C/2026/2835

29.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2835)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Morellino di Scansano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1260-AM04 – 13. března 2026

1. **Název produktu**

„Morellino di Scansano“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – Odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví – Generální ředitelství pro podporu kvality zemědělských produktů – PQA I

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Prohlašuje se, že daná změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

— nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením;

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu;

— neznamená další omezení uvádění výrobku na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Doplnění výrazu „Superiore“ [vynikající]

Popis

Byl zařazen nový typ „Superiore“.

Tato změna se týká článků 1, 2, 4, 5, 6 a 10 specifikace produktu a oddílů 6 (Popis vína nebo vín), 7.2 (Maximální výnosy) a 10 (Souvislost se zeměpisnou oblastí) jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Kombinace odrůd révy vinné pro víno „Morellino di Scansano“ s označením „Riserva“.

Popis

Kombinace odrůd pro víno „Morellino di Scansano“ s označením „Riserva“ byla změněna tak, že se minimální podíl odrůdy Sangiovese zvýšil z 85 % na 90 %, čímž se snížil podíl doplňkových odrůd z 15 % na 10 %.

Tato změna se týká článku 2 specifikace produktu, do kterého se vkládá nový odstavec 2.2.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Maximální výnos na hektar

Popis

V čl. 4 odst. 5 specifikace produktu se doplňuje maximální výnos na hektar pro nově zavedený typ s označením „Superiore“ a snižuje se maximální výnos pro víno „Morellino di Scansano“ s označením „Riserva“ z 9 na 8 tun na hektar.

Tato změna se týká článku čl. 4 odst. 5 specifikace produktu a oddílu 7.2 (Maximální výnosy) jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Maximální výnosy hroznů/vína a minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových

Popis

Ustanovení čl. 5 odst. 1 specifikace produktu bylo přeformulováno tak, aby obsahovalo následující změny:

— minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových u typu s označením „Riserva“ byl zvýšen z 12,00 % na 12,50 %;

— pro nově zavedený typ s označením „Superiore“ byly zahrnuty hodnoty maximálního výnosu hroznů/vína a minimálního přirozeného obsahu alkoholu v % objemových.

Tato změna se týká čl. 5 odst. 1 specifikace produktu a oddílu 6 (Popis vína nebo vín) jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Řízení nadměrných výnosů

Popis

Do čl. 5 odst. 1 specifikace produktu byla doplněna věta o řízení nadměrného výnosu.

Změna se týká čl. 5 odst. 1 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Uvedení ke spotřebě typu s označením „Superiore“.

Popis

Uvedení ke spotřebě nově zavedeného druhu vína „Morellino di Scansano“ s označením „Superiore“ bylo upraveno doplněním článku 5 o následující odstavec:

„U vín s chráněným označením původu „Morellino di Scansano“ s označením „Superiore“ je uvedení ke spotřebě povoleno až od 1. ledna druhého roku po sklizni.

Změna se týká čl. 5 odst. 6 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Předčasné uvedení ke spotřebě

Popis

V čl. 5 odst. 7 se doplňuje tato věta týkající se předčasného uvedení ke spotřebě:

Pokud však nastanou zvláštní klimatické nebo tržní podmínky a pokud výše uvedené víno „Morellino di Scansano“ již dosáhlo minimálních chemických, fyzikálních a organoleptických vlastností stanovených v článku 6 níže, může region Toskánsko po konzultaci s průmyslovými sdruženími a profesními organizacemi v regionu na základě písemné žádosti subjektu Consorzio di Tutela povolit uvedení ke spotřebě před 1. březnem roku následujícího po sklizni a v každém případě nejpozději do dvou měsíců.

Změna se týká čl. 5 odst. 7 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Vlastnosti při spotřebě

Popis

Pokud jde o vlastnosti při spotřebě, byly provedeny tyto změny:

— pro standardní víno Morellino di Scansano byl zrušen deskriptor „s buketem“;

— pro víno Morellino di Scansano s označením „Superiore“ byly doplněny všechny deskriptory týkající se vlastností typu nově zavedeného k uvedení ke spotřebě;

— věta popisující možnost detekce nádechu dřeva v souvislosti se skladováním v dřevěných nádobách byla přeformulována.

