C/2026/2835

29.5.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/2835)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Morellino di Scansano”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Denumirea produsului**

„Morellino di Scansano”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului - Direcția generală pentru promovarea calității agroalimentare - Oficiul PQA I

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard” prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu atrage după sine alte restricții asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Adăugarea mențiunii „Superiore” [superior]

Descriere

Se adaugă tipul „Superiore”.

Această modificare vizează articolele 1, 2, 4, 5, 6 și 10 din caietul de sarcini și punctele 6 (Descrierea vinului sau a vinurilor), 7.2 (Randamente maxime) și 10 (Legătura cu arealul geografic) din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Combinație de soiuri de struguri pentru „Morellino di Scansano” cu mențiunea „Riserva”

Descriere

Se modifică combinația de soiuri de struguri pentru „Morellino di Scansano” cu mențiunea „Riserva” pentru a majora procentul minim al soiului Sangiovese de la 85 % la 90 %, reducând astfel procentul soiurilor complementare de la 15 % la 10 %.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și introduce un nou alineat (2.2).

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Randament maxim de struguri la hectar

Descriere

La articolul 4 alineatul (5) din caietul de sarcini, a fost adăugată producția maximă de struguri la hectar pentru tipul nou introdus care poartă mențiunea „Superiore”, iar producția pentru „Morellino di Scansano” care poartă mențiunea „Riserva” a fost redusă de la 9 la 8 tone la hectar.

Modificarea vizează articolul 4 alineatul (5) din caietul de sarcini și punctul 7.2 („Producții/randamente maxime”) din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Randamente maxime de struguri/vin și concentrație alcoolică naturală minimă în volume

Descriere

Articolul 5 alineatul (1) din caietul de sarcini a fost reformulat pentru a include următoarele modificări:

— concentrația alcoolică naturală minimă în volume a tipului cu mențiunea „Riserva” a fost majorată de la 12,00 % la 12,50 %;

— au fost incluse valori pentru producția maximă de struguri/vin și concentrația alcoolică naturală minimă în volume pentru tipul nou introdus care poartă mențiunea „Superiore”.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (1) din caietul de sarcini și punctul 6, „Descrierea vinurilor”, din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Gestionarea excedentului

Descriere

La articolul 5 alineatul (1) din caietul de sarcini a fost adăugată o frază privind gestionarea producției excedentare.

Această modificare vizează articolul 5 punctul 1 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliberarea pentru consum a tipului care poartă mențiunea „Superiore”

Descriere

Eliberarea pentru consum a tipului nou introdus „Morellino di Scansano” care poartă mențiunea „Superiore” a fost reglementată prin adăugarea următorului alineat la articolul 5:

„În cazul vinurilor cu denumirea de origine protejată «Morellino di Scansano» care poartă mențiunea «Superiore», eliberarea pentru consum este permisă numai începând cu data de 1 ianuarie a celui de al doilea an de la recoltare.”

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliberarea pentru consum anticipată

Descriere

La articolul 5 alineatul (7), se adaugă următoarea teză referitoare la eliberarea pentru consum anticipată:

Totuși, în cazul în care apar condiții climatice sau de piață speciale, cu condiția ca vinul „Morellino di Scansano” menționat mai sus să fi atins caracteristicile chimice, fizice și organoleptice minime prevăzute la articolul 6 de mai jos, regiunea Toscana, după consultarea asociațiilor industriale și a organizațiilor profesionale din regiune, poate, la cererea scrisă a Consorzio di Tutela, să autorizeze eliberarea pentru consum înainte de data de 1 martie a anului următor recoltei și, în orice caz, în termen de maximum două luni.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (7) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Caracteristici la momentul consumului

Descriere

În ceea ce privește caracteristicile la momentul consumului, au fost aduse următoarele modificări:

— pentru Morellino di Scansano standard, a fost eliminat descriptorul „parfumat”;

— pentru Morellino di Scansano care poartă mențiunea „Superiore”, au fost adăugați toți descriptorii referitori la caracteristicile tipului de vin introdus recent în vederea eliberării pentru consum;

— a fost reformulată fraza care descrie posibilitatea de a detecta note de lemn în legătură cu depozitarea în recipiente din lemn.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 6, „Descrierea vinului/vinurilor”, din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea obligației de utilizare a mărcii înregistrate

Descriere

Cerința de a utiliza marca înregistrată de consorțiu în banda de identificare care înlocuiește marca de stat a fost eliminată.

