C/2026/5127

7.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5127)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Marsala”

EU:n viitenumero: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Marsala”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

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 (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto – Elintarvikkeiden laadun edistämisen pääosasto – PQA I)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tämä muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden muutos

Kuvaus

Rypäleiden tilavuusprosentteina ilmaistua luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta korjuuhetkellä on nostettu 12 prosentista 13 prosenttiin.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa. Muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelimen yhteystiedot

Kuvaus

Viittaukset valvontaelimeen sisältänyttä tuote-eritelmän kohtaa on muutettu korvaamalla kyseiset tiedot viittauksella jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla olevaan julkaisuun asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdan mukaisesti.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 11 kohtaa. Muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Yhtenäiseen asiakirjaan tehty oikaisu, joka koskee pakkaamista rajatulla maantieteellisellä alueella

Kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Marsala” tuote-eritelmä sisälsi jo velvoitteen suorittaa pakkaaminen, pullotus mukaan luettuna, rajatulla maantieteellisellä alueella.

Tästä syystä edellytys on lisätty muutoksella myös yhtenäiseen asiakirjaan.

Tämä muutos ei vaikuta tuote-eritelmään, vaan koskee ainoastaan yhtenäisen asiakirjan 11 kohtaa (”Muut sovellettavat vaatimukset”).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Oikaisu – muut yhtenäiseen asiakirjaan tehdyt toimitukselliset korjaukset – viinien kuvaus

Kuvaus

Viineistä on erilliset väriin perustuvat kuvaukset: tyypit, jotka ovat väriltään ”oro” (kullanvärinen) ja ”ambra” (meripihkanvärinen), on erotettu tyypeistä, joiden väri on ”rubino” (rubiininpunainen).

Lisäksi ”Superiore Riserva” -tyyppien haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden arvo on korjattu (30 milliekvivalenttia/litra).

Tämä muutos ei vaikuta tuote-eritelmään, vaan koskee ainoastaan yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa (”Viinin/viinien kuvaus”).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Oikaisu – muut yhtenäiseen asiakirjaan tehdyt toimitukselliset korjaukset – tuotos

Kuvaus

Valkoisista rypäleistä valmistettujen viinien tuotosten kuvaus (10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden) esitetään nyt yhdessä kappaleessa kahden sijaan.

Tämä muutos ei vaikuta tuote-eritelmään, vaan koskee ainoastaan yhtenäisen asiakirjan 7 kohdan 2 alakohtaa (”Tuotos”).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Oikaisu – muut yhtenäiseen asiakirjaan tehdyt toimitukselliset korjaukset – rajattu maantieteellinen alue

Kuvaus

Teksti ”sijaitsee Sisilian alueella ja” on poistettu, jotta yhtenäisessä asiakirjassa annettu rajatun maantieteellisen alueen kuvaus olisi yhdenmukainen tuote-eritelmässä olevan kuvauksen kanssa.

Tämä muutos ei vaikuta tuote-eritelmään, vaan koskee ainoastaan yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa (”Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely”).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Oikaisu – muut yhtenäiseen asiakirjaan tehdyt toimitukselliset korjaukset – yhteys maantieteelliseen alueeseen

Kuvaus

Yhtenäisessä asiakirjassa olevaa kuvausta yhteydestä maantieteelliseen alueeseen on laajennettu hieman, jotta se olisi tuote-eritelmän mukainen (10 kohdan C alakohta – syy-seuraussuhteen kuvaus).

Siihen on lisätty seuraavat virkkeet: Koko läntiselle Sisilialle ominainen mikroilmasto mahdollistaa sen, että rypäleet, myös goblet-leikatuissa köynnöksissä viljeltyihin, kehittyy niiden kypsyessä korkeat sokeri- ja polyfenolipitoisuudet, minkä ansiosta viinit soveltuvat vanhennettaviksi, koska niiden uutepitoisuudet ovat korkeita. Asutusten läheisyydessä on edelleen tyypillisiä linnoitettuja maatiloja, joista käytetään nimitystä ”baglio” ja joista useimmat on rakennettu viimeisten 250 vuoden aikana. Niitä ympäröivässä hedelmällisessä maassa kasvaneet rypäleet tuotiin aikoinaan näille tiloille viinin valmistusta varten.”

Tämä muutos ei vaikuta tuote-eritelmään, vaan koskee ainoastaan yhtenäisen asiakirjan 10 kohtaa (”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmään tehdyt toimitukselliset korjaukset

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtien otsikot on päivitetty. Tekstistä on poistettu joitain viittauksia säädöksiin, jotka eivät ole enää voimassa, ja kirjoitusvirheitä on korjattu.

Tämä muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmää eikä aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Marsala”

EU:n viitenumero: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Nimi/nimet**

Marsala

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

3. Väkevä viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

”Marsala” Fine Oro ja Fine Ambra

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee kullan tai meripihkan eri sävyjen välillä.

