C/2026/5127

7.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5127)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Marsala”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Marsala”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove – Glavna uprava za promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda – PQA I

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Ova izmjena obuhvaćena je definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer:

— ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i

— ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena najmanje prirodne volumne alkoholne jakosti

Opis

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost grožđa u trenutku berbe povećana je s 12 na 13 %.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Podaci za kontakt kontrolnog tijela

Opis

Izmijenjen je članak specifikacije koji je sadržavao upućivanja na kontrolno tijelo, a te su informacije zamijenjene upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice u skladu s člankom 40. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143.

Izmjena se odnosi na članak 11. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ispravak jedinstvenog dokumenta u vezi s pakiranjem na definiranom zemljopisnom području

Opis

U specifikaciji proizvoda za ZOI „Marsala” već je bila navedena obveza punjenja u boce i pakiranja pojačanog vina na definiranom zemljopisnom području.

Taj je uvjet stoga izmjenom dodan u jedinstveni dokument.

Izmjena se ne odnosi na specifikaciju proizvoda i podrazumijeva samo izmjenu odjeljka 11. jedinstvenog dokumenta („Dodatni primjenjivi zahtjevi”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ispravak – ostali uredнički ispravci jedinstvenog dokumenta – opis vina

Opis

Opisi vina odvojeni su po boji: zasebno su opisane vrste vina boja „oro” [zlatna] i „ambra” [jantarna] te vrste vina boje „rubino” [rubin].

Nadalje, korigirana je vrijednost najvećeg sadržaja hlapljivih kiselina vrsta „Superiore Riserva” (30 miliekvivalenta po litri).

Izmjena se ne odnosi na specifikaciju proizvoda i podrazumijeva samo izmjenu odjeljka 6. jedinstvenog dokumenta („Opis vina”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ispravak – ostali urednički ispravci jedinstvenog dokumenta – prinosi

Opis

Opis prinosa vina od bijelog grožđa (10 000 kilograma grožđa po hektaru) sada je naveden u jednom stavku, a ne u dva.

Izmjena se ne odnosi na specifikaciju proizvoda i podrazumijeva samo izmjenu odjeljka 7.2. jedinstvenog dokumenta („Prinosi”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ispravak – ostali urednički ispravci jedinstvenog dokumenta – definirano zemljopisno područje

Opis

Tekst „nalazi se u regiji Sicilija i” izbrisan je kako bi se opis definiranog zemljopisnog područja u jedinstvenom dokumentu uskladio s opisom u specifikaciji proizvoda.

Ta se izmjena ne odnosi na specifikaciju proizvoda i podrazumijeva samo izmjenu odjeljka 9. jedinstvenog dokumenta („Sažeta definicija definiranog zemljopisnog područja”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ispravak – ostali urednički ispravci jedinstvenog dokumenta – povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis

Opis povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta neznatno je proširen kako bi se uskladio sa specifikacijom proizvoda (članak 10. točka (c) – Opis uzročno-posljedične veze).

Točnije, dodane sljedeće rečenice: „Mikroklima, specifična za cijelu zapadnu Siciliju, doprinosi dozrijevanju grožđa, uključujući ono koje raste na račvasto uzgojenoj vinovoj lozi, s visokim razinama šećera i polifenola, zbog kojih vina mogu dozrijevati jer imaju visok udio ekstrakta. Tipična fortificirana gospodarstva poznata kao *bagli* uglavnom su izgrađena u posljednjih 250 godina, a i danas se nalaze u blizini naselja te se u njih grožđe s plodne okolne zemlje dopremalo na preradu u vino”.

Izmjena se ne odnosi na specifikaciju proizvoda i podrazumijeva samo izmjenu odjeljka 10. jedinstvenog dokumenta („Povezanost sa zemljopisnim područjem”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Urednički ispravci specifikacije

Opis

Ažurirani su naslovi članaka u specifikaciji proizvoda, izbrisana su upućivanja na pravne akte koji više nisu na snazi, a u tekstu su ispravljene pogreške.

Izmjena se odnosi samo na specifikaciju proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Marsala”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026.

