C/2026/5127

7.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5127)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Marsala“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0785-AM03 – 13. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Marsala“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu – Generálne riaditeľstvo podpory agropotravinárskej kvality – PQA I

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

— nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu

Opis

Minimálny prirodzený obsah alkoholu hrozna v čase zberu sa zvýšil z 12 obj. % na 13 obj. %.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Údaje o kontrolnom orgáne

Opis

Zmenil sa článok v špecifikácii obsahujúci odkazy na kontrolný orgán a informácie sa nahradili odkazom na publikáciu na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu v súlade s článkom 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Táto zmena sa týka článku 11 špecifikácie výrobku a netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Korigendum jednotného dokumentu, pokiaľ ide o balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis

Špecifikácia výrobku s CHOP „Marsala“ už obsahovala povinnosť fľašovania a balenia fortifikovaného vína vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Táto podmienka bola preto prostredníctvom zmeny doplnená do jednotného dokumentu.

Táto zmena sa netýka špecifikácie výrobku; mení sa ňou iba jednotný dokument v bode 11 (Ďalšie uplatniteľné požiadavky).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Korigendum – Ďalšie redakčné opravy jednotného dokumentu – opis vín

Opis

Vína sú opísané osobitne podľa farby: druhy, ktoré sú „oro“ [zlatej] a „ambra“ [jantárovej] farby, boli odlíšené od druhov, ktoré sú „rubino“ [rubínovej] farby.

Ďalej bola opravená hodnota maximálneho obsahu prchavých kyselín pri druhoch „Superiore Riserva“ (30 miliekvivalentov na liter).

Táto zmena sa netýka špecifikácie výrobku; mení sa ňou iba jednotný dokument v bode 6 [Opis vína (vín)].

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Korigendum – Ďalšie redakčné opravy jednotného dokumentu – výnosy

Opis

Opis výnosov vín vyrobených z bieleho hrozna (10 000 kilogramov hrozna na hektár) sa teraz uvádza v jednom odseku namiesto dvoch.

Táto zmena sa netýka špecifikácie výrobku; mení sa ňou iba jednotný dokument v bode 7.2 (Výnosy).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Korigendum – Ďalšie redakčné opravy jednotného dokumentu – vymedzená zemepisná oblasť

Opis

Text „sa nachádza v regióne Sicília a“ sa vypúšťa s cieľom zosúladiť opis vymedzenej zemepisnej oblasti v jednotnom dokumente s opisom v špecifikácii výrobku.

Táto zmena sa netýka špecifikácie výrobku; mení sa ňou iba jednotný dokument v bode 9 (Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Korigendum – Ďalšie redakčné opravy jednotného dokumentu – súvislosť so zemepisnou oblasťou

Opis

Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou uvedený v jednotnom dokumente sa mierne rozšíril, aby sa zosúladil so špecifikáciou výrobku (článok 10 bod C – Opis príčinnej súvislosti).

Konkrétne sa dopĺňajú tieto vety: „Mikroklíma (ktorá je špecifická pre celú západnú Sicíliu) umožňuje, že zrelé hrozno, vrátane hrozna pestovaného na kroch vedených systémom Gobelet vykazuje vysokú koncentráciu cukru a polyfenolov, čo umožňuje zrenie vín s vysokým obsahom extraktu. V okolí obývaných oblastí sa dodnes nachádzajú typické opevnené budovy známe ako ‚bagli‘, ktoré pochádzajú prevažne z posledných 250 rokov a pôvodne slúžili na skladovanie a výrobu vína z hrozna z rozľahlých lénnych panstiev z okolia“.

Táto zmena sa netýka špecifikácie výrobku; mení sa ňou iba jednotný dokument v bode 10 (Súvislosť so zemepisnou oblasťou).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Redakčné zmeny špecifikácie výrobku

Opis

Aktualizovali sa názvy článkov v špecifikácii výrobku, vypustili sa niektoré odkazy na právne akty, ktoré už nie sú účinné, a opravili sa preklepy v texte.

Táto zmena sa týka len špecifikácie výrobku a netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Marsala“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0785-AM03 – 13. 8. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Marsala“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

3. Likérové víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

„Marsala“ *Fine Oro* a *Fine Ambra*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína majú rôznu intenzitu farby, ktorá sa pohybuje od zlatej po jantárovú.

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností vína

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 17,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Marsala“ *Fine Rubino*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Rubínová, ktorá zrením nadobúda jantárové odlesky

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 17,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Marsala“ *Superiore Oro* a *Superiore Ambra*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína majú rôznu intenzitu farby, ktorá sa pohybuje od zlatej po jantárovú.

