C/2026/2835

29.5.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2835)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Morellino di Scansano”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Morellino di Scansano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove – Glavna uprava za promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda – PQA I

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđujemo da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Ova izmjena obuhvaćena je definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer:

— ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta,

— ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Dodavanje izraza „Superiore”

Opis

Dodaje se vrsta „Superiore”.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2., 4., 5., 6. i 10. specifikacije proizvoda te odjeljke 6. (Opis vina), 7.2. (Maksimalni prinosi) i 10. (Povezanost sa zemljopisnim područjem) jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Kombinacija sorti grožđa za „Morellino di Scansano” s izrazom „Riserva”

Opis

Izmjenom kombinacije sorti grožđa za „Morellino di Scansano” s izrazom „Riserva” najmanji postotak sorte Sangiovese povećava se s 85 % na 90 %, čime se postotak pomoćnih sorti smanjuje s 15 % na 10 %.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda, u koji se umeće novi stavak 2.2.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Maksimalni prinos grožđa po hektaru

Opis

U članku 4. stavku 5. specifikacije proizvoda dodaje se maksimalni prinos grožđa po hektaru za novouvedenu vrstu s izrazom „Superiore”, a prinos za vrstu „Morellino di Scansano” s izrazom „Riserva” smanjuje se s 9 na 8 tona po hektaru.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 5. specifikacije proizvoda i odjeljak 7.2. jedinstvenog dokumenta (Maksimalni prinosi).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Maksimalni prinosi grožđa/vina i najmanja prirodna volumna alkoholna jakost

Opis

U članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda unose se sljedeće izmjene:

— najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vrste s izrazom „Riserva” povećava se s 12,00 % na 12,50 %,

— dodaju se vrijednosti za maksimalni prinos grožđa/vina i najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost za novouvedenu vrstu s izrazom „Superiore”.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i odjeljak 6. jedinstvenog dokumenta (Opis vina).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Upravljanje viškovima

Opis

U članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda dodaje se rečenica o upravljanju viškovima prinosa.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Puštanje u prodaju vrste s izrazom „Superiore”

Opis

Puštanje u prodaju novouvedene vrste „Morellino di Scansano” s izrazom „Superiore” uređuje se dodavanjem sljedećeg stavka u članak 5.:

„Za vina sa zaštićenom oznakom izvornosti,Morellino di Scansano’ koja nose izraz,Superiore’ puštanje u prodaju dopušteno je tek od 1. siječnja druge godine nakon godine berbe.”

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 6. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Rano puštanje u prodaju

Opis

U članku 5. stavku 7. dodaje se sljedeća rečenica o ranom puštanju u prodaju:

Međutim, ako se pojave posebni klimatski ili tržišni uvjeti, pod uvjetom da je navedeno vino „Morellino di Scansano” postiglo minimalna kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva utvrđena u članku 6. u nastavku, regija Toskana, nakon savjetovanja s industrijskim udruženjima i strukovnim organizacijama u regiji, može na pisani zahtjev organizacije Consorzio di Tutela odobriti puštanje u prodaju prije 1. ožujka godine koja slijedi nakon berbe, a u svakom slučaju u roku od najviše dva mjeseca.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 7. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Svojstva pri konzumaciji

Opis

Unose se sljedeće izmjene svojstava pri konzumaciji:

— za standardno vino s oznakom Morellino di Scansano briše se deskriptor „mirisno”,

— za vino s oznakom Morellino di Scansano s izrazom „Superiore” dodaju se svi deskriptori koji se odnose na svojstva novouvedene vrste za puštanje u prodaju,

— preformulirana je rečenica u kojoj se opisuju moguće naznake drva u vezi sa skladištenjem u drvenim spremnicima.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak 6. jedinstvenog dokumenta (Opis vina).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ukidanje obveze upotrebe registriranog žiga

Opis

Ukida se obveza upotrebe žiga koji je registrirao Konzorcij na identifikacijskoj traci koja zamjenjuje državni žig.