1. **Naziv(i)**

„Marsala”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

3. Likersko vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

„Marsala” *Fine Oro* i *Fine Ambra*

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja vina varira po intenzitetu, od zlatne do jantarnožute.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima vina

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 17,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Marsala" *Fine Rubino*

Organoleptička svojstva

Izgled

Rubin-crvena boja koja nakon starenja poprima jantarnu nijansu.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 17,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Marsala" *Superiore Oro* i *Superiore Ambra*

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja vina varira po intenzitetu, od zlatne do jantarnožute.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	17
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 18,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Marsala” *Superiore Rubino*

Organoleptička svojstva

Izgled

Rubin-crvena boja koja nakon starenja poprima jantarnu nijansu.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	17
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 18,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Marsala” Superiore Riserva Oro i Superiore Riserva Ambra

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja vina varira po intenzitetu, od zlatne do jantarnožute.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 18,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Marsala” Superiore Riserva Rubino

Organoleptička svojstva

Izgled

Rubin-crvena boja koja nakon starenja poprima jantarnu nijansu.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 18,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Marsala” *Vergine* (ili *Soleras*) *Oro* i *Vergine* (ili *Soleras*) *Stravecchio* ili *Riserva Oro*

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su zlatne boje različitog intenziteta.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 18,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l.

Sadržaj prirodnog šećera manji je od 4,0 %.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Marsala" *Vergine* (ili *Soleras*) *Rubino* i *Vergine* (ili *Soleras*) *Stravecchio* ili *Riserva Rubino*

Organoleptička svojstva

Izgled

Rubin-crvena boja koja nakon starenja poprima jantarnu nijansu.

Miris

Karakterističan.

Okus

Karakterističan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 18,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l.

Sadržaj prirodnog šećera manji je od 4,0 %.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Marsala

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Kuhani mošt, koncentrirani mošt i svježe prešani mošt pod nazivom „sifone" koji se koriste u proizvodnji vina Marsala, kad je to dopušteno, moraju biti proizvedeni od grožđa uzgojenog u vinogradima koji se nalaze na definiranom području proizvodnje.

U proizvodnji vina Marsala *Fine* vrsta *oro* i *rubino* te Marsala *Superiore* vrsta *oro* i *rubino* zabranjeno je dodavanje kuhanog mošta.

U proizvodnji vina Marsala *Fine Ambra* i Marsala *Superiore Ambra* obvezno je dodavanje najmanje 1 % kuhanog mošta.

U proizvodnji vina Marsala *Vergine* zabranjeno je korištenje kuhanog mošta, koncentriranog mošta ili mošta *sifone*.

7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Marsala" *Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine* (ili *Soleras*) *oro, Vergine* (ili *Soleras*) *Stravecchio* ili *Riserva oro*

Najveći prinos

Najveći prinos:	10 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Marsala" *Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine* (ili *Soleras*) *rubino, Vergine* (ili *Soleras*) *Stravecchio* ili *Riserva rubino*

Najveći prinos

Najveći prinos:	9 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

8. **Navođenje sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija definiranog zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje obuhvaća cijelo područje pokrajine Trapani, osim općina Pantelleria, Favignana i Alcamo.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

3. Likersko vino

Sažetak povezanosti

Organoleptička svojstva vina Marsala proizlaze iz specifičnih klimatskih, geoloških, vinogradarskih i kulturnih svojstava lokalnog zemljopisnog područja, koje je iznimno pogodno za rast vinograda, ali i iz postupaka koji se ondje oduvijek provode. Mikroklima, koja je specifična za cijelu zapadnu Siciliju, doprinosi dozrijevanju grožđa, uključujući ono koje raste na račvasto uzgojenoj vinovoj lozi, s visokim razinama šećera i polifenola, zbog kojih vina mogu dozrijevati jer imaju visok udio ekstrakta. Tipična fortificirana gospodarstva poznata kao *bagli* uglavnom su izgrađena u posljednjih 250 godina, a i danas se nalaze u blizini naselja te se u njih grožđe s plodne okolne zemlje dopremalo na preradu u vino. Zahvaljujući ljudskom čimbeniku to je područje postalo jedinstvena kolijevka mediteranske civilizacije u području vinogradarstva i vinarstva, u kojoj je znanje lokalnih proizvođača usko povezano s glasovitom poslovnom sposobnošću. Izvrsna kombinacija opisanog enološkog sustava te poljoprivredne i vinarske tradicije dovela je do pojave velikih vinarija (koje primjenjuju drevne tehnike proizvodnje i dozrijevanja), koje su jedini proizvođači tog likerskog vina sa ZOI-jem.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pakiranje, uključujući punjenje u boce, na definiranom zemljopisnom području

Pravni okvir

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Punjenje u boce na definiranom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

U skladu sa zakonodavstvom EU-a, pakiranje, uključujući punjenje u boce, mora se obavljati na definiranom zemljopisnom području kako bi se očuvali kvaliteta i ugled te zajamčila autentičnost podrijetla i omogućila učinkovitost kontrola kvalitete.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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