C/2026/5127

7.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5127)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Marsala»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Marsala»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - PQA I

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] 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 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica del titolo alcolometrico volumico naturale minimo

Descrizione

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve alla raccolta viene aumentato da 12 % vol a 13 % vol.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti all'organismo di controllo

Descrizione

L'articolo del disciplinare in cui erano previsti i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 11 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Corrigendum al documento unico relativo al condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione

Il disciplinare di produzione della DOP «Marsala» già prevedeva l'obbligo di effettuare il condizionamento, compreso l'imbottigliamento, all'interno della zona geografica delimitata.

Tale condizione viene, pertanto, inserita anche nel documento unico, che viene corretto di conseguenza.

La modifica sopra descritta non riguarda il disciplinare, ma comporta esclusivamente una modifica della sezione 11 del documento unico intitolata «Ulteriori requisiti applicabili».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Corrigendum — Altre correzioni formali del documento unico — descrizione dei vini

Descrizione

Le descrizioni dei vini vengono ora distinte in base al colore, differenziando, da un lato, le tipologie aventi colore «oro» e «ambra» e, dall'altro, le tipologie aventi colore «rubino».

Inoltre, è stato corretto il valore relativo all'acidità volatile massima (30 milliequivalenti per litro) per le tipologie «Superiore Riserva».

La modifica sopra descritta non riguarda il disciplinare, ma comporta esclusivamente una modifica della sezione 6 del documento unico intitolata «Descrizione del vino o dei vini».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Corrigendum — Altre correzioni formali del documento unico — rese

Descrizione

La descrizione delle rese relative ai vini prodotti con uve a bacca bianca (10 000 chilogrammi di uve per ettaro) viene ora prevista in un unico paragrafo, anziché in due.

La modifica sopra descritta non riguarda il disciplinare, ma comporta esclusivamente una modifica della sezione 7.2 del documento unico intitolata «Rese».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Corrigendum — Altre correzioni formali al documento unico — zona geografica delimitata

Descrizione

Sono state eliminate le parole «ricade nella Regione Sicilia e», al fine di adeguare la descrizione della zona geografica delimitata contenuta nel documento unico a quella prevista nel disciplinare.

La modifica sopra descritta non riguarda il disciplinare, ma comporta esclusivamente una modifica della sezione 9 del documento unico intitolata «Definizione concisa della zona geografica delimitata».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Corrigendum — Altre correzioni formali al documento unico — legame con la zona geografica

Descrizione

La descrizione del legame con la zona geografica contenuta nel documento unico è stata leggermente ampliata, riprendendo informazioni già contenute nel disciplinare di produzione (articolo 10, lettera C - Descrizione dell'interazione causale), al fine di renderla coerente con quanto previsto nel disciplinare stesso.

In particolare, sono state aggiunte le seguenti parole: «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».

La modifica sopra descritta non riguarda il disciplinare, ma comporta esclusivamente una modifica della sezione 10 del documento unico intitolata «Legame con la zona geografica».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzioni formali del disciplinare

Descrizione

Sono stati aggiornati i titoli degli articoli del disciplinare, eliminati alcuni riferimenti ad atti normativi non più in vigore e corretti refusi nel testo.

La modifica sopra descritta riguarda esclusivamente il disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Marsala»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0785-AM03 — 13.8.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Marsala»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

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 anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50 % vol.

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

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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

—

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 anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50 % vol.

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

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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 anidride 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.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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 anidride 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.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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 anidride 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.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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 anidride 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.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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 anidride 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 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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 anidride 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 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

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 ambra e del Marsala Superiore Ambra non deve essere inferiore all'1%.

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

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Marsala» Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine (o Soleras) oro, Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva oro

Resa massima

Resa massima:	10 000
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:	9 000
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**

— 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. **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.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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