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis

U odjeljak o povezanosti sa zemljopisnim područjem dodaju se upućivanja na novouvedenu vrstu „Superiore”. Povezanost sa zemljopisnim područjem u jedinstvenom dokumentu također se usklađuje sa specifikacijom proizvoda.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda i na odjeljak 10. jedinstvenog dokumenta (Povezanost sa zemljopisnim područjem).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ispravci teksta

Opis

Tekst specifikacije proizvoda ispravlja se kako bi se ispravile tipografske pogreške, pojasnio tekst i ažurirala pravna upućivanja. Konkretno:

— članak 1.: riječ „vrsta” zamjenjuje se riječju „vrste”,

— članak 2. stavak 1.: riječi „iz članka 1.” brišu se, riječi „od sljedećih sorti grožđa” zamjenjuju se riječima „od sorte grožđa” i brišu se pravna upućivanja na odluku o odobrenju nacionalnog registra sorti vinove loze za vinsko grožđe,

— članak 4. stavak 6.: posljednja rečenica briše se jer se ta odredba već nalazi u članku 5. te se stoga smatra suvišnom,

— članak 5. stavak 3.: ažurira se naziv nadležnog ministarstva,

— članak 6. stavak 1.: izraz „i Morellino di Scansano s izrazom Riserva” zamjenjuje se izrazom „iz članka 1.”,

— članak 7. stavak 5.: izraz „i Morellino di Scansano s izrazom Riserva” zamjenjuje se izrazom „iz članka 1.”.

Izmjena se odnosi na članak 1., članak 2. stavak 1., članak 4. stavak 6., članak 5. stavak 3., članak 6. stavak 1. i članak 7. stavak 5. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje upućivanja na kontrolno tijelo

Opis

Mijenja se članak specifikacije koji je sadržavao upućivanja na kontrolno tijelo, a te se informacije zamjenjuju upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice.

Izmjena se odnosi na članak 11. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Morellino di Scansano”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026.

1. **Naziv(i)**

„Morellino di Scansano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Crveno vino Morellino di Scansano

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Boja: rubin-crvena koja odležavanjem prelazi u granatnocrvenu boju

Aroma

Miris: složen, intenzivan, ugodan, profinjen

Okus

Okus: suh, topao, blago taninski

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,50
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crveno vino Morellino di Scansano Riserva

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Boja: rubin-crvena koja odležavanjem prelazi u granatnocrvenu boju

Aroma

Miris: složen, intenzivan, ugodan, profinjen

Okus

Okus: suh, topao, blago taninski

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 26,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crveno vino Morellino di Scansano Superiore

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Boja: rubin-crvena koja odležavanjem prelazi u granatnocrvenu boju

Aroma

Miris: složen, intenzivan, ugodan, profinjen

Okus

Okus: suh, topao, blago taninski

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupak proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

—

Nije primjenjivo

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Morellino di Scansano

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	9 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Morellino di Scansano Superiore i Riserva

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	8 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— Sangiovese N.

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Morellino di Scansano” mora se proizvoditi na području koje obuhvaća lanac brdâ u pokrajini Grosseto između rijeka Ombrone i Albegna, koje obuhvaća cijelo upravno područje općine Scansano i dio općina Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano i Roccalbegna u pokrajini Grosseto.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

(A) Pojedinosti o zemljopisnom području

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Definirano zemljopisno područje sastoji se od brežuljkastog područja na jugoistoku pokrajine Grosseto, između rijeka Ombrone i Albegna, koje obuhvaća cijelo područje općine Scansano, velik dio područja općine Magliano in Toscana i manji dio općina Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano i Roccalbegna. Predmetno područje obuhvaća niz brežuljaka i podnožja brežuljaka čija je nadmorska visina veća na sjeveru i istoku te se smanjuje prema ravnici Albinia na jugu i obali Tirenskog mora i ravnici Grossetana na zapadu.

Prosječna temperatura varira oko + 15,0 °C. U zimskim mjesecima iznosi + 7,0 °C, a u ljetnim mjesecima + 24,0 °C.

Prosječna količina oborina iznosi 620 mm. Oborina ima najviše u jesenskim i zimskim mjesecima, kad su česte oluje, dok su proljeća i ljeta vrlo suha. Klima je na tom području topla i suha, a periodična suša glavni je ograničavajući čimbenik za poljoprivrednu proizvodnju. Oborina ima najviše u razdoblju od studenog do travnja, a njihova količina najveća je na istoku.

