C/2026/5127

7.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5127)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Marsala»

Número de referência UE: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Nome do produto**

«Marsala»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres — Direção-Geral da Promoção da Qualidade Agroalimentar — PQA I

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Esta alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que:

— não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração do título alcoométrico volúmico natural mínimo

Descrição

O título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas no momento da colheita é aumentado de 12 % para 13 %.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Dados de contacto do organismo de controlo

Descrição

Altera-se o artigo do caderno de especificações que contém as referências ao organismo de controlo e substitui-se a informação por uma referência a uma publicação no sítio oficial da autoridade competente do Estado-Membro, em conformidade com o artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143.

Esta alteração diz respeito ao artigo 11.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Retificação do documento único no que diz respeito ao acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição

O caderno de especificações da DOP «Marsala» já continha a obrigação de engarrafamento e acondicionamento do vinho fortificado na área geográfica delimitada.

Por conseguinte, esta condição é aditada ao documento único através de uma alteração.

Esta alteração não diz respeito ao caderno de especificações e implica apenas uma alteração do ponto 11 («Outros requisitos aplicáveis») do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Retificação — Outras correções redacionais do documento único — descrição dos vinhos

Descrição

Os vinhos são descritos separadamente com base na cor: distinguem-se os tipos de cor «oro» [dourado] e «ambra» [âmbar] dos tipos de cor «rubino» [rubi].

Além disso, corrige-se o valor da acidez volátil máxima dos tipos «Superiore Riserva» (30 miliequivalentes por litro).

Esta alteração não diz respeito ao caderno de especificações e implica apenas uma alteração do ponto 6 [«Descrição do(s) vinho(s)»] do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Retificação — Outras correções redacionais do documento único — rendimentos

Descrição

A descrição dos rendimentos dos vinhos produzidos a partir de uvas brancas (10 000 quilogramas de uvas por hectare) é agora apresentada num único parágrafo em vez de dois.

Esta alteração não diz respeito ao caderno de especificações e implica apenas uma alteração do ponto 7.2 («Rendimentos») do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Retificação — Outras correções redacionais do documento único — área geográfica delimitada

Descrição

Suprime-se o texto «situa-se na região da Sicília e», a fim de alinhar a descrição da área geográfica delimitada no documento único com a descrição constante no caderno de especificações.

Esta alteração não diz respeito ao caderno de especificações e implica apenas uma alteração do ponto 9 («Definição sucinta da área geográfica delimitada») do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Retificação — Outras correções redacionais do documento único — relação com a área geográfica

Descrição

A descrição da relação com a área geográfica constante do documento único é ligeiramente alargada, a fim de a alinhar com o caderno de especificações [artigo 10.º, alínea c) — Descrição do nexo causal].

É aditado o seguinte texto mais específico: «O microclima, específico de toda a Sicília ocidental, permite que as uvas, incluindo as cultivadas em vinhas conduzidas em taça, amadureçam com elevados teores de açúcares e polifenóis, o que, por sua vez, possibilita o envelhecimento dos vinhos, dado terem maior teor de extrato. As típicas propriedades fortificadas, conhecidas como "bagli" — na sua maioria construídas nos últimos 250 anos — ainda podem ser encontradas nas proximidades das povoações, e era para lá que as uvas provenientes dos terrenos férteis circundantes eram levadas para serem transformadas em vinho».

Esta alteração não diz respeito ao caderno de especificações e implica apenas uma alteração do ponto 10 do documento único («Relação com a área geográfica»).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alterações de redação do caderno de especificações

Descrição

Atualizam-se os títulos dos artigos do caderno de especificações, suprimem-se algumas referências a atos jurídicos que já não estão em vigor e corrigem-se erros ortográficos no texto.

Esta alteração diz respeito apenas ao caderno de especificações e não implica qualquer alteração ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Marsala»

Número de referência UE: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Nome(s)**

Marsala

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

3. Vinho licoroso

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

«Marsala» *Fine Oro* e *Fine Ambra*

Características organoléticas

Cor

A cor dos vinhos varia em intensidade, entre dourado e amarelo-âmbar

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas do vinho

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 17,50 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Marsala» *Fine Rubino*

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi, com tons de âmbar após envelhecimento.

