

DECRETO 1° luglio 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le

modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 28 novembre 1984, n. 851, recante nuova disciplina del vino Marsala;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

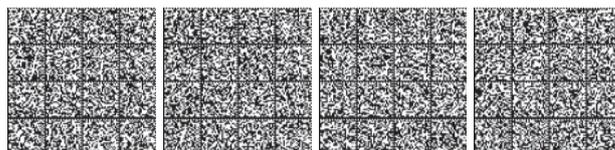
Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;



Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri ed, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le

priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dalla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 7 febbraio 2024 di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

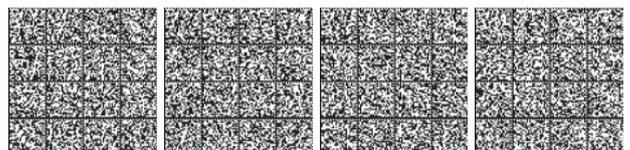
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Parte prima - n. 143 del 10 giugno 1969, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Marsala» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 17 novembre 1986, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 163 del 15 luglio 1987, con il quale è stato approvato il nuovo disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Marsala», ai sensi dell'art. 8, comma 1, della legge 28 novembre 1984, n. 851;

Visti il decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 21 dicembre 1991, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 3 del 4 gennaio 1992, ed il decreto del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali 28 febbraio 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 62 del 15 marzo 1995, recanti modificazioni al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Marsala»;

Visto il decreto del direttore generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, par. 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'art. 118-*vicies*, par. 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007;

Visto il decreto del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare 12 luglio 2013, pubblicato sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, concernente la correzione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi



vi fascicoli tecnici inviati alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007;

Visto il decreto del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, relativo a modifica dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP concernente la variazione dell'autorità di controllo o dell'organismo di controllo di cui all'art. 90 del regolamento (CE) 1306/2013, ai sensi dell'art. 10, comma 9 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio volontario per la tutela del vino «Marsala» - Consorzio Vino Marsala, acquisita al prot. ingresso n. 0558433 del 9 ottobre 2023 e successiva integrazione prot. n. 0661772 del 16 dicembre 2024, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio volontario per la tutela del vino «Marsala» è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Marsala», in virtù del decreto del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica 18 aprile 2023, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 101 del 2 maggio 2023;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo art., e che la stessa comporta, altresì, una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Siciliana (prot. ingresso n. 0684231 del 13 dicembre 2023 e prot. ingresso n. 0072616 del 17 febbraio 2025);

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16 aprile 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 98 del 29 aprile 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala», che comporta altresì una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 98 del 29 aprile 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente art., ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

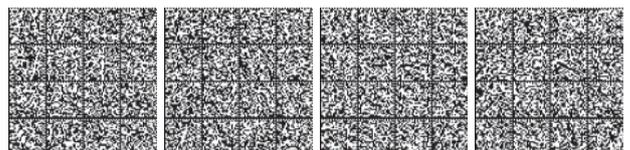
Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale a partire dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

3. È autorizzato lo smaltimento delle giacenze di vini già certificati o atti a divenire DOP «Marsala», derivanti dalle campagne vitivinicole 2024/2025 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti, per le pertinenti tipologie, dal disciplinare



di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala» precedentemente vigente, così come da ultimo modificato dal decreto del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica 7 marzo 2014, richiamato nelle premesse, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Marsala» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.masaf.gov.it/>).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 1° luglio 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO «MARSALA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Marsala», «Vino Marsala» e «Vino di Marsala», che deve essere integrata a seconda delle caratteristiche del prodotto dai qualificativi di legge «Fine», «Superiore», «Superiore Riserva», «Vergine» o «Soleras», «Vergine Riserva» o «Soleras Riserva», oppure «Vergine Stravecchio» o «Soleras Stravecchio», è riservata ai vini liquorosi, di colore oro, ambra e rubino, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella legge 28 novembre 1984, n. 851, nonché a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione.

L'uso della suddetta denominazione è permesso solo con le qualifiche che indicano il periodo di invecchiamento minimo, il colore ed il contenuto zuccherino, espresse ciascuna, in lingua italiana o inglese.

