C/2026/2835

29.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2835)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Morellino di Scansano«

EU-referencenummer: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Morellino di Scansano«

2. **Type af geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skove) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (departementet for fødevaresuverænitet og hestesport) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (generaldirektoratet for fremme af landbrugsfødevarekvalitet) – PQA I

6. **Klassificering som standardændring**

Det erklæres hermed, at godkendelsen og meddelelsen af denne standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil.

Denne ændring falder ind under definitionen af »standardændring« som fastsat i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143 af følgende årsager:

— Den omfatter ikke en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse.

— Den risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet.

— Den medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Tilføjelse af betegnelsen »Superiore«

Beskrivelse

Typen »Superiore« er blevet tilføjet.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2, 4, 5, 6 og 10 i produktspecifikationen og afsnit 6 (Beskrivelse af vinen eller vinene), 7.2 (Maksimalt udbytte) og 10 (Tilknytning til det geografiske område) i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Sammensætning af druesorter for »Morellino di Scansano« med betegnelsen »Riserva«

Beskrivelse

Sammensætningen af druesorter for »Morellino di Scansano« med betegnelsen »Riserva« er blevet ændret for at hæve minimumsandelen af druesorten Sangiovese fra 85 % til 90 % og dermed reducere andelen af supplerende sorter fra 15 % til 10 %.

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen, idet der indsættes et nyt stk. 2.2.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Maksimalt drueudbytte pr. hektar

Beskrivelse

I artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen er det maksimale drueudbytte pr. hektar for den nyindførte type med betegnelsen »Superiore« blevet tilføjet, og udbyttet for »Morellino di Scansano« med betegnelsen »Riserva« er blevet reduceret fra 9 til 8 ton pr. hektar.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen og afsnit 7.2 (Maksimalt udbytte) i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Maksimalt drue-/vinudbytte og naturligt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen

Beskrivelse

Artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen er blevet omformuleret med henblik på at indarbejde følgende ændringer:

— Det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen for typen med betegnelsen »Riserva« er blevet forhøjet fra 12,00 % til 12,50 %.

— Der er indsat værdier for maksimalt drue-/vinudbytte og naturligt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen for den nyindførte type med betegnelsen »Superiore«.

Denne ændring vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og afsnit 6 (Beskrivelse af vinen eller vinene) i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Håndtering af overskudsudbytte

Beskrivelse

Der er tilføjet en sætning om håndtering af overskudsudbytte i artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Frigivelse til konsum af typen med betegnelsen »Superiore«

Beskrivelse

Frigivelse til konsum af den nyindførte type »Morellino di Scansano« med betegnelsen »Superiore« er blevet fastsat ved, at følgende stykke er tilføjet til artikel 5:

»For vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morellino di Scansano« og betegnelsen »Superiore« er frigivelse til konsum først tilladt fra den 1. januar i det andet år efter høsten.«

Denne ændring vedrører artikel 5, stk. 6, i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tidlig frigivelse til konsum

Beskrivelse

I artikel 5, stk. 7, er følgende sætning om tidlig frigivelse til konsum blevet tilføjet:

»Hvis der imidlertid indtræder særlige klimatiske eller markedsmæssige forhold, kan regionen Toscana, efter høring af brancheforeningerne og erhvervsorganisationerne i regionen og forudsat at den ovenfor nævnte vin »Morellino di Scansano« har opnået de kemiske, fysiske og organoleptiske minimumskarakteristika, der er fastlagt i artikel 6 nedenfor, på skriftlig anmodning fra Consorzio di Tutela tillade frigivelse til konsum før den 1. marts i året efter høsten og under alle omstændigheder inden for en periode på højst to måneder«

Denne ændring vedrører artikel 5, stk. 7, i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Karakteristika ved konsum

Beskrivelse

Hvad angår karakteristika ved konsum, er følgende ændringer foretaget:

— For standardtypen »Morellino di Scansano« er beskrivelsen »velduftende« udgået.

— For »Morellino di Scansano« med betegnelsen »Superiore« er alle de beskrivelser, der vedrører karakteristikaene for den nyindførte type til frigivelse til konsum, blevet tilføjet.

