C/2026/2835

2026.5.29.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2835)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Morellino di Scansano”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-A1260-AM04 – 2026.3.13.

1. **A termék elnevezése**

„Morellino di Scansano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lovassport Főosztály – Az agrár-élelmiszeripari termékek minőségének előmozdításáért felelős főigazgatóság – PQA I

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítjük, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek.

Ez a módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel:

— nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával,

— nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával,

— nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A „Superiore” [kiváló minőségű] kifejezés hozzáadása

Leírás

A szöveg kiegészült a „Superiore” típussal.

Ez a módosítás a termékleírás 1., 2., 4., 5., 6. és 10. cikkét, valamint az egységes dokumentum 6. szakaszát (A bor(ok) leírása), 7.2. szakaszát (Maximális hozamok) és 10. szakaszát (Kapcsolat a földrajzi területtel) érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Szőlőfajták kombinációja a „Riserva” megjelöléssel ellátott „Morellino di Scansano” esetében

Leírás

A „Riserva” megjelöléssel ellátott „Morellino di Scansano” szőlőfajták kombinációját azzal a céllal módosították, hogy a Sangiovese fajta minimális százalékos arányát 85 %-ról 90 %-ra emeljék, 15 %-ról 10 %-ra csökkentve ezáltal a kiegészítő fajták százalékos arányát.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti, amely egy új ponttal, a 2.2. ponttal egészül ki.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Hektáronkénti maximális hozamok:

Leírás

A termékleírás 4. cikkének (5) bekezdése kiegészült a „Superiore” megjelöléssel ellátott, újonnan bevezetett típus hektáronkénti maximális szőlőhozamával, és a „Riserva” megjelöléssel ellátott „Morellino di Scansano” hozamát hektáronként 9 tonnáról 8 tonnára csökkentették.

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 7.2. szakaszát (Maximális hozamok) érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Maximális szőlő-/borhozamok és térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom

Leírás

A termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését átfogalmazták úgy, hogy az a következő módosításokat tartalmazza:

— a „Riserva” megjelöléssel ellátott típus minimális természetes alkoholtartalma 12,00 térfogatszázalékról 12,50 térfogatszázalékra emelkedett,

— a „Superiore” megjelöléssel ellátott, újonnan bevezetett típus esetében a szöveg kiegészült a maximális szőlő-/borhozamra és a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó értékekkel.

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 6. szakaszát (A bor(ok) leírása) érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A többlet kezelése

Leírás

A termékleírás 5. cikkének (1) bekezdése kiegészült a többlethozam kezelésére vonatkozó mondattal.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A „Superiore” megjelöléssel ellátott típus forgalomba hozatala

Leírás

Az újonnan bevezetett, „Superiore” megjelöléssel ellátott „Morellino di Scansano” típus forgalomba hozatalát az 5. cikk következő bekezdéssel történő kiegészítésével szabályozták:

„A »Superiore« megjelöléssel ellátott, »Morellino di Scansano« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező borok esetében a forgalomba hozatal csak a szüretet követő második év január 1-jétől engedélyezett.”

A módosítás a termékleírás 5. cikkét (6) bekezdését érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Korai forgalomba hozatal

Leírás

Az 5. cikk (7) bekezdése a korai forgalomba hozatalara vonatkozó következő mondattal egészül ki:

Különleges éghajlati vagy piaci feltételek fennállása esetén azonban, feltéve, hogy a fent említett „Morellino di Scansano” bor elérte az alábbi 6. cikkben meghatározott minimális kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőket, Toszkána régió a régió ipari szövetségeivel és szakmai szervezeteivel folytatott konzultációt követően a Consorzio di Tutela írásbeli kérelmére a szüretet követő év március 1-je előtt, de legkésőbb két hónapon belül engedélyezheti a forgalomba hozatalt.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkének (7) bekezdését érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Fogyasztási jellemzők

Leírás

A fogyasztási jellemzők tekintetében a következő módosításokra került sor:

— a standard „Morellino di Scansano” esetében az „illatos” megjelölést törölték,

— a „Superiore” megjelöléssel ellátott „Morellino di Scansano” esetében a termékleírás kiegészült az újonnan forgalomba hozott típus jellemzőire vonatkozó valamennyi leírással,

— átfogalmazták azt a mondatot, amely a fa tartályokban történő tárolással összefüggésben a fára emlékeztető árnyalatok kimutatásának lehetőségét írja le.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 6. szakaszát (A bor(ok) leírása) érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A bejegyzett védjegy használatára vonatkozó kötelezettség eltörlése

Leírás

Törölték azt a követelményt, hogy a konzorcium által bejegyzett védjegyet az állami védjegy helyett fel kell tüntetni az azonosító sávban.

