C/2026/2835

29.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/2835)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Morellino di Scansano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1260-AM04 – 13. 3. 2026

1. **Názov výrobku**

„Morellino di Scansano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Názov Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu – Generálne riaditeľstvo podpory agropotravinárskej kvality – PQA I

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Potvrdzujeme, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňa podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a je v súlade s ustanoveniami prijatými podľa neho.

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

— nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Doplnenie pojmu „Superiore“ [výberové]

Opis

Bol doplnený druh „Superiore“.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2, 4, 5, 6 a 10 špecifikácie výrobku a bodov 6 (Opis vín) a 7.2 (Maximálne výnosy) a 10 (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kombinácia muštových odrôd v prípade vín „Morellino di Scansano“ s označením „Riserva“

Opis

Kombinácia muštových odrôd v prípade vín „Morellino di Scansano“ s označením „Riserva“ bola zmenená tak, že minimálny podiel odrody Sangiovese sa zvýšil z 85 % na 90 %, čím sa znížil podiel doplnkových odrôd z 15 % na 10 %.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a vkladá sa ňou nový bod 2.2.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Maximálne hektárové výnosy hrozna:

Opis

V článku 4 bode 5 špecifikácie výrobku sa doplnil maximálny hektárový výnos hrozna pre novo uvedený druh s označením „Superiore“ a znížil sa výnos v prípade vína „Morellino di Scansano“ s označením „Riserva“ z 9 na 8 ton na hektár.

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 7.2 (Maximálne výnosy) jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Maximálne výnosy hrozna/vína a minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %)

Opis

Článok 5 ods. 1 špecifikácie výrobku bol preformulovaný tak, aby obsahoval tieto zmeny:

— minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. % druhu s označením „Riserva“ sa zvýšil z 12,00 % na 12,50 %,

— boli pridané hodnoty maximálneho výnosu hrozna/vína a minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu v objem. % v prípade novo uvedeného druhu s označením „Superiore“.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 6 (Opis vína alebo vín) jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Riadenie prebytkov

Opis

Do článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku bola pridaná veta o riadení prebytočného výnosu.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Uvedenie na trh druhu s označením „Superiore“

Opis

Uvedenie na trh novozavedeného druhu vína „Morellino di Scansano“ s označením „Superiore“ sa upravilo doplnením tohto odseku do článku 5:

„V prípade vín s chráneným označením pôvodu „Morellino di Scansano“ s označením „Superiore“ sa uvedenie na trh povoľuje až od 1. januára druhého roka nasledujúceho po roku zberu.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 6 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Skoré uvedenie na trh

Opis

V článku 5 ods. 7 sa dopĺňa táto veta týkajúca sa skorého uvedenia na trh:

Ak však nastanú osobitné klimatické alebo trhové podmienky, za predpokladu, že už uvedené víno „Morellino di Scansano“ dosiahlo minimálne chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti stanovené v článku 6, môže región Toskánsko po porade s priemyselnými združeniami a profesijnými organizáciami v regióne na základe písomnej žiadosti konzorcia Consorzio di Tutela povoliť uvedenie na trh pred dátumom 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu a v každom prípade v lehote najviac dvoch mesiacov.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 7 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Charakteristické vlastnosti pri spotrebe

Opis

Pokiaľ ide o charakteristické vlastnosti pri spotrebe, boli vykonané tieto zmeny:

— v prípade štandardného vína „Morellino di Scansano“ sa vypúšťa deskriptor „parfumované“,

— v prípade vína „Morellino di Scansano“ s označením „Superiore“ sa doplnili všetky deskriptory týkajúce sa vlastností nového druhu, ktorý bol určený na uvedenie na trh,

— veta opisujúca možnosť cítiť náznaky dreva v súvislosti so skladovaním v drevených nádobách bola preformulovaná.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 6 (Opis vína alebo vín) jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zrušenie povinnosti používať zapísanú ochrannú známku

Opis

Požiadavka používať ochrannú známku zapísanú konzorciom v identifikačnom pásme, ktorá nahrádza štátnu známku, bola zrušená.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Opis

Súvislosť so zemepisnou oblasťou bola aktualizovaná pomocou odkazov na novo pridaný druh „Superiore“. Súvislosť so zemepisnou oblasťou v jednotnom dokumente bola takisto zosúladená so špecifikáciou výrobku.

Zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku a bodu 10 (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Redakčné opravy

Opis

V texte špecifikácie boli vykonané redakčné opravy s cieľom odstrániť typografické chyby, sprehľadniť text a aktualizovať právne odkazy. Konkrétne:

— článok 1: slovo „druh“ bolo nahradené slovom „druhy“,

— článok 2 ods. 1: vypúšťajú sa slová „uvedené v článku 1“; slová „z týchto muštových odrôd“ sa nahrádzajú slovami „z muštovej odrody“ a vypúšťajú sa právne odkazy na vyhlášku, ktorou sa schvaľuje národný register odrodovej skladby muštových odrôd,

— článok 4 ods. 6: posledná veta bola vypustená, pretože toto ustanovenie sa už nachádza v článku 5, a preto sa považuje za nadbytočné,

— článok 5 ods. 3: aktualizoval sa názov príslušného ministerstva,

— článok 6 ods. 1: slová „a víno ‚Morellino di Scansano‘ s označením Riserva“ sa nahrádzajú slovami „uvedené v článku 1“,

— článok 7 ods. 5: slová „a víno ‚Morellino di Scansano‘ s označením Riserva“ sa nahrádzajú slovami „uvedené v článku 1“.

Táto zmena sa týka článku 1, článku 2 ods. 1, článku 4 ods. 6, článku 5 ods. 3, článku 6 ods. 1 a článku 7 ods. 5 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie odkazu na kontrolný orgán

Opis

Zmenil sa článok v špecifikácii, ktorý obsahoval odkazy na kontrolný orgán, a informácie sa nahradili odkazom na publikáciu na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 11 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Morellino di Scansano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1260-AM04 – 13. 3. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Morellino di Scansano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

červené víno „Morellino di Scansano“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

farba: rubínovočervená, zrením obvykle prechádza do granátovej

Aróma

vôňa: komplexná, intenzívna, príjemná, jemná

Chuť

chuť: suchá, hrejivá, nepatrne trieslová.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,50
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

červené víno „Morellino di Scansano" Riserva

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

farba: rubínovočervená, zrením obvykle prechádza do granátovej

Aróma

vôňa: komplexná, intenzívna, príjemná, jemná

Chuť

chuť: suchá, hrejivá, nepatrne trieslová.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

červené víno „Morellino di Scansano" Superiore

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

farba: rubínovočervená, zrením obvykle prechádza do granátovej

Aróma

vôňa: komplexná, intenzívna, príjemná, jemná

Chuť

chuť: suchá, hrejivá, nepatrne trieslová.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

–

Neuvádza sa.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Morellino di Scansano

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Morellino di Scansano“ Superiore a Riserva

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	8 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Sangiovese N.

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Hrozno určené na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Morellino di Scansano“ sa musí dopestovať v oblasti, v ktorej sa tiahne pohorie v provincii Grosseto medzi riekami Ombrone a Albegna a ktorá zahŕňa celé administratívne územie obce Scansano a časť obcí Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano a Roccalbegna v provincii Grosseto.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

A) Údaje o zemepisnej oblasti

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa kopcovitý kraj na juhovýchode provincie Grosseto medzi riekami Ombrone a Albegna, ktorý zahŕňa celé územie obce Scansano, veľkú časť obce Magliano in Toscana a menšiu časť obcí Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano a Roccalbegna. Príslušnú oblasť tvorí pásmo kopcov a predhorí, ktoré sa zo severu a z východu zvažuje na juh k nížine Albinia a na západ k pobrežiu Tyrrhenského mora a nížine Grossetana.

Priemerná teplota sa pohybuje okolo +15,0 °C, v zimných mesiacoch je to približne +7,0 °C a v letných +24,0 °C.

Priemerný úhrn zrážok je približne 620 mm. Najviac zrážok padne v jesenných a zimných mesiacoch, počas ktorých sa často vyskytujú búrkové prietrže mračien, a jari a letá sú veľmi suché. Podnebie v tejto oblasti je teplé a suché, pričom hlavným faktorom obmedzujúcim poľnohospodársku výrobu je opakujúce sa sucho. Najviac zrážok spadne v mesiacoch november až apríl a väčšina z nich spadne na východe.