— Sætningen om muligheden for at konstatere trænoter ved lagring i træbeholdere er blevet omformuleret.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnit 6 (Beskrivelse af vinen eller vinene) i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ophævelse af forpligtelsen til at anvende det registrerede varemærke

Beskrivelse

Kravet om at anvende det af konsortiet registrerede varemærke i det identifikationsbånd, der erstatter statsmærket, er blevet fjernet.

Denne ændring vedrører artikel 9 i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tilknytning til det geografiske område

Beskrivelse

Tilknytningen til det geografiske område er blevet ajourført med henvisninger til den nyligt tilføjede type »Superiore«. Tilknytningen til det geografiske område i enhedsdokumentet er også blevet bragt i overensstemmelse med produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen og afsnit 10 (Tilknytning til det geografiske område) i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Redaktionelle rettelser

Beskrivelse

Der er foretaget redaktionelle rettelser i teksten i produktspecifikationen for at fjerne typografiske fejl, gøre teksten klarere og ajourføre de retlige henvisninger. Navnlig:

— artikel 1: »Type« er erstattet af »typer«

— artikel 2, stk. 1: Ordlyden »som anført i artikel 1« er blevet slettet. »Af følgende druesorter« er blevet erstattet af »af druesorten«, og de retlige henvisninger til dekretet om godkendelse af det nationale register over druesorter til vinfremstilling er udgået

— artikel 4, stk. 6: Sidste punktum er udgået, da bestemmelsen allerede findes i artikel 5 og derfor anses for overflødig

— artikel 5, stk. 3: Navnet på det kompetente ministerium er blevet ajourført

— artikel 6, stk. 1: Ordlyden »og Morellino di Scansano med betegnelsen Riserva« er erstattet af »som anført i artikel 1«

— artikel 7, stk. 5: Ordlyden »og Morellino di Scansano med betegnelsen Riserva« er erstattet af »som anført i artikel 1«.

Ændringen vedrører artikel 1, artikel 2, stk. 1, artikel 4, stk. 6, artikel 5, stk. 3, artikel 6, stk. 1, og artikel 7, stk. 5, i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Sletning af henvisningen til kontrolorganet.

Beskrivelse

Den artikel i produktspecifikationen, som indeholdt henvisninger til kontrolorganet, er blevet ændret, og oplysningerne er erstattet af en henvisning til offentliggørelse på medlemsstatens kompetente myndigheds officielle websted.

Denne ændring vedrører artikel 11 i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Morellino di Scansano«

EU-referencenummer: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Morellino di Scansano«

2. **Type af geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen eller vinene**

Vinavlsprodukt

Rød »Morellino di Scansano«

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød, som med alderen udvikler sig henimod granatrød.

Aroma

Duft: kompleks, intens, behagelig, fin.

Smag

Smag: tør, varm, let tannisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,50
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rød »Morellino di Scansano« Riserva

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød, som med alderen udvikler sig henimod granatrød.

Aroma

Duft: kompleks, intens, behagelig, fin.

Smag

Smag: tør, varm, let tannisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rød »Morellino di Scansano« Superiore

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød, som med alderen udvikler sig henimod granatrød.

Aroma

Duft: kompleks, intens, behagelig, fin.

Smag

Smag: tør, varm, let tannisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

—

Ikke relevant

7.2. *Maksimalt udbytte*

Alle vine / kategori / sort / type

»Morellino di Scansano«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine / kategori / sort / type

»Morellino di Scansano« Superiore og Riserva

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	8 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen/vinene fremstilles af**

— Sangiovese N.

9. **Kort definition af det afgrænsede geografiske område**

Druer, der er bestemt til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morellino di Scansano«, skal produceres inden for det område, der omfatter bakkedraget i provinsen Grosseto mellem floderne Ombrone og Albegna og dækker hele Scansano kommunes administrative område og en del af kommunerne Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano og Roccalbegna i provinsen Grosseto.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukt

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

A) Oplysninger om det geografiske område

1. Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Det afgrænsede geografiske område omfatter bakkelandskabet i den sydøstlige del af provinsen Grosseto mellem floderne Ombrone og Albegna og dækker hele Scansano kommunes område, en stor del af Magliano in Toscanas område og en mindre del af kommunerne Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano og Roccalbegna. Det pågældende område omfatter bakkedrag og forbjerge, som fra nord og øst skråner mod syd i retning af Albinia-sletten og mod vest i retning af Det Tyrrhenske Havs kyst og Grossetana-sletten.