Ez a módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Kapcsolat a földrajzi területtel

Leírás

A földrajzi területtel való kapcsolat az újonnan hozzáadott „Superiore” típusra való hivatkozásokkal frissült. Az egységes dokumentumban a földrajzi területtel való kapcsolatot is összhangba hozták a termékleírással.

A módosítás a termékleírás 10. cikkét és az egységes dokumentum 10. szakaszát (Kapcsolat a földrajzi területtel) érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Szerkesztési helyesbítések

Leírás

Szerkesztési helyesbítésekre került sor a termékleírás szövegében a tipográfiai hibák kiküszöbölése, a szöveg egyértelműbbé tétele és a jogi hivatkozások aktualizálása érdekében. Konkrétan:

— 1. cikk: a „típus” kifejezés helyébe a „típusok” kifejezés lép,

— 2. cikk (1) bekezdés: az „1. cikkben említett” szövegrészt törölték; „a következő szőlőfajtákból” szövegrész helyébe a „szőlőfajtából” szöveg lép, és törölték a borszőlőfajták nemzeti nyilvántartását jóváhagyó rendeletre való jogi hivatkozásokat,

— 4. cikk (6) bekezdés: az utolsó mondatot törölték, mivel a rendelkezés már szerepel az 5. cikkben, ezért feleslegesnek tekinthető,

— 5. cikk (3) bekezdés: az illetékes minisztérium nevét aktualizálták,

— 6. cikk (1) bekezdés: az „és a Riserva megjelöléssel ellátott Morellino di Scansano” kifejezés helyébe az „1. cikkben említett” kifejezés lép,

— 7. cikk (5) bekezdés: az „és a Riserva megjelöléssel ellátott Morellino di Scansano” kifejezés helyébe az „1. cikkben említett” kifejezés lép.

A módosítás a termékleírás 1. cikkét, 2. cikkének (1) bekezdését, 4. cikkének (6) bekezdését, 5. cikkének (3) bekezdését, 6. cikkének (1) bekezdését és 7. cikkének (5) bekezdését érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az ellenőrző szervre való hivatkozás törlése.

Leírás

Módosult a termékleírásnak az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikke, és az információ helyébe a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján történő közzétételre való hivatkozás lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 11. cikkét érinti.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Morellino di Scansano”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-A1260-AM04 – 2026.3.13.

1. **Elnevezés(ek)**

„Morellino di Scansano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Borok

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Vörös Morellino di Scansano

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

szín: rubinvörös, idővel gránátvörösbe hajló

Illat

illat: összetett, intenzív, kellemes, finom

Íz

íz: száraz, meleg, enyhén tanninos

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Fából készült tárolóedényekben történő tárolás esetén a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális összes savtartalom:	4,50
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	–
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	–

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 térfogatszázalék

Minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörös Morellino di Scansano Riserva

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

szín: rubinvörös, idővel gránátvörösbe hajló

Illat

illat: összetett, intenzív, kellemes, finom

Íz

íz: száraz, meleg, enyhén tanninos

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Fából készült tárolóedényekben történő tárolás esetén a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	–
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	–

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,00 térfogatszázalék

Minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörös Morellino di Scansano Superiore

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

szín: rubinvörös, idővel gránátvörösbe hajló

Illat

illat: összetett, intenzív, kellemes, finom

Íz

íz: száraz, meleg, enyhén tanninos

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Fából készült tárolóedényekben történő tárolás esetén a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	–
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	–

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,00 térfogatszázalék

Minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott különleges borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

–

Nem alkalmazható

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Morellino di Scansano

Maximális hozam:

Maximális hozam:	9 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Morellino di Scansano Superiore és Riserva

Maximális hozam:

Maximális hozam:	8 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Sangiovese N.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Morellino di Scansano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt szőlőt Grosseto megyében az Ombrone és az Albegna folyók közötti dombvidéken kell termeszteni, amely magában foglalja Scansano település teljes közigazgatási területét, valamint Toszkána megyében Manciano és Magliano, Grosseto megyében pedig Campagnatico, Semproniano és Roccalbegna települések egy részét.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Borok

A kapcsolat összefoglalása

A) A földrajzi területre vonatkozó információk

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A meghatározott földrajzi terület a Grosseto tartomány délkeleti részén, az Ombrone és az Albegna folyók között található dombos területet takarja, amely magában foglalja Scansano település teljes területét, Toszkánában Magliano település nagy részét, valamint Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano és Roccalbegna települések kisebb részét. Az érintett területen számos domb és alacsonyabb hegy található, amelyek északról és keletről déli irányban az Albinia-síkság felé, nyugati irányban pedig a Tirrén-tenger partja és a Grossetana-síkság felé terülnek el.