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 17,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Marsala” Fine Rubino

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Rubiininpunainen väri, joka saa vanhentamisen myötä meripihkan sävyjä

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 17,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Marsala” Superiore Oro ja Superiore Ambra

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee kullan tai meripihkan eri sävyjen välillä.

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	17
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 18,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Marsala” Superiore Rubino

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Rubiininpunainen väri, joka saa vanhentamisen myötä meripihkan sävyjä

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	17
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 18,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Marsala” Superiore Riserva Oro ja Superiore Riserva Ambra

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee kullan tai meripihkan eri sävyjen välillä.

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 18,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Marsala” Superiore Riserva Rubino

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Rubiininpunainen väri, joka saa vanhentamisen myötä meripihkan sävyjä

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 18,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Marsala” Vergine (tai Soleras) Oro ja Vergine (tai Soleras) Stravecchio tai Riserva Oro

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee kullankeltaisen eri sävyjen välillä.

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 18,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 21,0 g/l

Luonnollinen sokeripitoisuus: alle 4,0 %.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

”Marsala” Vergine (tai Soleras) Rubino ja Vergine (tai Soleras) Stravecchio tai Riserva Rubino

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Rubiininpunainen väri, joka saa vanhentamisen myötä meripihkan sävyjä

Tuoksu

Tuotteelle ominainen tuoksu.

Maku

Tuotteelle ominainen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 18,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 21,0 g/l

Luonnollinen sokeripitoisuus: alle 4,0 %.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Marsala

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Marsala-viinin valmistuksessa käytettävän keitetyn rypälemehun, tiivistetyn rypälemehun ja vastapuristetun rypälemehun (”sifone”), jos niiden käyttö on sallittua, on myös oltava valmistettu määritellyllä tuotantoalueella sijaitsevilla viinitarhoilla kasvatetuista rypäleistä.

Keitetyn rypälemehun lisääminen oro- ja rubinotyyppisten Marsala Fine- ja Marsala Superiore -viinien valmistuksessa on kielletty.

Marsala Fine Ambra- ja Marsala Superiore Ambra -viineihin on lisättävä vähintään yksi prosentti keitettyä rypälemehua valmistuksen aikana.

Keitetyn rypälemehun, tiivistetyn rypälemehun tai ”sifonen” käyttö Marsala Vergine -viinien valmistuksessa on kielletty.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

”Marsala” Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine (tai Soleras) oro, Vergine (tai Soleras) Stravecchio tai Riserva oro

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit ”Marsala” Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine (tai Soleras) rubino, Vergine (tai Soleras) Stravecchio tai Riserva rubino

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	9 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Tuotantoalue käsittää koko Trapanin maakunnan Pantellerian, Favignanan ja Alcamon kuntia lukuun ottamatta.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

3. Väkevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Marsala-viinin aistinvaraiset ominaisuudet ovat syntyneet tämän viininviljelylle otollisen maaston tarjoavan maantieteellisen alueen erityisten ilmasto-olojen sekä sen geologisten, viininviljelyyn liittyvien ja kulttuurillisten piirteiden vaikutuksesta. Ne ovat myös tulosta käytännöistä, joita alueella on harjoitettu jo ammoisista ajoista lähtien. Koko läntiselle Sisilialle ominainen mikroilmasto mahdollistaa sen, että rypäleet, myös goblet-leikatuissa köynnöksissä viljeltyihin, kehittyy niiden kypsyessä korkeat sokeri- ja polyfenolipitoisuudet, minkä ansiosta viinit soveltuvat vanhennettaviksi, koska niiden uutepitoisuudet ovat korkeita. Asutusten läheisyydessä on edelleen tyypillisiä linnoitettuja maatiloja, joista käytetään nimitystä ”baglio” ja joista useimmat on rakennettu viimeisten 250 vuoden aikana. Niitä ympäröivässä hedelmällisessä maassa kasvaneet rypäleet tuotiin aikoinaan näille tiloille viinin valmistusta varten.” Ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden ansiosta tästä alueesta on tullut Välimeren viininviljelyn ja -valmistuksen kulttuurin ainutlaatuinen kehto, jossa monien paikallisten tuottajien jakama tieto kulkee käsi kädessä heidän kuuluisan liikevaistonsa kanssa. Kuvattu viininvalmistusjärjestelmä ja maatalous- ja viininvalmistus-perinteet ovat olleet erinomainen yhdistelmä, joka on johtanut suurten tuotantolaitosten perustamiseen. Nämä ovat tämän alkuperänimityksellä varustetun väkevän viinin ainoita tuottajia (ja noudattavat perinteisiä jalostus- ja vanhentamismenetelmiä).

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pakkaaminen, pullotus mukaan luettuna, rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

EU:n lainsäädännön mukaisesti pakkaamisen, pullotus mukaan luettuna, on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan turvata tuotteen laatu ja maine sekä taata ja varmistaa laatutarkastusten tehokkuus.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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