C/2026/2835

29.5.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/2835)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Morellino di Scansano”

EU-viitenumero: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Morellino di Scansano”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

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 (Italian maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto – elintarvikkeiden laadun edistämisen pääosasto – PQA I)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistamme, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Ilmaisun ”Superiore” (ensiluokkainen viini) lisääminen

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty Superiore-viinityyppi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2, 4, 5, 6 ja 10 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 6 (Viinien kuvaus), 7.2 (Enimmäistuotokset) ja 10 (Yhteys maantieteelliseen alueeseen) kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Riserva-merkinnällä varustettuun Morellino di Scansano -viiniin käytettävä rypälelajikkeiden yhdistelmä

Kuvaus

Riserva-merkinnällä varustettuun Morellino di Scansano -viiniin käytettävää rypälelajikkeiden yhdistelmää on muutettu siten, että Sangiovese-lajikkeen vähimmäisprosenttiosuus nostetaan 85 prosentista 90 prosenttiin, minkä vuoksi täydentävien lajikkeiden prosenttiosuus lasketaan 15 prosentista 10 prosenttiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa, johon lisätään uusi 2.2 alakohta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypäleiden hehtaarikohtaiset enimmäistuotokset

Kuvaus

Tuote-eritelmän 4 kohdan 5 alakohtaan on lisätty eritelmään lisätyn Superiore-merkinnällä varustetun viinityypin rypäleiden hehtaarikohtainen enimmäistuotos, ja Riserva-merkinnällä varustetun Morellino di Scansano -viinin tuotos on alennettu 9 tonnista 8 tonniin hehtaaria kohti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 5 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.2 kohtaa (Enimmäistuotokset).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypäleiden/viinien enimmäistuotokset ja luonnolliset vähimmäisalkoholipitoisuudet tilavuusprosentteina ilmaistuina

Kuvaus

Tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohta on muotoiltu uudelleen siten, että se sisältää seuraavat muutokset:

— Riserva-merkinnällä varustetun viinityypin luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on nostettu 12,00 tilavuusprosentista 12,50 tilavuusprosenttiin.

— Alakohtaan on lisätty uuden Superiore-merkinnällä varustetun viinityypin rypäleiden/viinien enimmäistuotos ja luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ilmaistuina.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa (Viinien kuvaus).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Ylijäämän hallinta

Kuvaus

Tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaan on lisätty virke ylijäämätuotoksen hallinnasta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Superiore-merkinnällä varustetun viinityypin luovuttaminen kulutukseen

Kuvaus

Uuden Superiore-merkinnällä varustetun Morellino di Scansano -viinityypin luovuttamista kulutukseen on säännelty lisäämällä 5 kohtaan seuraava kappale:

”Suojatulla alkuperänimityksellä ”Morellino di Scansano” ja Superiore-merkinnällä varustettujen viinien kulutukseen luovuttaminen on sallittu vasta sadonkorjuuta seuraavan toisen vuoden tammikuun 1. päivästä alkaen.”

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 6 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Varhainen luovuttaminen kulutukseen

Kuvaus

Lisätään 5 kohdan 7 alakohtaan varhaista kulutukseen luovuttamista koskeva virke seuraavasti:

”Erityisten ilmasto- tai markkinaolosuhteiden vallitessa ja edellyttäen, että edellä mainittu Morellino di Scansano -viini on saavuttanut 6 kohdassa määrätyt kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset vähimmäisominaisuudet, Toscanan alue voi alueen toimialajärjestöjä ja ammattialajärjestöjä kuultuaan Morellino di Scansano -viinien suojeluyhdistyksen kirjallisesta pyynnöstä sallia kulutukseen luovuttamisen ennen sadonkorjuuta seuraavan vuoden maaliskuun 1. päivää ja joka tapauksessa enintään kahden kuukauden kuluessa.”

