C/2026/2835

29.5.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2835)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Morellino di Scansano»

Número de referência UE: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Nome do produto**

«Morellino di Scansano»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

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 [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento de Soberania Alimentar e Desportos Equestres — Direção-Geral da Promoção da Qualidade Agroalimentar — PQA I]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Confirma-se que a aprovação e a comunicação da presente alteração normalizada satisfazem as condições para aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

Esta alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que:

— não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Aditamento da menção «Superiore» [superior]

Descrição

Adita-se o tipo com a menção «Superiore».

Esta alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º, 6.º e 10.º do caderno de especificações e às secções 6 (Descrição do vinho ou dos vinhos), 7.2 (Rendimentos máximos) e 10 (Relação com a área geográfica) do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Base ampelográfica do «Morellino di Scansano» com a menção «Riserva»

Descrição

Altera-se a base ampelográfica do «Morellino di Scansano» com a menção «Riserva», a fim de aumentar a percentagem mínima da casta *sangiovese* de 85 % para 90 %, reduzindo assim a percentagem de castas complementares de 15 % para 10 %.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações, introduzindo um novo parágrafo 2.2.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rendimentos máximos de uvas por hectare

Descrição

No artigo 4.º, n.º 5, do caderno de especificações, adita-se o rendimento máximo de uvas por hectare para o tipo com a menção «Superiore» agora introduzido e reduz-se o rendimento do «Morellino di Scansano» com a menção «Riserva» de 9 para 8 toneladas por hectare.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 5, do caderno de especificações e à secção 7.2 («Rendimentos máximos») do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Rendimentos máximos de uvas/vinho e título alcoométrico volúmico natural mínimo

Descrição

Reformula-se o artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações de modo a incluir as seguintes alterações:

— aumenta-se o título alcoométrico volúmico natural mínimo do tipo com a menção «Riserva» de 12,00 % para 12,50 %,

— incluem-se os valores para o rendimento máximo de uvas/vinho e o título alcoométrico volúmico natural mínimo para o tipo com a menção «Superiore» agora introduzido.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e à secção 6 (Descrição do vinho ou dos vinhos) do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Gestão dos excedentes

Descrição

Adita-se ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações uma frase sobre a gestão do rendimento excedentário.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Introdução no consumo do tipo com a menção «Superiore»

Descrição

Regulamenta-se a introdução no consumo do novo tipo «Morellino di Scansano» com a menção «Superiore» mediante o aditamento do seguinte número ao artigo 5.º:

«No caso dos vinhos com denominação de origem protegida "Morellino di Scansano" com a menção "Superiore", a introdução no consumo só é permitida a partir de 1 de janeiro do segundo ano seguinte ao da vindima.»

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 6, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Antecipação da introdução no consumo

Descrição

No artigo 5.º, n.º 7, adita-se a seguinte frase relativa à antecipação da introdução no consumo:

No entanto, se se verificarem condições climáticas ou de mercado especiais, desde que o vinho «Morellino di Scansano» acima referido tenha atingido as características químicas, físicas e organoléticas mínimas estabelecidas no artigo 6.º *infra*, a Região da Toscânia, após consulta das associações industriais e das organizações profissionais da região, pode, mediante pedido escrito do Consorzio di Tutela, autorizar a introdução no consumo antes de 1 de março do ano seguinte ao da vindima e, em qualquer caso, num prazo máximo de dois meses.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 7, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Características na fase de consumo

Descrição

No que diz respeito às características na fase de consumo, introduzem-se as seguintes alterações:

— no caso do «Morellino di Scansano» do tipo base, suprime-se o descritor «perfumado»,

— no caso do «Morellino di Scansano» com a menção «Superiore», aditam-se todos os descritores relativos às características do novo tipo introduzido no consumo,

— é reformulada a frase que descreve a possibilidade de detetar notas de madeira no que respeita ao acondicionamento em recipientes de madeira.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e à secção 6 («Descrição do vinho ou dos vinhos») do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da obrigação de utilizar a marca registada

Descrição

Suprime-se a obrigação de o Consórcio utilizar a marca registada na faixa de identificação que substitui a marca do Estado.

Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

Atualiza-se a relação com a área geográfica com referências ao tipo «Superiore» agora introduzido. Procedeu-se igualmente à harmonização entre a relação com a área geográfica constante do documento único com o disposto no caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e à secção 10 («Relação com a área geográfica») do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Correções redacionais

Descrição

Introduzem-se correções redacionais no texto do caderno de especificações, a fim de eliminar erros tipográficos, tornar o texto mais claro e atualizar as referências jurídicas. Mais concretamente:

— artigo 1.º: «tipo» é substituído por «tipos»,

— artigo 2.º, n.º 1: suprime-se a expressão «referido no artigo 1.º», substitui-se a expressão «das seguintes castas» por «da casta» e suprimem-se as referências jurídicas ao decreto que aprova o registo nacional de castas de uva de vinho,

— artigo 4.º, n.º 6: suprime-se a última frase, uma vez que a disposição já consta do artigo 5.º, pelo que é considerada redundante,

— artigo 5.º, n.º 3: é atualizado o nome do ministério competente,

— artigo 6.º, n.º 1: a frase «e “Morellino di Scansano” com a menção “Riserva”» é substituída por «referido no artigo 1.º»,

— artigo 7.º, n.º 5: a frase «e “Morellino di Scansano” com a menção “Riserva”» é substituída por «referido no artigo 1.º».

A alteração diz respeito ao artigo 1.º, ao artigo 2.º, n.º 1, ao artigo 4.º, n.º 6, ao artigo 5.º, n.º 3, ao artigo 6.º, n.º 1 e ao artigo 7.º, n.º 5 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da referência ao organismo de controlo

Descrição

Altera-se o artigo do caderno de especificações que incluía referências ao organismo de controlo e substitui-se a informação por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 11.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Morellino di Scansano»

Número de referência UE: PDO-IT-A1260-AM04 — 13.3.2026

1. **Nome(s)**

Morellino di Scansano

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Morellino di Scansano tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz

Aroma: complexo, intenso, agradável, delicado

Boca

Boca: seco, quente, ligeiramente tânico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos acondicionados em recipientes de madeira, podem apresentar leves notas amadeiradas.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4,50
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo 12,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Morellino di Scansano Riserva tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz

Aroma: complexo, intenso, agradável, delicado

Boca

Boca: seco, quente, ligeiramente tânico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos acondicionados em recipientes de madeira, podem apresentar leves notas amadeiradas.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Morellino di Scansano Superiore tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz

Aroma: complexo, intenso, agradável, delicado

Boca

Boca: seco, quente, ligeiramente tânico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos acondicionados em recipientes de madeira, podem apresentar leves notas amadeiradas.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Morellino di Scansano

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	9 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Morellino di Scansano Superiore e Riserva

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	8 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Sangiovese* N.

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção de vinhos com denominação de origem protegida «Morellino di Scansano» devem ser produzidas na área constituída pela cadeia de colinas da província de Grosseto situada entre os rios Ombrone e Albegna, que inclui todo o território administrativo do município de Scansano e parte dos municípios de Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna, na província de Grosseto.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A. Informações sobre a área geográfica

1. Fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica delimitada compreende a zona montanhosa situada a sudeste da província de Grosseto, entre os rios Ombrone e Albegna, que inclui todo o território do município de Scansano, uma grande parte do território do município de Magliano, na Toscânia, e uma parte mais pequena dos municípios de Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. A área em causa abrange uma cadeia de colinas e sopés, que, partindo do norte e do leste, descem para sul em direção à planície de Albinia e para oeste em direção à costa tirrena e à planície de Grossetana.

A temperatura média varia em torno dos +15,0 °C, situando-se próximo dos +7,0 °C nos meses de inverno e próximo dos +24,0 °C nos meses verão.

