C/2026/2835

29.5.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2835)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Morellino di Scansano»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1260-AM04 de 13.3.2026

1. **Nombre del producto**

«Morellino di Scansano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques; Departamento de Soberanía Alimentaria y Deportes Ecuestres; Dirección General de Promoción de la Calidad Agroalimentaria; PQA I

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Inserción de la mención «Superiore» [superior]

Descripción

Se añade el tipo «Superiore».

Esta modificación afecta a los artículos 1, 2, 4, 5, 6 y 10 del pliego de condiciones y a las secciones 6 («Descripción del vino o vinos»), 7.2 («Rendimientos máximos») y 10 («Vínculo con la zona geográfica») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Combinación de variedades de uva para el «Morellino di Scansano» con la mención «Riserva»

Descripción

Se modifica la combinación de variedades de uva para el «Morellino di Scansano» con la mención «Riserva» para aumentar el porcentaje mínimo de la variedad *sangiovese* del 85 al 90 %, con la consiguiente reducción del porcentaje de variedades complementarias del 15 al 10 %.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones, con la inserción de un nuevo apartado 2.2.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimientos máximos de uva por hectárea

Descripción

En el artículo 4, apartado 5, del pliego de condiciones, se inserta el rendimiento máximo de uva por hectárea para el tipo con la mención «Superiore» recientemente introducido. y se reduce el rendimiento del «Morellino di Scansano» con la mención «Riserva» de nueve a ocho toneladas por hectárea.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 5, del pliego de condiciones y al apartado 7.2 («Rendimientos máximos») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Rendimientos máximos de uva y vino y grados alcohólicos volumétricos naturales mínimos

Descripción

Se reformula el artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones a fin de incluir las siguientes modificaciones:

— el grado alcohólico volumétrico natural mínimo del tipo de vino con la mención «Riserva» aumenta del 12 al 12,50 %;

— se incluyen valores de rendimientos máximos de uva/vino y grado alcohólico volumétrico natural mínimo para el nuevo tipo introducido con la mención «Superiore».

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones y a la sección 6 («Descripción del vino o vinos») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Gestión de excedentes

Descripción

En el artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones se inserta una oración sobre la gestión de los excedentes de producción.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Despacho a consumo del tipo de vino con la mención «Superiore»

Descripción

El despacho a consumo del tipo «Morellino di Scansano» con la mención «Superiore» recientemente introducido se ha regulado mediante la inserción del siguiente párrafo en el artículo 5:

«En el caso de los vinos con denominación de origen protegida "Morellino di Scansano" con la mención "Superiore", solo se permite el despacho a consumo a partir del 1 de enero del segundo año siguiente a la vendimia».

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 6, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Despacho a consumo anticipado

Descripción

En el artículo 5, apartado 7, se inserta la siguiente frase relativa al despacho a consumo anticipado:

No obstante, si concurren determinadas condiciones climáticas o de mercado y siempre que el vino «Morellino di Scansano» antes mencionado haya alcanzado las características químicas, físicas y organolépticas mínimas establecidas en el artículo 6, la Región de Toscana, previa consulta a las asociaciones industriales y a las organizaciones profesionales de la región, podrá, a petición por escrito del Consorzio di Tutela, autorizar su despacho a consumo antes del 1 de marzo del año siguiente a la vendimia y, en cualquier caso, en un plazo máximo de dos meses.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 7, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Características en el momento del despacho a consumo

Descripción

Por lo que se refiere a las características en el momento del consumo, se introducen las siguientes modificaciones:

— en el caso del «Morellino di Scansano» básico, se suprime el descriptor «perfumado»;

— en el caso del «Morellino di Scansano» con la mención «Superiore», se insertan todos los descriptores relativos a las características del tipo recientemente introducido para su despacho a consumo;

— se reformula la frase que describe la posibilidad de detectar matices de madera en relación con el almacenamiento en recipientes de madera.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 6 («Descripción del vino o vinos») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la obligación de utilizar la marca registrada

Descripción

Se suprime la obligación de utilizar la marca registrada del Consorcio en la cinta de identificación que sustituye a la etiqueta estatal.

La modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Vínculo con la zona geográfica

Descripción

El vínculo con la zona geográfica se actualiza con referencias al tipo con la mención «Superiore» recién introducido. El vínculo con la zona geográfica en el documento único también se adapta al pliego de condiciones.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones y a la sección 10 («Vínculo con la zona geográfica») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Correcciones de redacción

Descripción

Se realizan correcciones de redacción en el texto del pliego de condiciones para eliminar errores tipográficos, aclarar su contenido y actualizar las referencias jurídicas. En particular:

— artículo 1: «tipo» se sustituye por «tipos»;

— artículo 2, apartado 1: se elimina las palabras «a que se refiere el artículo 1»; se sustituye «a partir de las siguientes variedades de uva» por «a partir de la variedad de uva» y se suprimen las referencias jurídicas al decreto por el que se aprueba el registro nacional de variedades de vid de uvas de vinificación;

— artículo 4, apartado 6: se suprime la última frase, puesto que la disposición ya está presente en el artículo 5 y, por tanto, se considera redundante;

— artículo 5, apartado 3: se actualiza el nombre del Ministerio competente;

— artículo 6, apartado 1: la frase «y el “Morellino di Scansano” con la mención Riserva» se sustituye por «a que se refiere el artículo 1»;

— artículo 7, apartado 5: la frase «y el “Morellino di Scansano” con la mención Riserva» se sustituye por «a que se refiere el artículo 1»;

Esta modificación afecta al artículo 1, al artículo 2, apartado 1, al artículo 4, apartado 6, al artículo 5, apartado 3, al artículo 6, apartado 1, y al artículo 7, apartado 5, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la referencia al organismo de control

Descripción

Se modifica el artículo del pliego de condiciones que incluye referencias al organismo de control y se sustituye la información por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

La modificación afecta al artículo 11 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Morellino di Scansano»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1260-AM04 de 13.3.2026

1. **Nombre(s)**

«Morellino di Scansano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

«Morellino di Scansano» tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: complejo, intenso, agradable, fino.

Sabor

Sabor: seco, cálido, ligeramente tánico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,50
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Morellino di Scansano» Riserva tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: complejo, intenso, agradable, fino.

Sabor

Sabor: seco, cálido, ligeramente tánico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 %

Extracto no reductor mínimo: 26,0 g/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Morellino di Scansano» Superiore tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma

Olor: complejo, intenso, agradable, fino.

Sabor

Sabor: seco, cálido, ligeramente tánico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 %

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

—

No procede.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Morellino di Scansano»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	9 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Morellino di Scansano» Superiore y Riserva

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	8 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— Sangiovese N.

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Las uvas destinadas a la producción de vinos con denominación de origen protegida «Morellino di Scansano» deben producirse en la zona que abarca la cadena de colinas de la provincia de Grosseto situada entre los ríos Ombrone y Albegna, que incluye todo el territorio administrativo del municipio de Scansano y una parte de los municipios de Manciano, Magliano en Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano y Roccalbegna en la provincia de Grosseto.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

A) Datos de la zona geográfica

1. Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica delimitada comprende la zona de colinas situada al sureste de la provincia de Grosseto, entre los ríos Ombrone y Albegna, y abarca todo el territorio del municipio de Scansano, una gran parte del territorio de Magliano en Toscana y una más pequeña de los municipios de Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano y Roccalbegna. La zona en cuestión comprende una cadena de colinas y estribaciones que, desde el norte y el este, descienden en dirección sur hacia la llanura de Albinia, y en dirección oeste hacia la costa tirrena y la llanura de Grossetana.

La temperatura media fluctúa en torno a los + 15,0 °C, con valores de + 7,0 °C y + 24,0 °C en los meses de invierno y verano, respectivamente.