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

I vini di cui al precedente art. 1 devono provenire dalle uve dei vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

a) per i Marsala oro ed ambra: vitigni «Grillo» e/o «Catarratto» (tutte le varietà e tutti i cloni), e/o «Ansonica» (detto localmente «Inzolia»), e/o «Damaschino»;

b) Per i Marsala rubino: vitigni «Perricone» (localmente chiamato «Pignatello») e/o «Calabrese» (localmente chiamato «Nero d'Avola») e/o «Nerello mascalese». Possono concorrere fino al 30% delle uve impegnate in totale, le uve a bacca bianca provenienti dai vigneti di cui al precedente punto a).

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla preparazione dei vini liquorosi di cui al precedente art. 1 comprende l'intero territorio della Provincia di Trapani, esclusi i Comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

Art. 4.

Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini da impiegare nella preparazione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione.

Sono, pertanto, da ritenersi idonei, ai fini della iscrizione allo schedario viticolo, esclusivamente i vigneti, in coltura specializzata posti nella zona di produzione indicata all'art. 3, che fruiscono delle condizioni di terreno e di clima idonee ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini da essi ottenuti le tradizionali caratteristiche di qualità.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionali o comunque idonei ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche qualitative.

Sono da ritenersi idonei tutti i sistemi di allevamento in verticale, ivi compresi l'alberello e la spalliera ed esclusi quelli in orizzontale.

È vietata ogni pratica di forzatura; tuttavia, è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uve ammessa per la produzione del vino «Marsala» non deve superare le 10 t per ettaro per i vitigni a bacca bianca e le 9 t per ettaro per i vitigni a bacca nera.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima delle uve in mosto non deve essere superiore all'80% e quelle delle uve in vino base non superiore al 75%. La regione siciliana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste può modificare i limiti di cui sopra. Tuttavia, i singoli viticoltori possono avviare alla produzione dei mosti e dei vini destinati alla elaborazione dei vini liquorosi Marsala tutte le uve dagli stessi vendemmiate nei limiti delle rese massime per ettaro fissate dal presente disciplinare, a condizione che:

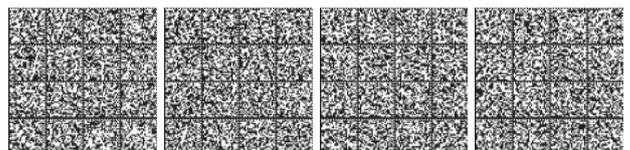
comunicano, in tempo utile all'effettuazione di eventuali controlli i dati concernenti il loro raccolto superiore al limite ridotto fissato; risultati che l'uva ha le caratteristiche prescritte dal disciplinare qualora tali controlli siano effettuati.

Le uve debbono assicurare al mosto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Tutte le operazioni di elaborazione a partire dalle uve che sono necessarie per ottenere un Marsala pronto al consumo, debbono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art. 3.



Ai fini del presente disciplinare si intendono:

per mosti: i mosti propriamente detti ed i mosti parzialmente fermentati;

per sifone: il prodotto preparato con aggiunta al mosto, atto a dare Marsala, di alcole etilico di origine viticola e/o di acquavite di vino.

Il mosto cotto, il mosto concentrato ed il sifone, da impiegarsi nella preparazione del Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenuti da uve coltivate nei vigneti di cui all'art. 2.

Nella preparazione del Marsala Fine dei tipi oro e rubino e del Marsala Superiore dei tipi oro e rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto.

L'aggiunta, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia, di mosto cotto nella preparazione del Marsala Fine ambra e del Marsala Superiore ambra non deve essere inferiore all'1%.

Nella preparazione dei Marsala Vergine è vietato l'impiego di mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone.

Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai prodotti le loro caratteristiche specifiche e, in particolare, l'aggiunta di alcole etilico di origine viticola o di acquavite di vino.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

I Marsala di cui all'art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- 1) Marsala Fine:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol.;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 15 meq/l;
invecchiamento minimo di un anno.
- 2) Marsala Superiore:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;
invecchiamento minimo due anni;
- 3) Marsala Superiore Riserva:
tutte le caratteristiche del Marsala Superiore ma con:
invecchiamento minimo di quattro anni;
acidità volatile: non superiore a 30 meq/l;
- 4) Marsala Vergine o Soleras:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.;
gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore 30 meq/l;
invecchiamento minimo cinque anni;
- 5) Marsala Vergine Stravecchio o Riserva:
le stesse caratteristiche del Marsala Vergine ma con:
invecchiamento minimo di dieci anni.

