Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2835

29.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2835)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Morellino di Scansano»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Morellino di Scansano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων — Γενική Διεύθυνση Προώθησης της Ποιότητας των Γεωργικών Τροφίμων — PQA I

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνουμε ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης», όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Προσθήκη της ένδειξης «Superiore» [ανώτερης ποιότητας]

Περιγραφή

Προστίθεται ο τύπος «Superiore».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 2, 4, 5, 6, και 10 των προδιαγραφών προϊόντος και τις ενότητες 6 («Περιγραφή του οίνου ή των οίνων»), 7.2 («Μέγιστες αποδόσεις») και 10 («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή») του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου για τον οίνο «Morellino di Scansano» που φέρει την ένδειξη «Riserva»

Περιγραφή

Ο συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου για τον οίνο «Morellino di Scansano» που φέρει την ένδειξη «Riserva» τροποποιείται προκειμένου να αυξηθεί το ελάχιστο ποσοστό της ποικιλίας Sangiovese από 85 % σε 90 % και, ως εκ τούτου, να μειωθεί το ποσοστό των συμπληρωματικών ποικιλιών από 15 % σε 10 %.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και εισάγει τη νέα παράγραφο 2.2.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μέγιστες αποδόσεις σταφυλιών ανά εκτάριο

Περιγραφή

Στο άρθρο 4 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η μέγιστη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο για τον νεοεισαχθέντα τύπο που φέρει την ένδειξη «Superiore», ενώ η απόδοση για τον οίνο «Morellino di Scansano» που φέρει την ένδειξη «Riserva» μειώνεται από 9 σε 8 τόνους ανά εκτάριο.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 7.2 (Μέγιστες αποδόσεις) του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μέγιστες αποδόσεις σταφυλιών/οίνου και ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιγραφή

Το άρθρο 5 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται ώστε να συμπεριλάβει τις ακόλουθες τροποποιήσεις:

— ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του τύπου που φέρει την ένδειξη «Riserva» αυξάνεται από 12,00 % σε 12,50 %·

— προστίθενται τιμές για τη μέγιστη απόδοση σταφυλιών/οίνου και τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο για τον νεοεισαχθέντα τύπο που φέρει την ένδειξη «Superiore».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 6 (Περιγραφή του οίνου ή των οίνων) του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διαχείριση πλεονάσματος

Περιγραφή

Στο άρθρο 5 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται πρόταση σχετικά με τη διαχείριση της πλεονάζουσας απόδοσης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διάθεση στην κατανάλωση του τύπου που φέρει την ένδειξη «Superiore»

Περιγραφή

Η διάθεση στην κατανάλωση του νεοεισαχθέντος τύπου «Morellino di Scansano» που φέρει την ένδειξη «Superiore» ρυθμίζεται με την προσθήκη της ακόλουθης παραγράφου στο άρθρο 5:

«Για τους οίνους με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Morellino di Scansano” που φέρουν την ένδειξη “Superiore”, η διάθεση στην κατανάλωση επιτρέπεται μόνο από την 1η Ιανουαρίου του δεύτερου έτους μετά τη συγκομιδή.».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Πρόωρη διάθεση στην κατανάλωση

Περιγραφή

Στο άρθρο 5 παράγραφος 7, προστίθεται η ακόλουθη πρόταση σχετικά με την πρόωρη διάθεση στην κατανάλωση:

Ωστόσο, σε περίπτωση ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών ή ιδιαίτερων συνθηκών της αγοράς, υπό την προϋπόθεση ότι ο οίνος «Morellino di Scansano» που αναφέρεται ανωτέρω έχει επιτύχει τα ελάχιστα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που ορίζονται στο άρθρο 6 κατωτέρω, η περιφέρεια της Τοσκάνης, αφού ζητήσει τη γνώμη των κλαδικών ενώσεων και των επαγγελματικών οργανώσεων της περιφέρειας, μπορεί, κατόπιν γραπτής αίτησης του Consorzio di Tutela, να εγκρίνει τη διάθεση στην κατανάλωση πριν από την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται της συγκομιδής και, σε κάθε περίπτωση, εντός μέγιστης προθεσμίας δύο μηνών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση

Περιγραφή

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση, πραγματοποιούνται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

— για τον βασικό τύπο οίνου Morellino di Scansano, ο περιγραφέας «αρωματισμένο» διαγράφεται·

