C/2026/5127

2026.10.7.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5127)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Marsala”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-A0785-AM03 – 2026.8.13.

1. **A termék elnevezése**

„Marsala”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lovassport Főosztály – Az agrár-élelmiszeripari termékek minőségének előmozdításáért felelős főigazgatóság – PQA I

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez a módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel:

— nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával,

— nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával,

— nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom módosítása

Leírás

A szőlőben a szüret időpontjában meglévő minimális természetes alkoholtartalom 12 %-ról 13 %-ra emelkedett.

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az ellenőrző szervezet elérhetősége

Leírás

Módosult a termékleírásnak az ellenőrző szervezetre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikke, és az információ helyébe a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján való közzétételre való hivatkozás lépett, az (EU) 2024/1143 rendelet 40. cikkének (1) bekezdésével összhangban.

Ez a módosítás a termékleírás 11. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az egységes dokumentum helyesbítése a meghatározott földrajzi területen történő csomagolás tekintetében

Leírás

A „Marsala” OEM termékleírásában már szerepelt az a kötelezettség, hogy a likőrbort a meghatározott földrajzi területen belül kell palackozni és csomagolni.

Ennek megfelelően ez a feltétel módosítás útján került be az egységes dokumentumba.

Ez a módosítás nem érinti a termékleírást, és csak az egységes dokumentum 11. pontjának („További alkalmazandó követelmények”) módosítását vonja maga után.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Helyesbítés – Az egységes dokumentum egyéb szerkesztési javításai – a borok leírása

Leírás

A szín alapján külön leírás tartozik a borokhoz: az „oro” [arany] és „ambra” [borostyánsárga] színű típusokat megkülönböztették a „rubino” [rubinvörös] színű típusoktól.

Emellett helyesbítették a „Superiore Riserva” típusok maximális illósavtartalmának értékét (30 milliekvivalens/liter).

Ez a módosítás nem érinti a termékleírást, és csak az egységes dokumentum 6. pontjának („A bor(ok) leírása”) módosítását vonja maga után.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Helyesbítés – Az egységes dokumentum egyéb szerkesztési javításai – hozamok

Leírás

A fehér szőlőből készült borok esetében a hozam leírását (10 000 kilogramm szőlő hektáronként) mostantól két bekezdés helyett egy bekezdés tartalmazza.

Ez a módosítás nem érinti a termékleírást, és csak az egységes dokumentum 7.2. pontjának („Hozamok”) módosítását vonja maga után.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Helyesbítés – Az egységes dokumentum egyéb szerkesztési javításai – meghatározott földrajzi terület

Leírás

A „Szicília régióban található és” szövegrészt törölték annak érdekében, hogy az egységes dokumentumban a meghatározott földrajzi terület leírása megfeleljen a termékleírásban foglalt leírásnak.

Ez a módosítás nem érinti a termékleírást, és csak az egységes dokumentum 9. pontjának („A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása”) módosítását vonja maga után.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Helyesbítés – Az egységes dokumentum egyéb szerkesztési javításai – kapcsolat a földrajzi területtel

Leírás

A földrajzi területtel való kapcsolat egységes dokumentumban szereplő leírását némileg kibővítették annak érdekében, hogy az megfeleljen a termékleírásnak (10. cikk C. pont – Az ok-okozati kapcsolat leírása).

A szöveg konkrétan a következő mondatokkal egészült ki: „A Szicília nyugati részének egészére jellemző mikroklíma biztosítja, hogy a szőlő – a bakműveléssel termesztett szőlőt is ideértve – nagy mennyiségű cukrot és polifenolt halmozzon fel az érés során, ami a nagy extrakttartalomnak köszönhetően lehetővé teszi a borok érlelését. A települések közelében ma is megtalálhatók a »baglio« néven ismert – többnyire az elmúlt 250 évben épült – jellegzetes megerősített majorságok, ahová egykor a környező termékeny földekről származó szőlőt borkészítés céljából beszállították”.

Ez a módosítás nem érinti a termékleírást, és csak az egységes dokumentum 10. pontjának („Kapcsolat a földrajzi területtel”) módosítását vonja maga után.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírást érintő szerkesztési javítások

Leírás

A termékleírás cikkeinek címét naprakésszé tették, néhány, már nem hatályos jogi aktusra való hivatkozást töröltek, és helyesbítették a szövegben szereplő elírásokat.

Ez a módosítás csak a termékleírást érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Marsala”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-A0785-AM03 – 2026.8.13.