Această modificare vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Legătura cu arealul geografic

Descriere

Legătura cu arealul geografic a fost actualizată cu referiri la tipul nou adăugat „Superiore”. Legătura cu arealul geografic din documentul unic a fost, de asemenea, aliniată la caietul de sarcini al produsului.

Modificările vizează articolul 10 din caietul de sarcini și punctul 10, „Legătura cu arealul geografic”, din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corecturi de redactare

Descriere

Au fost efectuate corecturi de redactare ale textului caietului de sarcini pentru a elimina erorile tipografice, a clarifica textul și a actualiza trimiterile legislative. În mod concret:

— Articolul 1: „tip” se înlocuiește cu „tipuri”;

— Articolul 2 alineatul (1): textul „menționat la articolul 1” se elimină; „din următoarele soiuri de struguri” se înlocuiește cu „din soiul de struguri” și se elimină trimiterile legislative la decretul de aprobare a registrului național al soiurilor de viță-de-vie pentru strugurii de vin;

— Articolul 4 alineatul (6): ultima teză a fost eliminată, deoarece dispoziția este deja prezentă la articolul 5 și, prin urmare, este considerată redundantă;

— Articolul 5 alineatul (3): a fost actualizat numele ministerului competent;

— Articolul 6 alineatul (1): textul „și Morellino di Scansano cu mențiunea Riserva” se înlocuiește cu „menționat la articolul 1”.

— Articolul 7 alineatul (5): textul „și Morellino di Scansano cu mențiunea Riserva” se înlocuiește cu „menționat la articolul 1”.

Modificarea vizează articolul 1, articolul 2 alineatul (1), articolul 4 alineatul (6), articolul 5 alineatul (3), articolul 6 alineatul (1) și articolul 7 alineatul (5) din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea referirii la organismul de control

Descriere

A fost modificat articolul din caietul de sarcini în care erau prevăzute referirile la organismul de control, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Această modificare vizează articolul 11 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Morellino di Scansano”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Morellino di Scansano”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 — Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Morellino di Scansano roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

culoare: roșu-rubin, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul

Aromă

miros: complex, intens, plăcut, fin

Gust

gust: sec, cald, ușor taninos.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,50
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 %, în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Morellino di Scansano Riserva roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

culoare: roșu-rubin, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul

Aromă

miros: complex, intens, plăcut, fin

Gust

gust: sec, cald, ușor taninos.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %, în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 g/l

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Morellino di Scansano Superiore roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

culoare: roșu-rubin, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul

Aromă

miros: complex, intens, plăcut, fin

Gust

gust: sec, cald, ușor taninos.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %, în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

—

Nu se aplică.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Morellino di Scansano

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	9 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Morellino di Scansano Superiore și Riserva

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	8 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— Sangiovese N.

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Strugurii destinați producției de vinuri cu denumirea de origine protejată „Morellino di Scansano” trebuie să fie produși în arealul care cuprinde lanțul de dealuri din provincia Grosseto, între râurile Ombrone și Albegna, care include întreg teritoriul administrativ al comunei Scansano și o parte din comunele Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano și Roccalbegna din provincia Grosseto.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

A) Detalii privind arealul geografic

1. Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic delimitat cuprinde zona deluroasă din sud-estul provinciei Grosseto, situată între râurile Ombrone și Albegna, care cuprinde întregul teritoriu al comunei Scansano, o mare parte din teritoriul comunei Magliano din Toscana și o parte mai mică din teritoriul comunelor Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano și Roccalbegna. Zona în cauză cuprinde un lanț de dealuri și poalele acestora, care, pornind de la nord și est, coboară spre sud către câmpia Albinia și spre vest către coasta tireniană și câmpia Grossetana.

Temperatura medie fluctuează în jurul valorii de +15,0 °C, cu +7,0 °C și +24,0 °C pentru lunile de iarnă și, respectiv, de vară.

