C/2026/2835

29.5.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2835)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Morellino di Scansano“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A1260-AM04 – 13. marec 2026

1. **Ime proizvoda**

„Morellino di Scansano“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo – oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport – generalni direktorat za spodbujanje kakovosti agroživilskih proizvodov – PQA I

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjuje se, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev standardne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in predpisi, sprejetimi na njeni podlagi.

Ta sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj:

— ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

— ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Vključitev izraza „superiore“ (višje kakovosti)

Opis

Dodana je bila vrsta vina z izrazom „superiore“.

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 2, 4, 5, 6 in 10 specifikacije proizvoda ter oddelke 6 Opis vina ali vin, 7.2 Največji donosi in 10 Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sortni sestav za vina „Morellino di Scansano“ z izrazom „riserva“

Opis

Sortni sestav za vina „Morellino di Scansano“ z izrazom „riserva“ je bil spremenjen tako, da se najmanjši delež sorte sangiovese poveča s 85 % na 90 %, s tem pa se delež dopolnilnih sort zmanjša s 15 % na 10 %.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda, pri čemer se vstavi nov odstavek 2.2.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Največji donosi grozdja na hektar

Opis

V členu 4(5) specifikacije proizvoda je bil dodan največji donos grozdja na hektar za novouvedeno vrsto vina z izrazom „superiore“, donos za vino „Morellino di Scansano“ z izrazom „riserva“ pa je zmanjšan z 9 na 8 ton na hektar.

Ta sprememba se nanaša na člen 4(5) specifikacije proizvoda in oddelek 7.2 Največji donosi enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Največji donosi grozdja/vina in najmanjši volumenski delež naravnega alkohola

Opis

Člen 5(1) specifikacije proizvoda je bil preoblikovan z vnosom naslednjih sprememb:

— najmanjši volumenski delež naravnega alkohola za vrsto vina z izrazom „riserva“ je bil povečan z 12,00 % na 12,50 %,

— za novouvedeno vrsto vina z izrazom „superiore“ sta bili vključeni vrednosti za največji donos grozdja/vina in najmanjši volumenski delež naravnega alkohola.

Ta sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda in oddelek 6 Opis vina ali vin enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Upravljanje presežka donosa

Opis

V členu 5(1) specifikacije proizvoda je bil dodan stavek o upravljanju presežka donosa.

Ta sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprostitev vrste vina z izrazom „superiore“ v porabo

Opis

Sprostitev novouvedene vrste vina „Morellino di Scansano“ z izrazom „superiore“ v porabo je bila urejena z vstavitvijo naslednjega odstavka v člen 5:

„Za vina z zaščiteno označbo porekla ‚Morellino di Scansano‘ z izrazom ‚superiore‘ se sprostitev v porabo dovoli šele od 1. januarja drugega leta po trgatvi.“

Ta sprememba se nanaša na člen 5(6) specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Zgodnja sprostitev v porabo

Opis

V člen 5(7) je bil dodan naslednji stavek o zgodnji sprostitvi v porabo:

„Vendar ob pojavu posebnih podnebnih ali tržnih razmer, pod pogojem, da je to vino ‚Morellino di Scansano‘ doseglo minimalne kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti iz člena 6, dežela Toskana po posvetovanju z industrijskimi združenji in strokovnimi organizacijami v deželi na podlagi pisne zahteve konzorcija Consorzio di Tutela lahko odobri sprostitev v porabo pred 1. marcem leta, ki sledi letu trgatve, do največ dva meseca prej.“

Ta sprememba se nanaša na člen 5(7) specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Značilnosti ob porabi

Opis

Kar zadeva značilnosti ob porabi, so bile uvedene naslednje spremembe:

— pri osnovnem vinu „Morellino di Scansano“ je bil črtan opisnik „dišeč“,

— pri vinu „Morellino di Scansano“ z izrazom „superiore“ so bili dodani vsi opisniki, ki se nanašajo na značilnosti novouvedene vrste vina ob sprostitvi v porabo,

— stavek, ki opisuje možnost zaznave lesnih not pri shranjevanju v lesenih sodih, je bil preoblikovan.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 6 Opis vina ali vin enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava obveznosti uporabe registrirane blagovne znamke

