C/2026/5127

7.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5127)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Marsala»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Marsala»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – *Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica* (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – *Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare* (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, du fait qu'elle:

— n'inclut pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

— ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification du titre alcoométrique volumique naturel minimal

Description

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins à la récolte est augmenté de 12 % vol. à 13 % vol.

La modification susmentionnée porte sur l'article 4 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Coordonnées de l'organisme de contrôle

Description

L'article du cahier des charges faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié et remplacé par un renvoi à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143.

La modification susmentionnée porte sur l'article 11 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Rectificatif au document unique en ce qui concerne le conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description

Le cahier des charges de l'AOP «Marsala» prévoyait déjà l'obligation d'effectuer le conditionnement, y compris la mise en bouteille, dans la zone géographique délimitée.

Cette condition est dès lors également introduite dans le document unique, qui est rectifié en conséquence.

La modification susmentionnée ne porte pas sur le cahier des charges, mais uniquement sur le point 11 du document unique intitulé «Exigences applicables supplémentaires».

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Rectificatif — Autres corrections formelles du document unique — description des vins

Description

Les descriptions des vins varient désormais en fonction de la couleur, en établissant une distinction, d'une part, entre les types de robe «oro» et «ambra» et, d'autre part, ceux de robe «rubino».

Par ailleurs, la valeur de l'acidité volatile maximale (30 milliéquivalents par litre) a été rectifiée pour les types «Superiore Riserva».

La modification susmentionnée ne porte pas sur le cahier des charges mais uniquement sur le point 6 «Description du ou des vins» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Rectificatif — Autres corrections formelles du document unique — rendements

Description

La description des rendements des vins issus de raisins blancs (10 000 kilogrammes de raisins par hectare) figure désormais dans un seul paragraphe au lieu de deux.

La modification susmentionnée ne porte pas sur le cahier des charges, mais uniquement sur le point 7.2 du document unique intitulé «Rendements».

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Rectificatif — Autres corrections formelles apportées au document unique — zone géographique délimitée

Description

Les termes «située dans la région de Sicile et» sont supprimés afin d'aligner la description de la zone géographique délimitée figurant dans le document unique sur celle prévue dans le cahier des charges.

La modification susmentionnée ne porte pas sur le cahier des charges mais uniquement sur le point 9 «Description succincte de la délimitation de l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Rectificatif — Autres corrections formelles apportées au document unique — lien avec l'aire géographique

Description

La description du lien avec la zone géographique délimitée figurant dans le document unique a été légèrement étoffée pour inclure des informations déjà présentes dans le cahier des charges (article 10, point C - Description de l'interaction causale) afin de garantir la cohérence avec les dispositions du cahier des charges.

Plus particulièrement, les termes suivants ont été ajoutés: «Le microclimat – qui caractérise néanmoins toute la partie occidentale de la Sicile – permet aux raisins, même avec une conduite en gobelet, de mûrir en concentrant des teneurs élevées en sucres et en polyphénols qui permettront un vieillissement de vins présentant des extraits élevés. Aux alentours des centres habités, on peut encore voir les "bagli" typiques, qui datent pour la plupart des deux cent cinquante dernières années et qui servaient à l'origine à l'entreposage et la vinification du raisin des seigneurs féodaux généreux des environs».

La modification susmentionnée ne porte pas sur le cahier des charges mais uniquement sur le point 10 «Lien avec la zone géographique délimitée» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Corrections formelles apportées au cahier des charges

Description

Les titres des articles du cahier des charges ont été mis à jour; certaines références à des actes juridiques obsolètes ont été supprimées et des coquilles ont été corrigées.

La modification susmentionnée concerne exclusivement le cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Marsala»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Marsala»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux de la position 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

3. Vin de liqueur

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

«Marsala» Fine Oro et Fine Ambra

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur dorée d'intensité variable ou jaune ambré d'intensité variable

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 17,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Marsala» Fine Rubino

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rouge rubis qui, avec le vieillissement, prend des reflets ambrés.