— για τον τύπο οίνου Morellino di Scansano που φέρει την ένδειξη «Superiore», προστίθενται όλοι οι περιγραφείς που σχετίζονται με τα χαρακτηριστικά του νεοεισαχθέντος τύπου προς διάθεση στην κατανάλωση·

— η φράση που περιγράφει την πιθανότητα εντοπισμού νοτών ξύλου σε σχέση με την αποθήκευση σε ξύλινους περιέκτες αναδιατυπώνεται.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 6 (Περιγραφή του οίνου ή των οίνων) του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατάργηση της υποχρέωσης χρήσης του καταχωρισμένου εμπορικού σήματος

Περιγραφή

Απαλείφεται η απαίτηση χρήσης του εμπορικού σήματος που έχει καταχωριστεί από την κοινοπραξία στην ταινία ταυτοποίησης προς αντικατάσταση του κρατικού σήματος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή επικαιροποιείται με αναφορές στον νεοεισαχθέντα τύπο «Superiore». Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή στο ενιαίο έγγραφο ευθυγραμμίζεται επίσης με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Οι τροποποιήσεις αφορούν το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 10 (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή) του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συντακτικές διορθώσεις

Περιγραφή

Έγιναν συντακτικές διορθώσεις στο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος προκειμένου να διορθωθούν τυπογραφικά λάθη, να καταστεί το κείμενο σαφέστερο και να επικαιροποιηθούν οι νομικές παραπομπές. Ειδικότερα:

— άρθρο 1: η λέξη «τύπος» αντικαθίσταται από τη λέξη «τύποι»·

— άρθρο 2 παράγραφος 1: διαγράφονται οι λέξεις «που αναφέρεται στο άρθρο 1»· η φράση «από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου» αντικαθίσταται από τη φράση «από την ποικιλία αμπέλου» και απαλείφονται οι νομικές παραπομπές στο διάταγμα για την έγκριση του εθνικού μητρώου ποικιλιών αμπέλου για οινοποιήσιμα σταφύλια·

— άρθρο 4 παράγραφος 6: η τελευταία πρόταση διαγράφεται, δεδομένου ότι η διάταξη εμφανίζεται ήδη στο άρθρο 5 και, ως εκ τούτου, θεωρείται περιττή·

— άρθρο 5 παράγραφος 3: επικαιροποιείται η ονομασία του αρμόδιου υπουργείου·

— άρθρο 6 παράγραφος 1: η φράση «και ο οίνος Morellino di Scansano που φέρει την ένδειξη Riserva» αντικαθίσταται από τη φράση «που αναφέρεται στο άρθρο 1»·

— άρθρο 7 παράγραφος 5: η φράση «και ο οίνος Morellino di Scansano που φέρει την ένδειξη Riserva» αντικαθίσταται από τη φράση «που αναφέρεται στο άρθρο 1».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1, το άρθρο 2 παράγραφος 1, το άρθρο 4 παράγραφος 6, το άρθρο 5 παράγραφος 3, το άρθρο 6 παράγραφος 1 και το άρθρο 7 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή της αναφοράς στον οργανισμό ελέγχου.

Περιγραφή

Το άρθρο των προδιαγραφών προϊόντος το οποίο περιλάμβανε αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι εν λόγω πληροφορίες αντικαθίστανται με παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 11 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Morellino di Scansano»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Morellino di Scansano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός Morellino di Scansano

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

χρώμα: ρουμπινί που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη

Άρωμα

άρωμα: σύνθετο, έντονο, ευχάριστο, λεπτό

Γεύση

γεύση: ξηρή, θερμή, ελαφρώς τανική.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,50
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 % κατ' όγκο

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός Morellino di Scansano Riserva

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

χρώμα: ρουμπινί που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη

Άρωμα

άρωμα: σύνθετο, έντονο, ευχάριστο, λεπτό

Γεύση

γεύση: ξηρή, θερμή, ελαφρώς τανική.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 % κατ' όγκο

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26,0 g/l

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός Morellino di Scansano Superiore

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

χρώμα: ρουμπινί που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη

Άρωμα

άρωμα: σύνθετο, έντονο, ευχάριστο, λεπτό

Γεύση

γεύση: ξηρή, θερμή, ελαφρώς τανική.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 % κατ' όγκο

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

—

Άνευ αντικειμένου

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Morellino di Scansano

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	9 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Morellino di Scansano Superiore και Riserva

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	8 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Sangiovese N.

