C/2026/2835

29.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2835)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Morellino di Scansano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Morellino di Scansano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – *Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica* (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – *Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare* (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout de la mention «Superiore»

Description

Le type portant la mention «Superiore» a été ajouté.

La modification concerne les articles 1, 2, 4, 5, 6 et 10 du cahier des charges, ainsi que les rubriques 6 (Description du ou des vins), 7.2 (Rendements maximaux) et 10 (Lien avec la zone géographique) du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Base ampélographique du «Morellino di Scansano» portant la mention «Riserva»

Description

La base ampélographique du «Morellino di Scansano» portant la mention «Riserva» a été modifiée afin de relever le pourcentage minimal du cépage Sangiovese de 85 % à 90 %, avec pour corolaire une diminution du pourcentage des cépages complémentaires de 15 % à 10 %.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et y introduit un nouveau paragraphe 2.2.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendements maximaux de raisins/ha

Description

À l'article 4, paragraphe 5, du cahier des charges, la valeur du rendement maximal de raisins/ha a été ajoutée pour le type nouvellement introduit portant la mention «Superiore» et le rendement pour le «Morellino di Scansano» portant la mention «Riserva» a été abaissé de 9 à 8 t/ha.

La modification concerne l'article 4, paragraphe 5, du cahier des charges et la rubrique 7.2 (Rendements maximaux) du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendements maximaux du raisin en vin et titre alcoométrique volumique naturel minimal

Description

Le paragraphe 1 de l'article 5 du cahier des charges a été reformulé et les modifications suivantes ont été apportées:

— augmentation du titre alcoométrique volumique minimal naturel du type portant la mention «Riserva», qui passe de 12,00 % à 12,50 %;

— ajout des valeurs de rendements maximaux du raisin en vin et du titre alcoométrique volumique naturel minimal pour le type nouvellement introduit portant la mention «Superiore».

La modification concerne l'article 5, paragraphe 1, du cahier des charges et la rubrique 6 (Description du ou des vins) du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Gestion des excédents

Description

À l'article 5, paragraphe 1, du cahier des charges, une période de gestion du rendement excédentaire a été ajoutée.

La modification concerne l'article 5, paragraphe 1, du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à la consommation du type portant la mention «Superiore»

Description

La mise à la consommation du type nouvellement introduit «Morellino di Scansano» portant la mention «Superiore» a été réglementée par l'ajout du paragraphe suivant à l'article 5:

«Pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie "Morellino di Scansano" portant la mention "Superiore", la mise à la consommation n'est autorisée qu'à partir du 1er janvier de la deuxième année suivant celle de la récolte.»

La modification concerne l'article 5, paragraphe 6, du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à la consommation anticipée

Description

À l'article 5, paragraphe 7, la période suivante relative à la mise à la consommation anticipée a été ajoutée:

Toutefois, en cas de conditions climatiques ou de marché particulières avérées, sous réserve que le vin «Morellino di Scansano» susmentionné présente les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques minimales prévues à l'article 6, la région de Toscane, après consultation des organisations professionnelles du secteur et de la région, sur demande justifiée du *Consorzio di Tutela*, peut autoriser la mise à la consommation avant le 1er mars de l'année suivant la récolte et, en tout état de cause, dans un délai maximal de deux mois.

La modification concerne l'article 5, paragraphe 7, du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Caractéristiques à la consommation

Description

En ce qui concerne les caractéristiques à la consommation, les modifications suivantes ont été apportées:

— pour le «Morellino di Scansano» du type de base, le descripteur «parfumé» a été supprimé;

— pour le «Morellino di Scansano» portant la mention «Superiore», tous les descripteurs relatifs aux caractéristiques du type nouvellement introduit pour la mise à la consommation ont été ajoutés;

— la période décrivant la possibilité de présenter des notes boisées en lien avec la conservation dans des récipients en bois a été reformulée.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 6 (Description du ou des vins) du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de l'obligation d'utiliser la marque enregistrée

Description

L'obligation d'utiliser la marque enregistrée par le *Consorzio* sur la bandelette qui remplace la bandelette d'authentification officielle (*contrassegno di Stato*) a été supprimée.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Lien avec le milieu géographique

Description

Le lien avec le milieu géographique est mis à jour par l'ajout de références au type portant la mention «Superiore» nouvellement introduite. En outre, le lien avec l'aire géographique figurant dans le document unique est aligné sur les dispositions du cahier des charges.

