C/2026/5127

7.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/5127)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Marsala”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Marsala”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa – Dyrekcja Generalna ds. Promowania Jakości Produktów Rolno-Spożywczych – PQA I

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne,

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie,

— nie pociąga za sobą żadnych dalszych ograniczeń w obrocie produktem.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu

Opis

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach w momencie zbioru zwiększono z 12 % do 13 %.

Powyższa zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu i nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dane kontaktowe organu kontrolnego

Opis

Zmieniono punkt specyfikacji zawierający odniesienia do organu kontrolnego, zastępując te informacje odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Powyższa zmiana dotyczy pkt 11 specyfikacji produktu i nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Sprostowanie do jednolitego dokumentu dotyczącego pakowania na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis

Specyfikacja produktu objętego ChNP „Marsala” zawierała już obowiązek pakowania, w tym butelkowania, na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Warunek ten został zatem dodany do jednolitego dokumentu w drodze zmiany.

Zmiana ta nie dotyczy specyfikacji produktu i pociąga jedynie za sobą zmianę pkt 11 („Dalsze obowiązujące wymogi”) jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Sprostowanie – inne korekty redakcyjne w jednolitym dokumencie – opis win

Opis

Przewidziano osobne opisy win w zależności od barwy wina: typy, które mają barwę złotą [„oro”] lub bursztynową [„ambra”], odróżniono od typów o barwie rubinowej [„rubino”].

Ponadto skorygowano wartość maksymalnej kwasowości lotnej dla typów „Superiore Riserva” (30 miliekwiwalentów na litr).

Zmiana ta nie dotyczy specyfikacji produktu i pociąga jedynie za sobą zmianę pkt 6 („Opis wina lub win”) jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Sprostowanie – inne korekty redakcyjne w jednolitym dokumencie – wydajność

Opis

Opis wydajności dla win produkowanych z białych winogron (10 000 kilogramów winogron z hektara) zawarto obecnie w jednym akapicie, a nie w dwóch.

Zmiana ta nie dotyczy specyfikacji produktu i pociąga jedynie za sobą zmianę pkt 7.2 („Maksymalna wydajność") jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Sprostowanie – inne korekty redakcyjne w jednolitym dokumencie – wyznaczony obszar geograficzny

Opis

Usunięto tekst „znajduje się w regionie Sycylia i" w celu dostosowania opisu wyznaczonego geograficznego w jednolitym dokumencie do opisu zawartego w specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie dotyczy specyfikacji produktu i pociąga jedynie za sobą zmianę pkt 9 („Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego") jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Sprostowanie – inne korekty redakcyjne w jednolitym dokumencie – związek z wyznaczonym obszarem geograficznym

Opis

Opis związku z obszarem geograficznym zawarty w jednolitym dokumencie został nieznacznie poszerzony, aby dostosować go do specyfikacji produktu (pkt 10 lit. C – Opis związku przyczynowego).

Dodano zatem następujące zdania: „Mikroklimat – charakterystyczny dla całej zachodniej Sycylii – pozwala winogronom, w tym winogronom z winorośli prowadzonych w formie głowy (gobelet), na dojrzewanie z wysoką zawartością cukru i polifenoli, co z kolei umożliwia uzyskanie dojrzałych win o wysokiej zawartości ekstraktu. W pobliżu miejscowości wciąż można zobaczyć charakterystyczne umocnione posiadłości (»bagli«) pochodzące przeważnie z ostatnich 250 lat, do których pierwotnie dostarczano i w których wyrabiano wino z winogron pochodzących z żyznych okolicznych włości.".

Zmiana ta nie dotyczy specyfikacji produktu i pociąga jedynie za sobą zmianę pkt 10 („Związek z obszarem geograficznym") jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Poprawki redakcyjne w specyfikacji

Opis

Zaktualizowano tytuły punktów w specyfikacji produktu, usunięto niektóre odniesienia do aktów prawnych, które już nie obowiązują, i sprostowano literówki w tekście.