I Marsala denominati «oro» hanno colore dorato più o meno intenso.

I Marsala denominati «ambra» hanno colore giallo ambrato più o meno intenso.

I Marsala denominati «rubino» hanno colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

I Marsala, secondo il contenuto zuccherino, si classificano in:

- secco: con zuccheri riduttori inferiori a 40 g/l;
- semisecco: con zuccheri riduttori superiori a 40 g/l, ma inferiori a 100 g/l;
- dolce: con zuccheri riduttori superiori a 100 g/l.

Tutti i Marsala presentano sapore e profumo caratteristici.

Per i Marsala, anche nel caso in cui non è consentito l'impiego del mosto cotto, è ammessa la presenza di tracce di ossi-metil-furfurolo derivante dai processi di affinamento e di invecchiamento.

I vini «Marsala» già idonei al consumo diretto come tali possono essere addizionati con alcole etilico di origine viticola e/o con acquavite di vino senza ulteriore periodo di invecchiamento, onde adattarli a particolari esigenze di mercato; essi in tal caso devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di almeno un mese prima della commercializzazione.

Il periodo di invecchiamento minimo decorre dalla data di ultimazione delle operazioni di concia. È consentita la rilavorazione di una o più miscele di Marsala.

In tal caso il prodotto derivato deve essere sottoposto ad un nuovo periodo di invecchiamento in relazione al tipo di Marsala che si intende ottenere.

L'invecchiamento deve avvenire in recipienti di legno, preferibilmente di rovere o di ciliegio, salvo che per i primi quattro mesi di invecchiamento del Marsala Fine che possono essere effettuati in recipienti di altro materiale.

Il Marsala Fine dopo i primi quattro mesi di invecchiamento può essere destinato alla trasformazione in altre bevande o prodotti.

I Marsala Vergini in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come Marsala Superiore o Marsala Fine, purché abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per dette categorie e ne abbiano le caratteristiche.

Parimenti i Marsala Superiori in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come Marsala Fini, purché abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per detta categoria e ne abbiano le caratteristiche. Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con quelli delle imprese e del made in Italy, dell'economia e delle finanze e degli affari esteri e della cooperazione internazionale, può consentire, su proposta della regione siciliana, la preparazione di vini «Marsala» destinati alla esportazione verso i Paesi Terzi, aventi limiti percentuali di contenuto in alcole e/o in zuccheri diversi da quelli indicati nel presente disciplinare, sempre che i prodotti così confezionati rispondano alla legislazione vigente negli Stati di destinazione.

L'autorizzazione sarà concessa sempre che sia consigliata da ragioni di interesse nazionale.

I prodotti di cui ai due precedenti comma, devono essere spediti dalle fabbriche direttamente all'estero o ai depositi o magazzini doganali accompagnati da bolletta di cauzione.

Di tali prodotti è vietata la reimportazione nei Paesi dell'Unione europea.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

Le indicazioni relative al colore (oro, ambra, rubino) ed al contenuto zuccherino (secco, semisecco, dolce) possono essere indicate in etichetta.

In aggiunta alle specificazioni del tipo connesse all'invecchiamento, alle indicazioni relative al colore ed a quelle relative al contenuto zuccherino, sono ammesse:

l'indicazione dell'annata di produzione, intendendosi per annata di produzione quella in cui ha avuto luogo l'ultima concia;

l'indicazione «Vecchio», per i Marsala che possiedono almeno le caratteristiche minime per la qualifica di Marsala Superiore;

l'indicazione delle sigle e/o del significato in esteso I.P. (Italia Particolare) per il Marsala Fine; S.O.M. (Superiore Old Marsala), o G.D. (Garibaldi Dolce), o L.P. (London Particular oppure Inghilterra) per il Marsala Superiore riservate esclusivamente ai requisiti stabiliti per il tipo di cui trattasi.