La modification concerne l'article 10 du cahier des charges et la rubrique 10 (Lien avec la zone géographique) du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Corrections formelles

Description

Des corrections formelles ont été apportées au texte du cahier des charges afin de supprimer les erreurs typographiques, de clarifier le texte et de mettre à jour les références à la base juridique. En particulier:

— article 1: «dans le type» a été remplacé par «dans les types»;

— article 2, paragraphe 1: la phrase «visés à l'article 1» a été supprimée; les termes «à partir des cépages suivants» ont été remplacés par «à partir du cépage» et les références à la base juridique concernant le décret portant approbation du registre national des variétés de vigne à raisins de cuve sont supprimées;

— article 4, paragraphe 6: le dernier délai a été supprimé car la disposition est déjà prévue à l'article 5 et a dès lors été jugée redondante;

— article 5, paragraphe 3: le nom du ministère compétent a été mis à jour;

— article 6, paragraphe 1: la phrase «et "Morellino di Scansano" portant la mention "Riserva"» a été remplacée par «visé à l'article 1»;

— article 7, paragraphe 5: la phrase «et "Morellino di Scansano" portant la mention "Riserva"» a été remplacée par «visé à l'article 1»;

La modification concerne l'article 1, l'article 2, paragraphe 1, l'article 4, paragraphe 6, l'article 5, paragraphe 3, l'article 6, paragraphe 1, et l'article 7, paragraphe 5, du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de la référence à l'organisme de contrôle

Description

L'article du cahier des charges qui prévoit des références à l'organisme de contrôle a été modifié et remplacé par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La modification concerne l'article 11 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Morellino di Scansano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Morellino di Scansano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

«Morellino di Scansano» rosso

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge rubis, tirant sur le grenat avec le vieillissement

Nez

arôme: éthéré, intense, agréable, fin

Bouche

saveur: sèche, chaude, légèrement tannique

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En raison de la conservation dans des récipients en bois, le produit peut présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,50
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Morellino di Scansano» rosso «Riserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge rubis, tirant sur le grenat avec le vieillissement

Nez

arôme: éthéré, intense, agréable, fin

Bouche

saveur: sèche, chaude, légèrement tannique

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En raison de la conservation dans des récipients en bois, le produit peut présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Morellino di Scansano» rosso «Superiore»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge rubis, tirant sur le grenat avec le vieillissement

Nez

arôme: éthéré, intense, agréable, fin

Bouche

saveur: sèche, chaude, légèrement tannique

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En raison de la conservation dans des récipients en bois, le produit peut présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Morellino di Scansano»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 000
Unité de rendement maximal:	en kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Morellino di Scansano» «Superiore» et «Riserva»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 000
Unité de rendement maximal:	en kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Sangiovese N.

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Morellino di Scansano» doivent être obtenus à l'intérieur de la zone comprenant la partie collinaire de la province de Grosseto entre les rivières Ombrone et Albegna, qui intègre l'ensemble du territoire administratif de la commune de Scansano et une partie des communes de Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano et Roccalbegna, dans la province de Grosseto.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

1. Facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique délimitée comprend la partie vallonnée située au sud-est de la province de Grosseto, entre les rivières Ombrone et Albegna, qui intègre l'ensemble du territoire administratif de la commune de Scansano et une grande partie de la commune de Magliano in Toscana et une plus petite partie des territoires communaux de Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano et Roccalbegna. La zone concernée comprend une bande de collines et de piémonts, qui part du nord et de l'est et descend vers le sud en direction de la plaine de l'Albinia et s'étend à l'ouest vers la côte tyrrhénienne et la plaine de Grossetana.

La température moyenne se situe aux alentours de + 15,0 °, les mois d'hiver et d'été affichant respectivement des températures de l'ordre de +7,0 ° et + 24,0 °.