Tato změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu 6 (Popis vína nebo vín) jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Zrušení povinnosti užívat zapsanou ochrannou známku

Popis

Požadavek na používání ochranné známky zapsané konsorciem na identifikační pásce nahrazující státní značku byl zrušen.

Tato změna se týká článku 9 specifikace produktu:

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Souvislost se zeměpisnou oblastí.

Popis

Souvislost se zeměpisnou oblastí byla doplněna o odkazy na nově přidaný typ „Superiore“. Souvislost se zeměpisnou oblastí v jednotném dokumentu byla rovněž uvedena do souladu se specifikací produktu.

Tyto změny se týkají článku 10 specifikace produktu a oddílu 10 (Souvislost se zeměpisnou oblastí) jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Formální opravy

Popis

V textu specifikace byly provedeny redakční opravy s cílem odstranit tiskové chyby, zpřehlednit text a aktualizovat právní odkazy. Konkrétně:

— článek 1: slovo „typ“ bylo nahrazeno slovem „typy“;

— čl. 2 odst. 1: spojení „uvedená v článku 1“ bylo vypuštěno; spojení „z těchto odrůd révy vinné“ bylo nahrazeno spojením „z odrůdy révy vinné“ a právní odkazy na vyhlášku, kterou se schvaluje italský rejstřík odrůd révy vinné, byly zrušeny;

— čl. 4 odst. 6: poslední věta byla vypuštěna, protože toto ustanovení je již obsaženo v článku 5, a je proto považováno za nadbytečné;

— čl. 5 odst. 3: byl aktualizován název příslušného ministerstva;

— čl. 6 odst. 1: spojení „a víno Morellino di Scansano s označením Riserva“ se nahrazuje spojením „jak je uvedeno v článku 1“.

— čl. 7 odst. 5: spojení „a víno Morellino di Scansano s označením Riserva“ se nahrazuje spojením „jak je uvedeno v článku 1“.

Změna se týká článku 1, čl. 2 odst. 1, čl. 4 odst. 6, čl. 5 odst. 3, čl. 6 odst. 1 a čl. 7 odst. 5 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Odstranění odkazu na kontrolní subjekt.

Popis

Článek specifikace produktu, v němž jsou uvedeny údaje o kontrolním subjektu, se mění tak, že se tyto údaje nahrazují odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Tato změna se týká článku 11 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Morellino di Scansano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1260-AM04 – 13. března 2026

1. **Název (názvy)**

„Morellino di Scansano“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Morellino di Scansano rosso

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

barva: rubínově červená, se zráním obvykle přecházející v granátově červenou

Vůně

vůně: komplexní, intenzivní, příjemná, jemná

Chuť

chuť: suchá, teplá, mírně třísloviná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,50
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,50 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Morellino di Scansano rosso Riserva

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

barva: rubínově červená, se zráním obvykle přecházející v granátově červenou

Vůně

vůně: komplexní, intenzivní, příjemná, jemná

Chuť

chuť: suchá, teplá, mírně třísloviná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,00 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Morellino di Scansano rosso Superiore

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

barva: rubínově červená, se zráním obvykle přecházející v granátově červenou

Vůně

vůně: komplexní, intenzivní, příjemná, jemná

Chuť

chuť: suchá, teplá, mírně třísloviná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,00 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

—

Nepoužije se

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Morellino di Scansano

Maximální výnos:

Maximální výnos:	9 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Morellino di Scansano Superiore a Riserva

Maximální výnos:

Maximální výnos:	8 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Sangiovese N.

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Hrozny určené k výrobě vína s chráněným označením původu „Morellino di Scansano“ musí být vypěstovány v oblasti zahrnující pásmo kopců v provincii Grosseto mezi řekami Ombrone a Albegna, které zahrnuje celé správní území obce Scansano a část obcí Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano a Roccalbegna v provincii Grosseto.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí.**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

A) Údaje o zeměpisné oblasti

1. Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje kopcovitou oblast na jihovýchodě provincie Grosseto mezi řekami Ombrone a Albegna, která zahrnuje celé území obce Scansano, velkou část obce Magliano in Toscana a menší část obcí Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano a Roccalbegna. Dotyčná oblast zahrnuje pásmo kopců a podhůří, které se od severu a východu svažuje k jihu směrem k Albinské rovině a k západu k pobřeží Tyrhénského moře a Grossetské rovině.