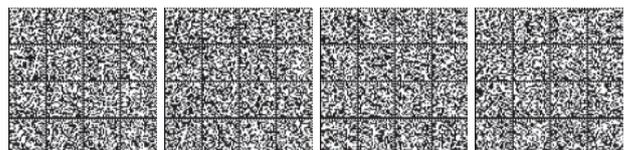
Le specificazioni di tipo connesse all'invecchiamento (Fine, Superiore, Vergine), eventualmente seguite dalle sigle corrispondenti e/o dal loro significato in esteso - devono essere apposte di seguito sulla stessa riga o in quella immediatamente seguente la riga dove è riportata la denominazione Marsala o vino «Marsala» o vino di «Marsala».

Le specificazioni del tipo connesse all'invecchiamento (Fine, Superiore, Vergine) le sigle corrispondenti e/o il loro significato in esteso, devono essere riportate con caratteri non superiori, e non inferiori alla metà, in ampiezza ed in evidenza, di quelli utilizzati per la designazione Marsala, vino «Marsala» o vino di «Marsala».

Le indicazioni relative al colore, al contenuto in zucchero e tutte le altre indicazioni aggiuntive di cui al comma secondo devono essere riportate sulla etichetta principale o sulla etichetta apposta nello stesso campo visivo della etichetta principale e con caratteri non inferiori ad un quarto in ampiezza ed in evidenza, di quelli utilizzati per le designazioni Marsala, vino «Marsala» o vino di «Marsala», né superiori, in ampiezza ed in evidenza, a quelli utilizzati per queste stesse designazioni di base.

È consentita l'indicazione in etichetta di marchi registrati a condizione che gli stessi non siano di natura tale da trarre in inganno il consumatore circa la natura del prodotto e che siano specificate nell'etichetta secondaria le motivazioni del loro impiego.

I marchi di cui trattasi, con l'esclusione delle figure, delle rappresentazioni grafiche, etc., non potranno essere riportati con caratteri superiori in ampiezza ed in evidenza a quelli utilizzati per le designazioni di base Marsala, vino «Marsala» o vino di «Marsala».



Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della unità geografica più ampia «Sicilia», ai sensi della normativa vigente e dell'art. 7, comma 5, del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Sicilia».

Art. 8.

Confezionamento e presentazione

I Marsala Vergini devono essere commercializzati al consumo soltanto in bottiglia.

Gli altri tipi devono essere commercializzati al consumo in recipienti di capacità non superiore a 60 litri, confezionati da produttori della zona di produzione ed all'interno della stessa.

Conformemente alla normativa vigente l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire e assicurare l'efficacia dei controlli.

I vini «Marsala» non confezionati come sopra detto possono circolare tra produttori in recipienti di servizio solo nel territorio dove sono ammessi all'imbottigliamento.

Resta tuttavia salva la circolazione in recipienti superiori a 60 litri per la preparazione di altre bevande o prodotti, purché il loro particolare uso sia indicato in tutti i documenti che accompagnano la merce e nelle fatture.

Le ditte produttrici ed imbottigliatrici di Marsala devono tenere i registri di carico e scarico su cui annotare la produzione, gli imbottigliamenti e le spedizioni, secondo le norme stabilite con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e con il Ministro delle imprese e del made in Italy.

Art. 9.

La produzione del Marsala deve essere effettuata con impiego di alcole di origine vinicola e/o di acquavite di vino, schiavi di imposta ed anche gli invecchiamenti minimi prescritti per i diversi tipi devono essere effettuati sotto tale regime in depositi fiduciari ferme restando le disposizioni sull'invecchiamento.

Nel quadro del regime suddetto devono essere effettuate anche le aggiunte integrative di cui all'art. 6, comma sesto.

Durante tutte le fasi del processo di elaborazione sotto cauzione, possono essere effettuati controlli e prelevamenti di campioni dei prodotti impiegati da parte dell'amministrazione finanziaria e degli organismi dipendenti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste preposti alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari.

Gli organi di controllo di cui sopra possono effettuare prelevamenti e controlli analitici anche sulle materie prime impiegate o in corso di impiego.

Il prelevamento dei campioni e la verifica dei risultati delle analisi non impediscono l'avvio ed il completamento della lavorazione sotto la responsabilità dell'operatore.

Art. 10.

