

**MARSALA**  
**D.O.C.**  
**28/Maggio/1987**  
**Modificato dal D.M. 21/Dicembre/1991**  
**Modificato dal D.M. 28/Febrero/1995**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “Marsala o Vino Marsala o 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 o Vergine stravecchio o Soleras stravecchio**

è riservata ai vini liquorosi, di colore

**Oro**

**Ambra**

**Rubino**

che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalla 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** La zona di produzione delle uve destinate alla preparazione dei vini liquorosi di cui al precedente art 1, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di **Trapani** con esclusione dei territori amministrativi dei seguenti comuni:

**Alcamo**

**Favignana**

**Pantelleria**

**Art 3** Le uve di cui al precedente art 2 devono provenire da vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

**Marsala oro ed ambra:**

**Grillo e/o Catarratto (tutte le varietà e tutti i cloni), e/o Ansonica (detto localmente Inzolia o Insolia) e/o Damaschino;**

**Marsala rubino:**

**Perricone (localmente detto Pignatello) e/o Calabrese (localmente detto Nero d'Avola) e/o Nerello Mascalese.**

Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del **30%** delle uve impegnate in totale, le uve a bacca bianca provenienti dai vigneti di cui al precedente comma.

**Art 4** 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 dell'iscrizione all'albo di cui all'art 10 del D.P.R. 12/Luglio/1963, n. 930, esclusivamente i vigneti, in coltura specializzata posti nella zona di

produzione di cui all'art 2, 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 sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionali della zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uve ammessa per la produzione dei vini di cui all'art 1 non deve essere superiore a:

**vitigni a bacca bianca** **10,00 tonnellate/ettaro**

**vitigni a bacca rossa** **9,00 tonnellate/ettaro**

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

La resa massima delle uve in mosto non deve essere superiore all'**80%**.

La resa massima delle uve in vino base non deve essere superiore al **75%**.

La regione Sicilia, 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 quelli fissati dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Il Ministero delle politiche agricole e forestali può modificare i limiti di cui sopra ai sensi dell'art 11 del regolamento comunitario 338/79 del 5/febbraio/1979.

Tuttavia i singoli viticoltori possono avviare alla produzione i mosti ed i vini destinati alla produzione dei vini liquorosi a **DOC Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**", tutte le uve dagli stessi vendemmate nei limiti delle rese massime per ettaro fissate dal presente disciplinare, a condizione che:

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

**Art 5** Tutte le operazioni di elaborazione a partire dalle uve che sono necessarie per ottenere i vini a **DOC Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**" pronti al consumo, debbono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art 2.

Ai fini del presente disciplinare si intendono:

**mosti:**

i mosti propriamente detti ed i mosti parzialmente fermentati;

**sifone:**

il prodotto preparato con aggiunta al mosto, atto a dare vini a **DOC "Marsala o Vino Marsala o Vino di 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 vino Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenuti da uve coltivate nei vigneti di cui all'art 2, con i vitigni di cui all'art 3.

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 "**Marsala superiore fine ambra**" non deve essere inferiore al 1%.

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

Le uve debbono assicurare al mosto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:  
**12,00% vol.**

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

**Art 6** I vini a DOC "**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Marsala Fine:**

<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>17% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>3,00 g/l;</b>
<b>acidità volatile massima:</b>	<b>0,90 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>18,00 g/l;</b>
<b>invecchiamento minimo:</b>	<b>un anno;</b>

**Marsala Superiore:**

<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>18,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>3,00 g/l;</b>
<b>acidità volatile massima:</b>	<b>1,00 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>18,00 g/l;</b>
<b>invecchiamento minimo:</b>	<b>due anni;</b>

**Marsala Superiore riserva:**

<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>18,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>3,00 g/l;</b>
<b>acidità volatile massima:</b>	<b>1,30 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>18,00 g/l;</b>
<b>invecchiamento minimo:</b>	<b>quattro anni;</b>