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Morellino di Scansano» πρέπει να παράγονται εντός της περιοχής που περιλαμβάνει την οροσειρά στην επαρχία Grosseto μεταξύ των ποταμών Ombrone και Albegna, η οποία περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια του δήμου Scansano και μέρος των δήμων Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano και Roccalbegna στην επαρχία Grosseto.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

1. Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τη λοφώδη περιοχή στο νοτιοανατολικό τμήμα της επαρχίας Grosseto, μεταξύ των ποταμών Ombrone και Albegna, η οποία περιλαμβάνει ολόκληρη την επικράτεια του δήμου Scansano, μεγάλο μέρος της επικράτειας του Magliano in Toscana και μικρότερο μέρος των δήμων Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano και Roccalbegna. Η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει μια σειρά λόφων και πρόποδων λόφων, που κατηφορίζουν από τα βόρεια και τα ανατολικά προς τα νότια προς την πεδιάδα Albinia και προς τα δυτικά προς την ακτή του Τυρρηνικού Πελάγους και την πεδιάδα Grossetana.

Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται γύρω στους + 15,0 °C, με τιμές + 7,0 °C και + 24,0 °C για τους χειμερινούς και τους θερινούς μήνες αντίστοιχα.

Το ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 620 mm. Οι βροχοπτώσεις είναι συγκεντρωμένες στους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες, κατά τους οποίους σημειώνονται θυελλώδεις νεροποντές, ενώ οι εαρινοί και θερινοί μήνες είναι ιδιαιτέρως ξηροί. Το κλίμα της περιοχής είναι θερμό και ξηρό, και η επαναλαμβανόμενη ξηρασία αποτελεί τον κύριο περιοριστικό παράγοντα για τη γεωργική παραγωγή. Οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται στην περίοδο από τον Νοέμβριο έως τον Απρίλιο και μεγάλο μέρος τους σημειώνεται στα ανατολικά.

Από μορφολογική άποψη, η περιοχή χαρακτηρίζεται από λοφώδες ανάγλυφο, το οποίο κυριαρχεί στα μικρά υψίπεδα. Οι μεγαλύτεροι λόφοι βρίσκονται στο βόρειο τμήμα της περιοχής και αποτελούν την κύρια λεκάνη απορροής των λεκανών Ombrone και Osa-Albegna. Το κυρίαρχο μέσο υψόμετρο είναι 250 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και μειώνεται σε 30-40 μέτρα σε τοποθεσίες γύρω από τις πεδινές περιοχές. Το ανώτατο υψόμετρο φτάνει τα 566 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Από το Poggioferro έως το Scansano, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς κατέρχεται προς την ακτή του Τυρρηνικού Πελάγους, με εξαίρεση τη μορφολογία του Montebottigli, γίνεται όλο και πιο έντονο και ανομοιογενές έως ότου φτάσει σε μικρές λοφοπλαγιές ή σε ήπια κυματοειδείς πεδιάδες.

Η γεωλογία της περιοχής έχει σχετικά ομοιόμορφα χαρακτηριστικά στα δυτικά, όπου επικρατεί το ψαμμιτικό ανάγλυφο πυρίτη ή τύπου pietraforte, ενώ στα ανατολικά οι σχηματισμοί ασβεστόλιθου και σχιστόλιθου της προσδίδουν πιο σύνθετη και τραχιά όψη. Τα εδάφη έχουν ιλυοπηλώδη ή αμμοπηλώδη υφή στο δυτικό τμήμα που προέρχεται από τον ψαμμίτη, όπου η αντίδραση είναι γενικά υποόξινη έως αλκαλική, ενώ έχουν ιλυοπηλώδη ή αργιλοπηλώδη υφή στο ανατολικό τμήμα που προέρχεται από τους ασβεστολιθικούς σχηματισμούς όπου η αντίδραση συνήθως είναι αλκαλική.

Τα εδάφη γενικά δεν είναι πολύ βαθιά, ενώ το γεωλογικό υπόβαθρο είναι ορατό σε πολλές περιπτώσεις.

2. Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Υπάρχει ισχυρός δεσμός μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων και του περιβάλλοντος, δεδομένου ότι οι κάτοικοι της αμπελουργικής περιοχής έχουν μακρά παράδοση στην παραγωγή οίνων «Morellino di Scansano».

Η αμπελοκαλλιέργεια στο Scansano και στις γειτονικές περιοχές έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα και ίχνη της χρονολογούνται από την εποχή των Ετρούσκων, όπως αποδεικνύεται από τα ευρήματα γεωργικών εργαλείων κλαδέματος και συγκομιδής σταφυλιών στον αρχαιολογικό χώρο Ghiaccioforte.

