C/2026/2835

29.5.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2835)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Morellino di Scansano”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Morellino di Scansano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa – Dyrekcja Generalna ds. Promowania Jakości Produktów Rolno-Spożywczych – PQA I

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdzamy, że zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie jej dotyczące spełniają warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dodanie określenia „Superiore” [wyższej jakości]

Opis

Dodano typ „Superiore”.

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 2, 4, 5, 6 i 10 specyfikacji produktu oraz pkt 6 (Opis wina lub win), 7.2 (Maksymalna wydajność) i 10 (Związek z obszarem geograficznym) jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Kombinacja odmian winorośli w przypadku „Morellino di Scansano” opatrzonego określeniem „Riserva”

Opis

Kombinację odmian winorośli w przypadku „Morellino di Scansano” opatrzonego określeniem „Riserva” zmieniono, by zwiększyć minimalną zawartość procentową Sangiovese z 85 % do 90 %, co oznacza zmniejszenie udziału procentowego odmian uzupełniających z 15 % do 10 %.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu, w którym dodaje się nowy ppkt 2.2.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Maksymalna wydajność winogron z hektara

Opis

W pkt 4 ppkt 5 specyfikacji produktu dodano maksymalną wydajność winogron z hektara w odniesieniu do nowo wprowadzonego typu opatrzonego określeniem „Superiore”, a wydajność w przypadku „Morellino di Scansano” opatrzonego określeniem „Riserva” zmniejszono z 9 do 8 ton z hektara.

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 7.2 (Maksymalna wydajność) jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Maksymalna wydajność winogron/wina oraz minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Opis

Przeformułowano brzmienie pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu w celu uwzględnienia następujących zmian:

— minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w przypadku typu opatrzonego określeniem „Riserva” zwiększono z 12,00 % do 12,50 %;

— w odniesieniu do nowo wprowadzonego typu opatrzonego określeniem „Superiore” uwzględniono wartości dotyczące maksymalnej wydajności winogron/wina oraz minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zarządzanie nadwyżkami

Opis

W pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu dodano zdanie dotyczące zarządzania nadwyżkowymi plonami.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dopuszczenie do konsumpcji typu opatrzonego określeniem „Superiore"

Opis

Dopuszczenie do konsumpcji nowo wprowadzonego typu „Morellino di Scansano" opatrzonego określeniem „Superiore" uregulowano przez dodanie w pkt 5 podpunktu w brzmieniu:

„W przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia »Morellino di Scansano«, opatrzonych określeniem »Superiore«, dopuszczenie do konsumpcji jest dozwolone dopiero od dnia 1 stycznia drugiego roku następującego po roku zbiorów.".

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wcześniejsze dopuszczenie do konsumpcji

Opis

W pkt 5 ppkt 7 dodano zdanie dotyczące wcześniejszego dopuszczenia do konsumpcji w brzmieniu:

„Jednakże w przypadku wystąpienia szczególnych warunków klimatycznych lub rynkowych, pod warunkiem że wino »Morellino di Scansano«, o którym mowa powyżej, posiada minimalne cechy chemiczne, fizyczne i organoleptyczne określone w pkt 6, region Toskanii, po zasięgnięciu opinii stowarzyszeń branżowych i organizacji zawodowych działających w tym regionie, może – na pisemny wniosek Consorzio di Tutela – zezwolić na dopuszczenie do konsumpcji przed dniem 1 marca roku następującego po roku zbiorów, jednak nie wcześniej niż dwa miesiące przed tą datą.".

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 7 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Cechy w czasie spożycia

Opis

W odniesieniu do cech w czasie spożycia wprowadzono następujące zmiany:

— w przypadku standardowego Morellino di Scansano usunięto określnik „aromatyzowane";

— w przypadku Morellino di Scansano opatrzonego określeniem „Superiore" dodano wszystkie określniki odnoszące się do właściwości nowo wprowadzonego typu przeznaczonego do dopuszczenia do konsumpcji;

— przeredagowano zdanie opisujące możliwe wyczuwalne nuty drewna w związku z przechowywaniem w drewnianych pojemnikach.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zniesienie obowiązku stosowania zarejestrowanego znaku towarowego

Opis

Usunięto wymóg stosowania znaku towarowego zarejestrowanego przez konsorcjum na banderoli identyfikacyjnej zastępującej znak państwowy.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Związek z obszarem geograficznym