**Marsala Vergine o Soleras:**

<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>18,00% vol.;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico da svolgere massimo:</b>	<b>4,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>3,00 g/l;</b>
<b>acidità volatile massima:</b>	<b>1,30 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>22,00 g/l;</b>
<b>invecchiamento minimo:</b>	<b>cinque anni;</b>

**Marsala Vergine o Soleras stravecchio o riserva:**

<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>18,00% vol.;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico da svolgere massimo:</b>	<b>4,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>3,00 g/l;</b>
<b>acidità volatile massima:</b>	<b>1,30 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>22,00 g/l;</b>
<b>invecchiamento minimo:</b>	<b>dieci anni;</b>

I vini a DOC “**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**” denominati con la specifica del colore devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Marsala oro:**

**colore:** dorato più o meno intenso

**Marsala Ambra:**

**colore:** ambrato più o meno intenso;

**Marsala Rubino:**

**colore:** rosso rubino che acquista riflessi ambrati con l'invecchiamento;

I vini a DOC “**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**” secondo il contenuto zuccherino, si classificano in:

**Secco:**

**zuccheri riduttori massimo:** 40,00 g/l;

**Semisecco:**

**zuccheri riduttori minimo:** 40,00 g/l;

**zuccheri riduttori massimo:** 100,00 g/l;

**Dolce:**

**zuccheri riduttori minimo:** 100,00 g/l;

Tutti i vini a DOC “**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**” presentano sapore e profumo caratteristici.

Per i vini a DOC “**Marsala o Vino Marsala o Vino di 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 a DOC “**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**” già idonei al consumo diretto come tali possono essere addizionati con alcole etilico di origine viticola e/o 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 precedente alla commercializzazione di almeno:

**un mese**

Il periodo di invecchiamento minimo decorre dalla data di ultimazione delle operazioni di “**concia**”.

E' 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 della tipologia “**Marsala Fine**” che possono essere effettuati in recipienti di altro materiale.

Il vino a DOC “**Marsala Fine**” dopo i primi quattro mesi di invecchiamento può essere destinato alla trasformazione in altre bevande o prodotti.

I vini a DOC “**Marsala Vergine o Soleras**” 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 vini a DOC **“Marsala Superiore”** in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come vini a DOC **“Marsala Fine”**, purché abbiano completato il periodo di invecchiamento prevista per detta categoria e ne abbiano le caratteristiche.

Il Ministro delle politiche agricole e forestali di concerto con quelli dell'Industria, del Commercio dell'Artigianato, delle Finanze e del Commercio con l'estero, può consentire, su proposta della regione Sicilia la preparazione di vini a DOC **“Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala”** destinati alla esportazione verso Paesi terzi, aventi limiti percentuali diversi da quelli indicati nel presente disciplinare di produzione, 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 nazionali.

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

Di tali prodotti è vietata la reimportazione nei Paesi della Comunità Europea.

**Art 7** I vini a DOC **“Marsala Vergine o Soleras”** devono essere commercializzati soltanto in bottiglia.

Gli altri tipi devono essere commercializzati al consumo in recipienti di capacità non superiore a 60,000 litri, confezionati da produttori della zona di produzione ed all'interno della stessa.

I vini a DOC **“Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala”**, non confezionati come sopra detto possono circolare tra produttori in recipienti di servizio solo nel territorio dove sono ammessi all'imbottigliamento.

Resta tuttavia slava la circolazione in recipienti superiori a 60,000 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 imbottigiatrici di vini a DOC **“Marsala o Vino Marsala o Vino 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 delle politiche agricole e forestali di concerto con il Ministro delle Finanze e con il Ministro dell'industria, del Commercio e dell'Artigianato.

**Art 8** Le indicazioni relative al colore **“oro, ambra e rubino”** ed il contenuto zuccherino **“secco, semisecco, dolce”** possono essere indicate in etichetta.