Κατά τη μεσαιωνική περίοδο, ενδιαφέροντα αποσπάσματα έργων λόγιων και μελετητών αναδεικνύουν τις εξαιρετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες που προσφέρει η περιοχή Scansano για την πολύτιμη καλλιέργεια των αμπέλων. Κατά τον Μεσαίωνα, οι άρχοντες και οι φεουδάρχες αναγνώρισαν την ανάγκη χωριστής παραχώρησης γης κατάλληλης για την εν λόγω καλλιέργεια, η οποία προστατευόταν από ειδικές νομοθετικές διατάξεις.

Κατά το στάδιο του αναδασμού των φαιουδαρχικών και των κοινοτικών γαιών, οι παραχωρήσεις γης σε αμπελουργικές περιοχές αναφέρονταν ρητώς: στα καταστατικά των κοινοτήτων Cotone, Montorgiali και Scansano, οι κανόνες που προβλέπονταν για την προστασία των αμπελώνων και των σταφυλιών ήταν τόσο αυστηροί, ώστε επέβαλλαν πρόστιμο στους κατόχους ζώων που προκαλούσαν ζημίες στους αμπελώνες.

Οι πρώτες λεπτομερείς ή επιστημονικά διατεταγμένες πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή χρονολογούνται από το 1813, όταν ο «Maire della Comune di Scansano», σε επιστολή του προς τον υποδιοικητή της επαρχίας Grosseto, ανέφερε ότι το προηγούμενο έτος είχαν παραχθεί στην περιοχή Scansano 5 540 εκατόλιτρα οίνου, κυρίως ανώτερης ποιότητας.

Το 1847 ο Luigi Villafranchi-Giorgini σε σημείωμα που απευθυνόταν στη Società Agraria Grossetana ανέφερε ότι στους βοτανικούς κήπους της Pisa υπήρχε κορμός αμπέλου με ύψος πέντε πήχεων —2,92 μέτρων— και περιφέρεια τεσσάρων πήχεων —2,36 μέτρων— από την «Castagneta Valle», στον δήμο Scansano.

Το 1884 σε μελέτη του Giacomo Barabino σχετικά με την ανάπτυξη της γεωργίας, της βιομηχανίας και του εμπορίου στην επαρχία Grosseto, αναφερόταν η υψηλή ποιότητα των οίνων Magliano, Pereta και Scansano.

Στις 21 Δεκεμβρίου 1884 ο Vannuccio Vannuccini, τακτικό μέλος της Accademia dei Georgofili, διοργάνωσε διάσκεψη στο Scansano για να υποστηρίξει την ανάγκη σύστασης συνεταιρισμού αμπελουργών.

Μια άλλη ιστορική έκθεση σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Scansano χρονολογείται από το 1887, όταν ο Luigi Vannuccini δημοσίευσε μονογραφία με τίτλο «Καλλιέργεια αμπέλων με βραχύ στέλεχος με στηρίγματα μονής κεφαλής ή μονού οφθαλμού στην περιοχή Scansano σε αντιδιαστολή με θαμνοειδή ή κυπελλοειδή πρέμνα χωρίς στηρίγματα».

Οι μαρτυρίες για τη βαθιά ριζωμένη αμπελουργική παράδοση στην περιοχή συμπληρώνονται με το «Festa dell'Uva» (φεστιβάλ σταφυλιών), έναν εορτασμό που συνδέεται με την περίοδο συγκομιδής και από το 1969 διοργανώνεται στο Scansano, στα δεκάδες μεσαιωνικά οινοποιεία της περιοχής, γεγονός που με τη σειρά του μαρτυρεί την ευρέως διαδεδομένη δημοφιλή παράδοση παραγωγής για οικογενειακή κατανάλωση και πώληση.

Μια δημοσίευση της Επαρχιακής Επιθεώρησης Γεωργίας του Grosseto του 1972 με τίτλο «Viticoltura Grossetana», στην οποία παρουσιάζονται τα αποτελέσματα ιστορικών ερευνών σχετικά με την προέλευση και την επέκταση των αμπέλων στις λοφώδεις περιοχές της επαρχίας, επιβεβαιώνει την ύψιστη σημασία των οίνων Scansano, οι οποίοι εδώ και πάνω από έναν αιώνα φημίζονται για την εξαιρετική ποιότητα και τη διάρκεια ζωής τους.