Legame con l'ambiente geografica

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La conformazione orografica della zona tipica di produzione è quasi interamente pianeggiante o di lieve altitudine (dai 50 m. s.l.m. della fascia costiera a max 300 m. s.l.m. delle basse colline nell'immediato entroterra).

I vigneti, generalmente affacciati sul mare e comunque esposti ad intensa assolazione, vengono allevati su terreni aridi, poco fertili, che possono essere anche argillosi, di origine siliceo/calcareo (a volte ricchi di terre rosse) e sabbiosi, spesso con falde superficiali.

Il clima è mediterraneo-insulare, con inverni anche piovosi ed estati calde ma asciutte, a volte torride a causa dei frequenti venti caldi africani.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

È l'uomo a rendere questa zona un unicum, una autentica culla della civiltà mediterranea della vite e del vino.

Infatti, tutti i popoli che nei millenni vi si sono insediati, ne hanno implementato la naturale vocazione vitivinicola:

dando luogo ad un insieme di passione e di tradizione, di culture e di culture.

I fattori presenti nella zona tipica di produzione del vino a D.O. Marsala consistono in condizioni specifiche che complessivamente determinano caratteristiche davvero esclusive.

Se ne può dedurre che le doti qualitative del vino rappresentano la risultante organolettica degli elementi climatici e geologici propri di un'area geografica particolarmente vocata, ma anche dalle consuetudini che vi si perpetuano da tempo immemorabile.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrale del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai prodotti le loro caratteristiche specifiche e, in particolare, è ammessa soltanto l'aggiunta di alcole etilico di origine viticola o di acquavite di vino.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, le doti qualitative dei vini liquorosi Marsala a d.o., quali intensità di corpo, consistente tenore alcolico, elevata longevità, eccellente brillantezza, rappresentano la risultante organolettica degli elementi climatici, eolici e geologici dell'area particolarmente vocata.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Il microclima, comunque peculiare di tutta la porzione occidentale della Sicilia, permette alle uve - allevate anche ad alberello - di maturare, concentrando elevati tenori zuccherini e polifenolici che consentiranno un affinamento di vini con elevati estratti.

Nei dintorni dei centri abitati sono ancora visibili i caratteristici «bagli», risalenti, per lo più, agli ultimi duecentocinquanta anni - nei quali veniva originariamente conferita e vinificata l'uva dei generosi feudi circostanti.

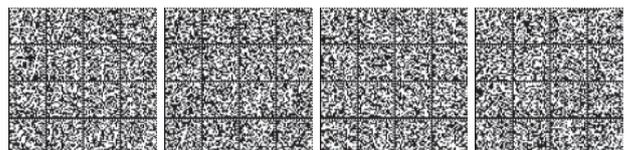
Proprio in questa lunga fascia temporale plurisecolare, si colloca un proficuo connubio fra una diffusa sapienza contadina e una riconosciuta plurima capacità imprenditoriale che, sinergicamente, hanno dato luogo al vino «Marsala».

Infatti, la felice combinazione fra il descritto eco/sistema e le richiamate consuetudini agroviticole, ha visto fin dalla fine del '700 il sorgere di numerosi stabilimenti e opifici industriali, in parte rimasti ai giorni nostri e nei quali soltanto si può ottenere questo tradizionale vino liquoroso a denominazione d'origine.

Art. 11.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.



DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Marsala

2. Tipo di indicazione geografica DOP IGP IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

3. Vino liquoroso

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

"Marsala" Fine Oro e Fine Ambra

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore dorato più o meno intenso oppure giallo ambrato più o meno intenso.

Aroma

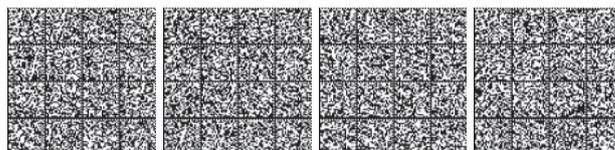
Odore caratteristico.

Sapore

Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-



Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale minimo: 17,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo: «Marsala» Fine Rubino.

Caratteristiche organolettiche.

Aspetto: colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma: odore caratteristico.

Sapore: sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo: «Marsala» Superiore Oro e Superiore Ambra.

