C/2026/5127

7.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/5127)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Marsala”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Denumirea produsului**

„Marsala”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor – Departamentul suveranității alimentare și al hipismului – Direcția generală pentru promovarea calității agroalimentare – Oficiul PQA I

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard” prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea tăriei alcoolice naturale minime în volume

Descriere

Tăria alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor la recoltare a fost majorată de la 12 % vol. la 13 % vol.

Modificarea descrisă mai sus vizează articolul 4 din caietul de sarcini și nu implică modificarea documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Referiri la organismul de control

Descriere

Articolul din caietul de sarcini în care erau incluse referirile la organismul de control a fost modificat, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru, în conformitate cu articolul 40 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Modificarea descrisă mai sus vizează articolul 11 din caietul de sarcini și nu implică modificarea documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectare a documentului unic în ceea de privește ambalarea în arealul geografic delimitat

Descriere

Caietul de sarcini al produsului cu DOP „Marsala” prevedea deja obligația ca ambalarea, inclusiv îmbutelierea, să se desfășoare în arealul geografic delimitat.

Așadar, această condiție este introdusă și în documentul unic, care a fost corectat în consecință.

Modificarea descrisă mai sus nu vizează caietul de sarcini, ci implică doar modificarea punctului 11 din documentul unic, intitulat „Alte cerințe aplicabile”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectare – Alte corecturi formale aduse documentului unic – descrierea vinurilor

Descriere

Descrierile vinurilor au fost separate în funcție de culoare, fiind făcută diferențierea între, pe de o parte, tipurile de culoare „aurie” (Oro) și „chihlimbarie” (Ambra) și, pe de cealaltă parte, tipurile de culoare „rubinie” (Rubino).

În plus, a fost corectată valoarea referitoare la aciditatea volatilă maximă (30 de miliechivalenți per litru) în cazul tipului „Superiore Riserva”.

Modificarea descrisă mai sus nu vizează caietul de sarcini, ci implică doar modificarea punctului 6 din documentul unic, intitulat „Descrierea vinului sau a vinurilor”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectare – Alte corecturi formale aduse documentului unic – producții

Descriere

Descrierea producțiilor vinurilor obținute din struguri cu boabe albe (10 000 kg de struguri per hectar) este prevăzută acum într-un singur paragraf, în loc de două.

Modificarea descrisă mai sus nu vizează caietul de sarcini, ci implică doar modificarea punctului 7.2 din documentul unic, intitulat „Producții”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectare – Alte corecturi formale aduse documentului unic – arealul geografic delimitat

Descriere

Au fost eliminate cuvintele „se află în regiunea Sicilia și”, astfel încât descrierea arealului geografic delimitat din documentul unic să fie aliniată la cea din caietul de sarcini.

Modificarea descrisă mai sus nu vizează caietul de sarcini, ci implică doar modificarea punctului 9 din documentul unic, intitulat „Descrierea concisă a arealului geografic delimitat”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corectare – Alte corecturi formale aduse documentului unic – legătura cu arealul geografic

Descriere

Descrierea legăturii cu arealul geografic conținută în documentul unic a fost ușor extinsă, fiind preluate informațiile deja conținute în caietul de sarcini al produsului (articolul 10 litera C – Descrierea interacțiunii cauzale), astfel încât textul să fie coerent cu dispozițiile din caietul de sarcini.

Mai exact, au fost adăugate următoarele cuvine: „Microclima – care este, oricum, specifică pentru întreaga parte de vest a Siciliei – permite strugurilor, inclusiv celor cultivați pe plante conduse în stil «alberello» (gobelet), să se matureze concentrând conținutul de zaharuri și polifenoli până la niveluri ridicate, acestea permițând, la rândul lor, obținerea unor vinuri învechite cu niveluri ridicate de extract. În preajma localităților și a așezărilor sunt încă vizibile caracteristicile construcții numite «bagli», care datează din ultimii două sute cincizeci de ani și în care se recepționau și vinificau strugurii proveniți de pe generoasele domenii din jur.”.

Modificarea descrisă mai sus nu vizează caietul de sarcini, ci implică doar modificarea punctului 10 din documentul unic, intitulat „Legătura cu arealul geografic”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Corecturi formale ale caietului de sarcini

Descriere

Au fost actualizate titlurile articolelor din caietul de sarcini, au fost eliminate unele referiri la acte legislative care nu mai sunt în vigoare și au fost corectate greșeli de redactare din text.

