

## ALLEGATO 1

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO  
DEGLI IMPORTATORI BIOLOGICI

Fattori di rischio	
A	Provvedimenti di irregolarità e infrazioni emessi negli ultimi cinque anni
B	Numero di importazioni effettuate nell'anno precedente $\geq 5$
C	Dimensione della singola partita importata nell'anno precedente $\geq 1$ t.
D	Importatore misto (importatore che non tratta esclusivamente prodotto biologico).

Esito della valutazione del rischio:

importatore a basso rischio:

nessun fattore di rischio tra quelli riportati nella tabella precedente;

frequenza minima di controllo: un controllo annuale;

importatore a medio rischio:

un solo fattore di rischio diverso dal fattore di rischio A della tabella precedente;

frequenza minima di controllo: due controlli all'anno;

importatore ad alto rischio:

presenza fattore di rischio A della tabella precedente;

più di un fattore di rischio tra quelli riportati nella tabella precedente;

frequenza minima di controllo: tre controlli all'anno.

## ALLEGATO 2

VALUTAZIONE DEL RISCHIO FINALIZZATA AL CAMPIONAMENTO OBBLIGATORIO  
DELLE PARTITE IMPORTATE

1) Sono campionate ed analizzate per la ricerca di residui di OGM e di prodotti e sostanze non ammesse nella produzione biologica tutte le partite di prodotti biologici:

a) provenienti dai Paesi terzi ed appartenenti alle categorie indicate annualmente nelle linee guida della Commissione europea sui controlli addizionali per i prodotti biologici importati;

b) che presentano uno dei tre fattori di rischio riportati nella tabella sottostante:

Fattori di rischio		
A	Tipologia di prodotto	Frutta trasformata: succhi/puree Oleaginose: girasole, semi di lino, soia Cereali: frumento, quinoa Caffè
B	Paese di origine/ esportazione	Argentina, Brasile, Ecuador, Egitto, India, Perù, Serbia, Tunisia, Turchia
C	Origine della partita	Paese di esportazione della merce diverso dal Paese di origine

2) Per ogni importatore «attivo» è effettuato il campionamento e l'analisi, per ricerca di residui di OGM e prodotti e sostanze non ammesse nella produzione biologica, di almeno una partita di prodotto importato nel corso dell'anno.

21A01530

DECRETO 2 marzo 2021.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano».**

## IL DIRETTORE GENERALE

PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

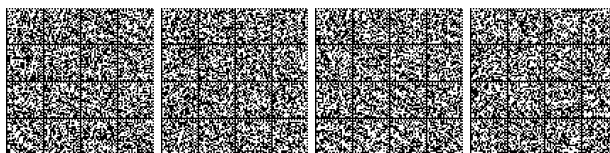
Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e



n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 6 gennaio 1978, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 92 del 4 aprile 1978, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Morellino di Scansano» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 14 novembre 2006, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 278 del 29 novembre 2006, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano», ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Morellino di Scansano»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Morellino di Scansano»;

Esaminata la documentata domanda trasmessa in data 6 agosto 2020, presentata per il tramite della Regione Toscana, su istanza del Consorzio tutela Morellino di Scansano, con sede in Scansano (GR), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Morellino di Scansano» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Toscana;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 15 dicembre 2020, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Morellino di Scansano»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 9 del 13 gennaio 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg.

UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Morellino di Scansano» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Morellino di Scansano», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 9 del 13 gennaio 2020.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Morellino di Scansano», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1 ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Morellino di Scansano» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 marzo 2021

Il direttore generale: GERINI



## ALLEGATO A

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «MORELLINO DI SCANSANO»

## Art. 1.

*Denominazione e vini*

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano», anche nella tipologia con la menzione «Riserva», è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

## Art. 2.

*Base ampelografica*

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni: Sangiovese: minimo 85%.

2. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Toscana, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, fino ad un massimo del 15%.

