Superiore“.

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и раздел 6 („Описание на виното или вината“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Управление на излишъка

Описание

В член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация е добавено изречение относно управлението на свръхдобива.

Това изменение се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Пускане за консумация на вид, обозначен с термина „Superiore“

Описание

Пускането за консумация на нововъведения вид „Morellino di Scansano“, обозначен с термина „Superiore“, е урегулирано чрез добавяне на следния параграф към член 5:

„За вината със защитено наименование за произход „Morellino di Scansano“, обозначени с термина „Superiore“, пускането за консумация е разрешено едва от 1 януари на втората година след реколтата.“

Това изменение се отнася до член 5, параграф 6 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Ранно пускане за консумация

Описание

В член 5, параграф 7 се добавя следното изречение относно ранното пускане за консумация:

Ако обаче са налице специфични климатични или пазарни условия, при условие че посоченото по-горе вино „Morellino di Scansano“ е постигнало минималните химични, физични и органолептични характеристики, определени в член 6 по-долу, регион Тоскана след консултация с браншовите сдружения и професионалните организации в региона може при писмено искане от Consorzio di Tutela да разреши пускане за консумация преди 1 март на годината, следваща годината на реколтата, при всички случаи в рамките на максимален срок от два месеца.

Това изменение се отнася до член 5, параграф 7 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Характеристики на продукта, готов за консумация

Описание

По отношение на характеристиките при консумация са направени следните изменения:

— за стандартно Morellino di Scansano дескрипторът „парфюмно“ е заличен;

— за Morellino di Scansano, обозначено с термина „Superiore“, са добавени всички дескриптори, свързани с характеристиките на нововъведения за пускане за консумация вид;

— изречението, описващо, че е възможно да се открият нотки на дърво във връзка със съхранението в дървени съдове, е преформулирано.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и раздел 6 („Описание на виното или вината“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Премахване на задължението за използване на регистрираната търговска марка

Описание

Изискването за използване на регистрираната от консорциума търговска марка в идентификационната лента, заместваща държавната марка, е премахнато.

Това изменение се отнася до член 9 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Връзка с географския район

Описание

Връзката с географския район е актуализирана с препратки към новодобавения вид „Superiore“. Връзката с географския район в единния документ също е приведена в съответствие с продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация и до раздел 10 („Връзка с географския район“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Корекции от редакционно естество

Описание

Направени са редакционни корекции в текста на спецификацията с цел отстраняване на печатни грешки, изясняване на текста и актуализиране на препратките към нормативни актове. По-конкретно:

— Член 1: „вид“ се заменя с „видове“;

— Член 2, параграф 1: думите „посочено в член 1“ са премахнати. „от следните сортове грозде“ се заменя с „от сорта грозде“ и се заличават препратките към нормативните актове за одобряване на националния регистър на сортовете лози за винено грозде;

— Член 4, параграф 6: последното изречение е заличено, тъй като разпоредбата вече присъства в член 5 и следователно се счита за излишна;

— Член 5, параграф 3: наименованието на компетентното министерство е актуализирано;

— Член 6, параграф 1: изразът „и Morellino di Scansano, обозначени с термина Riserva“ се заменя с „посочени в член 1“.

— Член 7, параграф 5: изразът „и Morellino di Scansano, обозначени с термина Riserva“ се заменя с „посочени в член 1“.

Изменението се отнася до член 1, член 2, параграф 1, член 4, параграф 6, член 5, параграф 3, член 6, парагарф 1 и член 7, параграф 5 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Заличаване на посочването на контролния орган

Описание

Членът от спецификацията, който съдържа данни за контролния орган, е изменен, като информацията е заменена с препратка към публикация на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Това изменение се отнася до член 11 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Morellino di Scansano“

ЕС №: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Morellino di Scansano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Червено Morellino di Scansano

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене преминава към гранатов

Мирис

аромат: комплексен, наситен, приятен, фин

Вкус

вкус: сух, с топли нюанси, леко танинов

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

При съхранение в дървени съдове вкусът на вината може да имат леки дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	-
Минимална обща киселинност	4,50
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено Morellino di Scansano Riserva

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене преминава към гранатов

Аромат

аромат: комплексен, наситен, приятен, фин

Вкус

вкус: сух, с топли нюанси, леко танинов

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

При съхранение в дървени съдове вкусът на вината може да имат леки дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	-
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено Morellino di Scansano Superiore

