Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/5127

7.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5127)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Marsala”

EU-referensnummer: PDO-IT-A0785-AM03 – 13 augusti 2026

1. **Produktens namn**

”Marsala”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk) – *Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica* (Avdelningen för livsmedelssuveränitet och ridsport) – *Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare* (Generaldirektoratet för främjande av livsmedelskvalitet) – PQA I

6. **Klassificering som standardändring**

Denna ändring omfattas av definitionen av en ”standardändring” enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den

— inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent

Beskrivning

Druvornas lägsta naturliga alkoholhalt vid tidpunkten för plockningen har höjts från 12 volymprocent till 13 volymprocent.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontrollorganets kontaktuppgifter

Beskrivning

Den artikel i produktspecifikationen som innehöll information om kontrollorganet har ändrats, och uppgifterna har ersatts med en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet i enlighet med artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143.

Denna ändring rör artikel 11 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Rättelse av det sammanfattande dokumentet vad gäller förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Marsala” innehåller redan krav på att förpackning och tappning av vinet som tillsatts alkohol ska ske i det avgränsade geografiska området.

Detta villkor har därför lagts till i det sammanfattande dokumentet genom en ändring.

Denna ändring rör inte produktspecifikationen utan innebär enbart en ändring av punkt 11 (”Ytterligare tillämpliga krav”) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Rättelse – Övriga redaktionella rättelser av det sammanfattande dokumentet – Beskrivning av vinerna

Beskrivning

Vinerna har fått separata beskrivningar beroende på färg: skillnad görs på viner med färgerna ”oro” (gyllene) och ”ambra” (bärnstensfärgade) och viner med färgen ”rubino” (rubinröda).

Dessutom har en rättelse gjorts av den högsta halten av flyktiga syror för viner av typen ”Superiore Riserva” (till 30 milliekvivalenter per liter).

Denna ändring rör inte produktspecifikationen utan innebär enbart en ändring av punkt 6 (”Beskrivning av vinet eller vinerna”) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Rättelse – Övriga redaktionella rättelser av det sammanfattande dokumentet – Avkastning

Beskrivning

Avkastningen för viner som framställs av gröna druvor (10 000 kg druvor per hektar) beskrivs nu i ett enda stycke i stället för i två stycken.

Denna ändring rör inte produktspecifikationen utan innebär enbart en ändring av punkt 7.2 (”Högsta avkastning”) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Rättelse – Övriga redaktionella rättelser av det sammanfattande dokumentet – Avgränsat geografiskt område

Beskrivning

Texten ”ligger i regionen Sicilien och” har strukits för att anpassa beskrivningen av det avgränsade geografiska området i det sammanfattande dokumentet till beskrivningen i produktspecifikationen.

Denna ändring rör inte produktspecifikationen utan innebär enbart en ändring av punkt 9 (”Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området”) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Rättelse – Övriga redaktionella rättelser av det sammanfattande dokumentet – Samband med det geografiska området

Beskrivning

Beskrivningen av sambandet med det geografiska området i det sammanfattande dokumentet har utvecklats något för att anpassa den till produktspecifikationen (artikel 10 C – Beskrivning av orsakssambandet).

Följande meningar lagts till: ”Hela västra Sicilien har ett särskilt mikroklimat som gör att de mogna druvorna får höga halter av socker och polyfenoler, även på vinstockar med gobeletbeskärning. Detta innebär i sin tur att det blir möjligt att lagra vinerna eftersom de har en hög extrakthalt. I närheten av bebyggelse kan man fortfarande hitta befästa gårdar som kallas för *bagli* och är typiska för trakten. De flesta av dessa är uppförda under de senaste 250 åren. Det var till en *baglio* som druvorna från den bördiga omgivande marken brukade fraktas för att vinifieras till vin.”

Denna ändring rör inte produktspecifikationen utan innebär enbart en ändring av punkt 10 (”Samband med det geografiska området”) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionella rättelser av produktspecifikationen

Beskrivning

Titlarna på artiklarna i produktspecifikationen har uppdaterats, vissa hänvisningar till rättsakter som inte längre är i kraft har strukits, och skrivfel i texten har rättats.