Gennemsnitstemperaturen svinger omkring + 15,0 °C, med + 7,0 °C og + 24,0 °C i henholdsvis vinter- og sommermånederne.

Den gennemsnitlige nedbørsmængde er omkring 620 mm. Nedbøren er koncentreret i efterårs- og vintermånederne, hvor der ofte forekommer kraftige tordenbyger, mens forår og sommer er meget tørre. Klimaet i området er varmt og tørt, og tilbagevendende tørke er den væsentligste begrænsende faktor for landbrugsproduktionen. Nedbøren er koncentreret i månederne fra november til april, og en stor del af nedbøren falder i den østlige del af området.

Morfologisk set er området kendetegnet ved kuperet terræn, som dominerer over mindre plateauer. De højeste bakker ligger i områdets nordlige del og udgør afvandingsområdet for floderne Ombrone og Osa-Albegna. Den gennemsnitlige højde ligger hovedsagelig omkring 250 meter over havets overflade, men falder til 30-40 meter i visse ydre lavlandsområder. Den maksimale højde er 566 meter over havets overflade.

Fra Poggioferro til Scansano bliver terrænet, som falder ned mod Det Tyrrhenske Havs kyst – bortset fra højdedraget Montebottigli – gradvis mindre barskt og ujævnt, indtil det ændrer sig til et område med mindre bakker eller let bølgende sletter.

Områdets geologi har forholdsvis ensartede karakteristika i vest, hvor relieffet domineres af kiselholdig sandsten eller sandsten af pietraforte-typen, mens kalkstens- og skiferformationer i øst giver området et mere komplekst og ujævnt præg. Jordbunden har i den vestlige del grundet sandsten en tekstur af siltblandet eller sandet lermuld, hvor reaktionen generelt er fra svagt sur til alkalisk, mens den i den østlige del med kalkstensformationer har en tekstur af siltblandet eller ren lermuld, hvor reaktionen har tendens til at være alkalisk.

Jordbunden er generelt ikke særlig dyb, og grundfjeldet er synligt mange steder.

2. Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Der er en stærk tilknytning mellem de menneskelige faktorer og miljøet, eftersom befolkningen i vindyrkningsområdet har en lang tradition for at fremstille »Morellino di Scansano«-vine.

Vindyrkning i Scansano og naboområderne har gammel oprindelse, og spor af dens tilstedeværelse går tilbage til etruskerne, hvilket dokumenteres af fund af landbrugsredskaber til beskæring og høst af druer på det arkæologiske område Ghiaccioforte.

Fra middelalderen foreligger der interessante skrifter fra lærde og forskere, som fremhæver de fremragende jordbunds- og klimaforhold, som Scansano-området byder på til dyrkning af vinstokke af høj kvalitet. I middelalderen erkendte herskere og feudale herrer behovet for særskilt at tildele jord, der var egnet til denne afgrøde, og som var beskyttet ved særlige bestemmelser.

I forbindelse med udstykningen af feudale og kommunale jorder blev jordtildelingerne i vindyrkningsområder udtrykkeligt nævnt: I vedtægterne for lokalsamfundene Cotone, Montorgiali og Scansano var der regler til beskyttelse af vinstokke og druer. Disse var meget strenge, således at ejere af dyr, der forvoldte skade på vinstokkene, blev pålagt bøde.

De første detaljerede eller videnskabeligt systematiserede oplysninger om produktionen stammer fra 1813, hvor »Maire della Comune di Scansano« i et brev til vicepræfekten for distriktet Grosseto oplyste, at der året før var blevet produceret 5 540 hektoliter vin i Scansano-området, for størstedelens vedkommende vin af høj kvalitet.

Luigi Villafranchi-Giorgini skrev i en note fra 1847 i Società Agraria Grossetana, at der i Pisas botaniske have fandtes en vinstok på fem alen – 2,92 meter – i højden og med en omkreds på fire alen – 2,36 meter – fra »Castagneta Valle« i kommunen Scansano.