Az átlaghőmérséklet +15,0 °C körül ingadozik, amit télen +7,0 °C-ot, a nyári hónapokban +24,0 °C-ot jelent.

Az átlagos csapadékmennyiség 620 mm körül mozog. A csapadék elsősorban az őszi és a téli hónapokban esik, amikor gyakoriak a viharos felhőszakadások, a tavasz és a nyár azonban rendkívül száraz. A terület éghajlata meleg és száraz, és a mezőgazdasági termelés fő korlátozó tényezője a visszatérő aszály. Csapadék novembertől áprilisig esik, nagy része keleten.

Morfológiailag a területet a kis fennsíkokkal szemben túlsúlyban lévő dombos terep jellemzi. A legnagyobb dombok a terület északi részén találhatók; ezek alkotják az Ombrone- és az Osa-Albegna-medence fő vízgyűjtő területét. Az uralkodó átlagos tengerszint feletti magasság 250 méter, amely a síkságok egyes külső területein 30–40 méterre csökken. A maximális tengerszint feletti magasság 566 méter.

A terep Poggioferrótól Scansanóig, ahogy a Tirrén-tenger partja felé ereszkedik, a Montebottigli-hegyvidék kivételével egyre kevésbé tagolt és egyenetlen, mígnem kis dombokká vagy enyhén hullámzó síkságokká alakul.

A terület geológiai jellemzői viszonylag egységesek nyugaton, ahol a szilikátos vagy pietraforte típusú homokkő dominál, míg keleten a mészkő- és agyagpala-képződmények összetettebb és tagoltabb megjelenést kölcsönöznek a vidéknek. A talaj a nyugati részen homokkőből származó iszapos vályogos vagy homokos vályogos, általában savas vagy lúgos kémhatással, míg a keleti részen, ahol mészkőképződményekből származik, iszapos vályogos vagy agyagos vályogos állagú, jellemzően lúgos kémhatással.

A talajok általában nem túl mélyek, és sok esetben kilátszik az alapkőzet.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A környezet szoros kapcsolatban áll az emberi tényezőkkel, mivel a szőlőtermő területen élő emberek hosszú múltra visszatekintő hagyományokkal rendelkeznek a „Morellino di Scansano” borok készítése terén.

Scansanóban és a szomszédos területeken a szőlőtermesztés ősi múltra tekint vissza, egészen az etruszkokig. Ezt bizonyítják azok a szőlő metszésére és szüretelésére szolgáló mezőgazdasági eszközök, amelyeket a ghiaccioforte-i régészeti lelőhelyen találtak.

A középkorban egyes tudósoktól és kutatóktól származó érdekes idézetek kiemelik a Scansano térség kiváló talaj- és éghajlati viszonyait, amelyek kedveznek az értékes szőlőtermesztésnek. A középkorban az uralkodók és feudális nemesek felismerték, hogy fontos külön- adományozni az ilyen típusú művelésre alkalmas földterületeket, amelyeket külön jogszabályi rendelkezések védtek.

A feudális és közös használatú földterületek parcellázásakor kifejezetten megemlítették a szőlőtermő területekre vonatkozó földkoncessziókat: Cotone, Montorgiali és Scansano települések alapító szabályában a szőlő védelmére előírt szabályok nagyon szigorúak voltak, így bírságot szabtak ki a szőlőben kárt okozó állatok tulajdonosaira.

Az bortermelésre vonatkozó első részletes vagy tudományosan megrendelt információk 1813-ra nyúlnak vissza, amikor a „Maire della Comune di Scansano" a Grosseto járás prefektushelyettesének küldött levelében jelezte, hogy az előző évben 5 540 hektoliter, többnyire kiváló minőségű bort készítettek Scansano területén.