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 7 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Ominaisuudet kulutushetkellä

Kuvaus

Kulutushetkellä havaittavien ominaisuuksien osalta tuote-eritelmään on tehty seuraavat muutokset:

— Tavallisen Morellino di Scansano -viinin osalta tuote-eritelmästä on poistettu kuvaava ilmaisu ”runsastuoksuinen”.

— Superiore-merkinnällä varustetun Morellino di Scansano -viinin osalta tuote-eritelmään on lisätty kaikki kulutukseen luovutettavan uuden viinityypin ominaisuuksia kuvaavat ilmaisut.

— Virke, jossa mainitaan puumaisten vivahteiden mahdollinen havaittavuus puuastioissa tapahtuvan varastoinnin yhteydessä, on muotoiltu uudelleen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa (Viinien kuvaus).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rekisteröidyn tavaramerkin käyttövelvoitteen poistaminen

Kuvaus

Vaatimus tuottajajärjestön rekisteröimän tavaramerkin käyttämisestä valtion merkinnän korvaavassa tunnistenauhassa on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Kuvaus

Yhteys maantieteelliseen alueeseen on päivitetty viittauksilla hiljattain lisättyyn Superiore-viinityyppiin. Myös yhtenäisessä asiakirjassa esitetty yhteys maantieteelliseen alueeseen on saatettu tuote-eritelmän mukaiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 10 kohtaa (Yhteys maantieteelliseen alueeseen).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Toimitukselliset korjaukset

Kuvaus

Tuote-eritelmän tekstiin on tehty toimituksellisia korjauksia, joilla on poistettu kirjoitusvirheitä, selkeytetty tekstiä ja päivitetty oikeudellisia viittauksia. Korjaukset ovat seuraavat:

— 1 kohta: Sana ”tyyppi” on korvattu sanalla ”tyypit”.

— 2 kohdan 1 alakohta: Ilmaisu ”1 kohdassa tarkoitettu” on poistettu, ilmaisu ”seuraavista rypälelajikkeista” on korvattu ilmaisulla ”rypälelajikkeesta” ja oikeudelliset viittaukset asetukseen viinirypäleiden hyväksymisestä viiniköynnöslajikkeiden kansalliseen rekisteriin on poistettu.

— 4 kohdan 6 alakohta: Viimeinen virke on poistettu, koska määräys sisältyy jo 5 kohtaan ja se katsotaan näin ollen tarpeettomaksi.

— 5 kohdan 3 alakohta: Toimivaltaisen ministeriön nimi on päivitetty.

— 6 kohdan 1 alakohta: Ilmaus ”ja Riserva-merkinnällä varustettu Morellino di Scansano -viini” on korvattu ilmauksella ”1 kohdassa tarkoitettu”.

— 7 kohdan 5 alakohta: Ilmaus ”ja Riserva-merkinnällä varustettu Morellino di Scansano -viini” on korvattu ilmauksella ”1 kohdassa tarkoitettu”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa, 2 kohdan 1 alakohtaa, 4 kohdan 6 alakohtaa, 5 kohdan 3 alakohtaa, 6 kohdan 1 alakohtaa ja 7 kohdan 5 alakohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevan viittauksen poistaminen

Kuvaus

Viittaukset valvontaelimeen sisältänyttä tuote-eritelmän kohtaa on muutettu korvaamalla kyseiset tiedot viittauksella jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla olevaan julkaisuun.

Muutos koskee tuote-eritelmän 11 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Morellino di Scansano”

EU-viitenumero: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Nimi/nimet**

Morellino di Scansano

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Red Morellino di Scansano

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu

tuoksu: monivivahteinen, voimakas, miellyttävä, hieno

Maku

maku: kuiva, lämmin, kevyesti tanniininen

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hieman puinen.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%):	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	–
Vähimmäishappopitoisuus:	4,50
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	–
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	–

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 til.-%

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punainen Morellino di Scansano Riserva

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu

tuoksu: monivivahteinen, voimakas, miellyttävä, hieno

Maku

maku: kuiva, lämmin, kevyesti tanniininen

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hieman puinen.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%):	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%):	–
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	–
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	–

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punainen Morellino di Scansano Riserva