Denna ändring rör enbart produktspecifikationen och medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Marsala”

EU-referensnummer: PDO-IT-A0785-AM03 – 13 augusti 2026

1. **Namn**

Marsala

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

3. Likörvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

”Marsala” Fine Oro och Fine Ambra

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinets färg varierar i intensitet och varierar från gyllengul till bärnstensgul.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om vinets organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 17,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Marsala” Fine Rubino

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rubinröd färg som utvecklar bärnstensfärgade skiftningar vid lagring.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 17,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Marsala” Superiore Oro och Superiore Ambra

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinets färg varierar i intensitet och varierar från gyllengul till bärnstensgul.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	17
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 18,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Marsala” Superiore Rubino

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rubinröd färg som utvecklar bärnstensfärgade skiftningar vid lagring.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	17
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 18,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Marsala” Superiore Riserva Oro och Superiore Riserva Ambra

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinets färg varierar i intensitet och varierar från gyllengul till bärnstensgul.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 18,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Marsala” Superiore Riserva Rubino

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rubinröd färg som utvecklar bärnstensfärgade skiftningar vid lagring.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 18,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Marsala” Vergine (eller Soleras) Oro och Vergine (eller Soleras) Stravecchio eller Riserva Oro

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gyllene färg med varierande intensitet.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 18,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,0 g/l.

Naturlig sockerhalt: lägre än 4,0 %.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Marsala” Vergine (eller Soleras) Rubino och Vergine (eller Soleras) Stravecchio eller Riserva Rubino

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rubinröd färg som utvecklar bärnstensfärgade skiftningar vid lagring.

Doft

Karakteristisk doft.

Smak

Karakteristisk smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 18,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,0 g/l.

Naturlig sockerhalt: lägre än 4,0 %.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Marsala

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Kokt druvmust, koncentrerad druvmust och *sifone* som används vid framställningen av Marsala, när så är tillåtet, ska även de vara framställda av druvor som odlats på vinodlingar som hör till det avgränsade produktionsområdet.

Det är förbjudet att tillsätta kokt druvmust vid beredningen av Marsala Fine av typerna ”oro” och ”rubino” samt av Marsala Superiore av typerna ”oro” och ”rubino”.

Det är däremot obligatoriskt att tillsätta minst 1 % kokt druvmust vid beredningen av Marsala Fine Ambra och Marsala Superiore Ambra.

Det är förbjudet att använda kokt druvmust, koncentrerad druvmust eller *sifone* vid beredningen av Marsala Vergine.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Marsala” Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine (eller Soleras) oro, Vergine (eller Soleras) Stravecchio eller Riserva oro

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Marsala” Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine (eller Soleras) rubino, Vergine (eller Soleras) Stravecchio eller Riserva rubino

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	9 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Produktionsområdet omfattar hela provinsen Trapani, förutom kommunerna Pantelleria, Favignana och Alcamo.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

3. Likörvin

Sammanfattning av sambandet

Marsala-vinernas organoleptiska egenskaper är ett resultat av detta väl lämpade lokala geografiska områdes särskilda klimat, geologi, vinodling och kultur, som är idealiska för vinodling, men också av de metoder som har varit etablerade där sedan urminnes tider. ”Hela västra Sicilien har ett särskilt mikroklimat som gör att de mogna druvorna får höga halter av socker och polyfenoler, även på vinstockar med gobeletbeskärning. Detta innebär i sin tur att det blir möjligt att lagra vinerna eftersom de har en hög extrakthalt. I närheten av bebyggelse kan man fortfarande hitta befästa gårdar som kallas för *bagli* och är typiska för trakten. De flesta av dessa är uppförda under de senaste 250 åren. Det var till en *baglio* som druvorna från den bördiga omgivande marken brukade fraktas för att vinifieras till vin.” Tack vare den mänskliga faktorn har detta område blivit en unik vagga för Medelhavsområdets civilisation när det gäller vinodling och vinframställning, där den kunskap som delas av många i lokala producenter går hand i hand med ett berömt sinne för affärer. Det beskrivna systemet för vinframställning och områdets jordbruks- och vinodlingstraditioner har varit en bra kombination som lett till uppkomsten av stora vinproducenter (som tillämpar traditionella framställnings- och lagringstekniker) och som är de enda producenterna av detta likörvin med den skyddade ursprungsbeteckningen.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Förpackning, inklusive tappning, i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Tappning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

I enlighet med EU-lagstiftningen ska förpackning, inklusive tappning, äga rum i det avgränsade geografiska området för att skydda kvaliteten och anseendet samt för att garantera och säkerställa effektiva kvalitetskontroller.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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