La pluviométrie moyenne est d'environ 620 mm. Les précipitations se concentrent sur les mois d'automne et d'hiver, durant lesquels les épisodes orageux sont fréquents, avec des printemps et des étés très arides. Le climat de la région est chaud et sec et la sécheresse récurrente constitue le principal facteur limitant des productions agricoles. Les mois de novembre à avril sont les plus pluvieux, caractérisés par des précipitations qui tendent à se concentrer sur les zones orientales.

D'un point de vue morphologique, la zone se caractérise par un relief vallonné, principalement sur les hauts plateaux de faible étendue. Les reliefs les plus élevés se situent dans la partie nord de la zone et constituent la ligne de faîte principale qui partage les eaux des bassins hydrographiques de l'Ombrone et de l'Osa-Albegna. L'altitude moyenne prédominante est de 250 mètres au-dessus du niveau de la mer et ne dépasse pas 30 à 40 mètres dans certaines parties marginales des zones plus basses. L'altitude maximale est de 566 mètres au-dessus du niveau de la mer.

De Poggioferro à Scansano, la déclivité du terrain, qui décroît progressivement vers la côte tyrrhénienne, à l'exception du relief de Montebottigli, devient de moins en moins accidentée et tourmentée jusqu'à ce qu'elle finisse par atteindre de faibles altitudes ou se transformer en plaines modérément ondulées.

La géologie de la zone présente des caractéristiques plus uniformes dans le secteur occidental où les reliefs arénacés de type rocheux ou pietraforte (grès à ciment calcaire) prédominent, tandis que dans la partie orientale, au niveau des formations calcaires et argilo-schisteuses, elle semble plus complexe et tourmentée. Les sols sont constitués de limon fin ou de limon sableux dans la partie occidentale, qui provient du massif rocheux, où la réaction est généralement subacide à alcaline; en revanche, ils sont composés de limon argileux et de limon léger dans la partie orientale, qui provient des formations calcaires où la réaction tend à être alcaline.

Les sols sont généralement peu profonds, avec un substrat rocheux qui est affleurant dans de nombreux cas.

2. Facteurs humains contribuant au lien

Les facteurs humains liés à cette zone de production, qui ont traditionnellement contribué à l'obtention du vin «Morellino di Scansano», jouent un rôle fondamental.

La culture de la vigne à Scansano et dans les régions limitrophes a des origines très anciennes; des témoignages de sa présence nous amènent aux Étrusques et celle-ci est attestée par la découverte d'outils agricoles de taille et de récolte des raisins sur le site archéologique de Ghiaccioforte.

Durant la période médiévale, des citations intéressantes de scientifiques et de chercheurs mettent en avant les excellentes conditions pédoclimatiques que la région de Scansano offre pour la précieuse culture de la vigne. Les dirigeants et les feudataires du Moyen-Âge ont reconnu la nécessité de concéder, en établissant une distinction, les terres adaptées à cette culture, qui faisait l'objet d'une protection particulière sous la forme de dispositions statutaires spécifiques.

Lors du lotissement des terres féodales et communales, les concessions de terres situées dans les zones à vocation viticole étaient en effet indiquées de manière explicite: dans les statuts de la Communauté de Cotone et dans ceux de Montorgiali et de Scansano, les règles prévues pour la protection de la vigne et du raisin étaient très strictes, de sorte qu'elles imposaient une amende aux propriétaires d'animaux qui endommageaient les vignes.

Les premières informations détaillées ou classées de manière scientifique concernant la production remontent à 1813, époque à laquelle le «Maire della Comune di Scansano» a indiqué dans une lettre adressée au préfet adjoint du district de Grossetto qu'au cours de l'année précédente, 5 540 hectolitres de vin majoritairement de qualité supérieure avaient été produits dans la région de Scansano.

Luigi Villafranchi-Giorgini, dans une note lue en 1847 à la Società Agraria Grossetana, a affirmé que le jardin botanique de Pise comptait un pied de vigne de cinq bras de haut (soit 2,92 mètres) et d'une circonférence de quatre bras (soit 2,36 mètres), qui provenait de «Castagneta Valle», dans la commune de Scansano.