A precipitação média é de cerca de 620 mm. A precipitação concentra-se nos meses de outono e inverno, durante os quais ocorrem frequentes chuvas torrenciais, com primaveras e verões muito secos. O clima da região é quente e seco, sendo a seca recorrente o principal fator limitativo da produção agrícola. A precipitação concentra-se nos meses de novembro a abril, ocorrendo em grande parte na zona leste.

Morfologicamente, a área caracteriza-se por um terreno acidentado, que predomina sobre pequenos planaltos. As colinas mais altas situam-se na parte norte da área e formam a principal bacia hidrográfica das bacias de Ombrone e Osa-Albegna. A altitude média predominante é de 250 metros acima do nível do mar, descendo para 30-40 metros em algumas zonas periféricas das planícies. A altitude máxima é de 566 metros acima do nível do mar.

De Poggioferro a Scansano, a configuração do terreno, à medida que desce em direção à costa tirrena, com exceção do relevo de Montebottigli, torna-se cada vez menos acidentada e irregular até alcançar pequenos morros ou planícies ligeiramente onduladas.

A geologia da área apresenta características relativamente uniformes a oeste, onde prevalece o relevo silicioso ou de arenito do tipo *pietraforte*, ao passo que, a leste, as formações de calcário e xisto conferem-lhe um aspeto mais complexo e acidentado. Na parte ocidental, os solos apresentam uma textura franco-limosa ou franco-arenosa, derivada do arenito, em que a reação é geralmente subácida a alcalina, ao passo que, na parte oriental, apresentam uma textura franco-limosa ou franco-argilosa, derivada das formações calcárias, em que a reação é normalmente alcalina.

De um modo geral, os solos não são muito profundos, sendo o substrato rochoso visível em muitos casos.

2. Fatores humanos que contribuem para a relação

Existe uma forte relação entre os fatores humanos e o ambiente, uma vez que os habitantes da zona vitícola têm uma longa tradição de produção de vinhos «Morellino di Scansano».

O cultivo da vinha em Scansano e nas zonas vizinhas tem origens antigas e os vestígios da sua presença remontam aos etruscos, como demonstram os achados de ferramentas agrícolas para a poda e a vindima das uvas no sítio arqueológico de Ghiaccioforte.

Durante o período medieval, citações interessantes de académicos e investigadores destacam as excelentes condições edafoclimáticas que a área de Scansano oferece para o importante cultivo da vinha. Na Idade Média, governantes e senhores feudais reconheceram a necessidade de conceder, separadamente, terras adequadas para esta cultura, que estava protegida por disposições legais específicas.

Quando as terras feudais e comunais eram emparceladas, as concessões de terras em áreas adequadas à viticultura eram explicitamente mencionadas. Nos estatutos das Comunidades de Cotone, Montorgiali e Scansano, as regras estabelecidas para a proteção das vinhas e das uvas eram tão rigorosas, ao ponto de imporem uma coima aos proprietários dos animais que causassem danos às vinhas.

As primeiras informações pormenorizadas ou cientificamente ordenadas sobre a produção remontam a 1813, quando o «Maire della Comune di Scansano», numa carta enviada ao prefeito adjunto do distrito de Grosseto, declarou que, no ano anterior, tinham sido produzidos, na área de Scansano, 5 540 hectolitros de vinho, na sua maioria de qualidade superior.

Luigi Villafranchi-Giorgini, numa nota lida em 1847 à Società Agraria Grossetana, afirmou que, no Jardim Botânico de Pisa, havia um tronco de videira com uma altura de cinco varas (2,92 metros) e uma circunferência de quatro varas (2,36 metros) proveniente de «Castagneta Valle», no município de Scansano.

Em 1884, num estudo sobre o desenvolvimento da agricultura, da indústria e do comércio na província de Grosseto, Giacomo Barabino referiu a elevada qualidade dos vinhos de Magliano, Pereta e Scansano.