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu

tuoksu: monivivahteinen, voimakas, miellyttävä, hieno

Maku

maku: kuiva, lämmin, kevyesti tanniininen

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hieman puinen.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%):	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%):	–
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	–
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	–

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

–

Ei sovelleta

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Morellino di Scansano

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	9 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Morellino di Scansano Superiore ja Riserva

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	8 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Sangiovese N

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Morellino di Scansano” varustettujen viinien tuotantoon tarkoitetut rypäleet on tuotettava alueella, joka muodostuu Ombrone- ja Albegnajokien välisistä kukkuloista Grosseton maakunnassa. Alue kattaa Scansanon kunnan koko hallinnollisen alueen ja osan Mancianon, Magliano in Toscanan, Grosseton, Campagnaticon, Sempronianon ja Roccalbegnan kunnista Grosseton maakunnassa.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

A) Maantieteellisen alueen tiedot

1. Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Rajattu maantieteellinen alue käsittää kukkulaisen alueen Grosseton maakunnan kaakkoisosassa Ombrone- ja Albegnajokien välillä. Alue kattaa Scansanon kunnan koko alueen, suuren osan Magliano in Toscanan kunnan alueesta sekä pienemmän osan Mancianon, Grosseton, Campagnaticon, Sempronianon ja Roccalbegnan kunnista. Kyseinen alue käsittää kukkuloista ja niiden alarinteistä koostuvan jonon, joka laskeutuu pohjoisesta ja idästä etelään kohti Albinian tasankoa sekä länteen kohti Tyrrhenanmeren rannikkoa ja Grossetanan tasankoa.

Keskilämpötila on noin +15,0 °C, talvikuukausina noin + 7,0 °C ja kesäkuukausina noin +24,0 °C.

Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on noin 620 millimetriä. Sateita saadaan pääasiassa syys- ja talvikuukausina, jolloin esiintyy usein myrskyisiä rankkasateita. Kevät ja kesät ovat hyvin kuivia. Alueen ilmasto on lämmin ja kuiva, ja toistuvat kuivuuskaudet ovat merkittävin maataloustuotantoa rajoittava tekijä. Sateet ajoittuvat lähinnä marraskuun ja huhtikuun välille, ja suuri osa sateista saadaan alueen itäosassa.

Morfologisesti alueelle on ominaista mäkinen maasto, joka on hallitsevassa asemassa pieniin tasankoihin verrattuna. Korkeimmat kukkulat sijaitsevat alueen pohjoisosassa ja muodostavat Ombronen ja Osa-Albegnan valuma-alueiden merkittävimmän vedenjakajan. Alueen keskikorkeus on 250 metriä merenpinnan yläpuolella, ja alankojen joidenkin reuna-alueiden korkeus on 30–40 metriä. Korkeus merenpinnasta on suurimmillaan 566 metriä.

Scansanon kunnan Poggioferron kylästä maa laskeutuu kohti Tyrrhenanmeren rannikkoa ja maasto muuttuu Montebottiglin kohoumaa lukuun ottamatta yhä tasaisemmaksi, kunnes se vaihtuu pieniksi harjanteiksi tai kumpuileviksi alangoiksi.

Alueen geologia on suhteellisen yhtenäinen lännessä, jossa esiintyy pääasiassa piipitoista tai pietraforte-tyyppistä hiekkakiveä, kun taas idässä kalkkikivi- ja liuskemuodostumat tekevät maastosta monimuotoisemman ja epätasaisemman. Alueen länsiosan maaperä on koostumukseltaan hiekkakivestä peräisin olevaa siltti- tai hiekkapitoista hiesua, ja maan pH-taso vaihtelee yleensä hieman happamasta emäksiseen. Itäosassa maaperä on koostumukseltaan kalkkikivimuodostumista peräisin olevaa siltti- tai savipitoista hiesua ja maan pH-taso on yleensä emäksinen.

Maaperä ei yleensä ole kovin syvä, joten kallioperä on monin paikoin näkyvissä.

2. Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden ja ympäristön välillä on vahva yhteys, sillä Morellino di Scansano -viinien valmistuksella on pitkät perinteet alueella.

Viiniä on viljelty Scansanossa ja sen lähialueilla ammoisista ajoista lähtien, ja todisteita viininviljelystä on jo etruskien ajalta – muun muassa Ghiaccioforten arkeologisesta kohteesta löydetyt, köynnösten leikkaamiseen ja rypäleiden korjaamiseen käytetyt maataloustyökalut.

Keskiajalta peräisin olevat tutkijoiden mielenkiintoiset sitaatit osoittavat, että Scansanon alue tarjosi erinomaiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet arvokkaiden viinien viljelylle. Keskiajalla hallitsijat ja feodaaliherrat ymmärsivät, että viljelijöille oli jaettava varta vasten tälle erityisillä säännöksillä suojellulle viljelykasville soveltuvaa maata.

Kun läänitysmaata ja yhteisomisteista maata ositettiin, mainittiin nimenomaisesti viininviljelyalueiden maankäyttöoikeudet: Cotonen, Montorgialin ja Scansanon kuntien järjestyssääntöjen viiniköynnösten ja rypäleiden suojelua koskevat säännöt olivat hyvin tiukat, ja niissä määrättiin sakkoja viiniköynnöksiä vahingoittavien eläinten omistajille.

Ensimmäiset yksityiskohtaiset tai tieteelliset tiedot tuotannosta ovat peräisin vuodelta 1813, jolloin Scansanon kunnanjohtaja (*Maire della Comune di Scansano*) ilmoitti Grosseton alueen apulaisprefektille lähettämässään kirjeessä, että edellisenä vuonna Scansanon alueella oli tuotettu 5 540 hehtolitraa viiniä, josta suurin osa oli laadultaan erinomaista.

Luigi Villafranchi-Giorgini ilmoitti Società Agraria Grossetana -yhdistykselle vuonna 1847 luetussa viestissä, että Pisan kasvitieteellisessä puutarhassa on Scansanon kunnassa sijaitsevasta Castagneta Vallesta peräisin oleva viiniköynnös, jonka korkeus on viisi kyynärää eli 2,92 metriä ja ympärysmitta neljä kyynärää eli 2,36 metriä.

Giacomo Barabino ilmoitti vuonna 1884 Grosseton maakunnan maatalouden, teollisuuden ja kaupan kehitystä koskevassa tutkimuksessaan, että Maglianon, Peretan ja Scansanon viinit ovat erittäin laadukkaita.

Accademia dei Georgofilin varsinainen jäsen Vannuccio Vannuccini järjesti 21. joulukuuta 1884 Scansanossa konferenssin, jossa perusteltiin viininviljelijöiden osuuskunnan tarvetta.

Toinen Scansanon alueen viininviljelyä koskeva historiallinen kirjallisuuslähde on vuodelta 1887, jolloin Luigi Vannuccini julkaisi monografian lyhytvartisten viiniköynnösten viljelystä yhden kannuksen tai yhden kannusverson tuilla Scansanon alueella verrattuna goblet-leikattujen viiniköynnösten viljelyyn ilman tukea.

Myös Festa dell'Uva (viinirypälefestivaali) on osoitus alueen pitkistä viininviljelyperinteistä. Se on sadonkorjuukauteen liittyvä juhla, jota on vietetty Scansanossa vuodesta 1969 lähtien alueen kymmenissä keskiaikaisissa viininvalmistamoissa. Ne puolestaan todistavat yleisestä perinteestä tuottaa viiniä kotitalouksien kulutukseen ja myyntiin.

Vuonna 1972 julkaistussa Grosseton maakunnan maatalouden tarkastusviraston julkaisussa "Viticoltura Grossetana", jossa esitellään viiniköynnösten alkuperää ja leviämistä maakunnan mäkisillä alueilla koskevan historiantutkimuksen tuloksia, vahvistetaan, että erinomaisesta laadustaan ja säilyvyydestään jo yli sadan vuoden ajan tunnettujen Scansanon viinien merkitys on erittäin suuri.

