C/2026/5127

7.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5127)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Marsala“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0785-AM03 – 13. 8. 2026

1. **Název produktu**

„Marsala“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – Odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví – Generální ředitelství pro podporu kvality zemědělských a potravinářských produktů – PQA I

6. **Důvod pro standardní změnu**

Prohlašuje se, že daná změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

— nezahrnuje změnu v názvu nebo v použití názvu, ani v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna minimálního přirozeného obsahu alkoholu (v % objemových)

Popis

Minimální přirozený obsah alkoholu moštu získaného ze sklizených hroznů se zvyšuje z 12 % objemových na 13 % objemových.

Výše uvedená změna se týká článku 4 specifikace produktu a nevede ke změně jednotného dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Údaje o kontrolním subjektu

Popis

Článek specifikace produktu, v němž jsou uvedeny údaje o kontrolním subjektu, byl změněn tak, že tyto údaje byly nahrazeny odkazem na jejich zveřejnění na úředních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu v souladu s čl. 40 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143.

Výše uvedená změna se týká článku 11 specifikace produktu a nevede ke změně jednotného dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Oprava jednotného dokumentu týkající se balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis

Požadavek, aby balení, včetně plnění do lahví, probíhalo ve vymezené zeměpisné oblasti, je již ve specifikace produktu CHOP „Marsala“ stanoven.

Proto se vkládá i do jednotného dokumentu, který se tímto odpovídajícím způsobem opravuje.

Výše uvedená změna se netýká specifikace produktu, ale zahrnuje pouze změnu bodu 11 jednotného dokumentu „Další použitelné požadavky“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Oprava – Další formální opravy jednotného dokumentu – popis vín

Popis

Popisy vín jsou nyní rozlišeny podle barvy, a to na popisy vín typů „oro“ a „ambra“ na jedné straně a vín typu „rubino“ na straně druhé.

Kromě toho byla opravena hodnota maximálního obsahu těkavých kyselin (30 miliekvivalentů na litr) pro vína typu „Superiore Riserva“.

Výše uvedená změna se netýká specifikace produktu, ale zahrnuje pouze změnu bodu 6 jednotného dokumentu „Popis vína nebo vín“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Oprava – Další formální opravy jednotného dokumentu – výnosy

Popis

Údaje o výnosech u vín vyráběných z bílých hroznů (10 000 kg hroznů na hektar) jsou nyní uvedeny v jednom odstavci namísto dvou.

Výše uvedená změna se netýká specifikace produktu, ale zahrnuje pouze změnu bodu 7.2 jednotného dokumentu „Maximální výnosy“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Oprava – Další formální opravy jednotného dokumentu – vymezená zeměpisná oblast

Popis

Byla vypuštěna slova „spadá do regionu Sicílie a“, aby popis vymezené zeměpisné oblasti obsažený v jednotném dokumentu odpovídal popisu uvedenému ve specifikaci produktu.

Výše uvedená změna se netýká specifikace produktu, ale zahrnuje pouze změnu bodu 9 jednotného dokumentu „Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Oprava – Další formální opravy jednotného dokumentu – souvislost se zeměpisnou oblastí

Popis

Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí obsažený v jednotném dokumentu byl mírně rozšířen a byly do něj začleněny informace, které jsou již obsaženy ve specifikaci produktu, konkrétně v části C článku 10 „Popis příčinné souvislosti“, aby tento popis odpovídal specifikaci.

Zejména byly doplněny následující věty: „Mikroklima charakteristické pro celou západní část Sicílie umožňuje, aby hrozny, a to i z révy vedené ve tvaru ‚alberello‘, během dozrávání dosahovaly vysokého obsahu cukrů a polyfenolů, což následně umožňuje zrání vín s vysokým obsahem extraktu. V okolí sídel se dodnes nacházejí charakteristické opevněné hospodářské usedlosti zvané ‚bagli‘, pocházející převážně z posledních 250 let, do nichž se původně svážely a přímo v nich i zpracovávaly hrozny z úrodných okolních panství.“

Výše uvedená změna se netýká specifikace produktu, ale zahrnuje pouze změnu bodu 10 jednotného dokumentu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Formální opravy specifikace produktu

Popis

Byly aktualizovány názvy článků specifikace, odstraněny některé odkazy na právní předpisy, které již nejsou v platnosti, a opraveny překlepy v textu.

