C/2026/2835

29.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2835)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Morellino di Scansano“

EU-Nr.: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Morellino di Scansano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – PQA I

6. **Einstufung als Standardänderung**

Hiermit wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung der Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden, enthält;

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

— keine weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Hinzufügung des Prädikats Superiore

Beschreibung

Die Weinsorte Superiore wurde hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 4, 5, 6 und 10 der Produktspezifikation sowie die Punkte 6 (Beschreibung des Weins/der Weine), 7.2 (Höchsterträge) und 10 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Ampelografische Grundlage für „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Riserva

Beschreibung

Die ampelografische Grundlage für „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Riserva wurde geändert, um den Mindestanteil der Rebsorte Sangiovese von 85 % auf 90 % anzuheben, wodurch sich der Anteil zusätzlicher Rebsorten von 15 % auf 10 % reduziert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation. Es wurde ein neuer Absatz 2.2 eingefügt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Maximale Traubenerträge pro Hektar

Beschreibung

In Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation wurde der maximale Traubenertrag pro Hektar für die neu eingeführte Weinsorte mit dem Prädikat Superiore hinzugefügt und der Ertrag für „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Riserva von 9 auf 8 Tonnen pro Hektar gesenkt.

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 7.2 (Höchsterträge) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Höchsterträge bei Trauben/Wein und natürlicher Mindestalkoholgehalt

Beschreibung

Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation hat eine neue Fassung erhalten, um folgende Änderungen aufzunehmen:

— Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weinsorte mit dem Prädikat Riserva wurde von 12,00 % vol auf 12,50 % vol erhöht;

— für die neu eingeführte Weinsorte mit dem Prädikat Superiore wurden Werte für die Höchsterträge bei Trauben/Wein und den natürlichen Mindestalkoholgehalt aufgenommen.

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 6 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Umgang mit Überschüssen

Beschreibung

In Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation wurde ein Satz zum Umgang mit Überschusserträgen hinzugefügt.

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Inverkehrbringen der Weinsorte mit dem Prädikat Superiore

Beschreibung

Das Inverkehrbringen der neu aufgenommenen Weinsorte „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Superiore wurde durch Hinzufügen des folgenden Absatzes zu Nummer 5 geregelt:

„Für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Morellino di Scansano‘ mit dem Prädikat Superiore ist das Inverkehrbringen erst ab dem 1. Januar des zweiten auf die Lese folgenden Jahres zulässig.“

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 6 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Vorzeitiges Inverkehrbringen

Beschreibung

In Nummer 5 Absatz 7 wurde folgender Satz über das vorzeitige Inverkehrbringen hinzugefügt:

„Unter besonderen klimatischen Bedingungen oder Marktbedingungen kann die Region Toskana jedoch auf schriftlichen Antrag des Consorzio di Tutela genehmigen, dass der Wein ‚Morellino di Scansano‘ vor dem 1. März des auf die Lese folgenden Jahres, in jedem Fall aber innerhalb von höchstens zwei Monaten, in Verkehr gebracht wird, sofern er bis dahin die chemischen, physikalischen und organoleptischen Mindesteigenschaften gemäß Nummer 6 erreicht hat.“

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 7 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Eigenschaften beim Genuss

Beschreibung

In Bezug auf die Eigenschaften beim Genuss wurden folgende Änderungen vorgenommen:

— Bei „Morellino di Scansano“ als Standardwein wurde der Deskriptor „parfümiert“ gestrichen;

— bei „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Superiore wurden alle Deskriptoren hinzugefügt, die sich auf die Eigenschaften der neu zum Inverkehrbringen eingeführten Sorte beziehen;

— der Satz, der die Möglichkeit beschreibt, Holznoten im Zusammenhang mit der Lagerung in Holzbehältnissen zu erkennen, wurde umformuliert.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 6 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufhebung der Pflicht zur Verwendung der eingetragenen Marke

Beschreibung

Die Vorgabe, die vom Konsortium eingetragene Marke auf der Kennzeichnungsbanderole zu verwenden, die das amtliche Etikett ersetzt, wurde gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde durch Verweise auf die neu hinzugefügte Sorte Superiore aktualisiert. Ferner wurde der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet im Einzigen Dokument an die Produktspezifikation angepasst.

