C/2026/5127

7.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5127)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Marsala“

ELi viitenumber: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Toote nimetus**

„Marsala“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond – toidukvaliteedi peadirektoraat – PQA I

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Käesolev muudatus vastab standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, sest:

— sellega ei kaasne muudatusi nimetuses ega selle kasutuses ega geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias,

— see ei too kaasa ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— sellega ei kaasne täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Mahuprotsentides väljendatud minimaalse naturaalse alkoholisisalduse muutmine

Kirjeldus

Viinamarjade minimaalset naturaalset alkoholisisaldust korjamise ajal on suurendatud 12 mahuprotsendilt 13 mahuprotsendile.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrolliasutuse kontaktandmed

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artiklit, mis sisaldab viiteid kontrolliasutusele, on muudetud ja teave on asendatud viitega avaldamisele liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 40 lõikele 1.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 11, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Koonddokumendi parandus, mis puudutab pakendamist määratletud geograafilises piirkonnas

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Marsala“ hõlmatudveini tootespetsifikaadis oli juba kehtestatud kohustus villida ja pakendada kõnealust veini määratletud geograafilises piirkonnas.

Seetõttu lisati see tingimus muudatuse tegemisel ka koonddokumenti.

See muudatus ei puuduta tootespetsifikaati ja sellega muudetakse üksnes koonddokumendi punkti 11 „Kohaldatavad lisanõuded“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Parandus – muud keelelised parandused koonddokumendis – veinide kirjeldus

Kirjeldus

Veine kirjeldatakse eraldi, lähtudes nende värvist: kuldse (*oro*) ja merevaigukollase (*ambra*) värvusega veine eristatakse rubiinpunase (*rubino*) värvusega veinidest.

Lisaks on parandatud maksimaalset lenduvate hapete sisaldust Superiore Riserva tüüpi veinides (30 milliekvivalenti liitri kohta).

Muudatus ei puuduta tootespetsifikaati ja sellega muudetakse üksnes koonddokumendi punkti 6 „Veinide kirjeldus“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Parandus – muud keelelised parandused koonddokumendis – saagikus

Kirjeldus

Valgete veinide valmistamiseks kasutatud viinamarjade saagikuse (10 000 kg viinamarju hektari kohta) kirjeldus on nüüd esitatud kahes lõigus.

See muudatus ei puuduta tootespetsifikaati ja sellega muudetakse üksnes koonddokumendi punkti 7.2 „Saagikus“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Parandus – muud keelelised parandused koonddokumendis – määratletud geograafiline piirkond

Kirjeldus

Tekst „asuvad Sitsiilia maakonnas ja“ on välja jäetud, et viia määratletud geograafilise piirkonna kirjeldus koonddokumendis kooskõlla tootespetsifikaadis esitatud kirjeldusega.

See muudatus ei puuduta tootespetsifikaati ja sellega muudetakse üksnes koonddokumendi punkti 9 „Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Parandus – muud keelelised parandused koonddokumendis – seos geograafilise piirkonnaga

Kirjeldus

Koonddokumendis esitatud seose kirjeldust geograafilise piirkonnaga on veidi laiendatud, et viia see kooskõlla tootespetsifikaadi artikli 10 punktiga C „Põhjusliku koosteoime kirjeldus“.

Täpsuse huvides lisatakse järgmised laused. „Lääne-Sitsiiliale omases mikrokliimas kasvanud viinamarjad, sealhulgas vaasikujuliselt pügatud viinapuudel kasvanud marjad on küpsenult suure suhkru- ja polüfenoolide sisaldusega ning tänu kõrgele ekstraktisisaldusele vananevad veinid väga hästi. Asulate läheduses võib veel praegugi leida enamasti viimase 250 aasta jooksul ehitatud tüüpilisi kindlustatud mõisaid (*bagli*), kuhu toodi ümbruskonna viljakatelt maadelt viinamarjad, et neist veini teha“.

See muudatus ei puuduta tootespetsifikaati ja sellega muudetakse üksnes koonddokumendi punkti 10 „Seos geograafilise piirkonnaga“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi redaktsioonilised parandused

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artiklite pealkirju on ajakohastatud. Mõned viited õigusaktidele, mis enam ei kehti, on välja jäetud ja teksti on parandatud.