Opis

Związek z obszarem geograficznym zaktualizowano o odniesienia do nowo dodanego typu „Superiore". Związek z obszarem geograficznym w jednolitym dokumencie również dostosowano do specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu oraz pkt 10 (Związek z obszarem geograficznym) jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Poprawki redakcyjne

Opis

W tekście specyfikacji wprowadzono poprawki redakcyjne, by usunąć błędy typograficzne, zwiększyć przejrzystość tekstu oraz zaktualizować odniesienia prawne. W szczególności:

— pkt 1: słowo „typu" zastąpiono słowem „typów";

— pkt 2 ppkt 1: skreślono wyrażenie „o których mowa w pkt 1"; wyrażenie „z następujących odmian winorośli" zastąpiono wyrażeniem „z odmiany winorośli", a odniesienia prawne do dekretu zatwierdzającego krajowy rejestr odmian winorośli przeznaczonych do produkcji winogron na wino skreślono;

— pkt 4 ppkt 6: skreślono zdanie ostatnie, ponieważ przepis ten znajduje się już w pkt 5, w związku z czym uznano go za zbędny;

— pkt 5 ppkt 3: zaktualizowano nazwę właściwego ministerstwa;

— pkt 6 ppkt 1: wyrażenie „oraz Morellino di Scansano opatrzone określeniem »Riserva«" zastąpiono wyrażeniem „o których mowa w pkt 1";

— pkt 7 ppkt 5: wyrażenie „oraz Morellino di Scansano opatrzone określeniem »Riserva«" zastąpiono wyrażeniem „o których mowa w pkt 1";

Zmiana dotyczy pkt 1, pkt 2 ppkt 1, pkt 4 ppkt 6, pkt 5 ppkt 3, pkt 6 ppkt 1 oraz pkt 7 ppkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie odniesienia do organu kontrolnego

Opis

Zmieniono punkt specyfikacji, który zawierał odniesienia do organu kontrolnego, a informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 11 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Morellino di Scansano”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Morellino di Scansano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy określony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino czerwone Morellino di Scansano

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w barwę granatu.

Aromat

Zapach: złożony, intensywny, przyjemny, finezyjny.

Smak

Smak: wytrawny, ciepły, lekko taninowy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,50
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % objętości

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone Morellino di Scansano Riserva

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w barwę granatu.

Aromat

Zapach: złożony, intensywny, przyjemny, finezyjny.

Smak

Smak: wytrawny, ciepły, lekko taninowy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % objętości

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone Morellino di Scansano Superiore

Cechy organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w barwę granatu.

Aromat

Zapach: złożony, intensywny, przyjemny, finezyjny.

Smak

Smak: wytrawny, ciepły, lekko taninowy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % objętości

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

—

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Morellino di Scansano

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	9 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Morellino di Scansano Superiore i Riserva

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	8 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Sangiovese N.

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Winogrona przeznaczone do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Morellino di Scansano" muszą być produkowane na obszarze obejmującym pasmo wzgórz w prowincji Grosseto między rzekami Ombrone i Albegna, który obejmuje całe terytorium administracyjne gminy Scansano oraz część terytoriów gmin Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano i Roccalbegna w prowincji Grosseto.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktu sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

A) Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

1. Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje pagórkowaty obszar w południowo-wschodniej części prowincji Grosseto, między rzekami Ombrone i Albegna, który obejmuje całe terytorium gminy Scansano, znaczną część terytorium gminy Magliano in Toscana oraz mniejszą część terytoriów gmin Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano i Roccalbegna. Przedmiotowy obszar obejmuje pasmo wzgórz i podgórzy, które od północy i wschodu obniżają się ku południu w kierunku równiny Albinia oraz ku zachodowi w kierunku wybrzeża Morza Tyrreńskiego i równiny Grossetana.

Średnia temperatura to około +15,0 °C, przy czym w miesiącach zimowych i letnich wynosi ona odpowiednio +7,0 °C i +24,0 °C.

Średnia suma opadów wynosi około 620 mm. Opady koncentrują się w miesiącach jesiennych i zimowych, w których często występują gwałtowne burze z ulewami, natomiast wiosny i lata są bardzo suche. Klimat na tym obszarze jest ciepły i suchy, a powtarzające się susze stanowią główny czynnik ograniczający produkcję rolną. Opady deszczu występują głównie w okresie od listopada do kwietnia, przy czym znaczna ich część przypada na wschodni rejon obszaru.