Cantitatea medie de precipitații este de aproximativ 620 mm. Precipitațiile sunt concentrate în lunile de toamnă și de iarnă, când se înregistrează frecvent episoade de averse furtunoase, cu primăveri și veri foarte uscate. Clima din zonă este caldă și uscată, seceta recurentă fiind principalul factor limitativ pentru producția agricolă. Precipitațiile sunt concentrate între lunile noiembrie-aprilie, o mare parte dintre acestea căzând în est.

Din punct de vedere morfologic, arealul este caracterizat de un relief deluros, care predomină în fața unor platouri mici. Cele mai mari dealuri se află în partea de nord a acestui teritoriu și formează principala zonă de captare a bazinelor hidrografice ale râurilor Ombrone și Osa-Albegna. Altitudinea medie predominantă este de 250 de metri deasupra nivelului mării, scăzând la 30-40 de metri în unele zone periferice ale câmpiei. Altitudinea maximă este de 566 de metri deasupra nivelului mării.

De la Poggioferro până la Scansano, relieful, pe măsură ce coboară spre coasta tireniană, cu excepția reliefului zonei Montebottigli, devine din ce în ce mai puțin accidentat și neregulat, până când ajunge la mici coline sau câmpii ușor ondulate.

Geologia arealului prezintă caracteristici relativ uniforme în vest, unde predomină relieful format din gresie silicioasă sau de tip pietraforte, în timp ce în est, formațiunile de calcar și șist conferă zonei un aspect mai complex și mai accidentat. Solurile au o textură lutoasă-mâloasă sau lutoasă-nisipoasă în partea de vest, provenind din gresie, unde reacția este, în general, de la subacidă la alcalină, în timp ce în partea de est au o textură lutoasă-mâloasă sau lutoasă-argiloasă, provenind din formațiuni calcaroase, unde reacția tinde să fie alcalină.

Solurile nu sunt, în general, foarte adânci, roca de bază fiind vizibilă în multe cazuri.

2. Factori umani relevanți pentru legătură

Există o legătură strânsă între factorii umani și mediu, întrucât locuitorii arealului viticol au o tradiție îndelungată în producerea vinurilor „Morellino di Scansano”.

Cultivarea viței-de-vie în Scansano și în zonele învecinate are origini străvechi, iar dovezile existenței sale datează încă din perioada etruscă, după cum o demonstrează descoperirile de unelte agricole folosite pentru tăierea viței-de-vie și recoltarea strugurilor de la situl arheologic Ghiaccioforte.

În perioada medievală, citate interesante din scrierile unor eruditi și cercetători evidențiază condițiile pedoclimatice pe care zona Scansano le oferă pentru cultivarea viței de vie de calitate. În Evul Mediu, conducătorii și lorzii feudali au recunoscut necesitatea de a aloca, în mod separat, terenuri adecvate pentru această cultură, care era protejată de dispoziții legale specifice.

La momentul împărțirii terenurilor feudale și comunale în parcele, concesiunile funciare din arealele viticole erau menționate în mod explicit: în statutele comunităților din Cotone, Montorgiali și Scansano, normele stabilite pentru protecția viței de vie și a strugurilor erau foarte stricte, astfel încât se aplicau amenzi proprietarilor animalelor care provocau pagube viței de vie.

Primele informații detaliate sau sistematizate științific privind producția datează din 1813, când „Maire della Comune di Scansano", într-o scrisoare adresată subprefectului districtului Grosseto, a precizat că, în anul precedent, în zona Scansano fuseseră produși 5 540 de hectolitri de vin, în mare parte de calitate superioară.

Luigi Villafranchi-Giorgini, într-o notă citită în 1847 în fața Società Agraria Grossetana, a afirmat că în Grădina Botanică din Pisa se afla un trunchi de viță de vie cu o înălțime de cinci coți – 2,92 metri – și o circumferință de patru coți – 2,36 metri – provenind din „Castagneta Valle", din comuna Scansano.

În 1884, într-un studiu privind dezvoltarea agriculturii, a industriei și a comerțului în provincia Grosseto, Giacomo Barabino a relatat cu privire la calitatea ridicată a vinurilor Magliano, Pereta și Scansano.