## Art. 3

*Zona di produzione delle uve*

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere prodotte all'interno della zona comprendente la fascia collinare della Provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio amministrativo del Comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna, nella Provincia di Grosseto. Tale zona è così delimitata: dall'incrocio dei confini comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna, il limite segue verso nord il torrente Fiascone fino alla Fattoria degli Usi, continua lungo la strada interna del Podere Marrucheta nei pressi del Podere Montecchio, prosegue lungo la strada di Valle Zuccaia, raggiunge il Fiume Albegna lo attraversa e continua sulla strada comunale Fibbianello in Comune di Semproniano a quota 470. Da qui volge ad est, incontra la strada provinciale della Follonata, continua per detta strada fino al Santarello, quindi scende a sud e si inoltra nel Comune di Manciano seguendo la vecchia strada fino all'abitato di Poggio Capanne. Da questa località la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada per Bagni di Saturnia, fino ad incontrare nuovamente la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 151, continua a sud per la strada Camporeccia fino all'abitato di Poderi di Montemerano, attraversa la strada statale numero 323, continua, deviando a sud-ovest, lungo la vecchia strada Dogana e raggiunge la fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva nuovamente al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del fosso Vivaio. A questo punto detta linea di delimitazione segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Mariannaccia e, deviando ad ovest, entra nel Comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle di Lupo fino al Molino Vecchio, risale a nord-ovest per la strada di S. Andrea al Civilecco, ridiscende verso sud per la strada Magliano in Toscana-Barca del Grazi devia ad ovest per la strada dell'Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino ad incrociare la strada statale numero 1 Aurelia. Entrando nel Comune di Grosseto, la linea di delimitazione si identifica con detta strada statale Aurelia fino al bivio di Scansano in località Spadino, prosegue per la strada Scansanese fino ad incontrare il limite amministrativo del Comune di Scansano in località Maiano seguendo fino ad incontrare la strada Cinigianese; continua lungo detta strada interessando il Comune di Campagnatico, fino alla fattoria del

Granaione; prosegue quindi ad est lungo la strada poderale del Coppajo e Camposasso e si collega al limite comunale di Scansano in prossimità del podere Repenti in agro di Baccinello, seguendolo fino all'incrocio dei limiti comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna ove la linea di delimitazione ha avuto inizio.

## Art. 4.

*Norme per la viticoltura*

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione di quelli di fondo valle.

2. I sestri d'impianto, le forme di allevamento (a spalliera, ad alberello e similari) ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

3. La densità di impianto e reimpianto dei vigneti messi a dimora successivamente al 14 novembre 2006 (data di riconoscimento della DOCG Morellino di Scansano), non deve essere inferiore ai 4000 ceppi ad ettaro.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa dei vigneti per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» non deve essere superiore a 9 per ettaro di coltura specializzata e con una resa per ceppo non superiore a 3 kg. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, anche la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

6. In annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

## Art. 5.

*Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento*

1. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Morellino di Scansano» e «Morellino di Scansano» Riserva, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione, delimitata al precedente art. 3. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione e garantire l'origine.

3. È tuttavia autorizzata la vinificazione fuori zona in strutture situate in prossimità del confine della zona di produzione, purché entro 2000 metri in linea d'aria, ed appartenenti ad aziende che abbiano vinificato il vino «Morellino di Scansano» da almeno cinque anni alla data di entrata in vigore del decreto ministeriale 23 luglio 2010. Tale autorizzazione dovrà essere richiesta e rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4. Conformemente alla vigente normativa dell'unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale.



5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano», se destinato ad essere qualificato con la menzione Riserva, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botte di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

6. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano», l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche del vino al consumo*

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» e «Morellino di Scansano» con la menzione Riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

colore : rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;

sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol., per la menzione Riserva 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l, per la menzione Riserva 26,0 g/l.

Entrambi i vini possono, talvolta, presentare eventuale sentore di legno.

#### Art. 7.

##### *Etichettatura designazione e presentazione*

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano» è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» o simili.

2. È altresì vietato l'uso, in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano», di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e località comprese nella zona delimitata di cui al precedente art. 3. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non tali da trarre in inganno l'acquirente.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale.

4. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio Toscana, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge n. 238/2016.

Il nome geografico più ampio Toscana deve seguire la denominazione Morellino di Scansano ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata e garantita oppure dell'espressione dell'Unione europea denominazione di origine protetta secondo la successione di seguito indicata:

Morellino di Scansano;

denominazione di origine controllata e garantita o denominazione di origine protetta (oppure l'acronimo DOCG o D.O.C.G.);

Toscana.

I caratteri del nome Toscana devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Morellino di Scansano e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Tutte le indicazioni elencate al secondo paragrafo devono figurare su uno sfondo uniforme.

5. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» e «Morellino di Scansano» Riserva deve figurare l'annata di produzione delle uve.

#### Art. 8.

##### *Confezionamento*

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo «bordolese» con volume nominale fino a 6 litri.

L'uso di altri formati speciali da litri 9, 12 e 15 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

2. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme unionali e nazionali in vigore, ad esclusione del tappo a corona.

L'utilizzo del tappo a vite è ammesso solo per i contenitori di vetro con capacità pari o inferiori a 0,750 litri, ad esclusione del vino Morellino di Scansano Riserva.

#### Art. 9.

##### *Marchio*

1. La denominazione di origine controllata e garantita Morellino di Scansano è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio n. 736629 (allegato n. 1) registrato dal Consorzio di tutela del Vino Morellino di Scansano in data 15 dicembre 1997 nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare di produzione, in abbinamento inscindibile con la denominazione Morellino di Scansano. Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato prevista nella normativa vigente.

L'utilizzo del marchio Morellino di Scansano è curato direttamente dal Consorzio di tutela del vino Morellino di Scansano, che deve distribuirlo anche ai non associati alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

#### Art. 10.

##### *Legame con l'ambiente geografico*

A) Informazione sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

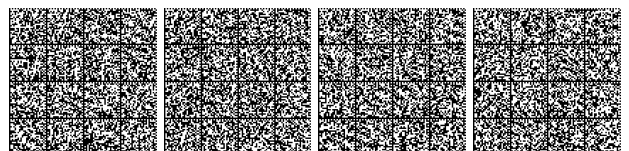
La zona geografica delimitata comprende la zona collinare a sud-est della Provincia di Grosseto, tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio del Comune di Scansano, buona parte di quello di Magliano in Toscana e parte minore dei territori comunali di Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. La zona interessata comprende una fascia collinare e pedecollinare, che da nord e da est degrada a sud verso la pianura di Albinia e ad ovest verso il litorale tirreno e la pianura Grossetana.

La temperatura media oscilla intorno ai + 15,0°, con + 7,0° e + 24,0° rispettivamente per i mesi invernali e i mesi estivi.

La piovosità media è di circa 620 mm. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi autunno-invernali dove sono frequenti rovesci temporaleschi con primavera ed estati molto aride. Il clima della zona è caldo-arido e la siccità ricorrente rappresentano il principale fattore limitante delle produzioni agricole. La piovosità si concentra nei mesi da novembre ad aprile, con tendenziale concentrazione sulle zone orientali.

Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari che hanno prevalenza su altipiani di limitata estensione. I rilievi maggiori sono nella parte nord del comprensorio e costituiscono il crinale principale di spartiacque dei bacini Ombrone ed Osa-Albegna. La media prevalente dell'altitudine è di 250 metri s.l.m., limitandosi in alcune zone marginali delle aree più basse ai 30 - 40 metri. L'altitudine massima è di 566 metri s.l.m.

Da Poggioferro a Scansano la giacitura del terreno, degradando verso il litorale Tirreno, a parte il rilievo di Montebottigli, diventa sempre meno accidentata e tormentata fino a terminare con alture di scarso rilievo o pianure mediamente ondulate.