Органолептични характеристики

Външен вид

цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене преминава към гранатов

Аромат

аромат: комплексен, наситен, приятен, фин

Вкус

вкус: сух, с топли нюанси, леко танинов

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

При съхранение в дървени съдове вкусът на вината може да имат леки дървесни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	-
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	-
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложили при това производство*

-

Не е приложимо

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Morellino di Scansano

Максимални добиви:

Максимални добиви:	9 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Morellino di Scansano, Superiore и Riserva

Максимални добиви:

Максимални добиви:	8 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

8. **Винен сорт (или сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— Sangiovese N.

9. **Кратко определение на определения географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вината със защитено наименование за произход „Morellino di Scansano“, трябва да бъде произведено в района, включващ веригата хълмове в провинция Grosseto между реките Ombrone и Albegna, който включва цялата административна територия на община Scansano и част тази на общините Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano и Roccalbegna в провинция Grosseto.

10. **Връзка с географския район**

Категория лозаро-винарски продукти

1. Вино

Обобщено описание на връзката

A) Данни за географския район

1. Природни фактори, които са от значение за връзката

Определеният географски район включва хълмистата област в югоизточната част на провинция Grosseto, между реките Ombrone and Albegna, която включва цялата територия на община Scansano, голяма част от територията на Magliano in Toscana и по-малка част от общините Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano и Roccalbegna. Районът включва верига хълмове и техните подножия, като от север и изток тяхната височина постепенно намалява на юг към равнината на Albinia и на запад към Тиренското крайбрежие и равнината на Grossetana.

Средната температура е около + 15,0 °C, като за зимните и летните месеци стойностите са съответно + 7,0 °C и + 24,0 °C.

Средното количество на валежите е около 620 mm. Валежите са концентрирани в есенните и зимните месеци, когато често има бури, докато пролетта и лятото са изключително сухи. Климатът на района е топъл и сух, а честите суши са основното ограничение пред селското стопанство. Валежите от дъжд са концентрирани в месеците от ноември до април, като голяма част от тях се изваляват в източната част.

В морфоложко отношение районът се характеризира с хълмистия терен, който преобладава спрямо ниските плата. Най-високите хълмове са в северната част на района и формират основния вододел между водосборите на Ombrone и Osa-Albegna. Преобладава средната надморска височина от 250 метра над морското равнище, като в някои периферни части на равнините тя спада до 30—40 метра. Максималната надморска височина е 566 метра над морското равнище.

От Poggioferro към Scansano заедно със спускането на склоновете към Тиренското крайбрежие релефът става все по-слабо планински (с изключение на възвишението Montebottigli), докато не премине в леки хълмчета или слабо набраздени равнини.

В геоложко отношение районът има относително еднакви характеристики на запад, където преобладават хълмовете от кварцов пясъчник или от pietraforte, докато на изток образуванията от варовик и шисти му придават по-насечен и планински вид. Почвите са песъкливо-праховити и праховито-песъкливи в западната част, като това се дължи на пясъчника, и обикновено са слабо кисели до алкални. В източната част те са песъкливо-праховити или праховито-глинести поради варовиковите образувания, като реакцията им обикновено е алкална.

Почвеният слой обикновено не е много дълбок, като често прозира коренната скала.

2. Човешки фактори, които са от значение за връзката

Налице е силна връзка между човешките фактори и околната среда, тъй като хората в лозарския район имат дългогодишна традиция в производството на вината „Morellino di Scansano“.

Лозарството в Scansano и съседните райони има древен произход, като доказателства за неговото присъствие се откриват още от епохата на етруските, както е видно от находките на селскостопански инструменти за резитба и гроздобер от археологическите разкопки в Ghiaccioforte.

От епохата на Средновековието интерес представляват цитатите от учени и изследователи, които подчертават отличните почвени и климатични условия, които районът Scansano предлага за високо ценено лозарство. През Средновековието феодалите и земевладелците са осъзнавали необходимостта да предоставят отделно земя, подходяща за тази култура, която да е защитена от специални закони.

При подялбата на феодални и общински земи изрично се посочват поземлените концесии в лозарските райони: в уставите на общините Cotone, Montorgiali и Scansano правилата за защита на лозята и гроздето са изключително строги — налагат се глоби на собствениците на животни, нанесли вреди на лозята.