Z morfologického hľadiska je oblasť charakterizovaná kopcovitým terénom, ktorý prevažuje nad malými náhornými plošinami. Najväčšie kopce sa vypínajú v severnej časti oblasti a tvoria hlavnú plochu povodí riek Ombrone a Osa-Albegna. Prevládajúca priemerná nadmorská výška je 250 m, v niektorých okrajových oblastiach nížin klesá na 30 – 40 m. Najvyššia nadmorská výška je 566 m nad morom.

Od obce Poggioferro po obec Scansano sa terén smerom k pobrežiu Tyrrhenského mora, s výnimkou kopca Monte Bottigli, stáva čoraz menej členitým a nerovným, až sa napokon zmení na malé pahorky alebo mierne zvlnené roviny.

Z geologického hľadiska má oblasť na západe, kde prevláda kremičitý reliéf alebo reliéf tvorený pieskovcom typu pietraforte, pomerne jednotný ráz, zatiaľ čo na východe dodávajú terénu útvary vápencov a bridlíc zložitejší a členitejší vzhľad. V západnej časti, ktorá pochádza z pieskovcov, majú pôdy prachovito-hlinitú alebo piesočnato-hlinitú štruktúru a reakcia je spravidla mierne kyslá až zásaditá, kým vo východnej časti, ktorá pochádza z vápencov, majú prachovito-hlinitú alebo ílovito-hlinitú štruktúru a reakcia je skôr zásaditá.

Pôdy nie sú vo všeobecnosti veľmi hlboké, v mnohých prípadoch je viditeľné skalné podložie.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Medzi ľudskými faktormi a prostredím existuje silná súvislosť, pretože ľudia v tejto vinohradníckej oblasti pestujú tradíciu výroby vína „Morellino di Scansano“ už dlhé roky.

Vinič sa v kraji Scansano a okolitých oblastiach pestoval už v staroveku a dôkazy o jeho prítomnosti siahajú až do čias Etruskov, čo dokazujú nálezy poľnohospodárskych nástrojov na rez a zber hrozna v archeologickom nálezisku Ghiaccioforte.

Zaujímavé citáty učencov a bádateľov žijúcich v období stredoveku poukazujú na vynikajúce pôdne a klimatické podmienky, vďaka ktorým je v oblasti Scansano možné cenné pestovanie viniča. V stredoveku si panovníci a feudálni páni uvedomovali, že je potrebné zvlášť udeliť pôdu vhodnú na pestovanie tejto plodiny, ktorá bola chránená osobitnými právnymi ustanoveniami.

Pri rozdeľovaní feudálnej a spoločnej pôdy sa výslovne spomínali pozemkové ústupky vo vinohradníckych oblastiach: v štatútoch obcí Cotone, Montorgiali a Scansano boli pravidlá stanovené na ochranu viniča a hrozna veľmi prísne, a to až také, že sa v nich stanovovala pokuta pre majiteľov zvierat, ktoré spôsobili škodu na viniči.

Prvé podrobné alebo vedecky usporiadané informácie o výrobe pochádzajú z roku 1813, keď „Maire della Comune di Scansano“ v liste zaslanom zástupcovi prednostu obce Grosseto uviedol, že v predchádzajúcom roku sa v oblasti Scansano vyrobilo 5 540 hektolitrov vína, väčšinou vynikajúcej kvality.

Luigi Villafranchi-Giorgini vo svojej správe, ktorú v roku 1847 predniesol spoločnosti Società Agraria Grossetana, uviedol, že v botanickej záhrade v Pise sa nachádza kmeň viniča s výškou päť lakťov (2,92 m) a obvodom štyri lakte (2,36 m) a pochádza z „Castagneta Valle“ v obci Scansano.

V roku 1884 Giacomo Barabino v štúdii o rozvoji poľnohospodárstva, priemyslu a obchodu v provincii Grosseto uviedol vysokú kvalitu vín Magliano, Pereta a Scansano.

Dňa 21. decembra 1884 Vannuccio Vannuccini, radový člen akadémie Accademia dei Georgofili, usporiadal v obci Scansano konferenciu, na ktorej obhajoval potrebu založenia vinohradníckeho družstva.