La 21 decembrie 1884, Vannuccio Vannuccini, membru obișnuit al Accademia dei Georgofili, a organizat o conferință la Scansano pentru a susține necesitatea unei cooperative viticole.

O altă relatare istorică privind viticultura din zona Scansano datează din 1887, când Luigi Vannuccini a publicat o monografie intitulată „Cultivarea viței de vie cu tulpină scurtă, susținută prin lăstari unici sau ramuri unice, în zona Scansano, în comparație cu vița de vie cultivată în formă de tufă sau de gobelet, fără susținere".

O dovadă suplimentară a tradiției viticole înrădăcinate în această zonă o constituie „Festa dell'Uva" (Sărbătoarea strugurilor), o festivitate legată de perioada recoltei, care se desfășoară la Scansano încă din 1969 în zecile de crame medievale din zonă, acestea fiind, la rândul lor, o mărturie a tradiției populare larg răspândite a producției destinate consumului familial și vânzării.

O publicație a Inspectoratului Provincial pentru Agricultură din Grosseto intitulată „Viticoltura Grossetana", apărută în 1972, care prezintă rezultatele cercetărilor istorice privind originile și extinderea viței-de-vie în zonele deluroase ale provinciei, confirmă importanța deosebită a vinurilor din Scansano, recunoscute de peste un secol pentru calitatea lor excelentă și capacitatea de păstrare îndelungată.

Astfel, cultivarea viței-de-vie și producția de vin din Scansano au fost recunoscute ca „Denominazione di Origine Controllata" (denumire de origine controlată) în 1978 și ca „Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (denumire de origine controlată și garantată) în 2006.

Factorii umani joacă un rol important în definirea precisă a următoarelor aspecte tehnice ale producției, care fac parte integrantă din caietul de sarcini al produsului:

— Baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie: principalul soi de struguri adecvat pentru producția vinurilor Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva și Morellino di Scansano Superiore este Sangiovese, cultivat dintotdeauna în arealul geografic în cauză.

— Metodele tradiționale de conducere a viței-de-vie, distanțele de plantare și sistemele de tăiere, inclusiv pentru plantațiile noi, sunt utilizate astfel încât să se obțină cea mai bună și mai eficientă dispunere a viței-de-vie pe teren, precum și să se permită gestionarea eficientă a frunzișului, în vederea obținerii unei suprafețe de frunziș adecvate și bine expuse, inclusiv prin tăierea verde și rărirea strugurilor. Astfel, producțiile de struguri se mențin la limitele stabilite în caietul de sarcini, și anume 9 000 kg la hectar pentru Morellino di Scansano și 8 000 kg la hectar pentru Morellino di Scansano Riserva și Morellino di Scansano Superiore, cu o producție maximă per butuc de 3 kg.

— Vinul este produs prin practici tradiționale utilizate de mult timp în areal pentru producerea vinurilor liniștite roșii, diferențiind în mod corespunzător tipurile standard, Riserva și Superiore. Tipul Riserva se referă la vinuri roșii mai bine structurate, a căror producție necesită o perioadă minimă de învechire în recipiente din lemn.

Tipul Superiore se referă la vinuri roșii cu un randament mai redus al strugurilor pe hectar și o tărie alcoolică minimă mai ridicată în volume, a căror producție implică o perioadă mai îndelungată de învechire înainte de a fi eliberate pentru consum.

B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic

Denumirea de origine protejată „Morellino di Scansano" se referă la tipurile standard „Riserva" și „Superiore", care, din punct de vedere analitic și organoleptic, au caracteristici foarte clare și distinctive, astfel cum sunt descrise la articolul 6 din caietul de sarcini, făcându-le ușor de identificat și caracteristice mediului geografic. În special, toate tipurile au un conținut scăzut de aciditate. Culoarea este roșu-rubiniu, care, în cazul tipului Riserva, evoluează către grena. Mirosul său este intens, specific vinului și amplu, amintind de fructele roșii de pădure; în cazul tipului Riserva, aromele de lemn sunt mai puternice și există, de asemenea, note de mirodenii și de fructe coapte. Gustul tipului standard este sec, cald și ușor taninos; aceste elemente se regăsesc și în tipul Riserva, care are un postgust mai lung.