I 1884 fremhævede Giacomo Barabino den høje kvalitet af vinene fra Magliano, Pereta og Scansano i en undersøgelse vedrørende udviklingen inden for landbrug, industri og handel i provinsen Grosseto.

Den 21. december 1884 holdt Vannuccio Vannuccini, som var ordinært medlem af Accademia dei Georgofili, et foredrag i Scansano for at slå til lyd for behovet for et vinavlerkooperativ.

En anden historisk beretning om vindyrkning i Scansano-området stammer fra 1887, hvor Luigi Vannuccini udgav en monografi om »Dyrkning af kortstammede vinstokke i Scansano-området med støtte til enkelte grene eller skud sammenlignet med busk- eller gobeletvinstokke uden støtte«.

Yderligere bevis for, hvor dybt rodfæstet traditionen for vindyrkning er i området, findes i »Festa dell'Uva« (druefestival) – en slags høstfest, der siden 1969 er blevet afholdt i Scansano i de snesevis af middelalderlige vinkældre i området – som igen vidner om den udbredte folkelige tradition for produktion til familiens eget forbrug og til salg.

En publikation fra Grosseto-provinsens landbrugsinspektorat med titlen »Viticoltura Grossetana« offentliggjort i 1972, der indeholder resultaterne af historisk forskning i vinstokkenes oprindelse og udbredelse i provinsens kuperede områder, bekræfter Scansano-vinenes afgørende betydning, idet de i over et århundrede har været kendt for deres fremragende kvalitet og lagringsevne.

Vindyrkning og vinfremstilling i Scansano opnåede således anerkendelse som »Denominazione di Origine Controllata« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) i 1978 og som »Denominazione di Origine Controllata e Garantita« (kontrolleret og garanteret oprindelsesbetegnelse) i 2006.

De menneskelige faktorer spiller en rolle med hensyn til den præcise definition af følgende tekniske produktionsaspekter, som udgør en integreret del af produktspecifikationen:

— kombination af druesorter på vinmarkerne: Den primære druesort til fremstilling af vinene »Morellino di Scansano«, »Morellino di Scansano« Riserva og »Morellino di Scansano« Superiore er Sangiovese, som altid er blevet dyrket i det pågældende geografiske område.

— Der anvendes traditionelle opbindingsformer, planteafstande og beskæringssystemer for vinstokkene, også ved nyplantninger, for at sikre den bedst mulige og mest effektive placering af vinstokkene på arealet samt en effektiv styring af løvværket med henblik på at opnå en passende, velbelyst løvflade, bl.a. ved bladbeskæring og udtynding af druerne. Dermed holdes drueudbyttet inden for de grænser, der er fastsat i produktspecifikationen, nemlig 9 000 kg pr. hektar for »Morellino di Scansano« og 8 000 kg pr. hektar for »Morellino di Scansano« Riserva og »Morellino di Scansano« Superiore, med et maksimalt udbytte pr. plante på 3 kg.

— Vinen fremstilles efter traditionelle fremgangsmåder, som længe har været anvendt i området til fremstilling af ikkemousserende rødvine, med passende differentiering mellem standardtypen og typerne Riserva og Superiore. Typen Riserva omfatter mere strukturerede rødvine, hvis fremstilling kræver en minimumsperiode med træbaseret lagring.

Typen Superiore omfatter rødvine med et lavere drueudbytte pr. hektar og et højere minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen, hvis fremstilling indebærer en længere lagringsperiode, inden de frigives til konsum.

B) Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, der i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morellino di Scansano« omfatter standardtypen og typerne Riserva og Superiore, som ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt har meget klare og karakteristiske egenskaber, som beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen, hvilket gør dem klart identificerbare og typiske for det geografiske miljø. Navnlig har alle typer et lavt syreindhold. Farven er rubinrød og udvikler sig for typen Riserva mod granatrød. Duften er intens, vinagtig og bred og minder om røde skovbær. For typen Riserva er træaromaerne mere udtalte, og der er også noter af krydderier og mere moden frugt. Standardtypen har en tør, varm og let tannisk smag. Disse elementer findes også i typen Riserva, som har en længere eftersmag.

