C/2026/2835

29.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2835)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Morellino di Scansano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Morellino di Scansano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Inserimento della menzione «Superiore»

Descrizione

E' stata inserita la tipologia con menzione «Superiore»

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6 e 10 del disciplinare di produzione e le sezioni 6 (Descrizione del vino o dei vini), 7.2 (Rese massime) e 10 (Legame con la zona geografica) del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Base ampelografica del «Morellino di Scansano» con menzione Riserva

Descrizione

La base ampelografica del «Morellino di Scansano» con menzione Riserva è stata modificata portando la percentuale minima del vitigno Sangiovese da 85 % a 90 %, con conseguente abbassamento della percentuale di vitigni complementari da 15 % a 10 %.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione, con inserimento del nuovo paragrafo 2.2

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Rese massime di uva/ha

Descrizione

Al paragrafo 5 dell'articolo 4 del disciplinare di produzione è stato inserito il valore di resa massima di uva/ha per la tipologia di nuova introduzione con menzione «superiore» ed è stata abbassata la resa per il «Morellino di Scansano» con menzione Riserva da 9 a 8 t/ha.

La modifica riguarda l'articolo 4.5 del disciplinare di produzione e la sezione 7.2 (Rese Massime) del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Rese massime di uva/vino e titolo alcolometrico volumico minimo naturale

Descrizione

Il paragrafo 1 dell'articolo 5 del disciplinare di produzione è stato riformulato con l'apporto delle seguenti modifiche:

— aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale della tipologia con menzione Riserva da 12,00 % a 12,50 %;

— inserimento dei valori di resa massima di uva/vino e del titolo alcolometrico volumico minimo naturale per la tipologia di nuova introduzione con menzione «Superiore».

La modifica riguarda l'articolo 5.1 del disciplinare di produzione e la sezione 6 (Descrizione del vino o dei vini) del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Gestione delle eccedenze

Descrizione

Al paragrafo 1 dell'articolo 5 del disciplinare di produzione è stato inserito un periodo relativo alla gestione dell'eccedenza della resa.

La modifica riguarda l'articolo 5.1 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Immissione al consumo per la tipologia con menzione «Superiore»

Descrizione

L'immissione al consumo della tipologia di nuova introduzione «Morellino di Scansano» con menzione Superiore è stata regolamentata con l'inserimento del seguente paragrafo all'articolo 5:

«Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Morellino di Scansano" con la menzione superiore, l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia»

La modifica riguarda l'articolo 5.6 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Anticipo dell'immissione al consumo

Descrizione

Al paragrafo 7 dell'articolo 5 è stato inserito il seguente periodo relativo all'anticipo dell'immissione al consumo:

Tuttavia, qualora si verificassero particolari condizioni climatiche o di mercato, fermo restando che il vino «Morellino di Scansano», sopra indicato abbia raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste al successivo art. 6, la Regione Toscana, sentite le Organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, su richiesta documentata del Consorzio di Tutela, può autorizzare l'immissione al consumo antecedentemente al 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia e comunque nel limite massimo di due mesi.

La modifica riguarda l'articolo 5.7 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Caratteristiche al consumo

Descrizione

Relativamente alle caratteristiche al consumo, sono state apportate le seguenti modifiche:

— per il Morellino di Scansano tipologia base è stato eliminato il descrittore «profumato»

— per il Morellino di Scansano con menzione Superiore sono stati inseriti tutti i descrittori relativi alle caratteristiche della tipologia di nuova introduzione all'immissione al consumo

— il periodo che descrive la possibilità di rilevare sentore di legno in relazione alla conservazione in recipienti di legno è stato riformulato.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 6 (Descrizione del vino o dei vini) del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione dell'obbligo di utilizzo del marchio registrato

Descrizione

E' stato eliminato l'obbligo di utilizzo del marchio registrato dal Consorzio nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame con l'ambiente geografico