Pod względem morfologicznym obszar ten charakteryzuje się pagórkowatym ukształtowaniem terenu, przeważającym nad niewielkimi płaskowyżami. Największe wzgórza znajdują się w północnej części obszaru i tworzą główny wododział dorzeczy Ombrone i Osa-Albegna. Przeważająca średnia wysokość wynosi 250 m n.p.m., a na niektórych zewnętrznych częściach nizinnych obniża się do 30–40 m n.p.m. Maksymalna wysokość bezwzględna wynosi 566 m n.p.m.

Od Poggioferro do Scansano ukształtowanie terenu, w miarę opadania ku wybrzeżu Morza Tyrreńskiego, z wyjątkiem wzniesienia Montebottigli, staje się coraz mniej surowe i nierówne, aż przechodzi w niewielkie wzgórza lub łagodnie pofałdowane równiny.

Geologia obszaru ma stosunkowo jednolite cechy w części zachodniej, gdzie przeważają wzniesienia z piaskowca krzemionkowego lub typu *pietraforte*, natomiast we wschodniej części formacje wapienne i łupkowe nadają temu obszarowi bardziej złożony i surowy charakter. Gleby w zachodniej części, powstałe na podłożu piaskowcowym, mają strukturę gliniasto-pylastą lub gliniasto-piaszczystą, a ich odczyn jest zasadniczo od lekko kwaśnego do zasadowego, natomiast gleby we wschodniej części, powstałe na formacjach wapiennych, mają strukturę gliniasto-pylastą lub gliniasto-ilastą, a ich odczyn jest zwykle zasadowy.

Gleby są na ogół niezbyt głębokie, a w wielu przypadkach widoczna jest skała macierzysta.

2. Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Istnieje silny związek między czynnikami ludzkimi a środowiskiem, ponieważ na obszarze uprawy winorośli ugruntowała się wielowiekowa tradycja produkcji win „Morellino di Scansano".

Uprawa winorośli w Scansano i na obszarach sąsiednich ma starożytne korzenie, a dowody jej obecności sięgają czasów Etrusków, o czym świadczą znaleziska narzędzi rolniczych służących do przycinania winorośli i zbioru winogron na stanowisku archeologicznym Ghiaccioforte.

W okresie średniowiecza interesujące wzmianki uczonych i badaczy wskazują na doskonałe warunki glebowe i klimatyczne, jakie obszar Scansano zapewnia dla wartościowej uprawy winorośli. W średniowieczu władcy i feudałowie dostrzegali potrzebę odrębnego przyznawania gruntów odpowiednich do tej uprawy, chronionej szczególnymi przepisami statutowymi.

Przy podziale gruntów feudalnych i gminnych wyraźnie wymieniano nadania gruntów na obszarach uprawy winorośli: w statutach gmin Cotone, Montorgiali i Scansano przepisy ustanowione w celu ochrony winorośli i winogron były bardzo surowe, przewidywały bowiem nakładanie grzywny na właścicieli zwierząt powodujących szkody w winnicach.

Pierwsze szczegółowe lub uporządkowane naukowo informacje o produkcji pochodzą z 1813 r., kiedy wójt (*maire*) gminy Scansano w piśmie skierowanym do zastępcy prefekta okręgu Grosseto stwierdził, że w poprzednim roku na obszarze Scansano wyprodukowano 5 540 hektolitrów wina, w większości najwyższej jakości.

Luigi Villafranchi-Giorgini w notatce odczytanej w 1847 r. przed Società Agraria Grossetana stwierdził, że w Ogrodzie Botanicznym w Pizie znajdował się pień winorośli pochodzący z „Castagneta Valle" w gminie Scansano, mający wysokość pięciu łokci (2,92 m) oraz obwód czterech łokci (2,36 m).

W 1884 r. Giacomo Barabino w opracowaniu dotyczącym rozwoju rolnictwa, przemysłu i handlu w prowincji Grosseto odnotował wysoką jakość win z Magliano, Pereta i Scansano.