Caratteristiche organolettiche.

Aspetto: colore dorato più o meno intenso oppure giallo ambrato più o meno intenso.

Aroma: odore caratteristico.

Sapore: sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche.

-

Caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	17
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo: «Marsala» Superiore Rubino.

Caratteristiche organolettiche.

Aspetto: colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma: odore caratteristico.

Sapore: sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche.

-

Caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	17
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo: «Marsala» Superiore Riserva Oro e Superiore Riserva Ambra.

Caratteristiche organolettiche.

Aspetto: colore dorato più o meno intenso oppure giallo ambrato più o meno intenso.

Aroma: odore caratteristico.

Sapore: sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche.

-

Caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

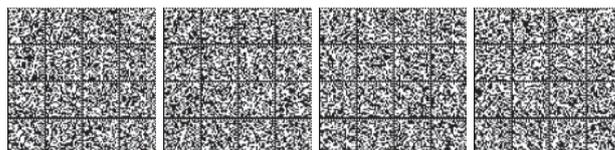
Prodotto vitivinicolo: «Marsala» Superiore Riserva Rubino.

Caratteristiche organolettiche.

Aspetto: colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma: odore caratteristico.

Sapore: sapore caratteristico.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche.

-

Caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo: «Marsala» Vergine (o Soleras) Oro e Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Oro.

Caratteristiche organolettiche.

Aspetto: colore dorato più o meno intenso.

Aroma: odore caratteristico.

Sapore: sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%.

Prodotto vitivinicolo: «Marsala» Vergine (o Soleras) Rubino e Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Rubino.

Caratteristiche organolettiche.

Aspetto: colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma: odore caratteristico.

Sapore: sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche.

-

Caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-

Acidità totale minima:	3.5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidrite solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%.

7. Pratiche di vinificazione.

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione.

Pratica di vinificazione: Marsala.

Tipo di pratica enologica: pratica enologica specifica.

Descrizione.

Il mosto cotto, il mosto concentrato ed il sifone, da impiegarsi nella preparazione del Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenute da uve coltivate nei vigneti di cui alla zona di produzione delimitata.

Nella preparazione del Marsala Fine dei tipi oro e rubino e del Marsala Superiore dei tipi oro e rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto.

L'aggiunta, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia, di mosto cotto nella preparazione del Marsala Fine ambrato e del Marsala Superiore Ambrato non deve essere inferiore all'1%.

Nella preparazione dei Marsala Vergine è vietato l'impegno di mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone.

7.2. Rese massime: tutti i vini / categoria / varietà / tipo «Marsala» Fine oro, Fine ambrato, Superiore oro, Superiore ambrato, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambrato, Vergine (o Soleras) oro, Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva oro.

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo:

«Marsala» Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine (o Soleras) rubino, Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva rubino.

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti.

Italia - Nerello mascalese N.

Italia - Ansonica B.

Italia - Catarratto bianco comune B.

Italia - Catarratto bianco lucido B.

Italia - Grillo B.

Italia - Calabrese N.

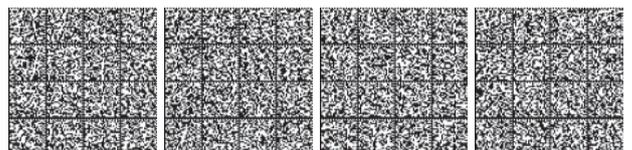
Italia - Damaschino B.

Italia - Perricone N.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata.

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Provincia di Trapani, esclusi i Comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

10. Legame con la zona geografica.



Categoria di prodotto vitivinicolo:

3. Vino liquoroso.

Sintesi del legame.

