C/2026/5127

7.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5127)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Marsala»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0785-AM03 de 13.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Marsala»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques; Departamento de Soberanía Alimentaria y Deportes Ecuestres; Dirección General de Promoción de la Calidad Agroalimentaria; PQA I

6. **Calificación de modificación normal**

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Descripción

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas en el momento de la recolección se aumenta del 12 al 13 %.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y no incluye modificaciones en el documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Datos de contacto del organismo de control

Descripción

Se modifica el artículo del pliego de condiciones que incluye referencias al organismo de inspección y se sustituye la información por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143.

Esta modificación afecta al artículo 11 del pliego de condiciones y no incluye modificaciones en el documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de errores del documento único relativa al envasado en la zona geográfica definida

Descripción

El pliego de condiciones de la DOP «Marsala» ya contemplaba la obligación de llevar a cabo el embotellado y el envasado del vino fortificado en la zona geográfica definida.

Por lo tanto, esta condición se incluye en el documento único mediante una modificación.

Esta modificación no afecta al pliego de condiciones y solo supone una modificación del apartado 11 («Otros requisitos aplicables») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de errores — Otras correcciones de redacción del documento único — Descripción de los vinos

Descripción

Existen descripciones por separado de los vinos en función del color: los tipos de color «oro» y «ambra» [ámbar] se distinguen de los de color «rubino» [rubí].

Además, se corrige el valor de la acidez volátil máxima de los tipos «Superiore Riserva» (30 miliequivalentes por litro).

Esta modificación no afecta al pliego de condiciones y solo supone una modificación del apartado 6 («Descripción del vino o vinos») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de errores — Otras correcciones de redacción del documento único — Rendimientos

Descripción

La descripción de los rendimientos de los vinos elaborados a partir de uvas blancas (10 000 kilogramos de uvas por hectárea) figura ahora en un solo párrafo en lugar de en dos.

Esta modificación no afecta al pliego de condiciones y solo supone una modificación del apartado 7.2 («Rendimientos») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de errores — Otras correcciones de redacción del documento único — Zona geográfica definida

Descripción

Se suprime el texto «está situado en la región de Sicilia y» para adaptar la descripción de la zona geográfica definida en el documento único a la que figura en el pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al pliego de condiciones y solo supone una modificación del apartado 9 («Definición breve de la zona geográfica») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de errores — Otras correcciones de redacción del documento único — Vínculo con la zona geográfica

Descripción

La descripción del vínculo con la zona geográfica que figura en el documento único se amplía ligeramente para adaptarla al pliego de condiciones [artículo 10, letra c), «Descripción de la interacción causal»].

Concretamente, se añade el siguiente texto: «El microclima, específico de todo el oeste de Sicilia, permite la maduración de las uvas, incluidas las podadas en vaso, con altos niveles de azúcar y polifenoles, lo que, a su vez, permite la producción de vinos refinados con altos niveles de extractos. Las fincas típicas fortificadas conocidas como “bagli”, construidas en su mayor parte en los últimos 250 años, siguen presentes en las proximidades de los asentamientos, y es allí donde las uvas procedentes de los terrenos fértiles circundantes se destinaban a su transformación en vino».

Esta modificación no afecta al pliego de condiciones y solo supone una modificación del apartado 10 («Vínculo con la zona geográfica») del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Correcciones de redacción del pliego de condiciones

Descripción

Se actualizan los títulos de los artículos del pliego de condiciones, se suprimen algunas referencias a actos jurídicos que ya no están en vigor y se corrigen algunos errores tipográficos del texto.