Výše uvedená změna se týká výhradně specifikace a nevede ke změně jednotného dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Marsala“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0785-AM03 – 13. 8. 2026

1. **Název (názvy)**

„Marsala“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

3. Likérové víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Fine Oro a Fine Ambra

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zlatá různé intenzity nebo jantarově žlutá různé intenzity.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 17,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Fine Rubino

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená, která během zrání získává jantarové odlesky.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 17,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Superiore Oro a Superiore Ambra

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zlatá různé intenzity nebo jantarově žlutá různé intenzity.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	17
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 18 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Superiore Rubino

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená, která během zrání získává jantarové odlesky.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	17
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 18 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Superiore Riserva Oro a Superiore Riserva Ambra

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zlatá různé intenzity nebo jantarově žlutá různé intenzity.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 18 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Superiore Riserva Rubino

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená, která během zrání získává jantarové odlesky.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 18 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Vergine (nebo Soleras) Oro a Vergine (nebo Soleras) Stravecchio nebo Riserva Oro

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zlatá různé intenzity.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 18 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l.

Obsah přírodních cukrů je nižší než 4 %.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Marsala“ Vergine (nebo Soleras) Rubino a Vergine (nebo Soleras) Stravecchio nebo Riserva Rubino

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená, která během zrání získává jantarové odlesky.

Vůně

Typická vůně.

Chuť

Typická chuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 18 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l.

Obsah přírodních cukrů je nižší než 4 %.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

„Marsala“

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Vařený hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt a hroznový mošt s přídavkem alkoholu („sifone“) používané při výrobě vína „Marsala“ musí být v případech, kdy je jejich použití povoleno, rovněž získány z hroznů vypěstovaných na vinicích ve vymezené oblasti produkce.

Při výrobě vín „Marsala“ Fine a „Marsala“ Superiore typů Oro a Rubino je zakázáno přidávat vařený hroznový mošt.

Při výrobě vín „Marsala“ Fine Ambra a „Marsala“ Superiore Ambra musí přídavek vařeného hroznového moštu v souladu s příslušnými právními předpisy činit nejméně 1 %.

Při výrobě vína „Marsala“ Vergine se nesmějí používat vařený hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt ani hroznový mošt s přídavkem alkoholu („sifone“).

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

„Marsala“ Fine Oro, Fine Ambra, Superiore Oro, Superiore Ambra, Superiore Riserva Oro, Superiore Riserva Ambra, Vergine (nebo Soleras) Oro, Vergine (nebo Soleras) Stravecchio nebo Riserva Oro

Maximální výnos

Maximální výnos:	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

„Marsala“ Fine Rubino, Superiore Rubino, Superiore Riserva Rubino, Vergine (nebo Soleras) Rubino, Vergine (nebo Soleras) Stravecchio nebo Riserva Rubino

Maximální výnos

Maximální výnos:	9 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, z nichž se víno nebo vína vyrábějí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast produkce zahrnuje celé území provincie Trapani s výjimkou obcí Pantelleria, Favignana a Alcamo.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Jakostní vlastnosti vína Marsala jsou organoleptickým výsledkem působení klimatických, geologických, pěstitelských a kulturních faktorů této oblasti s příznivými podmínkami pro vinohradnictví a vinařství, jakož i tradic, které se zde od nepaměti udržují. Mikroklima charakteristické pro celou západní část Sicílie umožňuje, aby hrozny, a to i z révy vedené ve tvaru „alberello“, během dozrávání dosahovaly vysokého obsahu cukrů a polyfenolů, což následně umožňuje zrání vín s vysokým obsahem extraktu. V okolí sídel se dodnes nacházejí charakteristické opevněné hospodářské usedlosti zvané „bagli“, pocházející převážně z posledních 250 let, do nichž se původně svážely a přímo v nich i zpracovávaly hrozny z úrodných okolních panství. Lidský faktor činí z této oblasti jedinečné místo, skutečnou kolébku středomořské kultury pěstování révy a výroby vína. Právě zde se snoubí všeobecně rozšířené znalosti a zkušenosti místních zemědělců s uznávanými podnikatelskými schopnostmi. Právě příznivé spojení popsaného „enologického systému“ a tradičních zemědělských a vinohradnických postupů vedlo ke vzniku výrobních závodů, v nichž se jako jediných může po tradičním zpracování a zrání vyrábět toto likérové víno s označením původu.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Balení, včetně plnění do lahví, ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec

Právní předpisy EU

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

V souladu s právními předpisy Unie musí balení, včetně plnění do lahví, probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zachována kvalita a pověst produktu a zaručena a zajištěna účinnost kontrol.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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