La geologia della zona mostra caratteri di maggiore uniformità nel settore occidentale dove prevalgono rilievi arenacei di tipo macigno o pietraforte, mentre nella parte orientale, in corrispondenza delle formazioni calcaree e argillose appare più articolato e tormentato. I suoli sono a tessitura franco-limoso o franco-sabbiosa nella parte occidentale derivata dal macigno, dove la reazione è generalmente sub-acida ad alcalina, mentre sono a tessitura franco-argillosa a franco-limoso nella parte orientale derivata dalle formazioni calcaree dove la reazione è tendenzialmente alcalina.

I suoli sono in generale non molto profondi, con un substrato roccioso in vari casi affiorante.

## 2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Morellino di Scansano».

La coltivazione della vite in Scansano e zone limitrofe ha origini antichissime, testimonianza della sua presenza ci porta agli Etruschi, dimostrata dai ritrovamenti di attrezzi agricoli per la potatura e raccolta delle uve presso il sito archeologico di Ghiaccioforte.

Nel periodo medioevale interessanti citazioni di studiosi e ricercatori esaltano l'eccellenza delle condizioni pedo-climatiche che l'area Scansanese offre per la preziosa coltura della vite. Governanti e feudatari nel medio evo riconobbero la necessità di concedere, distinguendole, terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni di terreni feudali e comunali, erano infatti indicate esplicitamente le concessioni di terre in zone a vocazione viticola: negli statuti della Comunità del Cotone, in quello di Montorgiali ed in quello di Scansano le norme stabilite per la protezione delle viti e dell'uva erano molto severe, tanto che stabilivano una multa per i possessori di animali che provocavano danno alle vigne.

Le prime notizie dettagliate o scientificamente ordinate sulla produzione risalgono al 1813, quando il «Maire della Comune di Scansano» in una lettera inviata al Vice Prefetto del Circondario di Grosseto comunicava che nell'anno precedente nella zona di Scansano venivano prodotti 5 540 ettolitri di vino in gran parte di qualità superiore.

Luigi Villafranchi-Giorgini in una memoria letta nel 1847 alla Società Agraria Grossetana, affermava che all'orto botanico di Pisa esisteva un tronco di vite alto cinque braccia - metri 2,92 - e della circonferenza di quattro - metri 2,36 - proveniente da «Castagneta Valle», in Comune di Scansano.

Nel 1884 in uno studio sullo sviluppo dell'agricoltura, dell'industria e del commercio nella Provincia di Grosseto, Giacomo Barabino riporta l'alta qualità dei vini di Magliano, di Pereta e di Scansano.

Il 21 dicembre del 1884 il socio ordinario dell'Accademia dei Georgofili Vannuccio Vannuccini tiene in Scansano una conferenza per sostenere la necessità di una cantina sociale.

Inoltre in materia di notizie di carattere storico sulla viticoltura Scansanese, Luigi Vannuccini, nel 1887 pubblicò una monografia sulla «Coltivazione della vite a basso ceppo con sostegni ad un solo sperone o tralcio a frutto nel territorio scansanese in relazione alle viti ad alberello o a cornetto senza sostegno».

A dimostrazione del radicamento della tradizione vitivinicola nel territorio, si tiene a Scansano dal 1969 la «Festa dell'Uva», festeggiamenti legati al periodo della vendemmia, nelle decine di cantine medievali del paese, a loro volta testimonianza della diffusa consuetudine popolare della produzione per consumo familiare e vendita.

Una pubblicazione dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Grosseto sulla «Viticoltura Grossetana», edita nel 1972, riportando i risultati di una ricerca storica sulle origini e sulla espansione della vite nelle zone collinari della Provincia, conferma la preminente importanza dei vini dello Scansanese, noti da oltre un secolo per l'eccellente qualità e serbevolezza.

La coltivazione della vite e la produzione del vino a Scansano hanno quindi raggiunto il riconoscimento della denominazione di origine Controllata nel 1978, e nel 2006 la denominazione di origine controllata e garantita.