Esta modificación afecta únicamente al pliego de condiciones y no incluye modificaciones en el documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Marsala»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0785-AM03 de 13.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Marsala»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

3. Vino de licor

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

«Marsala» Fine Oro y Fine Ambra

Características organolépticas

Aspecto

Color de intensidad variable de amarillo dorado a ámbar.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas del vino

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 17,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Marsala» Fine Rubino

Características organolépticas

Aspecto

Color rojo rubí, con reflejos ambarinos a medida que envejece.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 17,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Marsala» Superiore Oro y Superiore Ambra

Características organolépticas

Aspecto

Color de intensidad variable de amarillo dorado a ámbar.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	17
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 18,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Marsala» Superiore Rubino

Características organolépticas

Aspecto

Color rojo rubí, con reflejos ambarinos a medida que envejece.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	17
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 18,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Marsala» Superiore Riserva Oro y Superiore Riserva Ambra

Características organolépticas

Aspecto

Color de intensidad variable de amarillo dorado a ámbar.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 18,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Marsala» Superiore Riserva Rubino

Características organolépticas

Aspecto

Color rojo rubí, con reflejos ambarinos a medida que envejece.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 18,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Marsala» Vergine (o Soleras) Oro y Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Oro

Características organolépticas

Aspecto

Color dorado de intensidad variable.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 18,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

Contenido de azúcar natural inferior al 4,0 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Marsala» Vergine (o Soleras) Rubino y Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Rubino

Características organolépticas

Aspecto

Color rojo rubí, con reflejos ambarinos a medida que envejece.

Aroma

Aroma característico.

Sabor

Sabor característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 18,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

Contenido de azúcar natural inferior al 4,0 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Prácticas vitivinícolas

Marsala

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

El mosto de uva cocido, el mosto de uva concentrado y el mosto recién prensado denominado «sifone» que se utilizan en la elaboración del Marsala, cuando esté permitido, también deben obtenerse a partir de uvas cultivadas en los viñedos situados en la zona de producción definida.

Está prohibido añadir mosto de uva cocido a la elaboración del Marsala Fine de los tipos «oro» y «rubino» y el «Marsala Superiore» de los tipos «oro» y «rubino».

Es obligatorio añadir al menos un 1 % de mosto de uva cocido a la elaboración del Marsala Fine Ambra y el Marsala Superiore Ambra.

Está prohibido utilizar mosto de uva cocido, mosto de uva concentrado o *sifone* en la elaboración del Marsala Vergine.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Marsala» Fine Oro, Fine Ambra, Superiore Oro, Superiore Ambra, Superiore Riserva Oro, Superiore Riserva Ambra, Vergine (o Soleras) Oro, Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Oro

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	10 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Marsala» Fine Rubino, Superiore Rubino, Superiore Riserva Rubino, Vergine (o Soleras) Rubino, Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Rubino

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	9 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *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. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción comprende todo el territorio de la provincia de Trapani, aparte de los municipios de Pantelleria, Favignana y Alcamo.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categorías de productos vitivinícolas

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

Las cualidades organolépticas del vino Marsala son el resultado de las características climáticas, geológicas, vitícolas y culturales específicas de esta zona geográfica, idónea para el cultivo de la vid, pero también de las prácticas que se han establecido en ella desde tiempos inmemoriales. El microclima, específico de todo el oeste de Sicilia, permite la maduración de las uvas, incluidas las podadas en vaso, con altos niveles de azúcar y polifenoles, lo que, a su vez, permite la producción de vinos refinados con altos niveles de extractos. Las fincas típicas fortificadas conocidas como «bagli», construidas en su mayor parte en los últimos 250 años, siguen presentes en las proximidades de los asentamientos, y es allí donde las uvas procedentes de los terrenos fértiles circundantes se destinaban a su transformación en vino. Gracias al factor humano, esta zona se ha convertido en una cuna única de la civilización mediterránea de la viticultura y la vinicultura, en la que los conocimientos compartidos por muchos de los productores locales van de la mano de una reconocida perspicacia empresarial. La feliz combinación del sistema enológico descrito y las tradiciones agrícolas y vinícolas dio lugar a la aparición de explotaciones a gran escala, que son los únicos que producen (tras la transformación y el envejecimiento habituales) este vino de licor con DOP.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Envasado, particularmente el embotellado, en la zona geográfica definida

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Embotellado en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

De conformidad con la legislación de la UE, el envasado, particularmente el embotellado, debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida para salvaguardar la calidad y la reputación del producto, así como para garantizar la eficacia de los controles de calidad.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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