1. **Elnevezés(ek)**

„Marsala”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

3. Likőrbor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

„Marsala” *Fine Oro* és *Fine Ambra*

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

A bor színének intenzitása változó, az aranysárgától a borostyánsárgáig terjed.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

A bor érzékszervi jellemzőire vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 17,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Marsala” *Fine Rubino*

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Rubinvörös szín, amely az érlelés során borostyános árnyalatokat kap.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 17,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Marsala” *Superiore Oro* és *Superiore Ambra*

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

A bor színének intenzitása változó, az aranysárgától a borostyánsárgáig terjed.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	17
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 18,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Marsala” *Superiore Rubino*

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Rubinvörös szín, amely az érlelés során borostyános árnyalatokat kap.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	17
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 18,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Marsala” *Superiore Riserva Oro* és *Superiore Riserva Ambra*

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

A bor színének intenzitása változó, az aranysárgától a borostyánsárgáig terjed.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 18,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Marsala” Superiore Riserva Rubino

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Rubinvörös szín, amely az érlelés során borostyános árnyalatokat kap.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 18,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Marsala" *Vergine* (vagy *Soleras*) *Oro* és *Vergine* (vagy *Soleras*) *Stravecchio* vagy *Riserva Oro*

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Változó intenzitású aranyszín.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 18,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 21,0 g/l.

Természetes cukortartalma kevesebb, mint 4,0 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Marsala" *Vergine* (vagy *Soleras*) *Rubino* és *Vergine* (vagy *Soleras*) *Stravecchio* vagy *Riserva Rubino*

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Rubinvörös szín, amely az érlelés során borostyános árnyalatokat kap.

Illat

Jellegzetes illat.

Íz

Jellegzetes íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 18,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 21,0 g/l.

Természetes cukortartalma kevesebb, mint 4,0 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Marsala

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A Marsala előállításához felhasznált főtt szőlőmustnak, szőlőmustsűrítménynek és frissen préselt („*sifone*” néven ismert) mustnak – amennyiben megengedett – is a meghatározott termőterületen lévő szőlőültetvényeken termő szőlőből kell készülnie.

Tilos főtt szőlőmust felhasználása az „*oro*” és „*rubino*” típusú Marsala *Fine*, valamint az „*oro*” és a „*rubino*” típusú Marsala *Superiore* előállítása során.

A Marsala *Fine Ambra* és a Marsala *Superiore Ambra* borok előállítása során legalább 1 % főtt szőlőmust hozzáadása kötelező.

A Marsala *Vergine* előállítása során tilos a főtt szőlőmust, a szőlőmustsűrítmény vagy a „*sifone*” felhasználása.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Marsala” *Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine* (vagy *Soleras*) *oro, Vergine* (vagy *Soleras*) *Stravecchio* vagy *Riserva oro*

Maximális hozam

Maximális hozam:	10 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Marsala” *Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine* (vagy *Soleras*) *rubino, Vergine* (vagy *Soleras*) *Stravecchio* vagy *Riserva rubino*

Maximális hozam

Maximális hozam:	9 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A termőterület Pantelleria, Favignana és Alcamo települések kivételével Trapani megye teljes területét magában foglalja.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriái

3. Likőrbor

A kapcsolat összefoglalása

A Marsala bor érzékszervi tulajdonságai a helyi földrajzi terület sajátos éghajlati, geológiai, borászati és kulturális jellemzőinek köszönhetők, amelyek ideális termőhelyet biztosítanak a szőlőültetvények számára, ugyanakkor az ott nagyon régen meghonosodott gyakorlatokból is erednek. „A Szicília nyugati részének egészére jellemző mikroklíma biztosítja, hogy a szőlő – a bakműveléssel termesztett szőlőt is ideértve – nagy mennyiségű cukrot és polifenolt halmozzon fel az érés során, ami a nagy extrakttartalomnak köszönhetően lehetővé teszi a borok érlelését. A települések közelében ma is megtalálhatók a »baglio« néven ismert – többnyire az elmúlt 250 évben épült – jellegzetes megerősített majorságok, ahová egykor a környező termékeny földekről származó szőlőt borkészítés céljából beszállították”. Az emberi tényezőnek köszönhetően ez a terület a szőlőtermesztésre és borkészítésre épülő mediterrán civilizáció egyedülálló bölcsőjévé vált, ahol a helyi termelők körében meglévő tudás szorosan összefügg az elismert üzleti érzékkel. Az ismertetett borászati rendszer, valamint a mezőgazdasági és borkészítési hagyományok szerencsés ötvöződése nyomán olyan, hagyományos előállítási és érlelési technikákat alkalmazó nagyüzemi borászatok jöttek létre, amelyek ezen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor kizárólagos előállítói.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Csomagolás, a palackozást is beleértve, a meghatározott földrajzi területen

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Palackozás a meghatározott földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

Az uniós jogszabályokkal összhangban a csomagolást – ideértve a palackozást is – a meghatározott földrajzi területen kell végezni a minőség és a hírnév védelme, valamint a minőségi ellenőrzések hatékonyságának garantálása és biztosítása érdekében.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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