Ďalšia historická správa o pestovaní viniča v oblasti Scansano pochádza z roku 1887, keď Luigi Vannuccini uverejnil monografiu s názvom Pestovanie viniča na krátkych stonkách s opornou konštrukciou pre jeden čapík alebo jeden výhonok v oblasti Scansano v porovnaní s kríkovým viničom alebo viničom vedeným systémom Gobelet bez opornej konštrukcie.

Ďalším dôkazom toho, ako hlboko je v tejto oblasti zakorenená vinohradnícka tradícia, je festival „Festa dell'Uva“ (slávnosť hrozna), oslava spojená s obdobím zberu úrody, ktorá sa v Scansane koná od roku 1969 v desiatkach stredovekých vinárskych podnikov v tejto oblasti, ktoré zasa svedčia o rozšírenej ľudovej tradícii výroby pre rodinnú spotrebu a predaj.

Publikácia inšpektorátu poľnohospodárstva v provincii Grosseto s názvom „Viticoltura Grossetana“, vydaná v roku 1972, v ktorej sa uvádzajú výsledky historického výskumu pôvodu a rozšírenia viniča v kopcovitých oblastiach provincie, potvrdzuje prvoradý význam vín z oblasti Scansano, ktoré sú už viac ako storočie známe svojou vynikajúcou kvalitou a trvanlivosťou.

Pestovanie viniča a výroba vína v oblasti Scansano tak získali v roku 1978 uznanie ako „Denominazione di Origine Controllata“ (kontrolované označenie pôvodu) a v roku 2006 ako „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrolované a zaručené označenie pôvodu).

Ľudský faktor zohráva úlohu v súvislosti s presným vymedzením týchto technických aspektov výroby, ktoré tvoria neoddeliteľnú súčasť špecifikácie výrobku:

— Kombinácia odrôd viniča vo vinohradoch: hlavnou muštovou odrodou vhodnou na výrobu vín „Morellino di Scansano“, „Morellino di Scansano“ Riserva a „Morellino di Scansano“ Superiore je odroda Sangiovese, ktorá sa v danej zemepisnej oblasti pestuje odjakživa.

— Používajú sa tradičné metódy pestovania viniča, hustota výsadby a systémy rezu, a to aj v prípade nových výsadieb, s cieľom dosiahnuť čo najlepšie a najefektívnejšie rozmiestnenie viniča na pozemku, ako aj umožniť účinnú starostlivosť o listy, aby sa dosiahla primeraná, dobre exponovaná plocha listov, a to aj prostredníctvom zelených prác a prerieďovania strapcov. Vďaka tomu sa výnosy z výroby hrozna udržiavajú na hraniciach stanovených v špecifikácii, t. j. 9 000 kg na hektár v prípade výrobku „Morellino di Scansano“ a 8 000 kg na hektár v prípade výrobkov „Morellino di Scansano“ Riserva a „Morellino di Scansano“ Superiore, pričom maximálny výnos z jednej rastliny je 3 kg.

— Víno sa vyrába s použitím tradičných postupov, ktoré sa v tejto oblasti dlhodobo používajú na výrobu nešumivých červených vín, pričom sa vhodne odlišujú štandardné druhy s názvom Riserva a Superiore. V prípade druhu Riserva ide o štruktúrovanejšie červené vína, ktorých výroba si vyžaduje minimálne obdobie zrenia v drevených nádobách.

V prípade druhu Superiore ide o červené vína s nižším hektárovým výnosom hrozna a vyšším minimálnym obsahom alkoholu v objemových percentách, ktorých výroba zahŕňa dlhšie obdobie zrenia pred uvedením na trh.

B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím

Chránené označenie pôvodu „Morellino di Scansano“ sa vzťahuje na štandardné druhy „Riserva“ a „Superiore“, ktoré majú z analytického a organoleptického hľadiska veľmi jasné a charakteristické vlastnosti, ako sa uvádza v článku 6 špecifikácie výrobku, vďaka ktorým sú jasne identifikovateľné a typické pre zemepisné prostredie. Všetky druhy majú najmä nízky obsah kyselín. Farba je rubínovočervená, ktorá v prípade druhu Riserva prechádza do granátovej. Vôňa vína je intenzívna, vínna a široká, pripomína červené lesné ovocie; v prípade druhu Riserva je vôňa dreva silnejšia a objavujú sa aj tóny korenia a zrelšieho ovocia. Chuť štandardného druhu je suchá, teplá a mierne trieslovitá; tieto prvky sú prítomné aj v druhu Riserva, ktorý má dlhšiu koncovku.

