C/2026/5127

7.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5127)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Marsala“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Marsala“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Департамент по продоволствения суверенитет и конния спорт) — Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (Генерална дирекция за насърчаване на качеството на селскостопанските и хранителните продукти) — PQA I

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Декларира се, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

— не води до риск от обезсилване на връзката с географския район, посочена в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Описание

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето към момента на бране е увеличено от 12 % на 13 %.

Гореописаното изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация и не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Данни за контакт на контролния орган

Описание

Членът от спецификацията, който съдържа данни за контролния орган, е изменен, като информацията е заменена с препратка към публикация на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка в съответствие с член 40, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Гореописаното изменение се отнася до член 11 от продуктовата спецификация и не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Поправка на единния документ във връзка с опаковането в определения географски район

Описание

Продуктовата спецификация за ЗНП „Marsala“ вече съдържаше задължение опаковането, включително бутилирането, да се извършва в определения географски район.

Затова условието е включено в единния документ чрез изменение.

Гореописаното изменение не се отнася до продуктовата спецификация, а води до промяна само в раздел 11 („Други приложими изисквания“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Поправка — други поправки от редакционно естество на единния документ — описание на вината

Описание

Има отделни описания на вината въз основа на цвета: видовете, които са oro [златисти] и ambra [кехлибарени] на цвят, са разграничени от тези, които са rubino [рубинени] на цвят.

Освен това е коригирана стойността за максимално съдържание на летливи киселини за видовете Superiore Riserva (30 meq/l).

Гореописаното изменение не се отнася до продуктовата спецификация, а води до промяна само в раздел 6 („Описание на вината“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Поправка — други поправки от редакционно естество на единния документ — добиви

Описание

Описанието на добивите за вина, произвеждани от бяло грозде (10 000 килограма грозде от хектар), вече е изложено в един параграф вместо в два.

Гореописаното изменение не се отнася до продуктовата спецификация, а води до промяна само в раздел 7.2 („Добиви“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Поправка — други поправки от редакционно естество на единния документ — определен географски район

Описание

Текстът „намира се в регион Сицилия и“ е заличен, за да се приведе описанието на определения географски район в единния документ в съответствие с описанието в продуктовата спецификация.

Гореописаното изменение не се отнася до продуктовата спецификация, а води до промяна само в раздел 9 („Кратко описание на определения географски район“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Поправка — други поправки от редакционно естество на единния документ — връзка с географския район

Описание

Описанието на връзката с географския район, посочено в единния документ, е разширено леко, като е включена информацията, която вече присъства в продуктовата спецификация (член 10, буква C — Описание на причинно-следствената връзка), с цел описанието да се приведе в съответствие с посоченото в самата спецификация.

По-специално са добавени следните изречения: „Микроклиматът, който е специфичен за цялата западна част на Сицилия, позволява гроздето, включително отглежданото на лози, подрязани в чашовидна формировка, да узрява с високо съдържание на захар и полифеноли, което на свой ред позволява отлежаването на вина с високо равнище на извличане. В близост до селищата все още се намират типичните укрепени имения, известни като bagli (построени най-вече през последните 250 години), където се е носело гроздето от заобикалящата плодородна земя за преработване във вино“.

Гореописаното изменение не се отнася до продуктовата спецификация, а води до промяна само в раздел 10 („Връзка с географския район“) от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Формални промени в продуктовата спецификация

Описание

Актуализирани са заглавията на членовете от продуктовата спецификация, като са заличени някои позовавания на правни актове, които вече не са в сила, и са поправени печатни грешки в текста.

Гореописаното изменение се отнася само до продуктовата спецификация и не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Marsala“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Marsala“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

3. Ликьорни вина

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Fine Oro и Fine Ambra

Органолептични характеристики

Външен вид

Златист цвят с различна степен на наситеност или кехлибареножълт цвят с различна степен на наситеност.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 17,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Fine Rubino

Органолептични характеристики

Външен вид

Рубиненочервен цвят, който придобива кехлибарни оттенъци при стареене.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 17,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Superiore Oro и Superiore Ambra

Органолептични характеристики

Външен вид

Златист цвят с различна степен на наситеност или кехлибареножълт цвят с различна степен на наситеност.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	17
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 18,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Superiore Rubino