21 grudnia 1884 r. Vannuccio Vannuccini, członek zwyczajny Accademia dei Georgofili, wygłosił w Scansano wykład, w którym uzasadniał potrzebę utworzenia spółdzielni winiarzy.

Kolejne historyczne opracowanie dotyczące uprawy winorośli na obszarze Scansano pochodzi z 1887 r., kiedy Luigi Vannuccini opublikował monografię pt. „Uprawa winorośli niskopiennych z podporą jednoczopową lub jednopędową na obszarze Scansano w porównaniu z winoroślą prowadzoną w formie krzaczastej lub kielichowej bez podpory".

Kolejnym dowodem głębokiego zakorzenienia tradycji winiarskiej na tym obszarze jest „Festa dell'Uva" [Święto Winogron] – uroczystość związana z okresem zbiorów, organizowana w Scansano od 1969 r. w kilkudziesięciu średniowiecznych winiarniach na tym obszarze, które same w sobie świadczą o szeroko rozpowszechnionej ludowej tradycji produkcji na potrzeby własne i na sprzedaż.

Publikacja Inspektoratu Rolnictwa Prowincji Grosseto pt. „Viticoltura Grossetana", wydana w 1972 r. i przedstawiająca wyniki badań historycznych nad pochodzeniem i rozprzestrzenianiem się winorośli na pagórkowatych obszarach prowincji, potwierdza ogromne znaczenie win ze Scansano, znanych od ponad stulecia z doskonałej jakości i trwałości.

Uprawa winorośli i produkcja wina w Scansano uzyskały zatem uznanie jako *Denominazione di Origine Controllata* [kontrolowana nazwa pochodzenia] w 1978 r. oraz jako *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* [kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia] w 2006 r.

Czynniki ludzkie odgrywają rolę w precyzyjnym zdefiniowaniu następujących technicznych aspektów produkcji, które stanowią integralną część specyfikacji produktu:

— Kombinacja odmian winorośli w winnicach: główną odmianą winorośli odpowiednią do produkcji win Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva i Morellino di Scansano Superiore jest Sangiovese, którą od zawsze uprawiano na przedmiotowym obszarze geograficznym.

— Stosuje się tradycyjne metody prowadzenia winorośli, odstępy między rzędami i systemy przycinania, również w przypadku nowych nasadzeń, tak aby uzyskać najlepsze i najbardziej efektywne rozmieszczenie winorośli na danym terenie, a także umożliwić skuteczne zarządzanie ulistnieniem w celu uzyskania odpowiedniej, dobrze nasłonecznionej powierzchni listowia, m.in. przez cięcie zielone i przerzedzanie winogron. Pozwala to utrzymać wydajność produkcji winogron w granicach określonych w specyfikacji, tj. 9 000 kg z hektara w przypadku Morellino di Scansano oraz 8 000 kg z hektara w przypadku Morellino di Scansano Riserva i Morellino di Scansano Superiore, przy maksymalnej wydajności z krzewu wynoszącej 3 kg.

— Wino produkuje się z zastosowaniem tradycyjnych praktyk od dawna stosowanych na tym obszarze do produkcji niemusujących win czerwonych, z odpowiednim rozróżnieniem typu standardowego oraz typów Riserva i Superiore. Typ Riserva odnosi się do win czerwonych o bardziej złożonej strukturze, których produkcja wymaga minimalnego okresu leżakowania w drewnie.

Typ Superiore odnosi się do win czerwonych o niższej wydajności winogron z hektara i wyższej minimalnej objętościowej zawartości alkoholu, których produkcja wiąże się z dłuższym okresem dojrzewania przed dopuszczeniem do konsumpcji.

B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub cech produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Chroniona nazwa pochodzenia „Morellino di Scansano" odnosi się do typu standardowego oraz typów „Riserva" i „Superiore", które pod względem analitycznym i organoleptycznym wykazują bardzo wyraźne i wyróżniające cechy, opisane w pkt 6 specyfikacji produktu, dzięki czemu są łatwo rozpoznawalne i typowe dla środowiska geograficznego. W szczególności wszystkie typy charakteryzują się niską kwasowością. Barwa jest rubinowa, a w przypadku typu Riserva w miarę dojrzewania przechodzi w barwę granatu. Zapach jest intensywny, winny i pełny, przywodzący na myśl czerwone owoce leśne; w przypadku typu Riserva aromaty drewna są wyraźniejsze, pojawiają się także nuty przypraw i dojrzalszych owoców. Smak wina typu standardowego jest wytrawny, ciepły i lekko taninowy; elementy te występują również w typie Riserva, który charakteryzuje się dłuższym finiszem.

