C/2026/5127

7.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/5127)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Marsala"

EU-referentienummer: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Naam van het product**

"Marsala"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij) — Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (directoraat-generaal Bevordering van de kwaliteit van agrovoedingsmiddelen) — PQA I

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Verklaard is dat deze wijziging voldoet aan de definitie van "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat zij:

— geen verandering in de naam omvat of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

— het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;

— geen verdere beperkingen meebrengt voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van het minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte

Beschrijving

Het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven bij de oogst is verhoogd van 12 % vol tot 13 % vol.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Contactgegevens van de controle-instantie

Beschrijving

Het artikel van het productdossier waarin naar de controle-instantie wordt verwezen, is gewijzigd en vervangen door een verwijzing naar de bekendmaking op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat overeenkomstig artikel 40, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143.

Deze wijziging betreft artikel 11 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Rectificatie van het enig document wat betreft het verpakken in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving

Het productdossier voor de BOB “Marsala” bevatte al de verplichting om de verpakking, met inbegrip van de botteling, uit te voeren in het afgebakende geografische gebied.

Deze voorwaarde is daarom ook opgenomen in het enig document, dat dienovereenkomstig is gerectificeerd.

Bovenstaande wijziging heeft geen gevolgen voor het productdossier, maar alleen voor punt 11 “Verdere toepasselijke vereisten” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Rectificatie — Andere formele correcties van het enig document — beschrijving van de wijnen

Beschrijving

De beschrijving van de wijnen varieert voortaan naargelang van de kleur, waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen enerzijds de kleurtypen “oro” en “ambra” en anderzijds de kleurtypen “rubino”.

Bovendien is voor de typen “Superiore Riserva” het maximale gehalte aan vluchtige zuren (30 milli-equivalent per liter) gecorrigeerd.

Bovenstaande wijziging heeft geen gevolgen voor het productdossier, maar alleen voor punt 6 “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Rectificatie — Andere formele correcties van het enig document — opbrengst

Beschrijving

De beschrijving van de opbrengsten van de wijnen van witte druiven (10 000 kg druiven per hectare) wordt voortaan in één alinea in plaats van in twee alinea's gegeven.

Bovenstaande wijziging heeft geen gevolgen voor het productdossier, maar alleen voor punt 7.2 "Opbrengsten" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Rectificatie — Andere formele correcties van het enig document — afgebakend geografisch gebied

Beschrijving

De woorden "in de regio Sicilië en" zijn geschrapt om de beschrijving van het afgebakende geografische gebied in het enig document in overeenstemming te brengen met de beschrijving in het productdossier.

Bovenstaande wijziging heeft geen gevolgen voor het productdossier, maar alleen voor punt 9 "Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Rectificatie — Andere formele correcties van het enig document — verband met het geografische gebied

Beschrijving

De beschrijving van het verband met het afgebakende geografische gebied in het enig document is enigszins uitgebreid met informatie die al in het productdossier was opgenomen (artikel 10, punt c) — Beschrijving van de causale interactie), ten behoeve van de samenhang met de bepalingen van het productdossier.

In het bijzonder zijn de volgende woorden toegevoegd: "Het microklimaat, hoewel kenmerkend voor het hele westelijke deel van Sicilië, zorgt ervoor dat de druiven, zelfs bij de leimethode in gobeletvorm, rijpen met een hoog gehalte aan suikers en polyfenolen, wat oudering mogelijk maakt van wijnen met hoge extracten. In de omgeving van de woonkernen zijn nog steeds de typische "bagli" te zien, die meestal dateren uit de afgelopen tweehonderdvijftig jaar en die oorspronkelijk werden gebruikt voor de opslag en vinificatie van de druiven van de vruchtbare gronden in de omgeving."

Bovenstaande wijziging heeft geen gevolgen voor het productdossier, maar alleen voor punt 10 "Verband met het afgebakende geografische gebied" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Formele wijzigingen van het productdossier

Beschrijving

De titels van de artikelen in het productdossier zijn bijgewerkt; er is een aantal verwijzingen naar achterhaalde wetsteksten geschrapt en er zijn typfouten verbeterd.

Deze wijziging heeft alleen betrekking op het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Marsala"

EU-referentienummer: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Naam/Namen**

"Marsala"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

3. Likeurwijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

"Marsala" Fine Oro en Fine Ambra

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Goudkleur van wisselende intensiteit of ambergeel van wisselende intensiteit

Aroma

Kenmerkende aroma's.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 17,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnbouwproduct

"Marsala" Fine Rubino

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Robijnrode kleur, die bij het ouderen amberkleurige schakeringen krijgt.

Aroma

Kenmerkende aroma's.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 17,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnbouwproduct

"Marsala" Superiore Oro en Superiore Ambra

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Goudkleur van wisselende intensiteit of ambergeel van wisselende intensiteit

Aroma

Kenmerkende aroma's.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	17
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 18,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnbouwproduct

“Marsala” Superiore Rubino

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Robijnrode kleur, die bij het ouderen amberkleurige schakeringen krijgt.