Descrizione

Il legame con l'ambiente geografico è stato aggiornato con riferimenti relativi alla tipologia con menzione superiore di nuovo inserimento. Si è inoltre provveduto ad allineare il legame con la zona geografica del documento unico a quanto riportato nel disciplinare di produzione.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione e la sezione 10 (Legame con la zona geografica) del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzioni formali

Descrizione

Sono state apportate correzioni formali al testo del disciplinare, al fine di eliminare refusi, rendere più chiaro il testo ed aggiornare i riferimenti normativi. In particolare:

— articolo 1: «nella tipologia» è stato sostituito con «nelle tipologie»;

— articolo 2.1: è stata eliminata la frase «di cui all'articolo 1»; «dai seguenti vitigni» è stato sostituito con «dal vitigno» e sono stati eliminati riferimenti normativi relativi al decreto di approvazione del registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino;

— articolo 4.6: è stato eliminato l'ultimo periodo in quanto la disposizione è già prevista al successivo articolo 5, quindi ritenuta ripetitiva;

— articolo 5.3: è stato aggiornato il nome dl Ministero competente;

— articolo 6.1: la frase «e Morellino di Scansano con la menzione Riserva» è stata sostituita con «di cui all'articolo 1»

— articolo 7.5: la frase «e Morellino di Scansano con Riserva» è stata sostituita con «di cui all'articolo 1»

La Modifica riguarda gli articoli 1, 2.1, 4.6, 5.3, 6.1 e 7.5 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione riferimento all'Organismo di Controllo

Descrizione

L'articolo del disciplinare in cui erano previsti i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La modifica riguarda l'articolo 11 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Morellino di Scansano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Morellino di Scansano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Morellino di Scansano rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: etereo, intenso, gradevole, fine

Sapore

sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, si può rilevare sentore di legno

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%vol

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Morellino di Scansano rosso Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: etereo, intenso, gradevole, fine

Sapore

sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, si può rilevare sentore di legno

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%vol

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Morellino di Scansano rosso Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: etereo, intenso, gradevole, fine

Sapore

sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, si può rilevare sentore di legno

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%vol

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

—

Non applicabile

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Morellino di Scansano

Resa massima:

Resa massima:	9 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Morellino di Scansano Superiore e Riserva

Resa massima:

Resa massima:	8 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Sangiovese N.

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere prodotte all'interno della zona comprendente la fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna, nella provincia di Grosseto.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

A) Informazione sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare a sud–est della Provincia di Grosseto, tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio del Comune di Scansano, buona parte di quello di Magliano in Toscana e parte minore dei territori comunali di Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. La zona interessata comprende una fascia collinare e pedecollinare, che da nord e da est degrada a sud verso la pianura di Albinia e ad ovest verso il litorale tirreno e la pianura Grossetana.

La temperatura media oscilla intorno ai +15.0°, con + 7.0° e + 24,0° rispettivamente per i mesi invernali e i mesi estivi.

La piovosità media è di circa 620 mm. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi autunno-invernali dove sono frequenti rovesci temporaleschi con primavere ed estati molto aride. Il clima della zona è caldo-arido e la siccità ricorrente rappresentano il principale fattore limitante delle produzioni agricole. La piovosità si concentra nei mesi da novembre ad aprile, con tendenziale concentrazione sulle zone orientali.

Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari che hanno prevalenza su altipiani di limitata estensione. I rilievi maggiori sono nella parte nord del comprensorio e costituiscono il crinale principale di spartiacque dei bacini Ombrone ed Osa-Albegna. La media prevalente dell'altitudine è di 250 metri s.l.m., limitandosi in alcune zone marginali delle aree più basse ai 30 – 40 metri. L'altitudine massima è di 566 metri s.l.m.

Da Poggioferro a Scansano la giacitura del terreno, degradando verso il litorale Tirreno, a parte il rilievo di Montebottigli, diventa sempre meno accidentata e tormentata fino a terminare con alture di scarso rilievo o pianure mediamente ondulate.