Ως εκ τούτου, η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνου στο Scansano αναγνωρίστηκαν ως «Denominazione di Origine Controllata» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) το 1978 και ως «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης) το 2006.

Οι ανθρώπινοι παράγοντες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στον ακριβή προσδιορισμό των ακόλουθων τεχνικών πτυχών της παραγωγής, οι οποίες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των προδιαγραφών προϊόντος:

— Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου στους αμπελώνες: η κύρια ποικιλία αμπέλου που είναι κατάλληλη για την παραγωγή των οίνων Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva και Morellino di Scansano Superiore είναι η ποικιλία Sangiovese, η οποία καλλιεργούνταν ανέκαθεν στην οικεία γεωγραφική περιοχή.

— Χρησιμοποιούνται παραδοσιακές μέθοδοι μόρφωσης των πρέμνων, αποστάσεις φύτευσης και συστήματα κλαδέματος, μεταξύ άλλων και για τις νέες φυτεύσεις, ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη και αποτελεσματικότερη διάταξη των πρέμνων στο έδαφος, καθώς και για να καθίσταται δυνατή η αποτελεσματική διαχείριση του φυλλώματος, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη, καλά εκτεθειμένη έκταση φυλλώματος, μεταξύ άλλων μέσω χλωρού κλαδέματος και αραίωσης των σταφυλιών. Με τον τρόπο αυτόν, οι αποδόσεις παραγωγής σταφυλιών διατηρούνται στα όρια που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, στα 9 000 kg ανά εκτάριο για τον οίνο Morellino di Scansano και στα 8 000 kg ανά εκτάριο για τους οίνους Morellino di Scansano Riserva και Morellino di Scansano Superiore, με μέγιστη απόδοση ανά πρέμνο τα 3 kg.

— Ο οίνος παράγεται με παραδοσιακές πρακτικές που χρησιμοποιούνται επί μακρόν στην περιοχή για την παραγωγή μη αφρωδών ερυθρών οίνων, με κατάλληλη διαφοροποίηση μεταξύ του βασικού τύπου και των τύπων Riserva και Superiore. Ο τύπος Riserva αφορά πιο δομημένους ερυθρούς οίνους, η παραγωγή των οποίων απαιτεί ελάχιστη περίοδο παλαίωσης σε ξύλο.

Ο τύπος Superiore αφορά ερυθρούς οίνους με χαμηλότερη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο και υψηλότερο ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, η παραγωγή των οποίων περιλαμβάνει μεγαλύτερη περίοδο παλαίωσης πριν από τη διάθεσή τους στην κατανάλωση.

Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Morellino di Scansano» αναφέρεται στον βασικό τύπο οίνου και στους τύπους «Riserva» και «Superiore», οι οποίοι, από αναλυτική και οργανοληπτική άποψη, έχουν πολύ σαφή και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως περιγράφεται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, γεγονός που τους καθιστά σαφώς αναγνωρίσιμους και χαρακτηριστικούς του γεωγραφικού περιβάλλοντος. Ειδικότερα, όλοι οι τύποι έχουν χαμηλή οξύτητα. Το χρώμα είναι ρουμπινί, το οποίο, στον τύπο Riserva, εξελίσσεται προς κόκκινο του γρανάτη. Το άρωμά του είναι έντονο, οινώδες και ευρύ, και θυμίζει κόκκινα φρούτα του δάσους· στον τύπο Riserva, τα αρώματα ξύλου είναι εντονότερα και εμφανίζονται επίσης νότες μπαχαρικών και ώριμων φρούτων. Η γεύση του βασικού τύπου είναι ξηρή, θερμή και ελαφρώς τανική· τα στοιχεία αυτά απαντούν επίσης στον τύπο Riserva, ο οποίος έχει μακρύτερη επίγευση.

Ο τύπος Superiore χαρακτηρίζεται από υψηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη και μακρύτερη διάρκεια αποθήκευσης πριν από τη διάθεση στην κατανάλωση, γεγονός που καθιστά το προϊόν πιο εξευγενισμένο.

Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)

Χάρη στη λοφώδη τοπογραφία της περιοχής παραγωγής και στον ανατολικό/νοτιοανατολικό, ως επί το πλείστον, προσανατολισμό των αμπελώνων, οι οποίοι βρίσκονται σε περιοχές εξαιρετικά κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια, δημιουργείται ένα ευάερο και επαρκώς φωτεινό περιβάλλον που εξασφαλίζει ευνοϊκές συνθήκες ανάπτυξης για τα φυτά.