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

- a) l'indicazione dell'annata di produzione, intendendosi per annata di produzione quella in cui ha avuto luogo l'ultima **“concia”**;
- b) L'indicazione **“Vecchio”**, per i vini a DOC **“Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala”** che possiedono almeno le caratteristiche minime per la qualifica di **“Marsala Superiore”**;
- c) L'indicazione delle sigle e/o del significato in esteso:

**per il Marsala Fine:**

**I.P (Italia Particolare)**

**per il Marsala Superiore:**

**S.O.M. (Superior Old Marsala)**

**G.D. (Garibaldi dolce)**

**L.P. (London Particular o Inghilterra)**

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 di origine controllata **“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 della DOC "**Marsala o 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 la designazione della DOC "**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**" né superiori, in ampiezza ed in evidenza, a quelli utilizzati per queste designazioni di base.

E' 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 dei vini a DOC "**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**".

**Art 9** La produzione dei vini a DOC "**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**" deve essere effettuata con impiego di alcole di origine viticola e/o di acquavite di vino, schiavi di imposta ed anche gli invecchiamenti minimi prescritti per i diversi tipi devono essere effettuati sotto 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 delle politiche agricole e forestali 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** Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC "**Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala**" regolata dal presente disciplinare di produzione vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti, è punito con le pene stabilite dal D.P.R. n. 930 del 12/Luglio/1963 e dalle vigenti norme finanziarie.

## **Legge 28/Novembre/1984 n. 851**

**Art 1 denominazione – zona di produzione – caratteristiche – vitigni – sifone:**

Vedi disciplinare di produzione.

**Art2 Classificazioni – distinzioni:**

Vedi disciplinare di produzione.

**Art 3 tipi di Marsala – caratteristiche – prescrizioni:**

Vedi disciplinare di produzione.

**Art 4 Deroghe – Marsala per l'esportazione extra comunitaria:**

Vedi disciplinare di produzione.

**Art 5 Divieti – prescrizioni sui vini aromatizzati a base Marsala:**

E' vietato preparare, affinare ed invecchiare vini a DOC "**Marsala**" al di fuori della zona di produzione di cui all'art 3 del disciplinare di produzione.

Possono essere denominati "**Cremino zabaione vino aromatizzato**" i prodotti che contengano, a lavorazione ultimata, almeno l'**80%** in volume di vino a DOC "**Marsala**", che abbiano un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a:

**16,00% vol.**

ed un tenore in zuccheri complessivi, calcolati come zucchero invertito, non inferiore a:

**200,00 grammi/litro;**

e rispondano, rispettivamente, alle prescrizioni del comma, lettera a), e del terzo comma, lettera b), dell'articolo 26 del D.P.R. 12/Febbraio/1965 n. 162.

I prodotti diversi da quelli di cui al precedente comma, se preparati con l'impiego del vino a DOC "**Marsala**" in misura non inferiore al:

**60% del volume del prodotto finito**

possono portare l'indicazione "**preparato con l'impiego di vino Marsala**", precisando il tipo di vino Marsala impiegato.

La dicitura di cui al precedente comma dovrà essere riportata in etichetta con caratteri non superiori a 4 millimetri.

I prodotti nella cui preparazione il vino a DOC "**Marsala**" non raggiunga la percentuale del **60%** potranno riportare indicazioni sul vino Marsala fra gli ingredienti utilizzati ai sensi di legge.

**Art 6 Contenitori di invecchiamento – contenitori di servizio e di vendita, registri di carico e scarico**

Vedi disciplinare di produzione.

**Art 7 Norme transitorie**

Omissis

**Art 8 Richiami normativi:**

La legge 4/Novembre/1950 n. 1069, ed il relativo regolamento approvato con D.P.R. 20/Ottobre/1961 n. 1644 sono abrogati.

Il disciplinare di produzione approvato con D.P.R. 2/Aprile/1969 viene sostituito dal disciplinare di produzione approvato il 28/Maggio/1987.

**Art 9 Pene:**

Vedi disciplinare di produzione.