Luigi Villafranchi-Giorgini a Società Agraria Grossetana részére 1847-ben felolvasott feljegyzésében azt írta, hogy a pisai botanikus kertben a Scansano településen egy öt ell (2,92 méter) magasságú és négy ell (2,36 méter) kerületű castagneta valle-i szőlőtőke található.

A Grosseto tartomány mezőgazdaságának, iparának és kereskedelmének fejlődéséről szóló 1884-es tanulmányában Giacomo Barabino a maglianoi, peretai és scansanoi borok kiváló minőségéről számolt be.

1884. december 21-én Vannuccio Vannuccini, az Accademia dei Georgofili rendes tagja konferenciát tartott Scansanóban azzal a céllal, hogy felhívja a figyelmet egy bortermelői szövetkezet létrehozásának szükségességére.

A Scansano térség szőlőtermesztéséről szóló másik történelmi jelentés 1887-ből származik, amikor Luigi Vannuccini monográfiát adott ki „Alacsony törzsű, karós támasztékú szőlőművelés a Scansano térségben a támaszték nélküli bokor- vagy bakművelésű szőlőkkel való összehasonlításban" címmel.

A terület szőlőtermesztési hagyományának mély gyökereit bizonyítja a „Festa dell'Uva" nevű, szüreti időszakhoz kapcsolódó szőlőfesztivál is, amelyet 1969 óta rendez meg Scansanóban a terület több tucat középkori pincészete, szintén tanúskodva a családi fogyasztásra és értékesítésre történő termelés széles körű, népszerű hagyományáról.

A Grosseto Tartományi Mezőgazdasági Felügyelőség „Viticoltura Grossetana" című, 1972-ben kiadott kiadványa, amely a tartomány dombos területein művelt szőlő eredetével és terjeszkedésével kapcsolatos történelmi kutatások eredményeit ismerteti, megerősíti a Scansano borok kiemelkedő fontosságát, amelyek több mint egy évszázada kiváló minőségükről és eltarthatóságukról ismertek.

A scansanói szőlőtermesztést és bortermelést 1978-ban a „Denominazione di Origine Controllata" (ellenőrzött eredetmegjelölés), 2006-ban pedig a „Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés) megjelöléssel tüntették ki.

Az emberi tényezők is szerepet játszanak a következő technikai szempontok meghatározásában, amelyek a termékleírás szerves részét képezik:

— Szőlőfajták kombinációja a szőlőültetvényeken: a Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva és Morellino di Scansano Superiore borok előállítására alkalmas fő szőlőfajta a Sangiovese, amelyet mindig is az érintett földrajzi területen termesztettek.

— A hagyományos szőlőművelési módszereket, ültetési távolságokat és metszési rendszereket – beleértve az új telepítéseket is – úgy alkalmazzák, hogy a szőlőültetvényeket a lehető legjobb és leghatékonyabb módon lehessen elrendezni a földterületen, illetve hatékony legyen a levélzet kezelése, így többek között a zöldmetszés és a ritkítás révén megfelelő, elegendő napfényt kapó levélzet jöjjön létre. Ezáltal a szőlőhozamok a termékleírásban meghatározott határértékeken belül maradnak, ami a Morellino di Scansano esetében 9 000 kg/hektár, a Morellino di Scansano Riserva és a Morellino di Scansano Superiore esetében pedig 8 000 kg/hektár, tőkénként legfeljebb 3 kg terméshozammal.

— A bort a területen a csendes vörösborok készítéséhez régóta alkalmazott hagyományos eljárások alkalmazásával készítik, megfelelően megkülönböztetve a standard, a Riserva és a Superiore típusokat. A Riserva típus határozottabb szerkezetű borokokra vonatkozik, amelyek előállításához minimális fahordós érlelési időre van szükség.

A Superiore típus alacsonyabb hektáronkénti szőlőhozamú és magasabb minimális alkoholtartalmú vörösborokra vonatkozik, amelyeknél a forgalomba hozatal előtt hosszabb érlelési időre van szükség.

B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok

A „Morellino di Scansano" oltalom alatt álló eredetmegjelölés a standard, „Riserva" és „Superiore" típusokra utal, amelyek analitikai és érzékszervi szempontból a termékleírás 6. cikkében leírt, nagyon egyértelmű és megkülönböztető jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek lehetővé teszik egyértelmű azonosításukat és a földrajzi környezethez kapcsolódó tipizálásukat. Valamennyi típus alacsony savtartalmú. Színük rubinvörös, amely a Riserva típusban gránátvörösbe hajlik. Illatuk intenzív, boros és gazdag, piros erdei gyümölcsökre emlékeztető; a Riserva típusban erősebbek a fás aromák, de a fűszeres és bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyek is jelen vannak. A standard típus száraz, meleg és enyhén tanninos; ezek az elemek a hosszabb lecsengésű Riserva típusban is jelen vannak.