Morfološki gledano, na tom području brežuljkasti reljef prevladava u odnosu na male visoravni. Najveća brda nalaze se u sjevernom dijelu područja i čine glavno slivno područje slivova rijeka Ombrone i Osa-Albegna. Prevladava prosječna nadmorska visina od 250 metara, koja se u nekim rubnim dijelovima nizinskih područja smanjuje na 30 – 40 metara. Najveća nadmorska visina iznosi 566 metara.

Od Poggioferra do Scansana, nagib terena smanjuje se kako se on spušta prema tirenskoj obali, osim reljefa na području Montebottigli, i naposlijetku poprima oblik malih brežuljaka ili blago valovitih ravnica.

Geologija tog područja relativno je ujednačena na zapadu, gdje prevladava reljef sačinjen od silikatnog pješčenjaka ili pješčenjaka *pietraforte*, dok je na istoku geologija složenija i neravnija zbog formacija vapnenca i škriljevca. Tla u zapadnom dijelu imaju muljevito-ilovastu ili pjeskovito-ilovastu teksturu koja potječe od pješčenjaka i uglavnom su slabo kisela do lužnata, dok tla u istočnom dijelu imaju muljevito-ilovastu ili glinasto-ilovastu teksturu koja potječe od vapnenačkih formacija i uglavnom su lužnata.

Tla općenito nisu vrlo duboka, a u mnogim slučajevima vidi se stjenovita podloga.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Između ljudskih čimbenika i okoliša postoji snažna povezanost jer stanovnici vinogradarskog područja već dugo njeguju tradiciju proizvodnje vina „Morellino di Scansano”.

Uzgoj vinove loze u Scansanu i susjednim područjima ima dugu povijest. Poljoprivredni alati za rezidbu i berbu grožđa pronađeni na arheološkom nalazištu Ghiaccioforte dokazuju da se vinova loza ondje uzgajala još u doba Etruščana.

U zanimljivim citatima znanstvenika i istraživača iz srednjeg vijeka ističu se izvrsni pedoklimatski uvjeti za uzgoj vinove loze na području Scansano. Srednjovjekovni vladari i feudalci prepoznali su potrebu da se odredi zasebno zemljište pogodno za uzgoj te kulture, koje je bilo zaštićeno posebnim zakonskim odredbama.

Pri podjeli feudalnih zemljišta i javnih površina izričito su se spominjale dodjele zemljišta na vinogradarskim područjima: u statutima zajednica Cotone, Montorgiali i Scansano utvrđena su vrlo stroga pravila za zaštitu vinove loze i grožđa, kojima su, među ostalim, predviđene kazne za vlasnike životinja koje bi oštetile vinovu lozu.

Prve detaljne ili znanstveno naručene informacije o proizvodnji potječu iz 1813., kada je „Maire della Comune di Scansano" u pismu upućenom zamjeniku prefekta okruga Grosseto naveo da je prethodne godine na području Scansana proizvedeno 5 540 hektolitara vina, uglavnom vrhunske kvalitete.

Luigi Villafranchi-Giorgini naveo je u bilješci koju je 1847. izložio društvu Società Agraria Grossetana da u botaničkom vrtu Pise postoji trs vinove loze visine pet lakata (2,92 metra) i opsega četiri lakta (2,36 metara) koji potječe iz mjesta „Castagneta Valle" u općini Scansano.

Giacomo Barabino je 1884. u studiji o razvoju poljoprivrede, industrije i trgovine u pokrajini Grosseto izvijestio o visokoj kvaliteti vina s područja Magliano, Pereta i Scansano.

Vannuccio Vannuccini, obični član organizacije Accademia dei Georgofili, održao je 21. prosinca 1884. konferenciju u Scansanu na kojoj je zagovarao potrebu za zadrugom vinogradara.