La pluviometría media se sitúa en torno a los 620 mm. Las precipitaciones se concentran en los meses de otoño e invierno, durante los cuales se producen frecuentes lluvias torrenciales acompañadas de tormentas, mientras que las primaveras y los veranos son muy secos. El clima de la zona es cálido y seco, y las sequías recurrentes son el principal factor limitante para la producción agrícola. Las precipitaciones se concentran entre noviembre y abril, con mayor tendencia a caer en las zonas orientales.

Desde el punto de vista morfológico, la zona se caracteriza por un relieve montañoso, que predomina sobre las pequeñas mesetas. Las colinas más grandes se encuentran en la parte norte de la zona y constituyen la cuenca hidrográfica principal de los ríos Ombrone y Osa-Albegna. La altitud media predominante es de 250 metros sobre el nivel del mar, aunque cae a entre 30 y 40 metros en algunas zonas exteriores de las tierras bajas. La altitud máxima es de 566 metros sobre el nivel del mar.

Desde Poggioferro hasta Scansano, el terreno, a medida que desciende hacia la costa tirrena, salvo en el relieve de Montebottigli, se vuelve cada vez menos accidentado e irregular, hasta dar paso a pequeñas colinas o llanuras suavemente onduladas.

La geología de la zona presenta características relativamente uniformes en el oeste, donde predomina el relieve de arenisca silícea o pietraforte, mientras que, en el este, las formaciones de piedra caliza y esquisto le confieren un aspecto más complejo y accidentado. Los suelos presentan una textura franco-limosa o franco-arenosa en la parte occidental, derivada de la arenisca, donde la reacción suele variar de subácida a alcalina, mientras que, en la parte oriental, tienen una textura franco-limosa o franco-arcillosa derivada de las formaciones calizas, donde la reacción tiende a ser alcalina.

Por lo general, los suelos no son muy profundos y, en muchos lugares, se puede observar el lecho rocoso.

2. Factores humanos que contribuyen al vínculo

Existe un fuerte vínculo entre los factores humanos y el medio ambiente, ya que la población de la zona vitícola posee una arraigada tradición en la producción de vinos «Morellino di Scansano».

El cultivo de la vid en Scansano y las zonas vecinas tiene orígenes antiguos, y las pruebas de su presencia se remontan a los etruscos, como demuestran los hallazgos de herramientas agrícolas para la poda y la vendimia de uvas en el yacimiento arqueológico de Ghiaccioforte.

Durante el período medieval, diversos textos de académicos e investigadores destacaron las excelentes condiciones edafoclimáticas que ofrece la zona de Scansano para el valioso cultivo de la vid. En la Edad Media, los gobernadores y los señores feudales reconocieron la necesidad de conceder, por separado, terrenos adecuados para este cultivo, que estaba protegido por determinadas disposiciones legales.

Cuando se parcelaban las tierras feudales y comunales, se mencionaban explícitamente las concesiones de tierras en zonas vitícolas: en los estatutos de las comunidades de Cotone, Montorgiali y Scansano, las normas establecidas para la protección de las vides y de las uvas eran muy estrictas, hasta el punto de que se imponía una multa a los propietarios de animales que causaban daños a las vides.

La primera noticia detallada o científicamente organizada sobre la producción se remonta a 1813, cuando el «Maire della Comune di Scansano», en un escrito dirigido al viceprefecto del distrito de Grosseto, declaraba que, el año anterior, se habían producido en la zona de Scansano 5 540 hectolitros de vino, en su mayoría de calidad superior.

Luigi Villafranchi-Giorgini, en un informe leído en 1847 a la Società Agraria Grossetana, declaró que, en los jardines botánicos de Pisa, había una cepa de vid con una altura de cinco *ells* (2,92 metros) y una circunferencia de cuatro *ells* (2,36 metros) procedente de Castagneta Valle, en el municipio de Scansano.

En 1884, en un estudio sobre el desarrollo de la agricultura, la industria y el comercio en la provincia de Grosseto, Giacomo Barabino informaba de la alta calidad de los vinos de Magliano, Pereta y Scansano.

El 21 de diciembre de 1884, Vannuccio Vannuccini, miembro ordinario de la Accademia dei Georgofili, celebró una conferencia en Scansano para defender la creación de una cooperativa de viticultores.