Druh Superiore sa vyznačuje vyšším obsahom alkoholu a dlhším dozrievaním pred uvedením na trh, vďaka čomu je produkt jemnejší.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

Kopcovitá topografia oblasti produkcie a prevažne východná/juhovýchodná orientácia vinohradov nachádzajúcich sa v oblastiach, ktoré sú mimoriadne vhodné na pestovanie viniča, vytvárajú prostredie, v ktorom majú rastliny priaznivé podmienky na rast, najmä dostatočné prúdenie vzduchu a svetlo.

Pri výbere oblastí produkcie sa uprednostňuje pôda s dobrou expozíciou, ktorá je vhodná na výrobu vysokokvalitných vín, s výnimkou pôdy na dne údolia.

Dlhá história pestovania viniča v regióne sa začala písať v časoch Etruskov a pokračovala v stredoveku až dodnes, o čom svedčia nespočetné písomné pramene. Predstavuje základný dôkaz úzkeho spojenia a interakcie medzi ľudskými faktormi a kvalitou a osobitými vlastnosťami vína „Morellino di Scansano“.

Svedčí o spôsobe, ktorým ľudia v tejto oblasti po stáročia odovzdávali tradíciu pestovania viniča a enologické postupy, ktoré sa v modernej dobe vylepšili a zdokonalili vďaka nespornému vedeckému a technologickému pokroku, výsledkom čoho sú vína, ktoré sú dnes také známe.

DOCG „Morellino di Scansano“ bolo uznané ministerskou vyhláškou zo 14. novembra 2006.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Morellino di Scansano – fľašovanie

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Fľašovanie alebo balenie sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Predmet požiadavky/výnimky

„Morellino di Scansano“ – výroba vína

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Výroba vína mimo tejto oblasti je povolená v zariadeniach umiestnených v blízkosti hraníc produkčnej oblasti, a to za predpokladu, že sa nachádzajú vzdušnou čiarou vo vzdialenosti do 2 000 metrov a že ich vlastnia podniky vyrábajúce víno „Morellino di Scansano“ najmenej päť rokov odo dňa nadobudnutia účinnosti ministerskej vyhlášky z 23. júla 2010. Povolenia podliehajú žiadosti a vydáva ich ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky.

Predmet požiadavky/výnimky

Morellino di Scansano – označovanie a prezentácia

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov „Toscana“ ako väčšej zemepisnej jednotky možno uvádzať na označení vín s CHOP „Morellino di Scansano“ a pri ich vystavovaní. Názov väčšej zemepisnej jednotky „Toscana“ musí nasledovať po názve „Morellino di Scansano“ a uvádzať sa za osobitným tradičným pojmom *denominazione di origine controllata e garantita* (kontrolované a zaručené označenie pôvodu alebo DOCG) alebo formuláciou Európskej únie *denominazione di origine protetta* (chránené označenie pôvodu alebo CHOP) v tomto poradí: – „Morellino di Scansano“ – *Denominazione di origine controllata e garantita* alebo *Denominazione di origine protetta* (alebo skratka DOCG alebo D.O.C.G.), – Toscana. Veľkosť písma názvu „Toscana“ musí byť menšia ako veľkosť písma názvu „Morellino di Scansano“ a pre obidva názvy sa musí používať rovnaký typ písma, štýl, rozloženie, zvýraznenie, farba a kolorimetrická intenzita. Všetky informácie vymenované v druhom odseku sa musia uvádzať na jednotnom pozadí.

Predmet požiadavky/výnimky

Morellino di Scansano – balenie

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Vína s CHOP „Morellino di Scansano“ sa môžu uvádzať na trh iba v sklenených bordeauxských typoch fliaš s nominálnym objemom do šesť litrov. Používanie ďalších osobitných formátov s objemom 9, 12 a 15 litrov je obmedzené na propagačné a nekomerčné účely.

Predmet požiadavky/výnimky

Morellino di Scansano – systémy uzáverov

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Povolené systémy uzáverov sú stanovené v platných predpisoch, s výnimkou korunkových uzáverov. Používanie skrutkových uzáverov je povolené iba v prípade sklenených fliaš s objemom 0,750 litra alebo menej, s výnimkou vína „Morellino di Scansano“ Riserva.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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