Органолептични характеристики

Външен вид

Рубиненочервен цвят, който придобива кехлибарни оттенъци при стареене.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	17
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 18,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Superiore Riserva Oro и Superiore Riserva Ambra

Органолептични характеристики

Външен вид

Златист цвят с различна степен на наситеност или кехлибареножълт цвят с различна степен на наситеност.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 18,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Superiore Riserva Rubino

Органолептични характеристики

Външен вид

Рубиненочервен цвят, който придобива кехлибарни оттенъци при стареене.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 18,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Vergine (или Soleras) Oro и Vergine (или Soleras) Stravecchio или Riserva Oro

Органолептични характеристики

Външен вид

Златист цвят с различна степен на наситеност.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 18,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21,0 g/l.

Естествено съдържание на захар по-малко от 4,0 %.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Marsala“ Vergine (или Soleras) Rubino и Vergine (или Soleras) Stravecchio или Riserva Rubino

Органолептични характеристики

Външен вид

Рубиненочервен цвят, който придобива кехлибарни оттенъци при стареене.

Аромат

Характерен мирис.

Вкус

Характерен вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 18,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21,0 g/l.

Естествено съдържание на захар по-малко от 4,0 %.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

„Marsala“

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Термично обработената гроздова мъст, концентрираната гроздова мъст и прясно изцедената мъст, позната като sifone, които се използват при производството на „Marsala“, когато това е позволено, трябва също да са получени от грозде, отглеждано в лозята, включени в определения район на производство.

Забранено е да се добавя термично обработена гроздова мъст при производството на „Marsala“ Fine от видовете oro и rubino и „Marsala“ Superiore от видовете oro и rubino.

Задължително е да се добави най-малко 1 % термично обработена гроздова мъст към производството на „Marsala“ Fine ambra и на „Marsala“ Superiore Ambra.

Забранява се да се използва термично обработена гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст или sifone при производството на „Marsala“ Vergine.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

„Marsala“ Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine (или Soleras) oro, Vergine (или Soleras) Stravecchio или Riserva oro

Максимален добив

Максимален добив:	10 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

„Marsala“ Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine (или Soleras) rubino, Vergine (или Soleras) Stravecchio или Riserva rubino

Максимален добив

Максимален добив:	9 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— Ansonica B. — Inzolia

— Calabrese N. — Nero d'Avola N.

— Catarratto bianco comune B. — Catarratto

— Catarratto bianco lucido B. — Catarratto

— Damaschino B.

— Grillo B.

— Nerello mascalese N.

— Perricone N. — Pignatello

9. **Кратко описание на определения географски район**

Районът на производство обхваща цялата територия на провинция Трапани с изключение на общите Pantelleria, Favignana и Alcamo.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

3. Ликьорни вина

Обобщено описание на връзката

Органолептичните качества на виното „Marsala“ се дължат на специфичните климатични, геоложки, лозарски и културни характеристики на този така подходящ географски район, но също така произтичат от практиките, които са установени там от незапомнени времена. Микроклиматът, който е специфичен за цялата западна част на Сицилия, позволява гроздето, включително отглежданото на лози, подрязани в чашовидна формировка, да узрява с високо съдържание на захар и полифеноли, което на свой ред позволява отлежаването на вина с високо равнище на извличане. В близост до селищата все още се намират типичните укрепени имения, известни като bagli (построени най-вече през последните 250 години), където се е носело гроздето от заобикалящата плодородна земя за преработване във вино. Благодарение на човешкия фактор този район се е превърнал в уникална люлка на средиземноморската цивилизация на отглеждането на лозя и винопроизводството, където споделените познания на мнозина от местните жители вървят ръка за ръка с прочут делови нюх. Отличното съчетание на описаната еноложка система и традициите в земеделието и винопроизводството са довели до появата на производствените предприятия, които са единствените производители на това ликьорно вино с наименование за произход (след специфична обработка и стареене).

11. **Други приложими изисквания**

Наименование на изискването/дерогацията

Опаковане, включително бутилиране в определения географски район

Правна рамка

Законодателството на ЕС

Вид допълнително изискване/дерогация

Бутилиране в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

В съответствие със законодателството на ЕС опаковането, включително бутилирането, трябва да се извършва в определения географски район, за да се запазят качеството и репутацията, както и да се гарантира и осигури ефективността на контрола.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23293