Em 21 de dezembro de 1884, Vannuccio Vannuccini, membro ordinário da Accademia dei Georgofili, realizou uma conferência em Scansano para defender a necessidade de uma cooperativa de viticultores.

Outro relato histórico sobre a viticultura na região de Scansano data de 1887, quando Luigi Vannuccini publicou uma monografia sobre o «Cultivo de vinhas de tronco baixo com tutores de talão único ou de lançamento único na região de Scansano em comparação com vinhas conduzidas em vaso ou em taça sem tutor».

A «Festa dell'Uva» [Festa da uva], uma celebração ligada ao período da vindima, que se realiza em Scansano desde 1969 nas dezenas de adegas medievais da região, as quais, por sua vez, atestam a tradição popular generalizada de produção para consumo familiar e venda, é mais uma prova de que a tradição vitícola da região está profundamente enraizada.

Uma publicação da Inspeção Agrícola Provincial de Grosseto sobre a «Viticoltura Grossetana», editada em 1972, que apresenta os resultados de investigações históricas sobre as origens e a expansão das vinhas nas zonas montanhosas da província, confirma a importância primordial dos vinhos de Scansano, conhecidos há mais de um século pela sua excelente qualidade e período de conservação.

O cultivo da vinha e a produção de vinho em Scansano obtiveram, assim, o reconhecimento como «Denominazione di Origine Controllata» [denominação de origem controlada] em 1978 e como «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» [denominação de origem controlada e garantida] em 2006.

Os fatores humanos contribuem para a definição precisa dos seguintes aspetos técnicos da produção, que fazem parte integrante do caderno de especificações:

— Base ampelográfica nas vinhas: a casta principal apta para a produção dos vinhos «Morellino di Scansano», «Morellino di Scansano— Riserva» e «Morellino di Scansano — Superiore» é a *sangiovese*, que foi sempre cultivada na área geográfica em causa.

— São utilizados métodos de condução da vinha, distâncias de plantação e sistemas de poda tradicionais, incluindo para novas plantações, com vista à melhor e mais eficiente disposição das videiras nas terras, bem como para permitir uma gestão eficiente da folhagem, a fim de obter uma superfície foliar adequada e bem exposta, nomeadamente através da poda em verde e do desbaste das uvas. Deste modo, o rendimento da produção de uvas mantém-se dentro dos limites estabelecidos no caderno de especificações, ou seja, 9 000 kg por hectare no caso do «Morellino di Scansano» e 8 000 kg por hectare no caso do «Morellino di Scansano — Riserva» e do «Morellino di Scansano — Superiore», com um rendimento máximo por planta de 3 kg.

— O vinho é elaborado com recurso a práticas tradicionais há muito utilizadas na região para a produção de vinhos tintos tranquilos, diferenciando adequadamente os tipos base, «Riserva» e «Superiore». O tipo «Riserva» diz respeito aos vinhos tintos mais estruturados, cuja produção exige um período mínimo de envelhecimento em casco de madeira.

O tipo «Superiore» diz respeito aos vinhos tintos com um rendimento de uvas por hectare mais baixo e um título alcoométrico volúmico mínimo mais elevado, cuja produção implica um período de envelhecimento mais longo antes de serem introduzidos no consumo.

B. Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

A denominação de origem protegida «Morellino di Scansano» refere-se aos tipos base, «Riserva» e «Superiore», que, de um ponto de vista analítico e organolético, apresentam características muito claras e distintivas, tal como descrito no artigo 6.º do caderno de especificações, o que os torna claramente identificáveis e típicos do meio geográfico. Em especial, todos os tipos apresentam um baixo teor de acidez. A cor é vermelho-rubi, que evolui, no caso do tipo «Riverva», para o vermelho-granada. O seu aroma é intenso, vinoso e amplo, evocando frutos vermelhos silvestres; no tipo «Riserva», os aromas de madeira são mais acentuados, com notas de especiarias e frutos mais maduros. O sabor do tipo base é seco, quente e ligeiramente tânico; estes elementos estão igualmente presentes no tipo «Riserva», que apresenta um final de boca mais persistente.