Die Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation und Punkt 10 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Redaktionelle Korrekturen

Beschreibung

Der Text der Produktspezifikation wurde redaktionell bearbeitet, um Schreibfehler zu beseitigen, den Text klarer zu gestalten und die Verweise auf Rechtsvorschriften zu aktualisieren. Und zwar:

— Nummer 1: „Sorte“ wurde durch „Sorten“ ersetzt;

— Nummer 2 Absatz 1: Die Worte „gemäß Nummer 1“ wurden gestrichen; „aus den folgenden Rebsorten“ wurde durch „aus der Rebsorte“ ersetzt, und die Verweise auf das Dekret zur Genehmigung des nationalen Sortenregisters für Keltertrauben wurden gestrichen;

— Nummer 4 Absatz 6: Der letzte Satz wurde gestrichen, da die Bestimmung bereits in Nummer 5 enthalten ist und daher hier als überflüssig erachtet wird;

— Nummer 5 Absatz 3: Der Name des zuständigen Ministeriums wurde aktualisiert;

— Nummer 6 Absatz 1: Die Worte „und ‚Morellino di Scansano‘ mit dem Prädikat Riserva“ wurden durch „gemäß Nummer 1“ ersetzt.

— Nummer 7 Absatz 5: Die Worte „und ‚Morellino di Scansano‘ mit dem Prädikat Riserva“ wurden durch „gemäß Nummer 1“ ersetzt.

Die Änderung betrifft Nummer 1, Nummer 2 Absatz 1, Nummer 4 Absatz 6, Nummer 5 Absatz 3, Nummer 6 Absatz 1 und Nummer 7 Absatz 5 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung des Verweises auf die Kontrollstelle.

Beschreibung

Die Nummer der Produktspezifikation, die Verweise auf die Kontrollstelle enthält, wurde geändert und die Information durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Die Änderung betrifft Nummer 11 der Produktspezifikation.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Morellino di Scansano“

EU-Nr.: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Name(n)**

„Morellino di Scansano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Roter Morellino di Scansano

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch

Duft: komplex, intensiv, angenehm, fein

Geschmack

Geschmack: trocken, warm, leichte Tanninnote

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,50
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % in % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roter Morellino di Scansano Riserva

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch

Duft: komplex, intensiv, angenehm, fein

Geschmack

Geschmack: trocken, warm, leichte Tanninnote

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 % in % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roter Morellino di Scansano Superiore

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch

Duft: komplex, intensiv, angenehm, fein

Geschmack

Geschmack: trocken, warm, leichte Tanninnote

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 % in % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

—

Entfällt

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Morellino di Scansano

Höchsterträge:

Höchsterträge:	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Morellino di Scansano Superiore und Riserva

Höchsterträge:

Höchsterträge:	8 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Sangiovese N.

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Die Trauben, die für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Morellino di Scansano“ bestimmt sind, müssen in dem Gebiet erzeugt werden, das die Hügelkette in der Provinz Grosseto zwischen den Flüssen Ombrone und Albegna einschließt und das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinde Scansano sowie Teile der Gemeinden Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano und Roccalbegna in der Provinz Grosseto umfasst.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1. Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das abgegrenzte geografische Gebiet schließt das Hügelgebiet im Südosten der Provinz Grosseto zwischen den Flüssen Ombrone und Albegna ein und umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinde Scansano, einen Großteil des Gebiets der Gemeinde Magliano in Toscana und einen kleineren Teil der Gemeinden Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano und Roccalbegna. Das betreffende Gebiet umfasst eine Hügelkette und deren Ausläufer, die von Norden und Osten nach Süden zur Ebene von Albinia hin und nach Westen zum Tyrrhenischen Meer und zur Ebene von Grosseto hin flacher werden.

Die Durchschnittstemperatur bewegt sich um + 15,0 °C: von + 7,0 °C in den Winter- bis zu + 24,0 °C in den Sommermonaten.

Die Niederschlagsmenge beträgt im Durchschnitt etwa 620 mm. Die Niederschläge fallen vor allem im Herbst und Winter. In diesen Monaten kommt es häufig zu Wolkenbrüchen mit heftigem Wind. Das Frühjahr und der Sommer sind hingegen sehr trocken. Klimatisch ist das Gebiet warm und trocken, wobei wiederkehrende Dürren der wesentliche limitierende Faktor sind, der die landwirtschaftliche Erzeugung begrenzt. Die Niederschläge konzentrieren sich auf die Monate November bis April, wobei ein Großteil davon im Osten niedergeht.

