Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5127

7.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5127)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Marsala»

Αρ. αναφ. ΕΕ: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Marsala»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων — Γενική Διεύθυνση Προώθησης της Ποιότητας των Γεωργικών Τροφίμων — PQA I

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Δηλώνεται ότι η τροποποίηση αυτή εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου

Περιγραφή

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών κατά τον χρόνο της συγκομιδής αυξάνεται από 12 % σε 13 %.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επιφέρει καμία αλλαγή στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου

Περιγραφή

Το άρθρο των προδιαγραφών προϊόντος το οποίο περιλαμβάνει τα στοιχεία αναφοράς του οργανισμού ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες αντικαθίστανται με παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους σύμφωνα με το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 11 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επιφέρει καμία αλλαγή στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διορθωτικό στο ενιαίο έγγραφο σχετικά με τη συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Οι προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ «Marsala» περιλάμβαναν ήδη την υποχρέωση η εμφιάλωση και η συσκευασία του εμπλουτισμένου οίνου να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ως εκ τούτου, η προϋπόθεση αυτή προστίθεται στο ενιαίο έγγραφο μέσω τροποποίησης.

Η τροποποίηση αυτή δεν αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος και συνεπάγεται μόνο τροποποίηση στο τμήμα 11 («Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις) του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διορθωτικό — Άλλες συντακτικές διορθώσεις στο ενιαίο έγγραφο — περιγραφή των οίνων

Περιγραφή

Παρατίθενται χωριστές περιγραφές των οίνων με βάση το χρώμα: οι τύποι με χρώμα «oro» [χρυσό] και «ambra» [κεχριμπαρένιο] διακρίνονται από εκείνους με χρώμα «rubino» [ρουμπινί].

Επιπλέον, διορθώνεται η τιμή της μέγιστης πτητικής οξύτητας των τύπων «Superiore Riserva» (30 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

Η τροποποίηση αυτή δεν αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος και συνεπάγεται μόνο τροποποίηση στο τμήμα 6 («Περιγραφή του/των οίνου/-ων») του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διορθωτικό — Άλλες συντακτικές διορθώσεις στο ενιαίο έγγραφο — αποδόσεις

Περιγραφή

Η περιγραφή των αποδόσεων για τους οίνους που παράγονται από λευκά σταφύλια (10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο) παρατίθεται πλέον σε μία παράγραφο και όχι σε δύο.

Η τροποποίηση αυτή δεν αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος και συνεπάγεται μόνο τροποποίηση στο τμήμα 7.2 («Αποδόσεις») του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διορθωτικό — Άλλες συντακτικές διορθώσεις στο ενιαίο έγγραφο — οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Το κείμενο «βρίσκεται στην περιφέρεια της Σικελίας και» διαγράφεται προκειμένου να ευθυγραμμιστεί η περιγραφή της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής στο ενιαίο έγγραφο με την περιγραφή στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος και συνεπάγεται μόνο τροποποίηση στο τμήμα 9 («Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής») του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διορθωτικό — Άλλες συντακτικές διορθώσεις στο ενιαίο έγγραφο — δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Η περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που περιλαμβάνεται στο ενιαίο έγγραφο επεκτείνεται ελαφρώς ώστε να ευθυγραμμιστεί με τις προδιαγραφές προϊόντος [άρθρο 10 στοιχείο C) — Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης].

Για την ακρίβεια, προστίθενται οι ακόλουθες περίοδοι: «Το μικροκλίμα, το οποίο είναι χαρακτηριστικό για το σύνολο της δυτικής Σικελίας, επιτρέπει στα σταφύλια, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που αναπτύσσονται σε αμπέλια που κλαδεύονται σε κυπελλοειδές σχήμα, να ωριμάζουν με υψηλά επίπεδα σακχάρων και πολυφαινολών, γεγονός που με τη σειρά του καθιστά δυνατή την παλαίωση των οίνων καθώς έχουν υψηλά επίπεδα εκχυλίσματος. Στα περίχωρα οικισμών εξακολουθούν να υπάρχουν τα χαρακτηριστικά οχυρωμένα αγροκτήματα που είναι γνωστά ως “bagli”, τα οποία κατασκευάστηκαν ως επί το πλείστον τα τελευταία 250 χρόνια. Σε αυτά ακριβώς τα αγροκτήματα μεταφέρονταν τα σταφύλια από τις γόνιμες γύρω εκτάσεις για να μετατραπούν σε οίνο».

Η τροποποίηση αυτή δεν αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος και συνεπάγεται μόνο τροποποίηση στο τμήμα 10 («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή») του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συντακτικές διορθώσεις των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται οι τίτλοι των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφονται ορισμένες παραπομπές σε νομικές πράξεις που δεν είναι πλέον σε ισχύ και διορθώνονται κάποια τυπογραφικά λάθη του κειμένου.