Otro informe histórico sobre la viticultura en la zona de Scansano data de 1887, cuando Luigi Vannuccini publicó su *Monografia della coltivazione della vite a basso ceppo con sostegni ad un solo sperone e tralcio a frutto nel territorio scansanese in relazione alle viti ad alberello o a cornetti senza sostegni* (Monografía sobre el cultivo de vides de tallo corto con soportes de un solo pulgar o un solo brote en la zona de Scansano, en comparación con las vides en matorral o en copa sin soporte).

Otra prueba del arraigo de la tradición vitícola en la zona es la Festa dell'Uva (fiesta de la uva), una celebración vinculada al período de la vendimia, que se celebra en Scansano desde 1969 en las decenas de bodegas medievales de la zona, lo que a su vez demuestra la extendida tradición popular de producción para el consumo familiar y la venta.

Una publicación de la Inspección Provincial de Agricultura de Grosseto sobre la *Viticoltura Grossetana*, publicada en 1972, que recoge los resultados de la investigación histórica sobre los orígenes y la expansión de la vid en las zonas montañosas de la provincia, confirma la importancia primordial de los vinos de Scansano, conocidos desde hace más de un siglo por su excelente calidad y su capacidad de conservación.

Así pues, el cultivo de la vid y la producción de vino en Scansano obtuvieron el reconocimiento de «Denominazione di Origine Controllata» (denominación de origen controlada) en 1978 y de «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (denominación de origen controlada y garantizada) en 2006.

Los factores humanos desempeñan un papel en la definición precisa de los siguientes aspectos técnicos de la producción, que forman parte integrante del pliego de condiciones:

— La base ampelográfica de los viñedos: la principal variedad de uva apta para la producción de los vinos «Morellino di Scansano», «Morellino di Scansano» Riserva y «Morellino di Scansano» Superiore es la *sangiovese*, que siempre se ha cultivado en la zona geográfica en cuestión.

— Los métodos tradicionales de conducción de la vid, las distancias de plantación y los sistemas de poda, en particular en las plantaciones nuevas, se utilizan para lograr la mejor y más eficiente disposición de las vides en la tierra, así como para permitir una gestión eficiente del follaje con el fin de obtener una superficie foliar adecuada y bien expuesta, incluso mediante la poda en verde y el aclareo de las uvas. Esto mantiene los rendimientos de producción de uva dentro de los límites establecidos en el pliego de condiciones: 9 000 kg por hectárea para el «Morellino di Scansano» y 8 000 kg por hectárea para el «Morellino di Scansano» Riserva y el «Morellino di Scansano» Superiore; con un rendimiento máximo por planta de 3 kg.

— El vino se elabora siguiendo las prácticas tradicionales de vinificación en tinto de la zona para la producción de vinos tranquilos, diferenciando adecuadamente los tipos básico, Riserva y Superiore. El tipo Riserva corresponde a los vinos tintos más estructurados, cuya elaboración requiere un período mínimo de envejecimiento en madera.

El tipo Superiore corresponde a los vinos tintos con un menor rendimiento de uva por hectárea y un grado alcohólico volumétrico mínimo más elevado, cuya producción implica un período de envejecimiento más largo antes de su despacho a consumo.

B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

La denominación de origen protegida «Morellino di Scansano» comprende los tipos básico, Riserva y Superiore, los cuales, desde el punto de vista analítico y organoléptico, presentan características muy claras y distintivas, tal como se describen en el artículo 6 del pliego de condiciones, lo que los hace claramente identificables y típicos del medio geográfico. En particular, todos los tipos tienen un contenido de acidez bajo. El color es rojo rubí, que, en el caso del tipo Riserva, evoluciona hacia el granate. Su aroma es intenso, vinoso y amplio, y recuerda a los frutos rojos del bosque; en el tipo Riserva, los aromas de madera son más intensos y aparecen también notas de especias y fruta más madura. El sabor del tipo básico es seco, cálido y ligeramente tánico; estos elementos también están presentes en el tipo Riserva, cuyo final es más prolongado.