Průměrná teplota se pohybuje kolem +15,0 °C, v zimě +7,0 °C a v létě +24,0 °C.

Průměrný úhrn srážek se pohybuje kolem 620 mm. Srážky jsou soustředěny do podzimních a zimních měsíců, kdy se často vyskytují bouřkové průtrže mračen, zatímco jaro a léto jsou velmi suché. Podnebí v oblasti je teplé a suché, přičemž častá sucha jsou hlavním omezujícím faktorem pro zemědělskou produkci. Nejvíce srážek spadne od listopadu do dubna, přičemž většina z nich spadne na východě země.

Z morfologického hlediska se oblast vyznačuje kopcovitým terénem, který převažuje nad malými náhorními plošinami. Největší kopce se nacházejí v severní části oblasti a tvoří hlavní rozvodí povodí Ombrone a Osa-Albegna. Převládající průměrná nadmořská výška je 250 metrů nad mořem, v některých okrajových oblastech nížin klesá na 30–40 metrů. Nejvyšší nadmořská výška je 566 metrů nad mořem.

Od Poggioferra po Scansano je terén při sestupu k tyrhénskému pobřeží, s výjimkou kopce Montebottigli, stále méně členitý a nerovný a nakonec se změní v malé pahorky nebo mírně zvlněnou rovinu.

Geologie této oblasti má na západě relativně jednotný charakter, kdy převládá reliéf tvořený křemičitými pískovci nebo pískovci typu pietraforte, zatímco na východě jí vápencové a břidlicové útvary dodávají složitější a členitější ráz. Půdy v západní části, která vznikla z pískovce, mají strukturu jílovito-hlinitou nebo písčito-hlinitou a jejich reakce je obecně mírně kyselá až zásaditá, zatímco ve východní části, která vznikla z vápencových útvarů, mají půdy strukturu jílovito-hlinitou nebo jílovitou a jejich reakce bývá zásaditá.

Půdy nejsou obecně příliš hluboké a v mnoha případech je vidět skalní podloží.

2. Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Mezi lidskými faktory a životním prostředím existuje silná vazba, protože lidé v této vinařské oblasti udržují tradici výroby vína „Morellino di Scansano“ již dlouhá léta.

Pěstování vinné révy v oblasti Scansano a v sousedních oblastech má starobylý původ a důkazy o jeho přítomnosti sahají až k Etruskům, jak dokazují nálezy zemědělských nástrojů na stříhání a sklizeň hroznů v archeologické lokalitě Ghiaccioforte.

V období středověku poukazují zajímavé citáty učenců a badatelů na vynikající půdní a klimatické podmínky oblasti Scansano, které jsou ideální pro pěstování vinné révy. Ve středověku si panovníci a feudální páni uvědomili, že je třeba vyčlenit půdu vhodnou pro pěstování této plodiny, která byla chráněna zvláštními zákonnými ustanoveními.

Při rozdělování feudálních a obecních pozemků byly výslovně zmíněny pozemkové koncese ve vinařských oblastech: ve vyhláškách obcí Cotone, Montorgiali a Scansano byla pravidla pro ochranu vinné révy a hroznů velmi přísná, např. majitelům zvířat, která způsobila škodu na vinné révě, ukládala pokutu.

První podrobné nebo vědecky uspořádané informace o produkci pocházejí z roku 1813, kdy starosta obce Scansano v dopise zaslaném zástupci prefekta okresu Grosseto uvedl, že v předchozím roce bylo v oblasti Scansano vyrobeno 5 540 hektolitrů vína, většinou vynikající jakosti.

Luigi Villafranchi-Giorgini v poznámce, která byla v roce 1847 přečtena před Společností pro zemědělství v Grossetu (Società Agraria Grossetana), uvedl, že v Botanické zahradě v Pise se nacházel kmen vinné révy o výšce pěti loktů – 2,92 metru – a obvodu čtyř loktů – 2,36 metru – pocházející z „Castagneta Valle“ v obci Scansano.

