

## 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 ottenuti 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'impegno 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:	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.

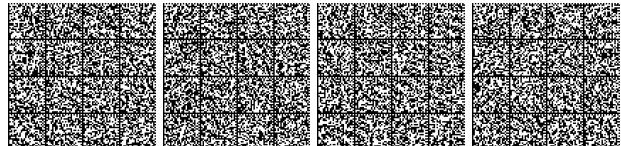
Italia - Damaschino B.

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, culturali 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 verificate 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