El tipo Superiore se caracteriza por un mayor contenido alcohólico y por un período de permanencia más largo en la bodega antes de su despacho a consumo, lo que da lugar a un producto más refinado.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)

La orografía de colinas de la zona de producción y la predominancia de los viñedos orientados hacia el este y el sureste, situados en zonas especialmente adaptadas al cultivo de la vid, contribuyen a crear un entorno con una ventilación y luminosidad adecuadas, que favorecen un buen desarrollo de las funciones vegetativas y productivas de las plantas.

A la hora de seleccionar las zonas de producción, se da prioridad a los suelos con buena exposición, aptos para una viticultura de calidad, y se excluyen los terrenos situados en el fondo del valle.

La dilatada historia vitivinícola de la región se remonta a la época etrusca, pasa por la Edad Media y llega hasta la actualidad, como testimonian innumerables referencias documentales. Esto constituye la prueba básica de la estrecha conexión e interacción entre los factores humanos y la calidad y características particulares del vino «Morellino di Scansano».

En otras palabras, demuestra la forma en que la población de esta zona ha transmitido, a lo largo de los siglos, las técnicas vitivinícolas y enológicas tradicionales, que en la actualidad se han mejorado y perfeccionado gracias a los indudables avances científicos y tecnológicos alcanzados, para elaborar los reconocidos vinos actuales.

La DOCG «Morellino di Scansano» se reconoció mediante una orden ministerial de 14 de noviembre de 2006.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

«Morellino di Scansano» — Embotellado

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Embotellado en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

El embotellado o envasado debe realizarse en la zona geográfica delimitada.

Título del requisito o la excepción

«Morellino di Scansano» — Vinificación

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Se permite la vinificación fuera de la zona en instalaciones situadas cerca del límite de la zona de producción, siempre que estén situadas a menos de 2 000 metros en línea recta y pertenezcan a explotaciones que hayan elaborado vino «Morellino di Scansano» durante al menos cinco años en la fecha de entrada en vigor del Decreto Ministerial de 23 de julio de 2010. Dicha autorización deberá ser solicitada y expedida por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

Título del requisito o la excepción

«Morellino di Scansano» — Etiquetado y presentación

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Cabe la posibilidad de hacer alusión al nombre «Toscana», como unidad geográfica mayor, en el etiquetado y la presentación de los vinos de la DOP «Morellino di Scansano». El nombre geográfico mayor «Toscana» debe ir seguido de la denominación «Morellino di Scansano» y figurar debajo del término tradicional específico «denominazione di origine controllata e garantita» (denominación de origen controlada y garantizada, DOCG) o del término de la Unión Europea «denominazione di origine protetta» (denominación de origen protegida, DOP), en el orden indicado a continuación: — «Morellino di Scansano», — «Denominazione di origine controllata e garantita» o «Denominazione di origine protetta» (o el acrónimo DOCG o D.O.C.G.), — «Toscana»; los caracteres del nombre «Toscana» deben tener una altura inferior a la de los caracteres que componen el nombre «Morellino di Scansano» y deben tener el mismo tipo de letra (tipo de carácter), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica. Todas las indicaciones enumeradas en el párrafo segundo deberán figurar sobre un fondo uniforme.

Título del requisito o la excepción

«Morellino di Scansano» — Envasado

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos de la DOP «Morellino di Scansano» solo deben comercializarse en recipientes de vidrio del tipo «bordelés», con un volumen nominal de hasta 6 litros. El uso de otros formatos especiales de 9, 12 y 15 litros se limita a fines promocionales y no comerciales.

Título del requisito o la excepción

«Morellino di Scansano» — Sistemas de cierre

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los sistemas de cierre permitidos son los establecidos en la normativa vigente, con excepción del tapón corona. El uso del tapón de rosca solo está permitido para envases de vidrio de una capacidad igual o inferior a 0,750 litros, a excepción del vino «Morellino di Scansano Riserva».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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