En 1884, dans une étude sur le développement de l'agriculture, de l'industrie et du commerce dans la province de Grosseto, Giacomo Barabino a fait état de la qualité élevée des vins de Magliano, de Pereta et de Scansano.

Le 21 décembre 1884, Vannuccio Vannuccini, membre ordinaire de l'Accademia dei Georgofili, a tenu une conférence à Scansano en faveur de la nécessité de disposer d'une cave coopérative.

Par ailleurs, en ce qui concerne les informations de nature historique sur la viticulture à Scansano, Luigi Vannuccini a publié en 1887 une monographie intitulée «Coltivazione della vite a basso ceppo con sostegni ad un solo sperone o tralcio a frutto nel territorio scansanese in relazione alle viti ad alberello o a cornetto senza sostegno» (Culture de la vigne à cep bas avec des charpentes à un seul courson ou sarment fructifère sur les terres de Scansano pour les vignes en gobelet ou à courson sans charpente).

La tradition vitivinicole dans la région est bien ancrée comme en témoigne depuis 1969 la «Festa dell'uva» (fête du raisin) qui a lieu à Scansano ainsi que les célébrations liées à la période des vendanges, dans les dizaines de caves médiévales du pays, qui démontrent à leur tour l'existence d'une tradition populaire répandue consistant à produire pour la consommomation familiale et la vente.

Une publication de l'inspection provinciale de l'agriculture de Grossetto sur la «Viticoltura grossetana», éditée en 1972, qui fait part des résultats d'une recherche historique sur les origines et le développement de la vigne dans les zones vallonnées de la province, confirme l'importance capitale des vins de la région de Scansano, connus depuis plus d'un siècle pour leur excellente qualité et leur aptitude à la conservation.

La culture de la vigne et la production de vin à Scansano ont ainsi obtenu la reconnaissance en tant qu'appellation d'origine contrôlée en 1978 et en tant qu'appellation d'origine contrôlée et garantie en 2006.

L'incidence des facteurs humains se reflète dans la définition des aspects techniques de production suivants qui font partie intégrante du cahier des charges en vigueur:

— base ampélographique des vignobles: le cépage principal adapté à la production des vins «Morellino di Scansano», «Morellino di Scansano - Riserva» et «Morellino di Scansano - Superiore», qui est cultivé depuis toujours dans la zone géographique considérée, est le Sangiovese.

— Les modes de conduite, les distances de plantation et les systèmes de taille traditionnels sont utilisés, même pour les nouvelles plantations. Ces pratiques visent à optimiser et rationaliser la disposition des vignes sur la parcelle, ce qui facilite l'entretien des cultures et permet une gestion rationnelle du feuillage. Elles garantissent également une surface foliaire adéquate et bien exposée ainsi que le maintien de rendements de production de vin dans les limites établies par le cahier des charges; 9 000 kg par hectare pour le «Morellino di Scansano», 8 000 kg par hectare pour le «Morellino di Scansano - Riserva» et le «Morellino di Scansano - Superiore», avec un rendement maximal par pied de 3 kg.

— Les pratiques utilisées pour l'élaboration des vins sont celles traditionnellement ancrées dans la zone pour l'élaboration des vins tranquilles rouges, en établissant une distinction appropriée entre le type de base, le type «Riserva» et le type «Superiore». Le type «Riserva» fait référence à des vins rouges plus structurés, dont l'élaboration comprend une période minimale de vieillissement sous bois obligatoire.

Le type «Superiore» désigne les vins rouges présentant un rendement de raisins à l'hectare plus faible et un titre alcoométrique volumique minimal plus élevé, dont l'élaboration comprend une période d'élevage plus longue avant la mise à la consommation.