Typen Superiore er kendetegnet ved et højere alkoholindhold og længere kælderlagring inden frigivelse til konsum, hvilket gør produktet mere forfinet.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de forhold, der er nævnt i punkt A), og dem, der er nævnt i punkt B)

Produktionsområdets bakkede topografi og vinmarkernes overvejende øst-/sydøstvendte orientering i områder, der er særdeles velegnede til dyrkning af vinstokke, skaber et tilpas luftigt og lyst miljø, som giver planterne gunstige vækstbetingelser.

Ved udvælgelsen af produktionsområderne foretrækkes arealer med god orientering, som gør dem egnede til fremstilling af vine af høj kvalitet, mens arealer i dalen fravælges.

Den lange historie med vindyrkning i området går tilbage til etruskisk tid, op igennem middelalderen og frem til i dag, hvilket bekræftes i utallige dokumenter. Dette er den grundlæggende dokumentation for den tætte forbindelse og interaktion mellem menneskelige faktorer og »Morellino di Scansano«-vinens kvalitet og særlige egenskaber.

Det vidner om den måde, hvorpå befolkningen i dette område gennem århundreder har overleveret de traditionelle vindyrkningsmetoder og ønologiske teknikker, som i moderne tid er blevet forbedret og forfinet takket være de ubestridelige videnskabelige og teknologiske fremskridt, der er sket, hvilket har ført til de vine, der er så anerkendte i dag.

Betegnelsen »Morellino di Scansano« blev anerkendt som BOB ved ministerielt dekret af 14. november 2006.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

»Morellino di Scansano« – aftapning

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Aftapning eller emballering skal ske inden for det afgrænsede geografiske område.

Kravets/undtagelsens betegnelse

»Morellino di Scansano« – vinfremstilling

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Fravigelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinfremstilling uden for området er tilladt på anlæg, der ligger tæt på produktionsområdets grænser, forudsat at de befinder sig inden for 2 000 meter i fugleflugtslinje, og at de ejes af virksomheder, der havde fremstillet vine af typen »Morellino di Scansano« i mindst fem år på datoen for ikrafttrædelsen af det ministerielle dekret af 23. juli 2010. Tilladelser meddeles efter ansøgning af ministeriet for landbrugs-, fødevare- og skovbrugspolitik.

Kravets/undtagelsens betegnelse

»Morellino di Scansano« – mærkning og præsentation

Retsgrundlag

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Yderligere bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Betegnelsen »Toscana« som en større geografisk enhed kan anføres på mærkningen og ved præsentationen af BOB-vine af typen »Morellino di Scansano«. Den bredere geografiske betegnelse »Toscana« skal anføres efter betegnelsen »Morellino di Scansano« og under det særlige traditionelle udtryk *denominazione di origine controllata e garantita* (kontrolleret og garanteret oprindelsesbetegnelse eller DOCG) eller Den Europæiske Unions angivelse *denominazione di origine protetta* (beskyttet oprindelsesbetegnelse eller BOB) i følgende rækkefølge: – »Morellino di Scansano« – *Denominazione di origine controllata e garantita* eller *Denominazione di origine protetta* (eller forkortelsen DOCG eller D.O.C.G.) – Toscana. Skriftstørrelsen for betegnelsen »Toscana« skal være mindre end skriftstørrelsen for betegnelsen »Morellino di Scansano«, og samme skrifttype, stil, afstand, grad af fremtrædende placering, farve og kolorimetriske intensitet skal anvendes for begge. Alle de oplysninger, der er anført i andet afsnit, skal fremgå på en ensartet baggrund.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Morellino di Scansano – emballage

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Yderligere bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

BOB-vine af typen »Morellino di Scansano« må kun frigives til konsum i Bordeaux-formede glasbeholdere med et nominelt rumfang på op til 6 liter. Anvendelsen af andre særlige formater på 9, 12 og 15 liter er begrænset til salgsfremmende og ikkekommercielle formål.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Morellino di Scansano – lukkesystemer

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Yderligere bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

De tilladte lukkesystemer er dem, der er fastsat i de gældende bestemmelser, med undtagelse af kronekapsler. Anvendelse af skruelåg er kun tilladt for glasflasker med en kapacitet på 0,750 liter eller derunder, med undtagelse af Morellino di Scansano Riserva-vin.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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