Opis

Odpravljena je bila zahteva po uporabi blagovne znamke, ki jo je registriral konzorcij, na identifikacijskem traku, ki je nadomestil državno etiketo.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Povezava z geografskim območjem

Opis

Povezava z geografskim območjem je bila posodobljena z novododano vrsto vina z izrazom „superiore“. Povezava z geografskim območjem v enotnem dokumentu je prav tako usklajena s specifikacijo proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda in oddelek 10 Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Redakcijski popravki

Opis

V besedilo specifikacije proizvoda so bili vneseni redakcijski popravki zaradi odprave tipkarskih napak, večje jasnosti besedila in posodobitve pravnih sklicev, zlasti:

— člen 1: izraz „vrsto vina“ je bil nadomeščen z izrazom „vrstami vina“,

— člen 2(1): besedilo „iz člena 1“ je bilo črtano, besedilo „iz naslednjih sort vinske trte“ je bilo nadomeščeno z besedilom „iz sorte vinske trte“, prav tako pa so bili črtani pravni sklici na uredbo o odobritvi nacionalnega registra sort vinske trte za vinsko grozdje,

— člen 4(6): zadnji stavek je bil črtan, ker je določba že v členu 5 in se zato šteje za odvečno,

— člen 5(3): ime pristojnega ministrstva je bilo posodobljeno,

— člen 6(1): besedilo „in Morellino di Scansano z izrazom ‚riserva‘“ je bilo nadomeščeno z besedilom „iz člena 1“,

— člen 7(5): besedilo „in Morellino di Scansano z izrazom ‚riserva‘“ je bilo nadomeščeno z besedilom „iz člena 1“.

Ta sprememba se nanaša na člen 1, člen 2(1), člen 4(6), člen 5(3), člen 6(1) in člen 7(5) specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje podatkov o nadzornem organu

Opis

Člen specifikacije, ki je vključeval podatke o nadzornem organu, je bil spremenjen, informacije pa so bile nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice.

Ta sprememba se nanaša na člen 11 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Morellino di Scansano“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A1260-AM04 – 13. marec 2026

1. **Ime**

„Morellino di Scansano“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Morellino di Scansano“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj

Vonj: eteričen, izrazit, prijeten, prefinjen.

Okus

Okus: suh, topel, rahlo taničen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,50
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Morellino di Scansano“ z izrazom „riserva“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj

Vonj: eteričen, izrazit, prijeten, prefinjen.

Okus

Okus: suh, topel, rahlo taničen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Morellino di Scansano z izrazom „superiore“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj

Vonj: eteričen, izrazit, prijeten, prefinjen.

Okus

Okus: suh, topel, rahlo taničen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

—

Ni relevantno.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Morellino di Scansano“

Največji donos

Največji donos	9 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Morellino di Scansano“ z izrazom „superiore“ in „riserva“

Največji donos

Največji donos	8 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Sangiovese N

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Grozdje za proizvodnjo vin z zaščiteno označbo porekla „Morellino di Scansano“ se pridela na območju, ki zajema griče v pokrajini Grosseto med rekama Ombrone in Albegna ter vključuje celotno upravno ozemlje občine Scansano in del ozemlja občin Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano in Roccalbegna v pokrajini Grosseto.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

(A) Podatki o geografskem območju

1. Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Opredeljeno geografsko območje zajema gričevnato območje na jugovzhodu pokrajine Grosseto med rekama Ombrone in Albegna, ki zajema celotno ozemlje občine Scansano, velik del ozemlja občine Magliano in Toscana ter manjši del občin Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano in Roccalbegna. Zadevno območje zajema griče in vznožja gričev, ki se od severa in vzhoda spuščajo proti ravnini Albinia na jugu ter proti obali Tirenskega morja in ravnini Grossetana na zahodu.

Povprečna temperatura znaša okrog 15,0 °C, in sicer 7,0 °C v zimskih mesecih in 24,0 °C v poletnih mesecih.