Modificarea descrisă mai sus vizează doar caietul de sarcini și nu implică modificarea documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice ale vinului

„Marsala”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A0785-AM03 – 13.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Marsala”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

3. Vin licoros

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

„Marsala” Fine Oro și Fine Ambra

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare aurie de intensitate variabilă sau galbenă-chihlimbarie de intensitate variabilă.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 17,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Marsala" Fine Rubino

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roșu-rubin care, odată cu învechirea, dobândește reflexe chihlimbarii.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 17,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Marsala" Superiore Oro și Superiore Ambra

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare aurie de intensitate variabilă sau galbenă-chihlimbarie de intensitate variabilă.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	17
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 18,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Marsala" Superiore Rubino

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roșu-rubin care, odată cu învechirea, dobândește reflexe chihlimbarii.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	17
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 18,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Marsala" Superiore Riserva Oro și Superiore Riserva Ambra

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare aurie de intensitate variabilă sau galbenă-chihlimbarie de intensitate variabilă.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 18,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Marsala" Superiore Riserva Rubino

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roșu-rubin care, odată cu învechirea, dobândește reflexe chihlimbarii.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 18,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Marsala” Vergine (sau Soleras) Oro și Vergine (sau Soleras) Stravecchio sau Riserva Oro

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare aurie de intensitate variabilă.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 18,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

Conținutul de zaharuri naturale: mai mic de 4,0 %.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Marsala" Vergine (sau Soleras) Rubino și Vergine (sau Soleras) Stravecchio sau Riserva Rubino

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roșu-rubin care, odată cu învechirea, dobândește reflexe chihlimbarii.

Miros

Miros caracteristic.

Gust

Gust caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 18,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

Conținutul de zaharuri naturale: mai mic de 4,0 %.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

Practică vitivinicolă

„Marsala”

Tip de practică oenologică

Practică oenologică specifică

Descriere

Atunci când este permisă utilizarea mustului fiert, a mustului concentrat și a mistelei pentru elaborarea vinului „Marsala”, acestea trebuie să fie obținute, și ele, din struguri cultivați pe plantațiile de viță-de-vie cuprinse în arealul de producție delimitat.

Este interzisă adăugarea de must fiert la elaborarea vinului „Marsala” Fine tipurile Oro și Rubino și la elaborarea vinului „Marsala” Superiore tipurile Oro și Rubino.

Ponderea mustului fiert adăugat la elaborarea vinurilor „Marsala” Fine Ambra și „Marsala” Superiore Ambra, în conformitate cu dispozițiile legislative din domeniu, nu poate fi mai mică de 1 %.

Este interzisă utilizarea de must fiert, must concentrat și mistelă la elaborarea vinului „Marsala” Vergine.

7.2. *Producții maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Marsala” Fine Oro, Fine Ambra, Superiore Oro, Superiore Ambra, Superiore Riserva Oro, Superiore Riserva Ambra, Vergine (sau Soleras) Oro, Vergine (sau Soleras) Stravecchio sau Riserva Oro

Producție maximă

Producție maximă:	10 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Marsala” Fine Rubino, Superiore Rubino, Superiore Riserva Rubino, Vergine (sau Soleras) Rubino, Vergine (sau Soleras) Stravecchio sau Riserva Rubino

Producție maximă

Producție maximă:	9 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul de producție cuprinde întregul teritoriu al provinciei Trapani, cu excepția comunelor Pantelleria, Favignana și Alcamo.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

3. Vin licoros

Rezumatul legăturii

Caracteristicile calitative ale vinului „Marsala” sunt determinate de caracteristicile organoleptice datorate atât climei, geologiei, culturii și cultivării în acest areal geografic propice, cât și tradițiilor care se perpetuează dintotdeauna în această zonă. Microclima – care este, oricum, specifică pentru întreaga parte de vest a Siciliei – permite strugurilor, inclusiv celor cultivați pe plante conduse în stil „alberello” (gobelet), să se matureze concentrând conținutul de zaharuri și polifenoli până la niveluri ridicate, acestea permițând, la rândul lor, obținerea unor vinuri învechite cu niveluri ridicate de extract. În preajma localităților și a așezărilor sunt încă vizibile caracteristicile construcții numite „bagli”, care datează din ultimii două sute cincizeci de ani și în care se recepționau și vinificau strugurii proveniți de pe generoasele domenii din jur. Datorită factorului uman, această zonă a devenit un leagăn unic al civilizației mediteraneene a viței-de-vie și a vinului. Tocmai aici, cunoștințele împărtășite de țărani se îmbină cu o capacitate antreprenorială recunoscută. Roadele fericitului mariaj al sistemului oenologic descris cu tradițiile agro-viticole sunt singurele unități de producție în care se poate obține (după ritualuri de producție și învechire) acest vin licoros cu denumire de origine.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Ambalarea, inclusiv îmbutelierea, în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

În conformitate cu legislația Uniunii, ambalarea, inclusiv îmbutelierea, trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat, în scopul protejării calității și reputației produsului, precum și pentru a se garanta și a se asigura eficacitatea controalelor.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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