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 17,50 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Marsala» *Superiore Oro* e *Superiore Ambra*

Características organoléticas

Cor

A cor dos vinhos varia em intensidade, entre dourado e amarelo-âmbar

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	17
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 18,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Marsala» *Superiore Rubino*

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi, com tons de âmbar após envelhecimento.

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	17
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 18,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Marsala» *Superiore Riserva Oro* e *Superiore Riserva Ambra*

Características organoléticas

Cor

A cor dos vinhos varia em intensidade, entre dourado e amarelo-âmbar

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	30
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 18,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Marsala» Superiore Riserva Rubino

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi, com tons de âmbar após envelhecimento.

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	30
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 18,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Marsala» *Vergine* (ou *Soleras*) *Oro* e *Vergine* (ou *Soleras*) *Stravecchio* ou *Riserva Oro*

Características organoléticas

Cor

Cor dourada de intensidade variável.

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	30
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 18,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l.

Teor natural de açúcares inferior a 4,0 %.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Marsala» *Vergine* (ou *Soleras*) *Rubino* e *Vergine* (ou *Soleras*) *Stravecchio* ou *Riserva Rubino*

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi, com tons de âmbar após envelhecimento.

Nariz

Aroma característico.

Boca

Sabor característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	30
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 18,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l.

Teor natural de açúcares inferior a 4,0 %.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas vitivinícolas

Marsala

Tipo de prática enológica

Práticas enológicas específicas

Descrição

O mosto de uvas cozido, o mosto de uvas concentrado e o mosto de uvas frescas, denominado «sifone», utilizados na elaboração do Marsala, quando autorizados, devem igualmente ser produzidos a partir de uvas cultivadas nas vinhas situadas na área de produção delimitada.

É proibida a adição de mosto de uvas cozido à preparação de Marsala *Fine* dos tipos «oro» e «rubino» e de Marsala *Superiore* dos tipos «oro» e «rubino».

É obrigatório adicionar pelo menos 1 % de mosto de uvas cozido à preparação de Marsala *Fine Ambra* e de Marsala *Superiore Ambra*.

É proibida a utilização de mosto de uvas cozido, mosto de uvas concentrado ou «sifone» na preparação de Marsala *Vergine*.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«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*

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

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

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	9 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Ansonica* B — *inzolia*

— *Calabrese* T. — *nero-d'avola* N.

— *Catarratto-bianco-comune* B — *catarratto*

— *Catarratto-bianco-lucido* B — *catarratto*

— *Damaschino* B

— *Grillo* B

— *Nerello-mascalese* N

— *Perricone* T. — *pignatello*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de produção compreende todo o território da província de Trapani, com exceção dos municípios de Pantelleria, Favignana e Alcamo.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

3. Vinho licoroso

Resumo da relação

As qualidades organoléticas do vinho Marsala resultam das características climáticas, geológicas, vitícolas e culturais específicas desta área geográfica, que proporciona o terreno ideal para as vinhas, mas também das práticas aí estabelecidas desde tempos imemoriais. O microclima, específico de toda a Sicília ocidental, permite que as uvas, incluindo as cultivadas em vinhas conduzidas em taça, amadureçam com elevados teores de açúcares e polifenóis, o que, por sua vez, possibilita o envelhecimento dos vinhos, dado terem maior teor de extrato. As típicas propriedades fortificadas, conhecidas como «bagli» — na sua maioria construídas nos últimos 250 anos — ainda podem ser encontradas nas proximidades das povoações, e era para lá que as uvas provenientes dos terrenos férteis circundantes eram levadas para serem transformadas em vinho. Graças ao fator humano, esta área tornou-se um berço único da civilização mediterrânica em termos de viticultura e vinificação, em que os conhecimentos partilhados por muitos dos produtores locais são indissociáveis da conceituada perspicácia empresarial. A combinação harmoniosa do sistema enológico descrito com as tradições agrícolas e de vinificação conduziu à emergência de adegas de larga escala — com recurso à produção manual e a técnicas de envelhecimento ancestrais — que são os únicos produtores deste vinho licoroso DOP.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Acondicionamento, incluindo o engarrafamento, na área geográfica delimitada

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Em conformidade com a legislação da UE, o acondicionamento, incluindo o engarrafamento, deve ter lugar na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação e garantir a eficácia dos controlos de qualidade.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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