Tästä syystä Scansanon viininviljelylle ja viininvalmistukselle myönnettiin vuonna 1978 merkintä "Denominazione di Origine Controllata" (tarkistettu alkuperänimitys) ja vuonna 2006 "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (tarkistettu ja taattu alkuperänimitys).

Ihmisen toimintaan liittyvillä tekijöillä on merkitystä seuraavien tuote-eritelmään erottamattomasti sisältyvien tuotannon teknisten näkökohtien tarkan määrittelyn kannalta:

— Rypälelajikkeiden yhdistelmät viinitiloilla: Pääasiallinen Morellino di Scansano-, Morellino di Scansano Riserva- ja Morellino di Scansano Superiore -viinien valmistukseen soveltuva rypälelajike on Sangiovese, jota on aina viljelty tällä maantieteellisellä alueella.

— Perinteisiä viiniköynnösten kasvatusmenetelmiä, istutusetäisyyksiä ja leikkausmenetelmiä hyödynnetään yhä viiniköynnösten, myös uusien istutusten, mahdollisimman hyvän ja tehokkaan muodostelman saavuttamiseksi. Lisäksi niiden avulla lehvistöä voidaan hoitaa tehokkaasti muun muassa viherleikkauksen ja rypäleiden harventamisen kautta, jolloin saadaan kunnollinen, riittävästi auringonvaloa saava lehvistö. Näin rypäletuotos pysyy eritelmässä vahvistetuissa rajoissa, jotka ovat Morellino di Scansano -viinin osalta 9 000 kilogrammaa hehtaaria kohden ja Morellino di Scansano Riserva- ja Morellino di Scansano Superiore -viinien osalta 8 000 kilogrammaa hehtaaria kohden. Enimmäistuotos viiniköynnöstä kohden on 3 kilogrammaa.

— Viini valmistetaan perinteisillä menetelmillä, joita on pitkään käytetty alueella hiilihapottomien punaviinien valmistamiseen. Näin erotetaan asianmukaisesti toisistaan tavanomainen, Riserva- sekä Superiore-viinityypit. Riserva-viinityyppi liittyy rakenteellisempiin punaviineihin, joiden tuotanto edellyttää tiettyä vähimmäiskypsytysaikaa puuastioissa.

Superiore-viinityyppi liittyy punaviineihin, joiden hehtaarikohtainen rypäletuotos on pienempi ja vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina suurempi ja joiden tuotanto edellyttää pidempää kypsytysaikaa ennen kulutukseen luovuttamista.

B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Morellino di Scansano” viitataan sekä tavanomaiseen, Riserva- että Superiore-viinityyppeihin, joilla on tuote-eritelmän 6 kohdassa kuvatut erittäin selkeät ja erottuvat analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet, minkä vuoksi ne ovat selvästi tunnistettavissa ja maantieteelliselle ympäristölle tyypillisiä. Kaikissa viinityypeissä on esimerkiksi alhainen happopitoisuus. Ne ovat väriltään rubiininpunaisia, ja Riserva-viinityypissä väri kehittyy granaatinpunaiseksi. Tuoksu on voimakas, viinimäinen ja runsas ja muistuttaa punaisia marjoja. Riserva-viinityypissä puumaiset aromit ovat voimakkaampia, ja siinä on myös mausteiden ja kypsempien hedelmien vivahteita. Tavanomaisen viinityypin maku on kuiva, lämmin ja hieman tanniininen. Näitä elementtejä esiintyy myös Riserva-viinityypissä, jonka jälkimaku on pidempi.

Superiore-viinityypille on ominaista suurempi alkoholipitoisuus ja pidempi kellarointi ennen kulutukseen luovuttamista, mikä tekee tuotteesta kehittyneemmän.

C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä

Tuotantoalueen mäkinen pinnanmuodostus, viinitarhojen pääasiassa idän- tai lounaanpuoleinen sijainti alueilla, jotka soveltuvat erityisen hyvin viininviljelyyn, sekä sopivan tuulinen ja valoisa ympäristö tarjoavat viiniköynnöksille suotuisat kasvuolosuhteet.