Povprečna količina padavin je približno 620 mm. Največ padavin je v jesenskih in zimskih mesecih, ko so pogoste nevihte z nalivi, medtem ko sta pomlad in poletje zelo suha. Podnebje na območju je toplo in suho, ponavljajoča se suša pa je glavni omejevalni dejavnik za kmetijsko proizvodnjo. Največ padavin je v mesecih od novembra do aprila, od tega velik del pade na vzhodu.

Po oblikovitosti območje zaznamuje gričevnat svet, ki prevladuje nad manjšimi planotami. Najvišji griči so v severnem delu območja in tvorijo glavno razvodje porečij Ombrone in Osa-Albegna. Povprečna nadmorska višina je 250 metrov, v nekaterih obrobnih predelih nižin pa se spusti na 30–40 metrov. Najvišja nadmorska višina je 566 metrov.

Od Poggioferra do Scansana postaja svet, ki se spušča proti obali Tirenskega morja, razen vzpetine Montebottigli vse manj razgiban in neraven, dokler ne doseže majhnih gričev ali rahlo valovitih ravnic.

Geološka sestava območja je enotnejša v zahodnem delu, kjer prevladujejo vzpetine silikatnega tipa ali tipa *pietraforte*, na vzhodu pa mu formacije apnenca in skrilavca dajejo kompleksnejši in bolj razgiban videz. Tla imajo v zahodnem delu meljastoilovnato ali peščenoilovnato teksturo, ki izvira iz peščenjaka, pri čemer je reakcija tal navadno zmerno kisla do alkalna, v vzhodnem delu pa imajo meljastoilovnato ali glinastoilovnato teksturo, ki izvira iz apnenčastih formacij, pri čemer je reakcija tal pretežno alkalna.

Tla na splošno niso zelo globoka; pogosto je vidna kamninska podlaga.

2. Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Človeški dejavniki in okolje so tesno povezani, saj imajo ljudje na vinorodnem območju dolgoletno tradicijo pridelave vin „Morellino di Scansano“.

Gojenje vinske trte v Scansanu in na sosednjih območjih ima starodavne korenine, dokazi o njegovi prisotnosti pa segajo v čas Etruščanov, kar potrjujejo najdbe kmetijskega orodja za obrezovanje in trgatev grozdja na arheološkem najdišču Ghiaccioforte.

Zanimivi zapisi srednjeveških učenjakov in raziskovalcev poudarjajo odlične talne in podnebne razmere, ki jih območje Scansana ponuja za dragoceno gojenje vinske trte. V srednjem veku so vladarji in fevdalci prepoznali potrebo po ločenem dodeljevanju zemljišč, primernih za to kmetijsko rastlino, ki je bila zaščitena s posebnimi zakonskimi določbami.

Pri razdeljevanju fevdalnih in občinskih zemljišč so bile koncesije za uporabo zemljišč na vinorodnih območjih izrecno navedene: v statutih skupnosti Cotone, Montorgiali in Scansano so bila pravila za varstvo vinske trte in grozdja zelo stroga, saj so lastnikom živali, ki so povzročile škodo na vinski trti, nalagala globo.

Prvi podrobni ali znanstveno urejeni podatki o pridelavi segajo v leto 1813, ko je takratni župan skupnosti Scansano (*Maire della Comune di Scansano*) v pismu, naslovljenem na namestnika prefekta okrožja Grosseto, navedel, da je bilo na območju Scansana v prejšnjem letu pridelanih 5 540 hektolitrov vina, večinoma vrhunske kakovosti.

Luigi Villafranchi-Giorgini je v zapisu, ki je bil leta 1847 prebran pri združenju Società Agraria Grossetana, navedel, da je v botaničnih vrtovih v Pisi rasla trta iz naselja Castagneta Valle v občini Scansano, visoka pet komolcev – 2,92 metra – in z obsegom štirih komolcev – 2,36 metra.

Leta 1884 je Giacomo Barabino v študiji o razvoju kmetijstva, industrije in trgovine v pokrajini Grosseto poročal o visoki kakovosti vin iz Magliana, Perete in Scansana.

Vannuccio Vannuccini, redni član Accademia dei Georgofili, je imel 21. decembra 1884 v Scansanu predavanje, na katerem je zagovarjal potrebo po ustanovitvi vinarske zadruge.