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 17,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Marsala» Superiore Oro et Superiore Ambra

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur dorée d'intensité variable ou jaune ambré d'intensité variable

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	17
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 18,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Marsala» Superiore Rubino

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rouge rubis qui, avec le vieillissement, prend des reflets ambrés.

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	17
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 18,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Marsala» Superiore Riserva Oro et Superiore Riserva Ambra

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur dorée d'intensité variable ou jaune ambré d'intensité variable

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 18,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Marsala» Superiore Riserva Rubino

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rouge rubis qui, avec le vieillissement, prend des reflets ambrés.

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 18,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Marsala» Vergine (ou Soleras) Oro et Vergine (ou Soleras) Stravecchio ou Riserva Oro

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur dorée d'intensité variable.

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 18,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Teneur en sucres naturels inférieure à 4,0 %.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Marsala» Vergine (ou Soleras) Rubino et Vergine (ou Soleras) Stravecchio ou Riserva Rubino

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rouge rubis qui, avec le vieillissement, prend des reflets ambrés.

Nez

Arôme caractéristique.

Bouche

Goût caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % vol):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 18,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Teneur en sucres naturels inférieure à 4,0 %.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratiques vitivinicoles

Marsala

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Le moût cuit, le moût concentré et la mistelle à utiliser pour l'élaboration du vin «Marsala», lorsque cela est autorisé, doivent également être obtenus à partir de raisins cultivés dans les vignobles de la zone de production délimitée.

Lors de l'élaboration du vin «Marsala» Fine des types Oro et Rubino et «Marsala» Superiore des types Oro et Rubino, il est interdit d'ajouter du moût cuit.

Si l'on ajoute, conformément aux dispositions légales applicables, du moût cuit lors de l'élaboration de vin «Marsala» Fine Ambra et «Marsala» Superiore Ambra, celui-ci doit représenter au moins 1 %.

Lors de l'élaboration du vin «Marsala» Vergine, il est interdit d'ajouter du moût cuit, du moût concentré et de la mistelle.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

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

Rendement maximal

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

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

Rendement maximal

Rendement maximal:	9 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La zone de production comprend l'ensemble du territoire de la province de Trapani, à l'exclusion des communes de Pantelleria, Favignana et Alcamo.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Les attributs qualitatifs du vin «Marsala» sont le résultat organoleptique des éléments climatiques, géologiques, culturaux et culturels propres à cette zone géographique dédiée, mais aussi des coutumes qui y sont perpétuées depuis la nuit des temps. Le microclimat – qui caractérise néanmoins toute la partie occidentale de la Sicile – permet aux raisins, même avec une conduite en gobelet, de mûrir en concentrant des teneurs élevées en sucres et en polyphénols qui permettront un vieillissement de vins présentant des extraits élevés. Aux alentours des centres habités, on peut encore voir les «bagli» typiques, qui datent pour la plupart des deux cent cinquante dernières années et qui servaient à l'origine à l'entreposage et la vinification du raisin des seigneurs féodaux généreux des environs. Le facteur humain fait de cette zone un endroit unique, véritable berceau de la civilisation méditerranéenne de la vigne et du vin. C'est précisément ici que se forge le lien entre le savoir-faire généralisé des cultivateurs et un esprit d'entreprise reconnu. En effet, la combinaison réussie entre le «système œnologique» décrit et les pratiques agroviticoles a conduit à l'apparition des installations industrielles qui sont les seules à permettre d'obtenir (après les transformations et vieillissements habituels) ce vin de liqueur porteur de l'appellation d'origine.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement, y compris la mise en bouteille, dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Conformément à la législation de l'Union, le conditionnement, y compris la mise en bouteille, doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée afin de préserver la qualité et la réputation du produit, ainsi que de garantir l'efficacité des contrôles.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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