Eespool kirjeldatud muudatus puudutab vaid tootespetsifikaati ning ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Marsala“

ELi viitenumber: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Nimetus(ed)**

Marsala

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

3. Likööorvein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Fine Oro ja Fine Ambra

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Veini värvus varieerub intensiivsuse poolest kuldsest merevaigukollaseni.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave veini organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 17,50 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Fine Rubino

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Rubiinpunane värvus, mis omandab laagerdumisel merevaigukarva helgi.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 17,50 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Superiore Oro ja Superiore Ambra

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Veini värvus varieerub intensiivsuse poolest kuldsest merevaigukollaseni.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	17
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 18,00 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Superiore Rubino

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Rubiinpunane värvus, mis omandab laagerdumisel merevaigukarva helgi.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	17
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 18,00 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Superiore Riserva Oro ja Superiore Riserva Ambra

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Veini värvus varieerub intensiivsuse poolest kuldsest merevaigukollaseni.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 18,00 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Superiore Riserva Rubino

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Rubiinpunane värvus, mis omandab laagerdumisel merevaigukarva helgi.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 18,00 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Vergine (või Soleras) Oro ja Vergine (või Soleras) Stravecchio või Riserva Oro

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Varieeruva intensiivsusega kuldne värvus.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 18,00 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21,0 g/l

Suhkrusisaldus alla 4,0 %

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

„Marsala“ Vergine (või Soleras) Rubino ja Vergine (või Soleras) Stravecchio või Riserva Rubino

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Rubiinpunane värvus, mis omandab laagerdumisel merevaigukarva helgi.

Lõhn

Iseloomulik lõhn.

Maitse

Iseloomulik maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 18,00 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21,0 g/l

Suhkrusisaldus alla 4,0 %

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja asjakohased piirangud*

Veinivalmistustavad

„Marsala“

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritavad

Kirjeldus

Kui „Marsala“ valmistamiseks lubatakse kasutada keedetud viinamarjavirret, kontsentreeritud viinamarjavirret ja värskelt pressitud viinamarjavirret (*sifone*), peavad need olema samuti valmistatud määratletud tootmispiirkonna viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjadest.

Veini „Marsala“ Fine veinitüüpide *oro* ja *rubino* ning „Marsala“ Superiore veinitüüpide *oro* ja *rubino* valmistamisel on keelatud lisada keedetud viinamarjavirret.

„Marsala“ Fine Ambra ja „Marsala“ Superiore Ambra valmistamisel on kohustuslik lisada vähemalt 1 % keedetud viinamarjavirret.

Toote „Marsala“ Vergine valmistamisel on keelatud kasutada keedetud viinamarjavirret, kontsentreeritud viinamarjavirret või *sifonet*.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

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

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	10 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

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

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmispiirkond hõlmab kogu Trapani provintsi territooriumi, välja arvatud Pantelleria, Favignana ja Alcamo kommuunid.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

3. Likööorvein

Seose kokkuvõte

Veini „Marsala“ organoleptilised omadused tulenevad viinamarjaistandusteks sobiva kohaliku geograafilise piirkonna erilistest klimaatilistest, geoloogilistest, viinamarjakasvatusega seotud omadustest ja kultuurilisest taustast, aga ka seal ammustest aegadest juurdunud tavadest. Lääne-Sitsiiliale omases mikrokliimas kasvanud viinamarjad, sealhulgas vaasikujuliselt pügatud viinapuudel kasvanud marjad on küpsenult suure suhkru- ja polüfenoolide sisaldusega ning tänu kõrgele ekstraktisisaldusele vananevad veinid väga hästi. Asulate läheduses võib veel praegugi leida enamasti viimase 250 aasta jooksul ehitatud tüüpilisi kindlustatud mõisaid (*bagli*), kuhu toodi ümbruskonna viljakatelt maadelt viinamarjad, et neist veini teha. Tänu inimtegurile on see piirkond muutunud ainulaadseks Vahemere piirkonna viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise tsivilisatsiooni hälliks, kus paljude kohalike tootjate ühised teadmised on arenenud koos hästi tuntud ärivaistuga. Kirjeldatud veinivalmistussüsteemi ning põllumajandus- ja veinivalmistamistraditsioonide õnneliku kombinatsiooni tulemusena on tekkinud suuri veinikeldreid, kus kasutatakse ammustest aegadest pärinevaid tootmis- ja laagerdamismeetodeid ja kes on selle kaitstud päritolunimetusega likööorveini ainsad tootjad.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi nimetus

Pakendamine, sealhulgas villimine, määratletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

pudelitesse villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Liidu õigusaktide kohaselt peab pakendamine, sealhulgas villimine, toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, et kaitsta veini kvaliteeti ja mainet ning tagada kvaliteedikontrollide tõhusus.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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