V roce 1884 Giacomo Barabino ve své studii o rozvoji zemědělství, průmyslu a obchodu v provincii Grosseto poukázal na vysokou jakost vín z Magliana, Perety a Scansana.

Dne 21. prosince 1884 uspořádal Vannuccio Vannuccini, řádný člen Accademia dei Georgofili, ve Scansanu konferenci, na níž zdůrazňoval nutnost založení vinařského družstva.

Další historická zpráva o pěstování révy v oblasti Scansano pochází z roku 1887, kdy Luigi Vannuccini vydal monografii na téma „Pěstování révy s krátkým kmenem s jednočípkovou nebo jednoodnožovou oporou v oblasti Scansano ve srovnání s keřovitou révou nebo révou pěstovanou ve tvaru Gobelet bez opory“.

O tom, jak hluboko do historie vinařská tradice v oblasti sahá, svědčí i slavnost „Festa dell'Uva“ (slavnost vinobraní), oslava spojená s obdobím sklizně, která se ve Scansanu koná již od roku 1969 v desítkách středověkých vinařství v okolí, jež jsou zároveň svědectvím o rozšířené lidové tradici výroby vína pro vlastní spotřebu i pro prodej.

Publikace Zemědělské inspekce provincie Grosseto (Grosseto Provincial Agriculture Inspectorate) „Viticoltura Grossetana“, vydaná v roce 1972, která uvádí výsledky historického výzkumu původu a rozšíření vinné révy v kopcovitých oblastech provincie, potvrzuje prvořadý význam vína ze Scansana, která jsou již více než sto let známá svou vynikající jakostí a trvanlivostí.

Pěstování vinné révy a produkce vína v oblasti Scansano tak získaly v roce 1978 uznání „Denominazione di Origine Controllata“ (kontrolované označení původu) a v roce 2006 „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrolované a zaručené označení původu).

Lidský faktor hraje roli s ohledem na přesnou definici následujících technických aspektů výroby, které tvoří nedílnou součást specifikace produktu:

— kombinace odrůd révy vinné na vinicích: hlavní odrůdou vhodnou pro výrobu vín Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva a Morellino di Scansano Superiore je odrůda Sangiovese, která se v dané zeměpisné oblasti pěstuje odjakživa.

— Používají se tradiční metody vedení révy, vzdálenosti výsadby a systémy řezu, a to i u nových výsadeb, aby se dosáhlo co nejlepšího a nejefektivnějšího rozmístění révy na pozemku a aby se umožnila účinná péče o olistění, včetně prořezávání olistění a prořezávání hroznů, s cílem získat vhodnou, dobře exponovanou olistěnou plochu. Díky tomu se výnosy hroznů drží na hranici stanovené ve specifikaci, tj. 9 000 kg na hektar pro Morellino di Scansano a 8 000 kg na hektar pro Morellino di Scansano Riserva a Morellino di Scansano Superiore, přičemž maximální výnos na rostlinu jsou 3 kg hroznů.

— Víno se vyrábí tradičními postupy, které se v oblasti již dlouho používají k výrobě tichých červených vín, přičemž se vhodně rozlišují typy standard, Riserva a Superiore. Typ Riserva se vztahuje na strukturovanější červená vína, jejichž výroba vyžaduje minimální dobu zrání ve dřevě.

Typ Superiore se týká červených vín s nižším hektarovým výnosem hroznů a vyšším minimálním obsahem alkoholu v % objemových, jejichž výroba zahrnuje delší dobu zrání před uvedením ke spotřebě.

B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Chráněné označení původu „Morellino di Scansano“ se vztahuje na standardní druh a druhy „Riserva“ a „Superiore“, které mají z analytického a organoleptického hlediska velmi jasné a charakteristické vlastnosti, jak jsou popsány v článku 6 specifikace produktu, díky nimž jsou jasně identifikovatelné a typické pro dané zeměpisné prostředí. Všechny tyto typy se zejména vyznačují nízkou kyselostí. Barva je rubínově červená, která u typu Riserva přechází do granátové. Vůně vína je intenzivní, vinná a široká, připomíná červené lesní ovoce; u typu Riserva je vůně dřeva silnější a objevují se také tóny koření a zralejšího ovoce. Chuť standardního typu je suchá, teplá a mírně třískovinová; tyto prvky jsou přítomny také v typu Riserva, který má delší závěr.