Typ Superiore charakteryzuje się wyższą zawartością alkoholu i dłuższym dojrzewaniem przed dopuszczeniem do konsumpcji, co sprawia, że produkt jest bardziej wyrafinowany.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)

Pagórkowata rzeźba terenu na obszarze produkcji oraz dominująca ekspozycja winnic na wschód i południowy wschód, a także ich położenie na obszarach szczególnie odpowiednich do uprawy winorośli przyczyniają się do powstania przewiewnego i nasłonecznionego środowiska sprzyjającego wzrostowi roślin.

Przy wyborze obszarów produkcji preferowane są grunty o dobrej ekspozycji, co sprawia, że nadają się one do produkcji win wysokiej jakości, z wyłączeniem gruntów położonych na dnie dolin.

Długa historia uprawy winorośli w regionie sięga czasów etruskich przez średniowiecze aż po współczesność, o czym świadczą liczne dokumenty. Jest to zasadniczy dowód ścisłego związku i interakcji między czynnikiem ludzkim a jakością i szczególnymi cechami wina „Morellino di Scansano".

Innymi słowy dowodzi to znaczenia sposobu, w jaki ludność na tym obszarze przez wieki przekazywała sobie z pokolenia na pokolenie tradycyjne metody uprawy winorośli i techniki enologiczne, które zostały udoskonalone w czasach współczesnych dzięki niewątpliwym postępom naukowym i technologicznym, czego efektem są obecnie produkowane wina o ustalonej renomie.

DOCG „Morellino di Scansano" została uznana dekretem ministerialnym z dnia 14 listopada 2006 r.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

„Morellino di Scansano" – butelkowanie

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Morellino di Scansano – produkcja wina

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Produkcja wina poza tym obszarem jest dozwolona w obiektach położonych w pobliżu granicy obszaru produkcji, pod warunkiem że znajdują się one w odległości do 2 000 metrów w linii prostej i należą do przedsiębiorstw, które w dniu wejścia w życie dekretu ministerialnego z dnia 23 lipca 2010 r. wytwarzały wino „Morellino di Scansano" od co najmniej pięciu lat. Takie zezwolenie należy uzyskać od Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Morellino di Scansano – etykietowanie i prezentacja

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykietach i w prezentacji win objętych ChNP „Morellino di Scansano" można wskazywać nazwę „Toscana" jako większej jednostki geograficznej. Nazwa większej jednostki geograficznej „Toscana" musi występować po nazwie „Morellino di Scansano" i być umieszczana poniżej specyficznego tradycyjnego określenia *denominazione di origine controllata e garantita* [kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia] lub wyrażenia stosowanego w Unii Europejskiej *denominazione di origine protetta* [chroniona nazwa pochodzenia], zgodnie z następującym porządkiem: – Morellino di Scansano – *Denominazione di origine controllata e garantita* lub *Denominazione di origine protetta* (lub akronim DOCG lub D.O.C.G.) – Toscana. Litery nazwy „Toscana" muszą być mniejsze niż znaki tworzące nazwę „Morellino di Scansano" i muszą mieć tę samą czcionkę (typ fonta), styl, odstępy, wyeksponowanie, barwę i intensywność barwy. Wszystkie oznaczenia wymienione w akapicie drugim muszą być umieszczone na jednolitym tle.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Morellino di Scansano – opakowanie

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Wina objęte ChNP „Morellino di Scansano" mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w szklanych pojemnikach typu „bordolese", o nominalnej pojemności do 6 litrów. Stosowanie innych specjalnych formatów o pojemności 9, 12 i 15 litrów ogranicza się do celów promocyjnych i niekomercyjnych.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Morellino di Scansano – systemy zamknięcia

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Dozwolone są wszystkie systemy zamknięcia przewidziane w obowiązujących przepisach, z wyjątkiem kapsla koronowego. Stosowanie nakrętek jest dozwolone jedynie w przypadku pojemników szklanych o pojemności 0,750 litra lub mniejszej, z wyłączeniem wina Morellino di Scansano z określeniem „Riserva".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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