A Superiore típust magasabb alkoholtartalom jellemzi, és a forgalomba hozatal előtti hosszabb ideig tárolják a pincészetben, ami kifinomultabbá teszi a bort.

C) Az A) és a B) pontban említett adatok közötti ok-okozati összefüggés leírása

A szőlőültetvények olyan területeken fekszenek, amelyek különösen alkalmasak a szőlőtermesztésre. Ezen kívül a dombos felszín és a túlnyomórészt kelet-délkeleti fekvés megfelelően szellős és napos környezetet teremt, amely kedvező termesztési feltételeket biztosít a növények számára.

A termőterületek kiválasztásakor előnyben részesítik a sok napsütést kapó földterületeket, ami kiváló minőségű borok előállítását teszi lehetővé. Kivételt a völgyfenéken fekvő földterületek jelentenek.

A régió bortermelésének hosszú története az etruszk időktől a középkoron át a mai napig terjed, amint azt számtalan dokumentum is mutatja. Ez az alapvető bizonyítéka az emberi tényezők és a „Morellino di Scansano" bor minősége és sajátos jellemzői közötti szoros kapcsolatnak és kölcsönhatásnak.

Más szóval ez tanúsítja, hogy az e területen élő emberek az évszázadok során miként adták tovább a hagyományos szőlőtermesztési és borászati technikákat, amelyeket a kétségbevonhatatlan tudományos és technológiai fejlődés napjainkra tovább tökéletesített és finomított, létrehozva a ma olyannyira híres borokat.

A „Morellino di Scansano" DOCG elismerése a 2006. november 14-i miniszteri rendelettel történt meg.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Morellino di Scansano – palackozás

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A palackozást vagy csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

A követelmény/eltérés címe

Morellino di Scansano – Borkészítés

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A termőhelyen kívüli borkészítés a termőterület határához közeli létesítményekben engedélyezett, feltéve, hogy ezek légvonalban 2 000 méteren belül vannak és olyan gazdaságokhoz tartoznak, amelyek a 2010. július 23-i miniszteri rendelet hatálybalépésének időpontjában már legalább öt éve „Morellino di Scansano" bort készítettek. Ennek az engedélynek a kiállítását a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztériumnál kell kérelmezni.

A követelmény/eltérés címe

Morellino di Scansano – Címkézés és kiszerelés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Morellino di Scansano" OEM borok címkéjén és kiszerelésén feltüntethető a „Toscana", mint nagyobb földrajzi egység neve. A nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toscana" névnek a „Morellino di Scansano" elnevezés után kell következnie, a *denominazione di origine controllata e garantita* (ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés) hagyományos különleges jelölés vagy a *denominazione di origine protetta* (az Európai Unió oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezése alatt feltüntetve, a következő sorrendben: – Morellino di Scansano – *Denominazione di origine controllata e garantita* vagy *Denominazione di origine protetta* (vagy a DOCG vagy D.O.C.G. rövidítés). – Toscana. A „Toscana" név betűméretének kisebbnek kell lennie a „Morellino di Scansano" név betűméreténél, és mindkettő esetében ugyanazt a betűtípust, stílust, betűközt, kiemelést, színt és színintenzitást kell használni. A második bekezdésben felsorolt valamennyi jelölésnek egységes háttéren kell megjelennie.

A követelmény/eltérés címe

Morellino di Scansano – Csomagolás

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Morellino di Scansano" OEM borok csak legfeljebb 6 liter névleges űrtartalmú, „Bordeaux" típusú üvegpalackban hozhatók forgalomba. A 9, 12 és 15 literes speciális formátumok használata promóciós és nem kereskedelmi célokra korlátozódik.

A követelmény/eltérés címe

Morellino di Scansano – Záróelemek

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az engedélyezett záróelemeket a hatályos jogszabályok határozzák meg, a koronakupak használata nem engedélyezett. Csavaros kupakok használata csak a 0,750 literes vagy annál kisebb űrtartalmú üvegpalackok esetében engedélyezett, a Morellino di Scansano Riserva bor kivételével.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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