Morphologisch zeichnet sich das Gebiet durch ein hügeliges Gelände aus, das kleine Plateaus überragt. Die größten Hügel sind im nördlichen Teil des Gebiets gelegen und bilden das Hauptwassereinzugsgebiet des Ombrone- und des Osa-Albegna-Beckens. Die durchschnittliche Höhe liegt überwiegend bei 250 Metern über dem Meeresspiegel und fällt in einigen Randlagen des Tieflands auf 30-40 Meter ab. Am höchsten Punkt beträgt die Höhe 566 m über dem Meeresspiegel.

Von Poggioferro bis Scansano wird das Gelände, während es zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit Ausnahme des Montebottigli-Reliefs zunehmend weniger schroff und rau, bis es nur noch kleine Anhöhen aufweist bzw. zu leicht hügeligem Flachland wird.

Geologisch zeigt sich das Gebiet im Westen relativ einheitlich. Dort herrscht kieseliger bzw. Pietraforte-Sandstein vor. Im Osten ist das Landschaftsbild, geprägt durch Kalk- und Schieferformationen, komplexer und rauer. Die Böden weisen im westlichen Teil eine schluffig- oder sandig-lehmige Textur auf, die durch den Sandstein bedingt ist, wobei die Bodenreaktion im Allgemeinen im schwach sauren bis alkalischen Bereich liegt, während im östlichen Teil eine schluffig- oder tonig-lehmige Textur vorzufinden ist, die sich aus den Kalksteinformationen ausgebildet hat, wobei die Bodenreaktion tendenziell alkalisch ist.

Die Böden sind im Allgemeinen nicht sehr tief. In vielen Fällen ist das Grundgestein sichtbar.

2. Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen menschlichen Faktoren und Umwelt, da die Erzeugung von „Morellino di Scansano“ im Weinbaugebiet eine lange Tradition hat.

In Scansano und den angrenzenden Gebieten wird von alters her Weinbau betrieben; er lässt sich bis auf die Etrusker zurückverfolgen. Das zeigen archäologische Funde landwirtschaftlicher Werkzeuge für Rebschnitt und Traubenernte in der Stätte Ghiaccioforte.

Es existieren interessante Aussagen von Gelehrten und Forschern des Mittelalters, die seinerzeit auf die ausgezeichneten Bodenverhältnisse und klimatischen Bedingungen hinwiesen, die das Gebiet Scansano für den Weinbau so wertvoll machen. Zu jener Zeit erkannten Herrscher und Lehnsherren, dass es erforderlich war, für diese Kultur geeignete Flächen gesondert zu vergeben. Für diese galten fortan besondere rechtliche Bestimmungen.

Bei der Parzellierung von kommunalem Land oder Lehnsland wurde die Vergabe von Flächen in Weinbaugebieten ausdrücklich erwähnt: In den Satzungen der Gemeinden Cotone, Montorgiali und Scansano gab es sehr strenge Vorschriften zum Schutz der Reben und Trauben, die unter anderem Geldbußen für die Halter von Tieren vorsahen, die Schäden an Reben verursachten.

Die ersten detaillierten oder wissenschaftlich erhobenen Informationen über die Erzeugung stammen aus dem Jahr 1813, als der „Maire della Comune di Scansano“ in einem Schreiben an den stellvertretenden Präfekten des Kreises Grosseto mitteilte, dass im Vorjahr im Gebiet von Scansano 5 540 Hektoliter Wein von überwiegend höherer Qualität erzeugt worden seien.

Luigi Villafranchi-Giorgini merkte in einer 1847 an die Società Agraria Grossetana gerichteten Note an, dass es im Botanischen Garten von Pisa einen fünf Ellen – 2,92 m – hohen Rebstock mit einem Umfang von vier Ellen – 2,36 m – aus „Castagneta Valle“ in der Gemeinde Scansano gebe.

Im Jahr 1884 berichtete Giacomo Barabino in einer Studie über die Entwicklung von Landwirtschaft, Industrie und Handel in der Provinz Grosseto über die hohe Qualität der Weine Magliano, Pereta und Scansano.

