C/2026/5127

7.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5127)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Marsala“

EU-Nr.: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Marsala“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name(n) der g.U

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica — Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare — PQA I

6. **Einstufung als Standardänderung**

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch der Kategorie des Erzeugnisses/der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden, enthält;

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

— keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Beschreibung

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte wird von 12 % vol auf 13 % vol angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Angaben zur Kontrollstelle

Beschreibung

Die Nummer der Produktspezifikation, die Verweise auf die Kontrollstelle enthält, wird geändert und die Information durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 11 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Berichtigung des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung

In der Produktspezifikation für die g.U. „Marsala“ ist bereits die Anforderung festgelegt, dass die Verpackung, einschließlich der Abfüllung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen muss.

Diese Anforderung wurde daher im Wege einer Änderung in das Einzige Dokument aufgenommen.

Diese Änderung betrifft nicht die Produktspezifikation, sondern lediglich Punkt 11 („Weitere geltende Vorschriften“) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Berichtigung — sonstige redaktionelle Berichtigungen des Einzigen Dokuments — Beschreibung der Weine

Beschreibung

Es gibt gesonderte Beschreibungen der Weine nach Farbe: Weine mit den Farben „oro“ (goldfarben) und „ambra“ (bernsteinfarben) werden von denen mit der Farbe „rubino“ (rubinfarben) unterschieden.

Darüber hinaus wurde der Wert für den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure für die Weinart „Superiore Riserva“ berichtigt (auf 30 Milliäquivalent pro Liter).

Diese Änderung betrifft nicht die Produktspezifikation, sondern lediglich Punkt 6 („Beschreibung des Weins/der Weine“) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Berichtigung — sonstige redaktionelle Berichtigungen des Einzigen Dokuments — Erträge

Beschreibung

Die Beschreibung der Erträge für Weine aus weißen Trauben (10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar) ist nun in einem Absatz statt in zwei Absätzen enthalten.

Diese Änderung betrifft nicht die Produktspezifikation, sondern nur Punkt 7.2 („Höchsterträge“) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Berichtigung — sonstige redaktionelle Berichtigungen des Einzigen Dokuments — abgegrenztes geografisches Gebiet

Beschreibung

Der Wortlaut „liegt in der Region Sizilien und“ wird gestrichen, um die Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets im Einzigen Dokument mit der Beschreibung in der Produktspezifikation in Einklang zu bringen.

Diese Änderung betrifft nicht die Produktspezifikation, sondern nur Punkt 9 („Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets“) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Berichtigung — sonstige redaktionelle Berichtigungen des Einzigen Dokuments — Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet im Einzigen Dokument wurde zwecks Angleichung an die Produktspezifikation (Nummer 10 Buchstabe C — Beschreibung des ursächlichen Zusammenhangs) geringfügig erweitert.

Konkret wurden folgende Sätze hinzugefügt: „Das für den gesamten westlichen Teil Siziliens typische Mikroklima sorgt dafür, dass die Trauben, die auch auf Rebflächen mit Gobelet-Erziehung angebaut werden, mit einem hohen Zucker- und Polyphenolgehalt reifen. Aufgrund des daraus resultierenden hohen Extraktgehalts sind diese Weine ausgesprochen langlebig. In der Umgebung der Ortschaften sind noch heute die charakteristischen ‚Bagli‘ (befestigte Gutshöfe) zu sehen, die größtenteils aus den letzten 250 Jahren stammen und in denen ursprünglich die Trauben aus dem fruchtbaren Umland gelagert und zu Wein verarbeitet wurden.“

Diese Änderung betrifft nicht die Produktspezifikation, sondern nur Punkt 10 („Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“) des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Redaktionelle Berichtigungen der Produktspezifikation

Beschreibung

Die Titel der Nummern in der Produktspezifikation werden aktualisiert, einige Verweise auf Rechtsakte, die nicht mehr in Kraft sind, werden gestrichen und Tippfehler im Text werden korrigiert.