Първата подробна или научно издържана информация за производството датира от 1813 г., когато „Maire della Comune di Scansano“ в писмо до заместник-префекта на окръг Grosseto посочва, че през предходната година в района на Scansano са произведени 5 540 хектолитра вино, предимно с превъзходно качество.

В бележка от 1847 г. до Società Agraria Grossetana Luigi Villafranchi-Giorgini посочва, че в Ботаническата градина на Пиза има лоза с височина пет бракии — 2,92 метра — и обиколка четири бракии — 2,36 метра — от Castagneta Valle в община Scansano.

През 1884 г. в проучване за развитието на селското стопанство, промишлеността и търговията в провинция Grosseto Giacomo Barabino съобщава за високото качество на вината от Magliano, Pereta и Scansano.

На 21 декември 1884 г. Vannuccio Vannuccini, член на Accademia dei Georgofili, държи сказка в Scansano, за да популяризира необходимостта от кооператив на лозарите.

Други исторически сведения за лозарството в района на Scansano датират от 1887 г., когато Luigi Vannuccini публикува монография, озаглавена „Отглеждането на късостеблени лози с по една плодна пръчка в района на Scansano в сравнение с храстовидните или чашовидни формировки без подпиране“.

Още доказателства за дълбокия корен на лозарската традиция в района са Festa dell'Uva (Денят на гроздето) — празник, свързан с периода на прибиране на реколтата, който се провежда в Scansano от 1969 г. насам в десетките средновековни винарски изби в района, които от своя страна свидетелстват за широко разпространената народна традиция на производство за семейна консумация и продажба.

Публикацията от 1972 г. на Инспектората по земеделие на провинция Grosseto на тема „Viticoltura Grossetana“, в която се представят резултатите от историческите изследвания на произхода и разрастването на лозята в хълмистите части на провинцията, потвърждава първостепенното значение на вината от Scansano, които са известни от повече от век с отличното си качество и срок на съхранение.

Лозарството и винопроизводството в Scansano са признати за Denominazione di Origine Controllata (контролирано наименование за произход) през 1978 г. и за Denominazione di Origine Controllata e Garantita (контролирано и гарантирано наименование за произход) през 2006 г.

Човешкият фактор играе роля по отношение на точното определяне на следните технически аспекти на производството, които са неразделна част от продуктовата спецификация:

— ампелографска основа на лозята: основният сорт грозде, подходящ за производството на вината Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva и Morellino di Scansano Superiore, е Sangiovese, който винаги се е отглеждал в съответния географски район.

— Използват се традиционни методи за формировка на лозите, разстояния на засаждане и системи за резитба, включително за нови насаждения, така че да се постигне най-доброто и най-ефективно разположение на лозите върху терена, както и да се даде възможност за ефективно управление на листната маса, така че да се получи подходяща, с добро изложение листна площ, включително чрез резитба на зелено и прореждане на гроздовете. По този начин добивът на грозде се поддържа в границите, определени в спецификацията — 9 000 kg на хектар за Morellino di Scansano и 8 000 kg на хектар за Morellino di Scansano Riserva и Morellino di Scansano Superiore, с максимален добив от 3 kg на растение.

— Виното се произвежда чрез традиционни практики, които отдавна се използват в района за производството на тихи червени вина, като по подходящ начин се разграничават стандартният вид, Riserva и Superiore. Видът Riserva се отнася до по-структурирани червени вина, чието производство изисква минимален период на отлежаване в дървени съдове.

Видът Superiore се отнася до червени вина от грозде с по-нисък добив на хектар и по-високо минимално алкохолно съдържание в обемни проценти, чието производство включва по-дълъг период на отлежаване, преди да бъдат пуснати за консумация.

Б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда

Защитеното наименование за произход „Morellino di Scansano“ се отнася до стандартния видове, до „Riserva“ и до „Superiore“, които от аналитична и органолептична гледна точка имат много ясни и отличителни характеристики, както е описано в член 6 от продуктовата спецификация, които ги правят ясно разпознаваеми и типични за географския район. По-специално всички видове имат ниска киселинност. Цветът е рубиненочервен, който при вида Riserva се променя до гранатов. Ароматът е интензивен, винен и широк, напомнящ червени горски плодове; при вида Riserva дървесните нотки са по-силни, като също така се усещат нотки на подправки и по-зрели червени горски плодове. Вкусът на стандартния вид е сух, топъл и леко танинов; тези качества присъстват и в типа Riserva, който има по-дълъг послевкус.