B) Informations sur la qualité ou sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

L'appellation d'origine contrôlée et garantie «Morellino di Scansano» désigne les types de base et les types «Riserva» et «Superiore» qui, d'un point de vue analytique et organoleptique, présentent des caractéristiques très nettes et distinctives, décrites à l'article 6 du cahier des charges, qui permettent de les identifier clairement et de les relier à leur milieu géographique. En particulier, tous les types présentent une faible teneur en acidité. La robe est de couleur rouge rubis, qui tire vers le grenat dans le type «Riserva». Le nez est intense, vineux et ample, rappelant les fruits rouges des bois; le type «Riserva» présente des notes boisées plus prononcées et on retrouve également des notes épicées et de fruits plus mûrs. En bouche, le type de base est sec, chaud et légèrement tannique; des attributs que l'on retrouve aussi dans le type «Riserva», avec une plus grande persistance.

Le type «Superiore» se caractérise par une teneur en alcool plus élevée et un temps plus long passé en cave avant la mise à la consommation, ce qui renforce les attributs du produit.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Le relief du territoire de production, constitué de collines et de piémonts, ainsi que l'exposition dominante des vignobles, orientés est/sud-est et situés dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne, contribue à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution de toutes les fonctions végéto-productives de la plante.

Lors de la sélection des zones de production, les terrains bien exposés et adaptés à une viticulture de qualité sont privilégiés, en excluant toutefois les terrains situés en fond de vallée.

L'histoire millénaire de la viticulture dans la région, remontant à l'époque des Étrusques, se poursuivant au Moyen-Âge et jusqu'à nos jours, que de nombreux documents attestent, constitue une preuve essentielle du lien étroit et de l'interaction qui existent entre les facteurs humains, la qualité et les caractéristiques particulières du vin «Morellino di Scansano».

Autrement dit, elle témoigne de la manière dont les habitants de ce terroir ont, au cours des siècles, transmis les techniques traditionnelles viticoles et œnologiques qui ont été améliorées et affinées à l'époque contemporaine, grâce aux avancées indéniables en matière scientifique et technologique, afin de créer les vins renommés d'aujourd'hui.

L'AOCG «Morellino di Scansano» a été reconnu par décret ministériel du 14 novembre 2006.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Morellino di Scansano – Embouteillage

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'embouteillage ou le conditionnement doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Morellino di Scansano – Vinification

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La vinification en dehors de la zone est autorisée dans les installations situées à proximité, c'est-à-dire dans un rayon de 2 000 mètres à vol d'oiseau, des limites de la zone de production, et appartenant à des exploitations qui avaient produit du vin «Morellino di Scansano» durant au moins les cinq années précédant la date d'entrée en vigueur de l'arrêté ministériel du 23 juillet 2010. Cette autorisation, qui doit faire l'objet d'une demande, est délivrée par le ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Morellino di Scansano – Étiquetage et présentation

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Il est possible de faire figurer le nom «Toscana», désignant une entité géographique plus large, sur l'étiquette et dans la présentation des vins «Morellino di Scansano» AOCG. Le nom «Toscana», désignant une entité géographique plus large, doit figurer en dessous de la dénomination «Morellino di Scansano» et de la mention traditionnelle spécifique «denominazione di origine controllata e garantita» (appellation d'origine contrôlée et garantie) ou du terme de l'Union européenne «denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée), comme présenté ci-dessous: - «Morellino di Scansano» - Denominazione di origine controllata e garantita o Denominazione di origine protetta (ou l'acronyme «DOCG» ou «D.O.C.G.») - «Toscana». La taille des caractères du nom «Toscana» doit être inférieure à celle des caractères qui composent l'appellation «Morellino di Scansano». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques. Toutes les indications énumérées au deuxième paragraphe doivent figurer sur un fond uniforme.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

«Morellino di Scansano» – Conditionnement

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins «Morellino di Scansano» AOCG ne doivent être mis à la consommation que dans des bouteilles en verre de type «bordelaise», d'un volume nominal maximal de 6 litres. L'utilisation d'autres formats, spéciaux, de 9, 12 et 15 litres est limitée à des fins promotionnelles et non commerciales.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

«Morellino di Scansano» – Systèmes de fermeture

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les systèmes de fermeture autorisés sont ceux prévus par la législation en vigueur, à l'exception du bouchon couronne. Le bouchon à vis n'est autorisé que pour les bouteilles en verre d'une contenance inférieure ou égale à 0,75 litre. Il est interdit dans tous les cas pour le vin «Morellino di Scansano - Riserva».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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