Diese Änderung betrifft lediglich die Produktspezifikation und nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Marsala“

EU-Nr.: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Name(n)**

„Marsala“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

3. Likörwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ *Fine Oro* und *Fine Ambra*

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe des Weins variiert in ihrer Intensität und reicht von Gold bis Bernsteingelb.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften des Weins

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 17,50 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ *Fine Rubino*

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife bernsteinfarbene Reflexe entwickelt.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 17,50 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ *Superiore Oro* und *Superiore Ambra*

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe des Weins variiert in ihrer Intensität und reicht von Gold bis Bernsteingelb.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	17
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 18,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ *Superiore Rubino*

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife bernsteinfarbene Reflexe entwickelt.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	17
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 18,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ *Superiore Riserva Oro* und *Superiore Riserva Ambra*

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe des Weins variiert in ihrer Intensität und reicht von Gold bis Bernsteingelb.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 18,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ Superiore Riserva Rubino

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife bernsteinfarbene Reflexe entwickelt.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 18,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ *Vergine* (oder *Soleras*) *Oro* und *Vergine* (oder *Soleras*) *Stravecchio* oder *Riserva Oro*

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Mehr oder weniger intensiv goldfarben.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 18,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l.

Natürlicher Zuckergehalt: < 4,0 %.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Marsala“ *Vergine* (oder *Soleras*) *Rubino* und *Vergine* (oder *Soleras*) *Stravecchio* oder *Riserva Rubino*

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife bernsteinfarbene Reflexe entwickelt.

Aroma

Charakteristischer Duft.

Geschmack

Charakteristischer Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 18,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l.

Natürlicher Zuckergehalt: < 4,0 %.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Marsala

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Der gekochte Traubenmost, der konzentrierte Traubenmost und der frisch gepresste Most („sifone"), die — sofern zulässig — zur Herstellung von „Marsala" verwendet werden, müssen ebenfalls aus Trauben gewonnen worden sein, die auf den Rebflächen des abgegrenzten Erzeugungsgebiets angebaut wurden.

Der Zusatz von gekochtem Traubenmost bei der Herstellung von „Marsala" *Fine Oro* und *Fine Rubino* sowie „Marsala" *Superiore Oro* und *Superiore Rubino* ist nicht zulässig.

Bei der Herstellung von „Marsala" *Fine Ambra* und *Superiore Ambra* muss mindestens 1 % gekochter Traubenmost zugesetzt werden.

Die Verwendung von gekochtem Traubenmost, konzentriertem Traubenmost oder „sifone" bei der Herstellung von „Marsala" *Vergine* ist nicht zulässig.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

„Marsala" *Fine Oro, Fine Ambra, Superiore Oro, Superiore Ambra, Superiore Riserva Oro, Superiore Riserva Ambra, Vergine* (oder *Soleras*) *Oro, Vergine* (oder *Soleras*) *Stravecchio* oder *Riserva Oro*

Höchstertrag

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

„Marsala" *Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine* (oder *Soleras*) *rubino, Vergine* (oder *Soleras*) *Stravecchio* oder *Riserva rubino*

Höchstertrag

Höchstertrag:	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet umfasst das gesamte Gebiet der Provinz Trapani mit Ausnahme der Gemeinden Pantelleria, Favignana und Alcamo.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die organoleptischen Eigenschaften von „Marsala“ sind das Ergebnis der besonderen klimatischen, geologischen, weinbaulichen und kulturellen Merkmale dieses lokalen geografischen Gebiets, das ideale Bedingungen für den Weinbau bietet, aber auch der dort seit jeher zum Einsatz kommenden Weinbereitungsverfahren. Das für den gesamten westlichen Teil Siziliens typische Mikroklima sorgt dafür, dass die Trauben, die auch auf Rebflächen mit Gobelet-Erziehung angebaut werden, mit einem hohen Zucker- und Polyphenolgehalt reifen. Aufgrund des daraus resultierenden hohen Extraktgehalts sind diese Weine ausgesprochen langlebig. In der Umgebung der Ortschaften sind noch heute die charakteristischen „Bagli“ (befestigte Gutshöfe) zu sehen, die größtenteils aus den letzten 250 Jahren stammen und in denen ursprünglich die Trauben aus dem fruchtbaren Umland gelagert und zu Wein verarbeitet wurden. Der Faktor Mensch hat dieses Gebiet zu einer einzigartigen Wiege der mediterranen Kultur des Weinbaus und der Weinbereitung gemacht. Hier verbindet sich weitverbreitetes winzerisches Know-how mit anerkannter unternehmerischer Kompetenz. Die gelungene Verbindung des beschriebenen önologischen Systems mit den landwirtschaftlichen und weinbaulichen Traditionen hat zur Entstehung großer Weingüter geführt (die altbewährte Herstellungs- und Reifungsverfahren anwenden), die als einzige diesen Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) produzieren.

11. **Weitere geltende Vorschriften**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung, einschließlich Abfüllung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gemäß den EU-Rechtsvorschriften muss die Verpackung, einschließlich der Abfüllung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und den Ruf zu wahren sowie die Wirksamkeit der Qualitätskontrollen zu gewährleisten.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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