La geologia della zona mostra caratteri di maggiore uniformità nel settore occidentale dove prevalgono rilievi arenacei di tipo macigno o pietraforte, mentre nella parte orientale, in corrispondenza delle formazioni calcaree e argilloscistose appare più articolato e tormentato. I suoli sono a tessitura franco-limosa o franco-sabbiosa nella parte occidentale derivata dal macigno, dove la reazione è generalmente sub-acida ad alcalina, mentre sono a tessitura franco-argillosa a franco-limosa nella parte orientale derivata dalle formazioni calcaree dove la reazione è tendenzialmente alcalina.

I suoli sono in generale non molto profondi, con un substrato roccioso in vari casi affiorante.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Morellino di Scansano».

La coltivazione della vite in Scansano e zone limitrofe ha origini antichissime, testimonianza della sua presenza ci porta agli Etruschi, dimostrata dai ritrovamenti di attrezzi agricoli per la potatura e raccolta delle uve presso il sito archeologico di Ghiaccioforte.

Nel periodo medioevale interessanti citazioni di studiosi e ricercatori esaltano l'eccellenza delle condizioni pedo-climatiche che l'area Scansanese offre per la preziosa coltura della vite. Governanti e feudatari nel medio evo riconobbero la necessità di concedere, distinguendole, terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni di terreni feudali e comunali, erano infatti indicate esplicitamente le concessioni di terre in zone a vocazione viticola: negli statuti della Comunità del Cotone, in quello di Montorgiali ed in quello di Scansano le norme stabilite per la protezione delle viti e dell'uva erano molto severe, tanto che stabilivano una multa per i possessori di animali che provocavano danno alle vigne.

Le prime notizie dettagliate o scientificamente ordinate sulla produzione risalgono al 1813, quando il «Maire della Comune di Scansano»in una lettera inviata al Vice Prefetto del Circondario di Grosseto comunicava che nell'anno precedente nella zona di Scansano venivano prodotti 5 540 ettolitri di vino in gran parte di qualità superiore.

Luigi Villafranchi-Giorgini in una memoria letta nel 1847 alla Società Agraria Grossetana, affermava che all'orto Botanico di Pisa esisteva un tronco di vite alto cinque braccia — metri 2,92 — e della circonferenza di quattro — metri 2,36 -, proveniente da «Castagneta Valle», in Comune di Scansano.

Nel 1884 in uno studio sullo sviluppo dell'agricoltura, dell'industria e del commercio nella provincia di Grosseto, Giacomo Barabino riporta l'alta qualità dei vini di Magliano, di Pereta e di Scansano.

Il 21 dicembre del 1884 il socio ordinario dell'Accademia dei Georgofili Vannuccio Vannuccini tiene in Scansano una conferenza per sostenere la necessità di una cantina sociale.

Inoltre in materia di notizie di carattere storico sulla viticoltura Scansanese, Luigi Vannuccini, nel 1887 pubblicò una monografia sulla «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».

A dimostrazione del radicamento della tradizione vitivinicola nel territorio, si tiene a Scansano dal 1969 la «Festa dell'Uva», festeggiamenti legati al periodo della vendemmia, nelle decine di cantine medievali del paese, a loro volta testimonianza della diffusa consuetudine popolare della produzione per consumo familiare e vendita.

Una pubblicazione dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Grosseto sulla «Viticoltura Grossetana», edita nel 1972, riportando i risultati di una ricerca storica sulle origini e sulla espansione della vite nelle zone collinari della Provincia, conferma la preminente importanza dei vini dello Scansanese, noti da oltre un secolo per l'eccellente qualità e serbevolezza.

La coltivazione della vite e la produzione del vino a Scansano hanno quindi raggiunto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata nel 1978, e nel 2006 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

L'incidenza dei fattori umani si esplica nella puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

— base ampelografica dei vigneti: il vitigno principale idoneo alla produzione dei vini Morellino di Scansano**,** e Morellino di Scansano Riserva e Morellino di Scansano Superiore, e da sempre coltivato nell'area geografica considerata, è il Sangiovese.