Tuotantoalueita valittaessa etusijalle asetetaan runsaasti auringonvaloa saava maa, joka soveltuu laadukkaiden viinien tuotantoon. Tämä sulkee pois laakson pohjalla sijaitsevat alueet.

Viininkasvatuksen pitkät perinteellä alueella alkoivat etruskien aikakaudella jatkuen läpi keskiajan nykypäiviin asti, mikä käy ilmi lukuisista asiakirjoista. Se on perustavanlaatuinen todiste ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden ja Morellino di Scansano -viinin laadun ja erityisominaisuuksien välisestä tiiviistä yhteydestä ja vuorovaikutuksesta.

Tämä yhteys osoittaa, että perinteiset viininviljely- ja -valmistustekniikat ovat vuosisatojen saatossa siirtyneet tällä alueella sukupolvelta toiselle – näitä tekniikoita on voitu parannella ja hioa tieteen ja teknologian kiistattoman edistymisen ansiosta, ja näin nämä nykyisin hyvin maineikkaat viinit ovat syntyneet.

Suojattu alkuperänimitys ”Morellino di Scansano” tunnustettiin 14. marraskuuta 2006 annetulla ministeriön asetuksella.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Morellino di Scansano – Pullotus

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Pullotuksen tai pakkaamisen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Morellino di Scansano – Viiniyttäminen

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Maantieteellisen alueen ulkopuolella tapahtuva viiniyttäminen on luvanvaraista ja sallittua tuotantoalueen rajojen läheisyydessä sijaitsevissa laitoksissa edellyttäen, että ne sijaitsevat enintään 2 000 metrin etäisyydellä linnuntietä ja että ne ovat sellaisten yritysten omistuksessa, jotka ovat valmistaneet Morellino di Scansano -viiniä vähintään viiden vuoden ajan ennen 23. heinäkuuta 2010 hyväksytyn ministeriön määräyksen voimaantuloa. Lupaa on haettava, ja sen myöntää maa- ja metsätalousministeriö.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Morellino di Scansano – Merkinnät ja esillepano

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Morellino di Scansano” varustettujen viinien päällysmerkinnöissä ja esittelyissä on mahdollista käyttää nimeä ”Toscana” laajempana maantieteellisenä yksikkönä. Laajempaan maantieteelliseen yksikköön viittaava nimi ”Toscana” merkitään nimityksen ”Morellino di Scansano” jälkeen ja perinteisen merkinnän *denominazione di origine controllata e garantita* (tarkistettu ja taattu alkuperänimitys) tai Euroopan unionin merkinnän *denominazione di origine protetta* (suojattu alkuperänimitys) alapuolelle seuraavalla tavalla: – Morellino di Scansano – *Denominazione di origine controllata e garantita* tai *Denominazione di origine protetta* (tai merkintä DOCG tai D.O.C.G.) – Toscana. Nimityksen ”Toscana” kirjainten on oltava pienempiä kuin nimityksen ”Morellino di Scansano” kirjaimet. Kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, korostuksen sekä värien ja niiden voimakkuuden tulee olla samat. Kaikki toisessa kohdassa luetellut tiedot tulee merkitä yhtenäiselle taustalle.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Morellino di Scansano – Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Morellino di Scansano” varustetut viinit on toimitettava kuluttajille bordolese-tyylisissä lasipulloissa, joiden nimellistilavuus on enintään 6 litraa. Erityiskokojen (9, 12 ja 15 litraa) käyttö on rajoitettu ei-kaupallisiin ja myynninedistämistarkoituksiin.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Morellino di Scansano – Sulkemisjärjestelmät

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Sallitut sulkimet määritetään voimassa olevassa lainsäädännössä, kruunukorkkia lukuun ottamatta. Kierrekorkki on sallittu enintään 0,75 litran pulloissa Morellino di Scansano Riserva -viiniä lukuun ottamatta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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