O tipo «Superiore» caracteriza-se por um teor alcoólico mais elevado e uma permanência em adega mais longa antes da introdução no consumo, o que torna o produto mais refinado.

C. Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos no ponto A e os referidos no ponto B

O relevo acidentado da área de produção e a exposição preponderante das vinhas a leste/sudoeste, em zonas que se prestam particularmente ao seu cultivo, contribuem para um ambiente bem ventilado e luminoso, favorável ao desempenho equilibrado de todas as funções vegetais e produtivas da planta.

Na escolha das áreas de produção, é dada preferência a terras com boa exposição, o que as torna adequadas para a produção de vinhos de elevada qualidade, excluindo-se as terras situadas no fundo do vale.

A longa história da viticultura na região remonta ao período dos etruscos, passando pela Idade Média até aos dias de hoje, como demonstram inúmeros documentos. É a prova fundamental da estreita ligação e interação entre os fatores humanos, a qualidade e as características específicas do vinho «Morellino di Scansano».

É um testemunho da forma como as pessoas nesta zona têm, ao longo dos séculos, transmitido as técnicas tradicionais de cultivo da vinha e as técnicas enológicas, que, melhoradas e aperfeiçoadas atualmente graças aos indiscutíveis progressos científicos e tecnológicos, possibilitaram a criação destes conceituados vinhos.

A DOCG «Morellino di Scansano» foi reconhecida por decreto ministerial de 14 de novembro de 2006.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Morellino di Scansano — Engarrafamento

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

O engarrafamento ou o acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada.

Título do requisito/derrogação

Morellino di Scansano — Vinificação

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

É autorizada a vinificação fora da área de produção, num raio de 2 000 metros a contar da sua linha de delimitação, em instalações pertencentes a explorações que tenham produzido o vinho «Morellino di Scansano» durante, pelo menos, os cinco anos que antecederam a data de entrada em vigor do Decreto Ministerial de 23 de julho de 2010. Esta autorização, que deve ser solicitada, é emitida pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais.

Título do requisito/derrogação

Morellino di Scansano — Rotulagem e apresentação

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A denominação «Toscana» pode figurar no rótulo e apresentação dos vinhos DOP «Morellino di Scansano» como unidade geográfica mais alargada. O nome «Toscana», que designa uma unidade geográfica mais alargada, deve figurar abaixo da denominação «Morellino di Scansano» e da menção tradicional específica «denominazione di origine controllata e garantita» [denominação de origem controlada e garantida] ou da menção *denominazione di origine protetta* [denominação de origem protegida] da União Europeia, pela ordem que se segue: — Morellino di Scansano — *Denominazione di origine controllata e garantita* ou *Denominazione di origine protetta* (ou a abreviatura DOCG ou D.O.C.G.) — Toscana. Os carateres do nome «Toscana» devem ter uma altura inferior à dos carateres que compõem o nome «Morellino di Scansano». A fonte (tipo de letra), estilo, espaçamento, destaque, cor e intensidade colorimétrica devem ser os mesmos. Todas as indicações enumeradas no segundo parágrafo devem figurar sobre um fundo uniforme.

Título do requisito/derrogação

Morellino di Scansano — Engarrafamento

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos DOP «Morellino di Scansano» só podem ser introduzidos no consumo em garrafas de vidro do tipo bordalês, com um volume nominal máximo de 6 litros. A utilização de outros formatos especiais de 9, 12 e 15 litros está limitada a fins promocionais e não comerciais.

Título do requisito/derrogação

Morellino di Scansano — Sistemas de fecho

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os sistemas de fecho autorizados são aqueles previstos na regulamentação em vigor, com exceção das cápsulas de coroa. A utilização de tampas de rosca só é autorizada para garrafas de vidro de capacidade igual ou inferior a 0,75 litros, estando excluído o vinho «Morellino di Scansano — Riserva».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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