Još jedno povijesno izvješće o vinogradarstvu na području Scansana potječe iz 1887., kada je Luigi Vannuccini objavio monografiju o niskom sustavu uzgoja vinove loze s jednim reznikom ili potporama za svaki izbojak na području Scansana u vezi s vinovom lozom koja se uzgaja u obliku grma ili vaze bez potpore.

Duboku ukorijenjenost vinogradarske tradicije na tom području dokazuje i festival grožđa „Festa dell'Uva", kojim se slavi berba i koji se od 1969. održava u Scansanu u desecima srednjovjekovnih vinarija na tom području, što svjedoči o široko rasprostranjenoj popularnoj tradiciji proizvodnje za obiteljsku potrošnju i prodaju.

Publikacija Poljoprivrednog inspektorata pokrajine Grosseto o vinima pod naslovom *Viticoltura Grossetana*, objavljena 1972., u kojoj se iznose rezultati povijesnih istraživanja o podrijetlu i širenju vinove loze u brdovitim područjima te pokrajine, potvrđuje iznimnu važnost vina iz Scansana, koja su već više od stotinu godina poznata po izvrsnoj kvaliteti i roku trajanja.

Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina u Scansanu priznati su kontroliranom oznakom izvornosti (*Denominazione di Origine Controllata*) 1978. i kontroliranom i zajamčenom oznakom izvornosti (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) 2006.

Ljudski čimbenici imaju ulogu u preciznoj definiciji sljedećih tehničkih aspekata proizvodnje, koji su sastavni dio specifikacije proizvoda:

— Kombinacija sorti grožđa u vinogradima: Sangiovese, koji se oduvijek uzgaja na predmetnom zemljopisnom području, glavna je sorta grožđa prikladna za proizvodnju vina Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva i Morellino di Scansano Superiore.

— Primjenjuju se tradicionalne metode uzgoja vinove loze, razmaci sadnje i sustavi rezidbe, među ostalim za nove nasade, za postizanje najboljeg i najučinkovitijeg rasporeda vinove loze na zemljištu te učinkovito upravljanje lišćem kako bi se dobila odgovarajuća površina lišća s dobrom izloženošću, među ostalim zelenom rezidbom i prorjeđivanjem grožđa. Time se prinos proizvodnje grožđa zadržava u granicama utvrđenima u specifikaciji, to jest 9 000 kg po hektaru za Morellino di Scansano i 8 000 kg po hektaru za Morellino di Scansano Riserva i Morellino di Scansano Superiore, uz maksimalni prinos po trsu od 3 kg.

— Vino se proizvodi tradicionalnim postupcima koji se već dugo primjenjuju na tom području za proizvodnju mirnih crnih vina, pri čemu se na odgovarajući način razlikuju standardna vrsta vina te vrste Riserva i Superiore. Vrsta Riserva odnosi se na strukturiranija crna vina za koja je definirano minimalno razdoblje odležavanja u drvu.

Vrsta Superiore odnosi se na crna vina s nižim prinosom grožđa po hektaru i većom najmanjom volumnom alkoholnom jakosti, čija proizvodnja uključuje dulje razdoblje odležavanja prije puštanja u prodaju.

(B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koje se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnoj sredini

Zaštićena oznaka izvornosti „Morellino di Scansano” odnosi se na standardnu vrstu te vrste „Riserva” i „Superiore”, koje imaju vrlo jasna i prepoznatljiva analitička i organoleptička svojstva, kako je opisano u članku 6. specifikacije proizvoda, zbog čega su jasno prepoznatljiva i tipična za zemljopisno okruženje. Konkretno, sve vrste imaju nizak sadržaj kiselosti. Rubin-crvene su boje koja se kod vrste Riserva razvija u granatnocrvenu. Njihov je miris intenzivan, vinozan i širokog spektra te podsjeća na crveno šumsko voće. Kod vrste Riserva prisutne su jače arome drva, kao i note začina i zrelijeg voća. Okus standardnih vina je suh, topao i blago taninski. Ti su elementi prisutni i u vrsti Riserva, koja ima dulji završni okus.

Vrsta Superiore odlikuje se većim udjelom alkohola i dulje odležava prije puštanja u prodaju, zbog čega je profinjenija.