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	17
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 18,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Marsala“ *Superiore Rubino*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Rubínová, ktorá zrením nadobúda jantárové odlesky

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	17
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 18,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Marsala“ *Superiore Riserva Oro* a *Superiore Riserva Ambra*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína majú rôznu intenzitu farby, ktorá sa pohybuje od zlatej po jantárovú.

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 18,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Marsala“ *Superiore Riserva Rubino*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Rubínová, ktorá zrením nadobúda jantárové odlesky

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 18,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Marsala“ *Vergine* (alebo *Soleras*) *Oro* a *Vergine* (alebo *Soleras*) *Stravecchio* alebo *Riserva Oro*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Zlatá farba rôznej intenzity

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 18,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,0 g/l

Prirodzený obsah cukru menej ako 4,0 %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Marsala" *Vergine* (alebo *Soleras*) *Rubino* a *Vergine* (alebo *Soleras*) *Stravecchio* alebo *Riserva Rubino*

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Rubínová, ktorá zrením nadobúda jantárové odlesky

Aróma

Charakteristická vôňa.

Chuť

Charakteristická chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 18,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,0 g/l

Prirodzený obsah cukru menej ako 4,0 %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Marsala

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Varený hroznový mušt, zahustený hroznový mušt a alkoholizovaný hroznový mušt (*sifone*), ktoré sa používajú na prípravu vína Marsala, sa v prípade, že je to povolené, sa takisto musia získavať z hrozna vypestovaného vo vinohradoch vo vymedzenej oblasti výroby.

Pri príprave vína Marsala *Vergine* druhov *oro* a *rubino* a Marsala *Superiore* druhov *oro* a *rubino* sa nesmie používať varený hroznový mušt.

Podľa platných párnych predpisov nesmie byť množstvo vareného muštu pridávaného do vín Marsala *Fine Ambra* a Marsala *Superiore Ambra* menšie ako 1 %.

Pri príprave vína Marsala *Vergine* sa nesmie používať varený hroznový mušt, koncentrovaný hroznový mušt ani *sifone*.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

„Marsala“ *Fine oro*, *Fine ambra*, *Superiore oro*, *Superiore ambra*, *Superiore Riserva oro*, *Superiore Riserva ambra*, *Vergine* (alebo *Soleras*) *oro*, *Vergine* (alebo *Soleras*) *Stravecchio* alebo *Riserva oro*

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

„Marsala“ *Fine rubino*, *Superiore rubino*, *Superiore Riserva rubino*, *Vergine* (alebo *Soleras*) *rubino*, *Vergine* (alebo *Soleras*) *Stravecchio* alebo *Riserva rubino*

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Muštová odroda alebo muštové odrody, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby tvorí celé územie provincie Trapani okrem obcí Pantelleria, Favignana a Alcamo.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

3. Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Organoleptické vlastnosti vína Marsala sú výsledkom klimatických, geologických, poľnohospodárskych a kultúrnych faktorov typických pre túto špecifickú geografickú oblasť, ale aj zvykov, ktoré sa tu zachovávajú od nepamäti. Mikroklíma (ktorá je špecifická pre celú západnú Sicíliu) umožňuje, že zrelé hrozno, vrátane hrozna pestovaného na kroch vedených systémom Gobelet vykazuje vysokú koncentráciu cukru a polyfenolov, čo umožňuje zrenie vín s vysokým obsahom extraktu. V okolí obývaných oblastí sa dodnes nachádzajú typické opevnené budovy známe ako „bagli“, ktoré pochádzajú prevažne z posledných 250 rokov a pôvodne slúžili na skladovanie a výrobu vína z hrozna z rozľahlých lénnych panstiev z okolia. Ľudský faktor robí z tejto oblasti jedinečné miesto, skutočnú kolísku stredozemnej kultúry vinárstva a vína. Práve tu dochádza k spojeniu všeobecne rozšírených poľnohospodárskych znalostí a uznávaných podnikateľských schopností. Úspešná kombinácia opísaného enologického systému a poľnohospodárskych a vinárskych postupov viedla k vzniku výrobných prevádzok, ktoré sú jedinými výrobcami tohto likérového vína s CHOP (po obvyklom spracovaní a vyzrievaní)

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Balenie vrátane fľašovania vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Balenie vrátane fľašovania sa v súlade s právnymi predpismi EÚ musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabezpečila kvalita a dobrá povesť a zaistila sa účinnosť kontrol kvality.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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