— Le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da ottenere la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per consentire la razionale gestione della chioma consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta, anche mediante pratiche di potatura verde e diradamento delle uve, e procedendo così al contenimento delle rese di produzione di uva entro i limiti fissati dal disciplinare, 9 000 kg per ettaro per il Morellino di Scansano e 8 000 kg per ettaro per il Morellino di Scansano Riserva e il Morellino di Scansano Superiore, con resa massima per ceppo di 3 kg.

— Le pratiche relative all'elaborazione dei vini che sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base**,** e per la tipologia Riserva e per la tipologia Superiore. La tipologia riserva riferita a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un obbligatorio periodo minimo di invecchiamento in legno.

La tipologia Superiore riferita a vini rossi con minor resa di uva ad ettaro e un più elevato titolo alcolometrico volumico minimo la cui elaborazione comporta un più lungo periodo di affinamento prima di essere immessi al consumo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Morellino di Scansano è riferita alle tipologie base**,** e Riserva e Superiore, le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare di produzione, che ne consentono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutte le tipologie presentano un modesto tenore di acidità. Il colore è rosso rubino che, nella tipologia riserva, evolve verso il granato. Il profumo è intenso, vinoso ed ampio, che ricorda la frutta rossa di bosco; nella tipologia riserva si rafforzano i sentori di legno e si riscontrano anche note speziate e di frutta più matura. Al sapore la tipologia base si presenta asciutta, calda e leggermente tannica; componenti presenti anche nella tipologia Riserva, nella quale si registra una persistenza maggiore.

La tipologia Superiore si caratterizza per un maggior tenore alcolico e una maggior permanenza in cantina prima dell'immissione al consumo che affina maggiormente il prodotto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

L'orografia collinare e pedecollinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità, con esclusione dei terreni di fondovalle.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dal periodo Etrusco, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Morellino di Scansano»

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La DOCG «Morellino di Scansano» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 14 novembre 2006.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Morellino di Scansano -Imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

L'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo zona geografica delimitata.

Titolo del requisito / della deroga

Morellino di Scansano — Vinificazione

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

E' autorizzata la vinificazione fuori zona in strutture situate in prossimità del confine della zona di produzione, purché entro 2 000 metri in linea d'aria, ed appartenenti ad aziende che abbiano vinificato il vino «Morellino di Scansano» da almeno cinque anni alla data di entrata in vigore del D.M. 23 luglio 2010. Tale autorizzazione dovrà essere richiesta e rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Titolo del requisito / della deroga

Morellino di Scansano — Etichettatura e presentazione

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

E' possibile riportare nell'etichettatura e nella presentazione dei vini DOCG Morellino di Scansano, il nome «Toscana» come unità geografica più ampia. Il nome geografico più ampio Toscana, deve seguire la denominazione Morellino di Scansano ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata e garantita, oppure dell'espressione dell'Unione europea denominazione di origine protetta, secondo la successione di seguito indicata: — Morellino di Scansano — Denominazione di origine controllata e garantita o Denominazione di origine protetta (oppure l'acronimo DOCG o D.O.C.G.) — Toscana. caratteri del nome Toscana devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Morellino di Scansano e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica. Tutte le indicazioni elencate al secondo paragrafo devono figurare su uno sfondo uniforme.

Titolo del requisito / della deroga

Morellino di Scansano — Confezionamento

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini DOCG Morellino di Scansano devono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo «bordolese», con volume nominale fino a 6 litri. L'uso di altri formati speciali da litri 9, 12 e 15 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

Titolo del requisito / della deroga

Morellino di Scansano — Sistemi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme vigenti, ad esclusione del tappo a corona. L'utilizzo del tappo a vite è ammesso soltanto per i contenitori di vetro con capacità pari o inferiori a 0,750 litri, ad esclusione del vino Morellino di Scansano Riserva.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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