Am 21. Dezember 1884 hielt Vannuccio Vannuccini, ordentliches Mitglied der Accademia dei Georgofili, eine Konferenz in Scansano ab, um sich für die Gründung einer Winzergenossenschaft einzusetzen.

Ein weiterer historischer Bericht über den Weinbau im Gebiet von Scansano stammt aus dem Jahr 1887: Damals veröffentlichte Luigi Vannuccini eine Monografie über den Anbau von kurzstöckigen Reben mittels einarmiger Trieb- oder Rutenführung mit Draht im Gebiet von Scansano im Vergleich zu Bäumchen- oder Gobelet-Reben ohne Stützen.

Wie tief die Weinbautradition in dem Gebiet verwurzelt ist, zeigt auch das „Festa dell'Uva“ (Traubenfest), das seit 1969 zur Zeit der Lese in Scansano in den Dutzenden mittelalterlichen Kellereien gefeiert wird. Dies führt wiederum vor Augen, wie weit die Tradition der Erzeugung für den familiären Eigenverbrauch und den Verkauf in der Bevölkerung verbreitet ist.

In einer Veröffentlichung der Landwirtschaftlichen Aufsichtsbehörde der Provinz Grosseto aus dem Jahr 1972 über die „Viticoltura Grossetana“ (Weinbaukultur in Grossetana), die die Ergebnisse einer historischen Forschung über die Ursprünge und den Ausbau der Weingärten in den Hügeln der Provinz enthält, bestätigte sich die herausragende Bedeutung der Scansano-Weine, die seit über einem Jahrhundert für ihre hervorragende Qualität und Haltbarkeit bekannt sind.

Der Weinbau und die Weinerzeugung in Scansano wurden daraufhin 1978 als „Denominazione di Origine Controllata“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) und 2006 als „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) anerkannt.

Menschliche Faktoren spielen bei der genauen Festlegung der folgenden technischen Aspekte der Erzeugung eine Rolle, die integraler Bestandteil der Produktspezifikation sind:

— Ampelografische Zusammensetzung der Rebflächen: Die wichtigste, für die Erzeugung der Weine „Morellino di Scansano“, „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Riserva und „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Superiore geeignete Rebsorte ist Sangiovese, die seit jeher in dem betreffenden geografischen Gebiet angebaut wird.

— Es werden traditionelle Reberziehungsmethoden, Pflanzabstände und Schnittsysteme, auch für Neuanpflanzungen, angewandt, um die Reben auf den Flächen so gut und effizient wie möglich anzuordnen und das Laub so effizient zu steuern, dass ein geeignetes, gut exponiertes Blattwerk entsteht, unter anderem durch Grünschnitt und ein Ausdünnen der Trauben. Dadurch werden die Traubenerträge unter den in der Produktspezifikation festgelegten Obergrenzen von 9 000 kg/ha für „Morellino di Scansano“ und 8 000 kg/ha für „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Riserva und „Morellino di Scansano“ mit dem Prädikat Superiore, bei einem Höchstertrag von 3 kg pro Stock, gehalten.

— Der Wein wird nach traditionellen Verfahren erzeugt, die in dem Gebiet seit Langem für die Erzeugung stiller Rotweine eingesetzt werden, wobei die Standardweine, die Riserva-Weine und die Superiore-Weine in geeigneter Weise unterschieden werden. Bei der Weinsorte Riserva handelt es sich um strukturiertere Rotweine, bei deren Erzeugung eine Mindestreifezeit in Holz vorgegeben ist.

Die Weinsorte Superiore sind Rotweine mit einem geringeren Traubenertrag pro Hektar und einem höheren Mindestalkoholgehalt, bei deren Erzeugung vor dem Inverkehrbringen eine längere Reifezeit vorgesehen ist.

B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Morellino di Scansano“ bezieht sich auf den Standardwein und die Weinsorten Riserva und Superiore, die in analytischer und organoleptischer Hinsicht sehr klare und charakteristische Eigenschaften aufweisen, wie sie in Nummer 6 der Produktspezifikation beschrieben sind, wodurch sie eindeutig erkennbar und für das geografische Gebiet typisch sind. Insbesondere weisen alle Weinsorten einen niedrigen Säuregehalt auf. Die Farbe ist rubinrot und entwickelt sich bei der Weinsorte Riserva in Richtung granatrot. Ihr Duft ist intensiv, weinig und breit und erinnert an rote Waldfrüchte; beim Riserva-Wein sind die Holzaromen stärker ausgeprägt, und es sind zudem Noten von Gewürzen und reiferen Früchten vorhanden. Der Standardwein ist im Geschmack trocken, warm und leicht tanninhaltig; diese Elemente sind auch beim Riserva vorhanden, der einen längeren Abgang hat.