Drugo zgodovinsko poročilo o vinogradništvu na območju Scansana sega v leto 1887, ko je Luigi Vannuccini objavil monografijo o gojenju nizkodebelne vinske trte ob opori z enim reznikom ali enim šparonom na območju Scansana v primerjavi z grmičastimi oziroma kotlastimi gojitvenimi oblikami vinske trte brez opore.

Dodaten dokaz o tem, kako globoko zakoreninjena je vinogradniška tradicija na tem območju, je praznik grozdja (*Festa dell'Uva*), povezan z obdobjem trgatve, ki ga v Scansanu prirejajo od leta 1969 v številnih tamkajšnjih srednjeveških vinskih kleteh, ki same po sebi dokazujejo razširjeno ljudsko tradicijo pridelave za domačo porabo in prodajo.

Publikacija *Viticoltura Grossetana* pokrajinskega kmetijskega inšpektorata Grosseto iz leta 1972, v kateri so navedeni rezultati zgodovinske raziskave o izvoru in širjenju vinske trte na gričevnatih območjih pokrajine, potrjuje izjemen pomen vin iz Scansana, ki so že več kot stoletje znana po odlični kakovosti in obstojnosti.

Gojenju vinske trte in proizvodnji vina v Scansanu je bila tako leta 1978 priznana označba „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla), leta 2006 pa označba „denominazione di origine controllata e garantita“ (kontrolirana in zajamčena označba porekla).

Človeški dejavniki imajo vlogo pri natančni opredelitvi naslednjih tehničnih vidikov proizvodnje, ki so sestavni del specifikacije proizvoda:

— Sortni sestav v vinogradih: glavna sorta grozdja, primerna za proizvodnjo vin „Morellino di Scansano“, „Morellino di Scansano“ z izrazom „riserva“ in „Morellino di Scansano“ z izrazom „superiore“, je sangiovese, ki se na zadevnem geografskem območju goji že od nekdaj.

— Uporabljajo se tradicionalne gojitvene oblike vinske trte, sadilne razdalje in pravila rezi, tudi pri novih zasaditvah, da se zagotovi najboljša in najučinkovitejša razporeditev vinskih trt na zemljišču ter učinkovito ravnanje z listjem, tako da se doseže ustrezna, dobro osončena površina listja, tudi z zeleno rezjo in redčenjem grozdja. S tem se donos pri pridelavi grozdja ohranja v mejah, določenih v specifikaciji proizvoda, in sicer 9 000 kg na hektar za vino „Morellino di Scansano“ ter 8 000 kg na hektar za „Morellino di Scansano“ z izrazom „riserva“ in „Morellino di Scansano“ z izrazom „superiore“, pri čemer je največji donos na trs 3 kg.

— Vino se proizvaja po tradicionalnih postopkih, ki se na tem območju že dolgo uporabljajo za proizvodnjo mirnih rdečih vin, ob ustreznem razlikovanju med standardno vrsto ter vrstama z izrazoma „riserva“ in „superiore“. Vrsta „riserva“ se nanaša na bolj strukturirana rdeča vina, katerih proizvodnja zahteva najkrajše obdobje staranja v sodih.

Vrsta „superiore“ se nanaša na rdeča vina z manjšim donosom grozdja na hektar in višjim najmanjšim volumenskim deležem alkohola, katerih proizvodnja pred sprostitvijo v porabo zahteva daljše obdobje staranja.

(B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja

Zaščitena označba porekla „Morellino di Scansano“ se nanaša na osnovno vrsto vina ter vrsti vina „riserva“ in „superiore“, ki imajo z analitičnega in organoleptičnega vidika zelo jasne in edinstvene lastnosti, kot so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda, zaradi katerih so jasno prepoznavne in značilne za geografsko okolje. Vse vrste vina imajo zlasti nizko vsebnost kislin. Barva je rubinasto rdeča, pri vrsti „riserva“ pa prehaja v granatno rdečo. Vonj je izrazit, vinski in širok ter spominja na rdeče gozdne sadeže. Pri vrsti vina „riserva“ so lesne arome izrazitejše, čutiti pa je tudi note začimb in zrelejšega sadja. Okus osnovne vrste vina je suh, topel in rahlo taničen. Ti elementi so zaznavni tudi pri vrsti vina „riserva“, ki ima daljši pookus.