L'incidenza dei fattori umani si esplica nella puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: il vitigno principale idoneo alla produzione dei vini Morellino di Scansano e Morellino di Scansano Riserva, e da sempre coltivato nell'area geografica considerata, e il Sangiovese;

le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da ottenere la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per consentire la razionale gestione della chioma consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta, anche mediante pratiche di potatura verde e diradamento delle uve, e procedendo così al contenimento delle rese di produzione di uva entro i limiti fissati dal disciplinare, 9000 kg. per ettaro, con resa massima per ceppo di 3 kg;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini che sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e per la tipologia Riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un obbligatorio periodo minimo di invecchiamento in legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La denominazione di origine controllata e garantita Morellino di Scansano è riferita alle tipologie base e Riserva, le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare di produzione, che ne consentono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare entrambe le tipologie presentano un modesto tenore di acidità. Il colore è rosso rubino che, nella tipologia Riserva, evolve verso il granato. Il profumo è intenso, vinoso ed ampio, che ricorda la frutta rossa di bosco; nella tipologia Riserva si rafforzano i sentori di legno e si riscontrano anche note spezzate e di frutta più matura. Al sapore la tipologia base si presenta asciutta, calda e leggermente tannica; componenti presenti anche nella tipologia Riserva, nella quale si registra una persistenza maggiore.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare e pedecollinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad ad est sud est, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità, con esclusione dei terreni di fondovalle.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dal periodo Etrusco, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Morellino di Scansano».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La DOCG «Morellino di Scansano» è stata riconosciuta con decreto ministeriale del 14 novembre 2006.

## Art. 11.

### Riferimenti alla struttura di controllo

#### 1. Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - via Piave, 24 - 00187 Roma - tel.: +39 06 45437975 - fax: +39 06 45438908 - e-mail: info@valoritalia.it

2. La società Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane, è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

3. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un pre-determinato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.



ALLEGATO I

Marchio della denominazione

Marchio  
 pantone blu 280 U  
 quadricromia 100 c  
 80 m  
 0 y  
 40 k



**MORELLINO di SCANSANO**  
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
 CONTROLLATA E GARANTITA

Logotipo  
 font: Friz Quadrata  
 nero



ALLEGATO B

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA  
 CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO  
 «MORELLINO DI SCANSANO»

Documento unico.

1. Nome del prodotto: Morellino di Scansano.
2. Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.
3. Categorie di prodotti vitivinicoli: 1. Vino.
4. Descrizione dei vini: Morellino di Scansano anche con la menzione Riserva:  
 colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
 odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;  
 sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico.

Entrambe le tipologie, possono, talvolta, presentare eventuale sentore di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol.; per la menzione Riserva 13,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; per la menzione Riserva: 26,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione:
  - a. pratiche enologiche specifiche: assenti;
  - b. rese massime: DOCG Morellino di Scansano 9000 chilogrammi di uve per ettaro.
6. Zona geografica delimitata: la zona di produzione delle uve rientra nella Regione Toscana e comprende integralmente il Comune di

Scansano e parte dei Comuni di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano, tutti ricadenti in Provincia di Grosseto.

7. Varietà principale/i di uve da vino: Sangiovese N.

8. Descrizione del legame/dei legami: «DOCG Morellino di Scansano».

La millenaria storia vitivinicola della zona di produzione del Morellino di Scansano, dal periodo Etrusco, al medioevo, fino ai giorni nostri, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Morellino di Scansano». Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti).

Morellino di Scansano - Imbottigliamento.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione: l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo zona geografica delimitata.

Morellino di Scansano - Vinificazione.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione: è autorizzata la vinificazione fuori zona in strutture situate in prossimità del confine della zona di produzione, purché entro 2000 metri in linea d'aria, ed appartenenti ad aziende che abbiano vinificato il vino «Morellino di Scansano» da almeno cinque anni alla data di entrata in vigore del decreto ministeriale 23 luglio 2010. Tale autorizzazione dovrà essere richiesta e rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Morellino di Scansano - Etichettatura e presentazione.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: è possibile riportare nell'etichettatura e nella presentazione dei vini DOCG Morellino di Scansano, il nome «Toscana» come unità geografica più ampia.