Powyższa zmiana dotyczy wyłącznie specyfikacji produktu i nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Marsala”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Marsala”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

3. Wino likierowe

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

„Marsala” *Fine Oro* i *Fine Ambra*

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa wina różni się intensywnością i mieści się w zakresie od złocistej do bursztynowej.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych wina

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 17,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Marsala" *Fine Rubino*

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Rubinowoczerwona barwa, która wraz z dojrzewaniem nabiera bursztynowych refleksów.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 17,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

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

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa wina różni się intensywnością i mieści się w zakresie od złocistej do bursztynowej.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	17
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 18,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Marsala” *Superiore Rubino*

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Rubinowoczerwona barwa, która wraz z dojrzewaniem nabiera bursztynowych refleksów.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	17
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 18,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

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

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa wina różni się intensywnością i mieści się w zakresie od złocistej do bursztynowej.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 18,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Marsala" Superiore Riserva Rubino

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Rubinowoczerwona barwa, która wraz z dojrzewaniem nabiera bursztynowych refleksów.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 18,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Marsala" *Vergine* (lub *Soleras*) *Oro* i *Vergine* (lub *Soleras*) *Stravecchio* lub *Riserva Oro*

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa złota o różnej intensywności.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 18,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Naturalna zawartość cukru poniżej 4,0 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

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

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Rubinowoczerwona barwa, która wraz z dojrzewaniem nabiera bursztynowych refleksów.

Aromat

Charakterystyczny zapach.

Smak

Charakterystyczny smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 18,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Naturalna zawartość cukru poniżej 4,0 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Marsala

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególna praktyka enologiczna

Opis

Gotowany moszcz winogronowy, zagęszczony moszcz winogronowy i moszcz *sifone*, które są wykorzystywane do wytwarzania wina „Marsala", o ile są dozwolone, muszą być również uzyskiwane z winogron uprawianych w winnicach położonych na wyznaczonym obszarze produkcji.

Zabrania się dodawania gotowanego moszczu gronowego przy wytwarzaniu win „Marsala" *Fine* typu *Oro* i *Rubino* oraz „Marsala" *Superiore* typu *Oro* i *Rubino*.

Przy wytwarzaniu win „Marsala" *Fine Ambra* i „Marsala" *Superiore Ambra* należy obowiązkowo dodać co najmniej 1 % gotowanego moszczu winogronowego.

Przy wytwarzaniu wina „Marsala" *Vergine* zabrania się stosowania gotowanego moszczu gronowego, zagęszczonego moszczu gronowego lub moszczu *sifone*.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

„Marsala" *Fine Oro, Fine Ambra, Superiore Oro, Superiore Ambra, Superiore Riserva Oro, Superiore Riserva Ambra, Vergine* (lub *Soleras*) *Oro, Vergine* (lub *Soleras*) *Stravecchio* lub *Riserva Oro*

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	10 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

„Marsala" *Fine Rubino, Superiore Rubino, Superiore Riserva Rubino, Vergine* (lub *Soleras*) *Rubino, Vergine* (lub *Soleras*) *Stravecchio* lub *Riserva Rubino*

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	9 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje całe terytorium prowincji Trapani, z wyjątkiem gmin Pantelleria, Favignana i Alcamo.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

3. Wino likierowe

Streszczenie związku

Właściwości organoleptyczne wina „Marsala" wynikają ze szczególnych cech klimatycznych, geologicznych, winiarskich i kulturowych lokalnego obszaru geograficznego, który zapewnia idealne warunki terenowe dla uprawy winorośli, a także z praktyk stosowanych na tym obszarze od niepamiętnych czasów. Mikroklimat – charakterystyczny dla całej zachodniej Sycylii – pozwala winogronom, w tym winogronom z winorośli prowadzonych w formie głowy (gobelet), na dojrzewanie z wysoką zawartością cukru i polifenoli, co z kolei umożliwia uzyskanie dojrzałych win o wysokiej zawartości ekstraktu. W pobliżu miejscowości wciąż można zobaczyć charakterystyczne umocnione posiadłości („bagli") pochodzące przeważnie z ostatnich 250 lat, do których pierwotnie dostarczano i w których wyrabiano wino z winogron pochodzących z żyznych okolicznych włości. Dzięki czynnikowi ludzkiemu obszar ten stał się jedyną w swoim rodzaju kolebką śródziemnomorskiej cywilizacji uprawy winorośli i produkcji wina, gdzie upowszechniona wśród lokalnych producentów wiedza idzie w parze z uznanymi umiejętnościami w zakresie przedsiębiorczości. Harmonijne połączenie opisanego systemu enologicznego z tradycjami rolniczymi i winiarskimi doprowadziło do powstania dużych winiarni będących jedynymi miejscami, w których – po zastosowaniu tradycyjnych metod produkcji i odpowiednim okresie dojrzewania – można uzyskać to likierowe wino objęte chronioną nazwą pochodzenia.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Pakowanie, w tym butelkowanie, na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

prawodawstwo UE

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Zgodnie z prawodawstwem UE pakowanie, w tym butelkowanie, musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu ochrony jakości i renomy oraz zagwarantowania i dopilnowania skuteczności kontroli jakości.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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