Le doti qualitative del vino «Marsala» sono la risultante organolettica degli elementi climatici, geologici, colturali e culturali propri di tale vocata area geografica, ma anche dalle consuetudini che da sempre vi si perpetuano. Il microclima, comunque peculiare di tutta la porzione occidentale della Sicilia, permette alle uve, allevate anche ad alberello, di maturare concentrando elevati tenori zuccherini e polifenolici che consentiranno un affinamento di vini con elevati estratti. Nei dintorni dei centri abitati sono ancora visibili i caratteristici «bagli» - risalenti, per lo più, agli ultimi duecentocinquanta anni, nei quali veniva originariamente conferita e vinificata l'uva dei generosi feudi circostanti. Il fattore umano rende questa zona un unicum, un'autentica culla della civiltà mediterranea della vite e del vino. Proprio qui si realizza il connubio fra una diffusa sapienza contadina e una riconosciuta capacità imprenditoriale. Infatti la felice combinazione fra il descritto «eno/sistema» e le consuetudini agroviticole, ha visto sorgere gli opifici industriali in cui soltanto si può ottenere (dopo rituali lavorazioni ed invecchiamenti) questo vino liquoroso a denominazione d'origine.

11. Ulteriori requisiti applicabili.

Titolo del requisito / della deroga: condizionamento, compreso l'imbottigliamento, nella zona geografica delimitata.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di ulteriore requisito / deroga: imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione del requisito / della deroga:

nel rispetto della normativa dell'Unione il condizionamento, compreso l'imbottigliamento, deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché per garantire e assicurare l'efficacia dei controlli.

Titolo del requisito / della deroga: riferimento al nome di un'unità geografica più grande della zona che è alla base della DOP.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di ulteriore requisito / deroga: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione del requisito / della deroga:

nella etichettatura e presentazione dei vini designati dalla DOP «Marsala» è consentito fare riferimento al nome «Sicilia», che costituisce un'unità geografica più grande della zona che è alla base della DOP, ai sensi della normativa vigente ed in conformità all'art. 7, comma 5, del disciplinare di produzione della DOP «Sicilia».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare:

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

25A03833

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 27 giugno 2025.

Maggiorazione del costo del lavoro ammesso in deduzione.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

Visto l'art. 4 del decreto legislativo 30 dicembre 2023, n. 216, che dispone a favore dei titolari di reddito d'impresa e degli esercenti arti e professioni, per il periodo d'imposta successivo a quello in corso al 31 dicembre

2023, ai fini della determinazione del reddito, una maggiorazione del costo del lavoro ammesso in deduzione nel caso di incremento del numero di lavoratori dipendenti con contratto a tempo indeterminato;

Visto l'art. 1, commi 399 e 400, della legge 30 dicembre 2024, n. 207, con cui il beneficio di cui al citato art. 4 del decreto legislativo n. 216 del 2023 è stato prorogato per il periodo d'imposta successivo a quello in corso al 31 dicembre 2024 e per i due successivi;

Visto, in particolare, il comma 6 del citato art. 4 del decreto legislativo n. 216 del 2023, il quale rinvia a un decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, l'individuazione delle disposizioni di attuazione;

Visto, il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 25 giugno 2024, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, con cui sono state emanate le disposizioni di attuazione, e, in particolare, l'art. 5, comma 8, con il quale sono state dettate le regole di determinazione della maggiorazione del costo per le società appartenenti a un «gruppo interno» - come definito dall'art. 1, lettera f), dello stesso decreto interministeriale - introducendo un «fattore di correzione» al fine di attuare la disposizione contenuta nell'art. 4, comma 2, secondo periodo, del citato decreto legislativo n. 216 del 2023, secondo cui l'incremento occupazionale va considerato al netto delle diminuzioni occupazionali verificatesi nell'ambito di un gruppo di società individuato in base all'art. 2359 del codice civile;

Ritenuto di dover chiarire, per evitare incertezze interpretative, la portata applicativa del «fattore di correzione» indicato nel citato comma 8 dell'art. 5 del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 25 giugno 2024, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali;

Visti gli articoli 2 e 23 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, concernenti l'istituzione del Ministero dell'economia e delle finanze;

Decreta:

Art. 1.

Modifiche al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 25 giugno 2024, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali

1. L'art. 5, comma 8, del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali 25 giugno 2024, è sostituito dal seguente:

«8. Ogni soggetto appartenente al gruppo interno determina la maggiorazione del costo, qualora spettante ai sensi dell'art. 4, riducendo quello da assumere ai sensi del comma 1 ai fini della maggiorazione, di un ammontare pari al prodotto tra il minore importo del costo riferibile ai suoi nuovi assunti a tempo indeterminato e l'incremento del costo complessivo del suo personale e il rapporto tra