(C) Opis uzročne povezanosti između pojedinosti iz točke (A) i pojedinosti iz točke (B)

Područje proizvodnje brdovitog je reljefa, a vinogradi su pretežno orijentirani prema istoku/jugoistoku i smješteni na područjima s izrazito pogodnim uvjetima za uzgoj vinove loze, uključujući dobro strujanje zraka i dobru osunčanost.

Pri odabiru proizvodnih područja prednost se daje zemljištu s dobrom orijentacijom, zbog čega je ono pogodno za proizvodnju visokokvalitetnih vina, osim zemljišta na dnu doline.

Duga povijest vinogradarstva u toj regiji može se pratiti od vremena Etruščana preko srednjeg vijeka do danas, što pokazuju brojni dokumenti. To je osnovni dokaz uske povezanosti i međudjelovanja između ljudskih čimbenika i kvalitete i posebnih svojstava vina „Morellino di Scansano”.

Ona svjedoči o načinu na koji su ljudi na tom području stoljećima prenosili tradicionalne tehnike uzgoja vinove loze i enološke tehnike, koje su usavršene i izbrušene u modernim vremenima zahvaljujući neospornom znanstvenom i tehnološkom napretku, što je dovelo do proizvodnje danas glasovitih vina.

DOCG „Morellino di Scansano” priznat je Ministarskom uredbom od 14. studenog 2006.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

„Morellino di Scansano” – punjenje u boce

Pravni okvir

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

punjenje u boce unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis zahtjeva/odstupanja

punjenje u boce ili pakiranje mora se provesti unutar razgraničenog zemljopisnog područja.

Naslov zahtjeva/odstupanja

„Morellino di Scansano” – proizvodnja vina

Pravni okvir

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

proizvodnja vina izvan tog područja dopuštena je u objektima koji se nalaze blizu granica područja proizvodnje, pod uvjetom da se nalaze unutar 2 000 metara zračne linije i da ih posjeduju poduzeća koja proizvode vino „Morellino di Scansano" najmanje pet godina od datuma stupanja na snagu Ministarske odluke od 23. srpnja 2010. Za dozvole se mora podnijeti zahtjev i izdaje ih Ministarstvo za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku.

Naslov zahtjeva/odstupanja

„Morellino di Scansano" – označivanje i prezentiranje

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

naziv „Toscana" kao naziv veće zemljopisne cjeline može se prikazati na oznaci i u slučaju kad se na oznaci navodi (ZOI) „Morellino di Scansano". Širi zemljopisni pojam „Toscana" mora se navesti nakon naziva „Morellino di Scansano" i nalaziti se ispod posebnog tradicionalnog izraza *denominazione di origine controllata e garantita* (kontrolirana i zajamčena oznaka izvornosti ili DOCG) ili oznake Europske unije *denominazione di origine protetta* (zaštićena oznaka izvornosti ili ZOI), i to sljedećim redoslijedom: — Morellino di Scansano – *Denominazione di origine controllata e garantita* ili *Denominazione di origine protetta* (ili pokrata DOCG ili D.O.C.G.), – Toscana. Naziv „Toscana" mora biti napisan slovima manjima od naziva „Morellino di Scansano" i za oba naziva moraju se primijeniti isti font, stil, razmaci, vidljivost, boja i intenzitet boje. Sve informacije navedene u drugom stavku moraju biti prikazane na ujednačenoj pozadini.

Naslov zahtjeva/odstupanja

„Morellino di Scansano" – pakiranje

Pravni okvir

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Vina s oznakom (ZOI) „Morellino di Scansano" mogu se staviti na tržište samo u staklenim spremnicima oblika „Bordeaux", nazivne zapremnine do 6 litara. Posebni formati od 9, 12 i 15 litara mogu se upotrijebiti samo u promotivne i nekomercijalne svrhe.

Naslov zahtjeva/odstupanja

„Morellino di Scansano" – sustavi zatvaranja

Pravni okvir

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

dopušteni su sustavi zatvaranja utvrđeni propisima na snazi, osim krunskih čepova. Upotreba čepova s navojem dopuštena je samo za staklene boce zapremnine 0,75 litara ili manje, osim za vino „Morellino di Scansano” Riserva.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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