Za vrsto vina „superiore“ so značilni večji delež alkohola in daljši kletarski postopki pred sprostitvijo v porabo, zaradi česar je proizvod bolj prefinjen.

(C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)

Gričevnata pokrajina pridelave in pretežno vzhodna/jugovzhodna lega vinogradov na območjih, ki so izjemno primerna za gojenje vinske trte, ustvarjata primerno vetrovno in svetlo okolje, ki je ugodno za rast in rodnost trt.

Pri izbiri območij pridelave imajo prednost zemljišča z dobro izpostavljenostjo, zaradi katere so primerna za pridelavo visokokakovostnih vin, razen zemljišč na dnu doline.

Dolga zgodovina vinogradništva v regiji sega v čas Etruščanov in se nadaljuje skozi srednji vek vse do danes, o čemer pričajo številni dokumenti. To je osnovni dokaz tesne povezave in vzajemnega delovanja človeških dejavnikov ter kakovosti in posebnih lastnosti vina „Morellino di Scansano“.

Priča o tem, kako so prebivalci s tega območja skozi stoletja iz roda v rod prenašali tradicionalno gojenje trte in enološke tehnike, ki so bile v sodobnem času po zaslugi nespornega znanstvenega in tehnološkega napredka izpopolnjene in dopolnjene, s čimer so nastala znamenita vina.

Označba „denominazione di origine controllata e garantita“ (kontrolirana in zajamčena označba porekla) „Morellino di Scansano“ je bila priznana z ministrsko uredbo z dne 14. novembra 2006.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

„Morellino di Scansano“ – Stekleničenje

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Stekleničenje ali pakiranje mora potekati na razmejenem geografskem območju.

Naslov zahteve/odstopanja

„Morellino di Scansano“ – Vinifikacija

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Vinifikacija zunaj območja se dovoli v objektih, ki so v bližini meja območja proizvodnje, pod pogojem, da so oddaljena največ 2 000 metrov v zračni črti in da so v lasti podjetij, ki so proizvajala vino „Morellino di Scansano“ vsaj pet let od datuma začetka veljavnosti ministrske uredbe z dne 23. julija 2010. Za dovoljenja je treba zaprositi, izdaja pa jih italijansko ministrstvo za kmetijsko, živilsko in gozdarsko politiko.

Naslov zahteve/odstopanja

„Morellino di Scansano“ – Označevanje in predstavitev

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime „Toscana“ kot širša geografska enota se lahko navede pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Morellino di Scansano“. Širše geografsko ime „Toscana“ se navede za imenom „Morellino di Scansano“ in pod posebnim tradicionalnim izrazom „denominazione di origine controllata e garantita“ (kontrolirana in zajamčena označba porekla ali DOCG) ali izrazom Evropske unije „zaščitena označba porekla“ oziroma „ZOP“ v naslednjem vrstnem redu: „Morellino di Scansano“; „denominazione di origine controllata e garantita“ ali „zaščitena označba porekla“ (ali kratica „DOCG“ ali „D.O.C.G.“); „Toscana“. Črke za ime „Toscana“ morajo biti manjše od črk imena „Morellino di Scansano“, za oboje pa je treba uporabiti enako pisavo, slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost. Vse informacije iz drugega odstavka se prikažejo na enotnem ozadju.

Naslov zahteve/odstopanja

„Morellino di Scansano“ – Pakiranje

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Vina z ZOP „Morellino di Scansano“ se lahko sprostijo v porabo samo v bordojskih steklenicah z nazivno prostornino do 6 litrov. Uporaba drugih posebnih 9-, 12- in 15-litrskih oblik je omejena na promocijske in nekomercialne namene.

Naslov zahteve/odstopanja

„Morellino di Scansano“ – Zapirala

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Dovolijo se zapirala, ki so določena v veljavnih predpisih, razen kronskih zamaškov. Zamaški z navojem se lahko uporabljajo samo pri steklenicah s prostornino do 0,750 litra, razen za vino „Morellino di Scansano“ z izrazom „riserva“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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