Κατά την επιλογή των περιοχών παραγωγής, προτιμώνται οι εκτάσεις με καλό προσανατολισμό, ο οποίος τις καθιστά κατάλληλες για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, με εξαίρεση τις εκτάσεις στον πυθμένα της κοιλάδας.

Η μακρά ιστορία της αμπελουργίας στην περιοχή εκτείνεται από την εποχή των Ετρούσκων και τον Μεσαίωνα μέχρι σήμερα, όπως μαρτυρούν πολυάριθμα τεκμήρια. Η ιστορία αυτή αποτελεί τη βασική απόδειξη της στενής σύνδεσης και αλληλεπίδρασης μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων και της ποιότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του οίνου «Morellino di Scansano».

Μαρτυρά τον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι της περιοχής μεταβίβαζαν, στο πέρασμα των αιώνων, τις παραδοσιακές τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας και τις οινολογικές τεχνικές, οι οποίες στη σύγχρονη εποχή εξελίχθηκαν και βελτιώθηκαν χάρη στην αναμφισβήτητη επιστημονική και τεχνολογική πρόοδο που έχει συντελεστεί, με αποτέλεσμα τη σύγχρονη παραγωγή των ιδιαιτέρως φημισμένων αυτών οίνων.

Η DOCG «Morellino di Scansano» αναγνωρίστηκε με υπουργικό διάταγμα της 14ης Νοεμβρίου 2006.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Morellino di Scansano — Εμφιάλωση

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η εμφιάλωση ή η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Morellino di Scansano — Οινοποίηση

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η οινοποίηση εκτός της περιοχής επιτρέπεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται κοντά στα όρια της περιοχής παραγωγής, υπό τον όρο ότι βρίσκονται εντός 2 000 μέτρων σε ευθεία γραμμή και ότι ανήκουν σε επιχειρήσεις που παρήγαν οίνο «Morellino di Scansano» επί τουλάχιστον πέντε έτη κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος του υπουργικού διατάγματος της 23ης Ιουλίου 2010. Οι άδειες χορηγούνται κατόπιν αίτησης και εκδίδονται από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Morellino di Scansano — Επισήμανση και παρουσίαση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η ονομασία «Toscana» ως ευρύτερη γεωγραφική ενότητα μπορεί να συμπεριλαμβάνεται στην επισήμανση και στην παρουσίαση των οίνων της ΠΟΠ «Morellino di Scansano». Η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Toscana» πρέπει να έπεται της ονομασίας «Morellino di Scansano» και να εμφανίζεται κάτω από την ειδική παραδοσιακή ένδειξη denominazione di origine controllata e garantita (ονομασία ελεγχόμενης και εγγυημένης προέλευσης ή DOCG) ή τη διατύπωση της denominazione di origine protetta της Ευρωπαϊκής Ένωσης (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή ΠΟΠ) με την ακόλουθη σειρά: — Morellino di Scansano — Denominazione di origine controllata e garantita ή Denominazione di origine protetta (ή συντομογραφία DOCG ή D.O.C.G.) — Toscana. Το μέγεθος της γραμματοσειράς για την ονομασία «Toscana» πρέπει να είναι μικρότερο από αυτό για την ονομασία «Morellino di Scansano», ενώ η γραμματοσειρά, το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ίδια και για τους δύο τύπους. Όλες οι πληροφορίες που παρατίθενται στη δεύτερη παράγραφο πρέπει να αναγράφονται σε ομοιόμορφο φόντο.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

«Morellino di Scansano» — Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι οίνοι της ΠΟΠ «Morellino di Scansano» επιτρέπεται να διατίθενται προς κατανάλωση μόνο σε γυάλινους περιέκτες σχήματος «Bordeaux» με ονομαστικό όγκο έως 6 λίτρων. Η χρήση άλλων ειδικών τύπων φιαλών χωρητικότητας 9, 12 και 15 λίτρων επιτρέπεται μόνο για προωθητικούς και μη εμπορικούς σκοπούς.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

«Morellino di Scansano» — Συστήματα πωματισμού

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Επιτρέπεται η χρήση των συστημάτων πωματισμού που προβλέπονται στους ισχύοντες κανονισμούς, με την εξαίρεση του μεταλλικού πώματος. Η χρήση βιδωτών πωμάτων επιτρέπεται μόνο για γυάλινες φιάλες χωρητικότητας έως 0,750 λίτρων, με την εξαίρεση του οίνου Morellino di Scansano Riserva.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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