Типът Superiore се характеризира с по-високо алкохолно съдържание и по-продължително отлежаване преди пускането му за консумация, което го прави по-рафиниран.

В) Описание на причинната взаимовръзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)

Хълмистият релеф на района на производство и преобладаващото източно/югоизточно изложение на лозята в районите, които са изключително подходящи за отглеждане на лоза, създават подходяща прохладна и слънчева среда, която осигурява на растенията благоприятни условия за растеж.

При избора на районите на производство се предпочита земя с добро изложение, което я прави подходяща за производство на висококачествени вина, като се избягват терени в ниската част на котловината.

Дългогодишната история на лозарството в района започва от епохата на етруските, продължава през средните векове и достига до наши дни, както свидетелстват многобройни документи. Това е основното доказателство за тясната връзка и взаимодействие между човешките фактори и качеството и специфичните характеристики на виното „Morellino di Scansano“.

С други думи, това е доказателство за начина, по който през вековете хората в този район са предавали от поколение на поколение традиционните лозарски и енологични методи, които са подобрени и усъвършенствани в съвременния свят благодарение на безспорния научно-технологичен напредък, за да се стигне до създаването на известните днес вина.

DOCG „Morellino di Scansano“ е признато с министерски указ от 14 ноември 2006 г.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Morellino di Scansano — Бутилиране

Правна уредба

Законодателството на Европейския съюз

Вид на допълнително изискване/дерогация

Бутилиране в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Бутилирането или опаковането трябва да се извършват в определения географски район.

Заглавие на изискването/дерогацията

Morellino di Scansano — Винификация

Правна уредба

Законодателството на Европейския съюз

Вид на допълнително изискване/дерогация

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Разрешена е винификацията извън района в съоръжения, които са разположени в близост до границите на района на производство, т.е. в радиус от 2 000 m по въздух от него, и които принадлежат на стопанства, произвеждали вино „Morellino di Scansano“ от най-малко пет години към датата на влизане в сила на министерското постановление от 23 юли 2010 г. Това разрешение, за което трябва да се подаде заявление, се издава от Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство.

Заглавие на изискването/дерогацията

Morellino di Scansano — Етикетиране и представяне

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикета, както и при представянето на вината „Morellino di Scansano“ ЗНП, може да фигурира наименованието „Toscana“, обозначаващо по-голяма географска единица. Наименованието „Toscana“, обозначаващо по-широкообхватна географска единица, трябва да фигурира под наименованието „Morellino di Scansano“ и специфичното традиционно наименование *denominazione di origine controllata e garantita* (контролирано и гарантирано наименование за произход) или термина на Европейския съюз *denominazione di origine protetta* (защитено наименование за произход), както е посочено по-долу: — Morellino di Scansano — *Denominazione di origine controllata e garantita* или *Denominazione di origine protetta* (или съкращението DOCG или D.O.C.G.) — Toscana. Буквите на наименованието „Toscana“ трябва да са с височина, по-малка от височината на буквите, с които е изписано „Morellino di Scansano“. Що се отнася до шрифта, стила, разстоянието, подчертаването, цвета и интензитета на цвета, те трябва да бъдат еднакви. Всички данни, изброени във втория параграф, трябва да бъдат върху еднакъв фон.

Заглавие на изискването/дерогацията

Morellino di Scansano — Опаковане

Правна уредба

Законодателството на Европейския съюз

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Вината „Morellino di Scansano“ ЗНП могат да бъдат пускани за консумация само в стъклени бутилки във форма тип „Бордо“ с номинален максимален обем 6 l. Други специални формати от 9, 12 и 15 l може да се използват само за рекламни и нетърговски цели.

Заглавие на изискването/дерогацията

Morellino di Scansano — Системи за затваряне

Правна уредба

Законодателството на Европейския съюз

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Разрешените системи за затваряне са предвидените в действащото законодателство, с изключение на кроненкоркови капачки. Използването на капачки на винт е разрешено само за стъклени бутилки с вместимост 0,750 l или по-малко. Във всички случаи те са забранени за използване за вино Morellino di Scansano Riserva.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24070