C/2026/5127

7.10.2026

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2026/5127)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)**

**„Marsala“**

**Referenčna številka EU: PDO-IT-A0785-AM03 – 13. avgust 2026**

1. **Ime proizvoda**

„Marsala“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

*Ime*

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo – oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport – generalni direktorat za spodbujanje kakovosti agroživilskih proizvodov – PQA I

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Ta sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj

— ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

— ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— ne vključuje nobenih dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

*Naslov*

Sprememba najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola

*Opis*

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v grozdju ob trgatvi se je povečal z 12 % na 13 %.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

Podatki o nadzornem organu

*Opis*

Spremenjen je bil člen specifikacije proizvoda, ki je vseboval podatke o nadzornem organu, in sicer so bile te informacije nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice v skladu s členom 40(1) Uredbe (EU) 2024/1143.

Ta sprememba se nanaša na člen 11 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

Popravek enotnega dokumenta glede polnjenja na razmejenem geografskem območju

*Opis*

Specifikacija proizvoda za ZOP „Marsala“ je že vsebovala obveznost polnjenja in stekleničenja na razmejenem geografskem območju.

Ta pogoj je zato s spremembo dodan v enotni dokument.

Ta sprememba se ne nanaša na specifikacijo proizvoda in vključuje le spremembo enotnega dokumenta v oddelku 11 Dodatne veljavne zahteve.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

Popravek – Drugi redakcijski popravki enotnega dokumenta – Opis vin

*Opis*

Opisi vin se zdaj ločijo po barvi: vrste vin zlate („oro“) in jantarne („ambra“) barve so bile ločene od vrst vin rubinaste barve („rubino“).

Poleg tega je bila popravljena vrednost najvišje vsebnosti hlapnih kislin za vrste vina z izrazom „superiore riserva“ (30 miliekvivalentov na liter).

Ta sprememba se ne nanaša na specifikacijo proizvoda in vključuje le spremembo enotnega dokumenta v oddelku 6 Opis vin.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

Popravek – Drugi redakcijski popravki enotnega dokumenta – Donosi

*Opis*

Opis donosov za vina iz belega grozdja (10 000 kilogramov grozdja na hektar) je zdaj naveden v enem odstavku namesto v dveh.

Ta sprememba se ne nanaša na specifikacijo proizvoda in vključuje le spremembo enotnega dokumenta v oddelku 7.2 Donosi.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

Popravek – Drugi redakcijski popravki enotnega dokumenta – Razmejeno geografsko območje

*Opis*

Besedilo „leži v deželi Siciliji in“ je bilo črtano zaradi uskladitve opisa razmejenega geografskega območja v enotnem dokumentu z opisom v specifikaciji proizvoda.

Ta sprememba se ne nanaša na specifikacijo proizvoda in vključuje le spremembo enotnega dokumenta v oddelku 9 Jedrnata opredelitev geografskega območja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

Popravek – Drugi redakcijski popravki enotnega dokumenta – Povezava z geografskim območjem

*Opis*

Opis povezave z geografskim območjem v enotnem dokumentu je bil nekoliko razširjen zaradi uskladitve s specifikacijo proizvoda (člen 10(C) – Opis vzročne zveze).

Natančneje, dodana sta bila naslednja stavka: „Mikroklima, značilna za celotno zahodno Sicilijo, omogoča, da grozdje, vključno z grozdjem, ki raste na trtah v kotlasti gojitveni obliki, dozori z visoko vsebnostjo sladkorja in polifenolov, zaradi česar je vina mogoče starati, ker imajo veliko ekstrakta. V bližini naselij je še vedno mogoče najti značilna kmetijska gospodarstva, obdana z zidovi, t. i. *bagli*, ki so bila večinoma zgrajena v zadnjih 250 letih in kamor so nekoč vozili grozdje z rodovitnih okoliških posesti, da bi ga predelali v vino.“

Ta sprememba se ne nanaša na specifikacijo proizvoda in vključuje le spremembo enotnega dokumenta v oddelku 10 Povezava z geografskim območjem.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

Redakcijski popravki specifikacije proizvoda

*Opis*

Naslovi členov v specifikaciji proizvoda so bili posodobljeni, nekateri sklici na pravne akte, ki niso več v veljavi, so bili črtani, tipkarske napake v besedilu pa popravljene.

Ta sprememba se nanaša samo na specifikacijo proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

**Označbe porekla in geografske označbe za vino**

**„Marsala“**

**Referenčna številka EU: PDO-IT-A0785-AM03 – 13. avgust 2026**

1. **Ime**

„Marsala“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

3. Likersko vino

6. **Opis vina ali vin**

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazoma „fine oro“ in „fine ambra“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Barva vina sega od zlato rumene do jantarno rumene različnih intenzivnosti.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 15 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 17,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazom „fine rubino“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Rubinasto rdeče barve, ki s staranjem dobi jantarne odseve.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 15 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 17,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazoma „superiore oro“ in „superiore ambra“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Barva vina sega od zlato rumene do jantarno rumene različnih intenzivnosti.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 17 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 18,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazom „superiore rubino“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Rubinasto rdeče barve, ki s staranjem dobi jantarne odseve.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 17 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 18,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazoma „superiore riserva oro“ in „superiore riserva ambra“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Barva vina sega od zlato rumene do jantarno rumene različnih intenzivnosti.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 30 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 18,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazom „superiore riserva rubino“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Rubinasto rdeče barve, ki s staranjem dobi jantarne odseve.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 30 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 18,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazi „vergine (ali soleras) oro“ in „vergine (ali soleras) stravecchio“ ali „riserva oro“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Zlata barva različne intenzivnosti.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 30 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 18,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Vsebnost naravnega sladkorja manjša od 4,0 %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