Die Weinsorte Superiore zeichnet sich durch einen höheren Alkoholgehalt und eine längere Kellerung vor dem Inverkehrbringen aus. Dadurch ist das Erzeugnis raffinierter.

C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe (A) und den unter Buchstabe (B) genannten Aspekten

Die hügelige Topografie des Erzeugungsgebiets und die Lage der vorwiegend nach Osten/Südosten ausgerichteten Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgen für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine ausgewogene vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

Bei der Auswahl der Erzeugungsgebiete werden Flächen mit guter Exposition bevorzugt, was sie für die Erzeugung hochwertiger Weine auszeichnet, mit Ausnahme der Flächen in der Talsohle.

Die lange Geschichte des Weinbaus in der Region reicht von der Zeit der Etrusker über das Mittelalter bis in unsere Zeit, wie unzählige Dokumente zeigen. Es belegt, wie eng die Verbindung und das Zusammenwirken zwischen dem „Faktor Mensch“ und der Qualität und den besonderen Eigenschaften des Weins „Morellino di Scansano“ sind.

Dies bezeugt, wie durch das Eingreifen des Menschen in diesem besonderen Gebiet im Laufe der Jahrhunderte traditionelle Techniken des Weinbaus und der Weinerzeugung weitergegeben und in der Moderne bis heute dank unbestrittener wissenschaftlicher und technologischer Fortschritte weiter verbessert und verfeinert wurden, bis die heutigen renommierten Weine erreicht wurden.

Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (DOCG) „Morellino di Scansano“ wurde durch Ministerialerlass vom 14. November 2006 anerkannt.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Morellino di Scansano – Abfüllung

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Abfüllung oder Verpackung muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Morellino di Scansano – Weinbereitung

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weinbereitung außerhalb des Gebiets ist in Anlagen zulässig, die nicht weiter als 2 000 m Luftlinie von der Grenze des Erzeugungsgebiets entfernt liegen und zu Betrieben gehören, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens des Ministerialdekrets vom 23. Juli 2010 mindestens fünf Jahre lang in der Bereitung des Weins „Morellino di Scansano" tätig waren. Diese Genehmigung muss beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten beantragt und von diesem erteilt werden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Morellino di Scansano – Kennzeichnung und Aufmachung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Bezeichnung „Toscana" als größere geografische Einheit kann bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g.U. „Morellino di Scansano" angegeben werden. Die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Toscana" muss hinter der Bezeichnung „Morellino di Scansano" stehen und unter der spezifischen traditionellen Bezeichnung „denominazione di origine controllata e garantita" (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) oder dem Begriff „denominazione di origine protetta" (geschützte Ursprungsbezeichnung) der Europäischen Union erscheinen, und zwar in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge: - Morellino di Scansano - *Denominazione di origine controllata e garantita* oder *Denominazione di origine protetta* (oder das Akronym DOCG bzw. D.O.C.G.) - Toscana. Die Schriftzeichen des Namens „Toscana" müssen kleiner als die Schriftzeichen der Bezeichnung „Morellino di Scansano" sein und dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität aufweisen. Alle in Absatz 2 aufgeführten Angaben müssen vor einem einheitlichen Hintergrund erscheinen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Morellino di Scansano – Verpackung

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Morellino di Scansano" dürfen nur in Glasbehältnissen des Typs Bordolese mit einem Nennvolumen von bis zu 6 Litern in Verkehr gebracht werden. Die Verwendung anderer Sonderformate von 9, 12 und 15 Litern ist auf Werbezwecke und nichtgewerbliche Zwecke beschränkt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Morellino di Scansano – Verschlusssysteme

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die zulässigen Verschlusssysteme entsprechen den in den geltenden Vorschriften vorgesehenen Systemen, wobei Kronenkorken ausgenommen sind. Schraubverschlüsse dürfen nur für Glasbehälter mit einem Fassungsvermögen von 0,750 Litern oder weniger verwendet werden; davon ausgenommen ist der Wein „Morellino di Scansano Riserva“.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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