Aroma

Kenmerkende aroma’s.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	17
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 18,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnbouwproduct

"Marsala" Superiore Riserva Oro en Superiore Riserva Ambra

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Goudkleur van wisselende intensiteit of ambergeel van wisselende intensiteit

Aroma

Kenmerkende aroma's.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 18,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnbouwproduct

"Marsala" Superiore Riserva Rubino

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Robijnrode kleur, die bij het ouderen amberkleurige schakeringen krijgt.

Aroma

Kenmerkende aroma's.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 18,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnbouwproduct

"Marsala" Vergine (ook bekend als Soleras) Oro en Vergine (ook bekend als Soleras) Stravecchio of Riserva Oro

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Goudkleur van wisselende intensiteit.

Aroma

Kenmerkende aroma's.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 18,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 21,0 g/l

Een natuurlijk suikergehalte van minder dan 4,0 %.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnbouwproduct

"Marsala" Vergine (ook bekend als Soleras) Rubino en Vergine (ook bekend als Soleras) Stravecchio of Riserva Rubino

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Robijnrode kleur, die bij het ouderen amberkleurige schakeringen krijgt.

Aroma

Kenmerkende aroma's.

Smaak

Kenmerkende smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 18,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 21,0 g/l

Een natuurlijk suikergehalte van minder dan 4,0 %.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedés

Marsala

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

De gekookte most, de geconcentreerde most en de mistella voor de bereiding van "Marsala"-wijn, indien toegestaan, moeten eveneens worden verkregen uit druiven die zijn geteeld in de wijngaarden van het afgebakende productiegebied.

Bij de productie van "Marsala" Fine van de typen Oro en Rubino en "Marsala" Superiore van de typen Oro en Rubino is het verboden gekookte most toe te voegen.

Als er bij de bereiding van "Marsala" Fine Ambra en "Marsala" Superiore Ambra overeenkomstig de toepasselijke wettelijke bepalingen gekookte most wordt toegevoegd, moet deze ten minste 1 % uitmaken.

Bij de bereiding van "Marsala" Vergine is het verboden gekookte most, geconcentreerde most en mistella toe te voegen.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

"Marsala" Fine Oro, Fine Ambra, Superiore Oro, Superiore Ambra, Superiore Riserva Oro, Superiore Riserva Ambra, Vergine (ook bekend als Soleras) Oro, Vergine (ook bekend als Soleras) Stravecchio of Riserva Oro

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10 000
Maximale opbrengsteenheid	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

"Marsala" Fine Rubino, Superiore Rubino, Superiore Riserva Rubino, Vergine (ook bekend als Soleras) Rubino, Vergine (ook bekend als Soleras) Stravecchio of Riserva Rubino

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9 000
Maximale opbrengsteenheid	kilogram druiven per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied omvat het gehele grondgebied van de provincie Trapani, met uitzondering van de gemeenten Pantelleria, Favignana en Alcamo.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorieën wijnbouwproducten

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

De kwalitatieve kenmerken van "Marsala" zijn het organoleptische resultaat van de klimatologische, geologische, culturele en bebouwingskenmerken van dit specifieke geografische gebied, alsook van de gebruiken die daar al sinds mensenheugenis in stand worden gehouden. Het microklimaat, hoewel kenmerkend voor het hele westelijke deel van Sicilië, zorgt ervoor dat de druiven, zelfs bij de leimethode in gobeletvorm, rijpen met een hoog gehalte aan suikers en polyfenolen, wat oudering mogelijk maakt van wijnen met hoge extracten. In de omgeving van de woonkernen zijn nog steeds de typische "bagli" te zien, die meestal dateren uit de afgelopen tweehonderdvijftig jaar en die oorspronkelijk werden gebruikt voor de opslag en vinificatie van de druiven van de vruchtbare gronden in de omgeving. Door de menselijke factor is dit gebied een unieke plek, een heuse bakermat van de mediterrane wijnbouw en de wijnbereidingscultuur. Juist hier komen de knowhow van alle telers en een onbetwiste ondernemersgeest bij elkaar. De succesvolle combinatie van het beschreven "oenologische systeem" en de agrowijnbouwpraktijken heeft geleid tot de opkomst van industriële installaties, die de enige zijn die deze likeurwijn met de oorsprongsbenaming verkrijgen (na de gebruikelijke verwerking en oudering).

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Verpakking, met inbegrip van botteling, in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type verdere vereiste/afwijking

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de EU-wetgeving moet het verpakken, met inbegrip van het bottelen, plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied om de kwaliteit en reputatie te behouden en de doeltreffendheid van de controles te waarborgen.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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