Typ Superiore se vyznačuje vyšším obsahem alkoholu a delším zráním ve sklepě před uvedením ke spotřebě, díky čemuž má produkt jemnější chuť.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)

Kopcovitý terén oblasti produkce a převažující orientace vinic na východ a jihovýchod na území zvláště vhodném pro pěstování révy jsou předpokladem pro prostředí s dostatkem slunečního svitu a vanoucích větrů, které rostlinám nabízí příznivé podmínky růstu a produkce.

Při výběru produkčních oblastí se upřednostňují pozemky s dobrou expozicí, které jsou vhodné pro výrobu vysoce jakostních vín, s výjimkou pozemků v údolí.

Dlouhá historie pěstování révy vinné v oblasti sahá do etruské doby přes středověk až do současnosti, o čemž svědčí nesčetné dokumenty. Dokládá to v základních souvislostech těsnou spojitost a interakci mezi lidskými činiteli a jakostí a zvláštními vlastnostmi vína „Morellino di Scansano“.

Jinými slovy, vypovídá to o tom, jak si lidé v této oblasti v průběhu staletí předávali tradiční postupy pro pěstování révy i enologické metody, které byly v moderní době díky vědeckému a technologickému pokroku zdokonaleny a vytříbeny pro účely výroby současných renomovaných vín.

Označení „Morellino di Scansano“ DOCG bylo uznáno ministerským výnosem ze dne 14. listopadu 2006.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Morellino di Scansano – stáčení do lahví

Právní rámec

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Plnění do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Stáčení do lahví nebo balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Popis požadavku/odchylky

Morellino di Scansano – vinifikace

Právní rámec

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Výroba vína mimo oblast je povolena v zařízeních nacházejících se v blízkosti hranic oblasti produkce, pokud stojí ve vzdálenosti do 2 000 metrů vzdušnou čarou a pokud jsou ve vlastnictví podniků vyrábějících víno „Morellino di Scansano“ po dobu nejméně pěti let ode dne vstupu ministerské vyhlášky ze dne 23. července 2010 v platnost. O toto povolení je třeba požádat a musí je vydat ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví.

Popis požadavku/odchylky

Morellino di Scansano – označování a obchodní úprava

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Na etiketě a obchodní úpravě vín s CHOP „Morellino di Scansano“ lze uvádět název „Toscana“ jako větší zeměpisnou jednotku. Název větší zeměpisné jednotky „Toscana“ musí následovat za názvem „Morellino di Scansano“ a musí být uveden pod zvláštním tradičním výrazem *denominazione di origine controllata e garantita* (kontrolované a zaručené označení původu nebo DOCG) nebo výrazu Evropské unie *denominazione di origine protetta* (chráněné označení původu nebo CHOP) v tomto pořadí: – Morellino di Scansano – *Denominazione di origine controllata e garantita nebo Denominazione di origine protetta* (nebo zkratka DOCG nebo D.O.C.G.) – Toscana. Velikost písma názvu „Toscana“ musí být menší než velikost písma názvu „Morellino di Scansano“, přičemž pro oba názvy musí být použit stejný typ písma, styl, rozvržení, zvýraznění, barva a kolorimetrická intenzita. Všechny údaje uvedené ve druhém odstavci musí být uvedeny na jednotném pozadí.

Popis požadavku/odchylky

Morellino di Scansano – balení

Právní rámec

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Vína s CHOP „Morellino di Scansano“ se musí uvádět ke spotřebě pouze ve skleněných nádobách „bordeauxského“ typu o jmenovitém objemu do šesti litrů. Použití jiných speciálních velikostí o objemu 9, 12 a 15 litrů je omezeno na propagační a nekomerční účely.

Popis požadavku/odchylky

Morellino di Scansano – systémy uzavírání lahví

Právní rámec

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Povolené systémy uzavírání lahví jsou stanoveny platnými předpisy, s výjimkou korunkových uzávěrů. Použití šroubových zátek je povoleno pouze u skleněných lahví o objemu do 0,75 litru, s výjimkou lahví pro druh Morellino di Scansano Riserva.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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