Il nome geografico più ampio Toscana deve seguire la denominazione Morellino di Scansano ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata e garantita oppure dell'espressione dell'Unione europea denominazione di origine protetta secondo la successione di seguito indicata:

- Morellino di Scansano;
- denominazione di origine controllata e garantita o denominazione di origine protetta (oppure l'acronimo DOCG o D.O.C.G.);
- Toscana.

I caratteri del nome Toscana devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Morellino di Scansano e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Tutte le indicazioni elencate al secondo paragrafo devono figurare su uno sfondo uniforme.

Morellino di Scansano - Confezionamento.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: i vini DOCG Morellino di Scansano devono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo «bordolese», con volume nominale fino a 6 litri.

L'uso di altri formati speciali da litri 9, 12 e 15 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

Morellino di Scansano - Sistemi di chiusura.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.



Descrizione della condizione: i sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme vigenti, ad esclusione del tappo a corona.

L'utilizzo del tappo a vite è ammesso soltanto per i contenitori di vetro con capacità pari o inferiori a 0,750 litri, ad esclusione del vino Morellino di Scansano Riserva.

21A01488

## MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 26 febbraio 2021.

**Scioglimento della «Edizioni Winner società cooperativa a responsabilità limitata», in Roma e nomina del commissario liquidatore.**

IL DIRETTORE GENERALE  
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI COOPERATIVI  
SULLE SOCIETÀ E SUL SISTEMA CAMERALE

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1, legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto del Ministero dello sviluppo economico in data 17 gennaio 2007 concernente la determinazione dell'importo minimo di bilancio ai fini dello scioglimento d'ufficio *ex art. 2545-septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 19 giugno 2019, n. 93, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178 del 12 dicembre 2019, recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico, ai sensi dell'art. 2, comma 16 del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132»;

Viste le risultanze ispettive effettuate dal revisore incaricato dal Ministero dello sviluppo economico e relative alla società cooperativa sotto indicata, cui si rinvia e che qui si intendono richiamate;

Considerato che la cooperativa è impossibilitata a raggiungere lo scopo mutualistico in quanto la platea sociale è composta da un unico socio;

Ritenuto che esistono, pertanto, i presupposti per l'adozione del provvedimento di cui all'art. 2545-*septiesdecies*;

Considerato che è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento e che il legale rappresentante non ha formulato osservazioni e/o controdeduzioni;

Visto il parere espresso dal Comitato centrale per le cooperative in data 20 luglio 2020 favorevole all'adozione del provvedimento di scioglimento per atto d'autorità con nomina di commissario liquidatore;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina del commissario liquidatore;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato estratto dalla banca dati informatica sotto richiamata, a cura della competente Direzione generale, da un *cluster* selezionato su base regionale e in considerazione delle dichiarazioni di disponibilità all'assunzione dell'incarico presentate dai professionisti interessati, conformemente a quanto prescritto dalla circolare del direttore generale del 4 aprile 2018 recante «Banca dati dei professionisti interessati alla attribuzione di incarichi *ex* articoli 2545-*terdecies*, 2545-*sexiesdecies*, 2545-*septiesdecies*, secondo comma e 2545-*octiesdecies* del codice civile», pubblicata sul sito internet del Ministero;

Decreta:

Art. 1.

La «Edizioni Winner società cooperativa a responsabilità limitata», con sede in Roma (codice fiscale 03951251002), è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Luigi Federico Brancia, nato a Crotone (KR) il 15 maggio 1966 (codice fiscale BRNLFD66E-15D1220), e domiciliato in Roma, via Nimorense n. 91.

Art. 3.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale del 3 novembre 2016.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al Tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 26 febbraio 2021

Il direttore generale: SCARPONI

21A01531

DECRETO 26 febbraio 2021.

**Scioglimento della «Punto&Accapo società cooperativa», in Roma e nomina del commissario liquidatore.**

IL DIRETTORE GENERALE  
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI COOPERATIVI  
SULLE SOCIETÀ E SUL SISTEMA CAMERALE

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1, legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