Tipul Superiore este caracterizat de un conținut mai ridicat de alcool și de o maturare în cramă mai îndelungată înainte de eliberarea pentru consum, ceea ce face ca produsul să fie mai rafinat.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)

Relieful deluros al arealului de producție și expunerea predominantă a podgoriilor, orientate spre est/sud-est și situate în zone foarte bine adaptate la cultivarea viței-de-vie, contribuie la crearea unui mediu bine ventilat și luminos, favorabil desfășurării echilibrate a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantelor.

La alegerea arealelor de producție, se preferă terenurile cu o expunere bună, care le face potrivite pentru producerea de vinuri de înaltă calitate, cu excepția terenurilor situate pe fundul văilor.

Istoria îndelungată a viticulturii din această regiune se întinde de la epoca etruscă, trecând prin Evul Mediu și până în zilele noastre, așa cum o demonstrează numeroase documente. Aceasta constituie dovada fundamentală a legăturii strânse și a interacțiunii dintre factorii umani și calitate și caracteristicile specifice ale vinului „Morellino di Scansano".

Cu alte cuvinte, vinul face dovada felului în care oamenii din această zonă au transmis mai departe, de-a lungul secolelor, tehnicile tradiționale oenologice și de cultivare a viței-de-vie, care au fost îmbunătățite și redefinite în vremurile moderne și în zilele noastre, datorită progreselor științifice și tehnologice incontestabile înregistrate, pentru a crea renumitele vinuri actuale.

DOCG „Morellino di Scansano" a fost recunoscută prin Decretul ministerial din 14 noiembrie 2006.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Morellino di Scansano – Îmbuteliere

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Îmbutelierea sau ambalarea trebuie să aibă loc în arealul geografic delimitat.

Titlul cerinței/derogării

Morellino di Scansano – Vinificație

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Este autorizată vinificarea în afara arealului, în structuri situate în apropierea arealului de producție, adică la cel mult 2 000 de metri depărtare, în linie dreaptă, de limitele arealului de producție, și care aparțin unor exploatații care au produs vin „Morellino di Scansano" timp de cel puțin cinci ani înainte de data intrării în vigoare a Decretului ministerial din 23 iulie 2010. Această autorizație trebuie solicitată la și eliberată de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali).

Titlul cerinței/derogării

Morellino di Scansano – Etichetare și prezentare

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Pe etichetă și în prezentarea vinurilor cu DOP „Morellino di Scansano" poate figura denumirea „Toscana" ca unitate geografică mai vastă. Denumirea „Toscana", care desemnează o zonă geografică mai vastă, trebuie să figureze după denumirea „Morellino di Scansano" și sub mențiunea tradițională specifică „*denominazione di origine controllata e garantita*" (denumire de origine controlată și garantată) sau sub mențiunea Uniunii Europene „*denominazione di origine protetta*" (denumire de origine protejată), după cum urmează: – Morellino di Scansano – „*Denominazione di origine controllata e garantita*" sau „*Denominazione di origine protetta*" (ori acronimul DOCG sau D.O.C.G.) – Toscana. Caracterele denumirii „Toscana" trebuie să fie mai mici decât caracterele denumirii „Morellino di Scansano" și pentru ambele denumiri trebuie utilizate același font, același stil, aceeași spațiere, proeminență, culoare și intensitate colorimetrică. Toate indicațiile enumerate la al doilea paragraf trebuie să figureze pe un fond uniform.

Titlul cerinței/derogării

Morellino di Scansano – Ambalare

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Vinurile cu DOP „Morellino di Scansano" pot fi eliberate pentru consum doar în recipiente din sticlă de tip „bordelaise", cu un volum nominal maxim de 6 litri. Alte formate speciale, de 9, 12 și 15 litri, pot fi utilizate exclusiv în scop promoțional și necomercial.

Titlul cerinței/derogării

Morellino di Scansano – Sisteme de închidere

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Sistemele de închidere autorizate sunt cele prevăzute de normele în vigoare, cu excepția capsulei. Utilizarea dopului filetat este autorizată doar pentru recipientele de sticlă cu o capacitate mai mică sau egală cu 0,75 litri, cu excepția vinului Morellino di Scansano Riserva.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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