*Proizvod vinske trte*

Vino „Marsala“ z izrazi „vergine (ali soleras) rubino“ in „vergine (ali soleras) stravecchio“ ali „riserva rubino“

*Organoleptične lastnosti*

Videz

Rubinasto rdeče barve, ki s staranjem dobi jantarne odseve.

Vonj

Značilen vonj.

Okus

Značilen okus.

*Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih*

—

*Analitske lastnosti*

| | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): | — |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): | — |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin: | 3,5 |
| Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin: | v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): | 30 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): | — |

*Dodatne informacije o analitskih lastnostih*

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 18,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Vsebnost naravnega sladkorja manjša od 4,0 %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarske prakse

Marsala

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopki

Opis

Kuhani grozdni mošt, zgoščeni grozdni mošt in sveže iztisnjeni mošt, t. i. *sifone*, ki se uporabljajo za pripravo vina „Marsala“, kadar je to dovoljeno, se morajo proizvesti iz grozdja, pridelanega v vinogradih, ki ležijo na razmejenem območju proizvodnje.

Prepovedano je dodajanje kuhanega grozdnega mošta pri pripravi vina „Marsala“ z izrazom „fine“ vrst „oro“ in „rubino“ ter vina „Marsala“ z izrazom „superiore“ vrst „oro“ in „rubino“.

Najmanj 1 % kuhanega grozdnega mošta je treba obvezno dodati pri pripravi vina „Marsala“ z izrazom „fine ambra“ in vina „Marsala“ z izrazom „superiore ambra“.

Pri pripravi vina „Marsala“ z izrazom „vergine“ je prepovedana uporaba kuhanega grozdnega mošta, zgoščenega grozdnega mošta ali mošta *sifone*.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Marsala“ z izrazi „fine oro“, „fine ambra“, „superiore oro“, „superiore ambra“, „superiore riserva oro“, „superiore riserva ambra“, „vergine (ali soleras) oro“, „vergine (ali soleras) stravecchio“ ali „riserva oro“

Največji donos

| | |
|---|---|
| Največji donos: | 10 000 |
| Enota pri največjem donosu: | kilogrami grozdja na hektar |

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Marsala“ z izrazi „fine rubino“, „superiore rubino“, „superiore riserva rubino“, „vergine (ali soleras) rubino“, „vergine (ali soleras) stravecchio“ ali „riserva rubino“

Največji donos

| | |
|---|---|
| Največji donos: | 9 000 |
| Enota pri največjem donosu: | kilogrami grozdja na hektar |

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje zajema celotno ozemlje pokrajine Trapani, razen občin Pantelleria, Favignana in Alcamo.

10. **Povezava z geografskim območjem**

*Kategorija proizvoda vinske trte*

3. Likersko vino

*Povzetek povezave*

Organoleptične lastnosti vina „Marsala“ so sad posebnih podnebnih, geoloških, vinogradniških in kulturnih značilnosti lokalnega geografskega območja, ki ima idealne razmere za vinograde, pa tudi praks, ki so tam uveljavljene že od nekdaj. Mikroklima, značilna za celotno zahodno Sicilijo, omogoča, da grozdje, vključno z grozdjem, ki raste na trtah v kotlasti gojitveni obliki, dozori z visoko vsebnostjo sladkorja in polifenolov, zaradi česar je vina mogoče starati, ker imajo veliko ekstrakta. V bližini naselij je še vedno mogoče najti značilna kmetijska gospodarstva, obdana z zidovi, t. i. *bagli*, ki so bila večinoma zgrajena v zadnjih 250 letih in kamor so nekoč vozili grozdje z rodovitnih okoliških posesti, da bi ga predelali v vino. Zaradi človeškega dejavnika je to območje postalo edinstvena zibelka sredozemske civilizacije trte in vina, kjer znanje, ki si ga deli veliko tamkajšnjih pridelovalcev, uspešno dopolnjuje daleč naokoli znano podjetnost. Ugodni splet opisanega enološkega sistema ter kmetijskih in vinarskih tradicij je privedla do nastanka proizvodnih obratov, kjer se z izvajanjem ustreznih praks in staranja edino lahko pridela to likersko vino z zaščiteno označbo porekla.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

*Naslov zahteve/odstopanja*

Polnjenje, vključno s stekleničenjem, na razmejenem geografskem območju

*Pravni okvir*

zakonodaja EU

*Vrsta dodatne zahteve/odstopanja*

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

*Opis zahteve/odstopanja*

Po zakonodaji EU mora polnjenje, vključno s stekleničenjem, potekati na razmejenem geografskem območju, da se zaščitita kakovost in ugled ter jamčita poreklo in učinkovitost nadzora kakovosti.

**Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda**

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