Η τροποποίηση αυτή αφορά μόνο τις προδιαγραφές προϊόντος και δεν επιφέρει καμία αλλαγή στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Marsala»

Αρ. αναφ. ΕΕ: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Marsala»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

3. Οίνος λικέρ

6. **Περιγραφή του οίνου ή των οίνων**

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» *Fine Oro* και *Fine Ambra*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το χρώμα του οίνου ποικίλλει ως προς την ένταση και κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	15
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 17,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» *Fine Rubino*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ρουμπινί χρώμα που αποκτά κεχριμπαρένιες ανταύγειες με την παλαίωση.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	15
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 17,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» *Superiore Oro* και *Superiore Ambra*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το χρώμα του οίνου ποικίλλει ως προς την ένταση και κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	17
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 18,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» *Superiore Rubino*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ρουμπινί χρώμα που αποκτά κεχριμπαρένιες ανταύγειες με την παλαίωση.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	17
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 18,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» *Superiore Riserva Oro* και *Superiore Riserva Ambra*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το χρώμα του οίνου ποικίλλει ως προς την ένταση και κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	30
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 18,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» Superiore Riserva Rubino

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ρουμπινί χρώμα που αποκτά κεχριμπαρένιες ανταύγειες με την παλαίωση.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	30
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 18,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» *Vergine* (ή *Soleras*) *Oro* και *Vergine* (ή *Soleras*) *Stravecchio* ή *Riserva Oro*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρυσαφί χρώμα ποικίλης έντασης.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	30
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 18,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 g/l.

Περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα μικρότερη του 4,0 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Marsala» *Vergine* (ή *Soleras*) *Rubino* και *Vergine* (ή *Soleras*) *Stravecchio* ή *Riserva Rubino*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ρουμπινί χρώμα που αποκτά κεχριμπαρένιες ανταύγειες με την παλαίωση.

Άρωμα

Χαρακτηριστική οσμή.

Γεύση

Χαρακτηριστική γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	30
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 18,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 g/l.

Περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα μικρότερη του 4,0 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν τμήμα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Marsala

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Το βρασμένο γλεύκος σταφυλιών, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και το νωπό συμπιεσμένο γλεύκος, γνωστό με την ονομασία «sifone», που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του Marsala, εφόσον επιτρέπεται, πρέπει επίσης να προέρχονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες που βρίσκονται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής.

Απαγορεύεται η προσθήκη βρασμένου γλεύκους σταφυλιών κατά την παρασκευή των τύπων «*oro*» και «*rubino*» του Marsala *Fine* και των τύπων «*oro*» και «*rubino*» του Marsala *Superiore*.

Είναι υποχρεωτική η προσθήκη τουλάχιστον 1 % βρασμένου γλεύκους σταφυλιών στην παρασκευή των Marsala *Fine Ambra* και Marsala *Superiore Ambra*.

Απαγορεύεται η χρήση βρασμένου γλεύκους σταφυλιών, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή «*sifone*» κατά την παρασκευή του Marsala *Vergine*.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Marsala» *Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine* (ή *Soleras*) *oro, Vergine* (ή *Soleras*) *Stravecchio* ή *Riserva oro*

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Marsala» *Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine* (ή *Soleras*) *rubino, Vergine* (ή *Soleras*) *Stravecchio* ή *Riserva rubino*

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	9 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους της επαρχίας Trapani, εκτός από τους δήμους Pantelleria, Favignana και Alcamo.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

3. Οίνος λικέρ

Περίληψη του δεσμού

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου Marsala είναι αποτέλεσμα των ιδιαίτερων κλιματικών, γεωλογικών, αμπελουργικών και πολιτιστικών χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής, που προσφέρει ιδανικά εδάφη για αμπελώνες, αλλά απορρέουν επίσης από τις πρακτικές που έχουν καθιερωθεί εκεί από αμνημονεύτων χρόνων. Το μικροκλίμα, το οποίο είναι χαρακτηριστικό για το σύνολο της δυτικής Σικελίας, επιτρέπει στα σταφύλια, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που αναπτύσσονται σε αμπέλια που κλαδεύονται σε κυπελλοειδές σχήμα, να ωριμάζουν με υψηλά επίπεδα σακχάρων και πολυφαινολών, γεγονός που με τη σειρά του καθιστά δυνατή την παλαίωση των οίνων καθώς έχουν υψηλά επίπεδα εκχυλίσματος. Στα περίχωρα οικισμών εξακολουθούν να υπάρχουν τα χαρακτηριστικά οχυρωμένα αγροκτήματα που είναι γνωστά ως «bagli», τα οποία κατασκευάστηκαν ως επί το πλείστον τα τελευταία 250 χρόνια. Σε αυτά ακριβώς τα αγροκτήματα μεταφέρονταν τα σταφύλια από τις γόνιμες γύρω εκτάσεις για να μετατραπούν σε οίνο. Χάρη στον ανθρώπινο παράγοντα, η περιοχή αυτή έχει εξελιχθεί σε μοναδικό λίκνο του μεσογειακού πολιτισμού όσον αφορά την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, όπου η γνώση που διαθέτουν πολλοί ντόπιοι παραγωγοί συμβαδίζει με την αναγνωρισμένη επιχειρηματική ικανότητα. Ο ευτυχής συνδυασμός του περιγραφόμενου οινολογικού συστήματος και των γεωργικών και οινοποιητικών παραδόσεων έχει οδηγήσει στην εμφάνιση οινοποιείων μεγάλης κλίμακας (που χρησιμοποιούν τις πατροπαράδοτες τεχνικές παρασκευής και παλαίωσης), τα οποία είναι οι μοναδικοί παραγωγοί του εν λόγω οίνου λικέρ ΠΟΠ.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία, συμπεριλαμβανομένης της εμφιάλωσης, εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία, η συσκευασία, συμπεριλαμβανομένης της εμφιάλωσης, πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα και η φήμη, καθώς και να παρέχεται εγγύηση και διαβεβαίωση της αποτελεσματικότητας των ελέγχων ποιότητας.

Παραπομπή στην ηλεκτρονική διεύθυνση (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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