

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas**

(2020/C 18/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 <sup>(1)</sup> 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

**PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA****„Menfi“****PDO-IT-A0786-AM02****Paraiškos pateikimo data – 2014 9 29****1. Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

**2. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas****2.1. Produkto specifikacijos 1 straipsnis. Pavadinimas ir vynai/kategorijos. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas**

Aprašymas

a) įtraukta 4 kategorija „Putojantis vynas“, kuri apima:

— „Spumante bianco“, įskaitant vyną su nurodyta viena iš šių vynuogių veislių: ‘Chardonnay’, ‘Grecanico’, ‘Chenin Blanc’ ir ‘Moscato Bianco’,

— „Spumante rosato“;

b) 15 kategorija „Vynas iš vytintų vynuogių“ išplėsta taip, kad, be kita ko, apimtų:

— „Bianco passito“,

— „Rosso passito“.

Pagrindimas

Naujai įtrauktų kategorijų „Putojantis vynas“ ir „Vynas iš vytintų vynuogių“ produktai yra gerai žinomi atitinkamoje vietovėje. Per pastaruosius dvidešimt metų vietovėje, kurioje gaminamas vynas DOC „Menfi“, buvo daug eksperimentuojama, todėl šiuo pakeitimu siekiama atsižvelgti į naują realybę.

**2.2. Produkto specifikacijos 1 straipsnis. Pavadinimas ir vynai / naujos vynuogių veislės. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas**

Aprašymas

a) Įtraukiamos naujos pagrindinės vynuogių veislės, kaip antai ‘Grillo’, ‘Catarratto’, ‘Fiano’, ‘Damaschino’, ‘Viognier’, ‘Sauvignon’, ‘Pinot Grigio’, ‘Vermentino’, ‘Chenin Blanc’, ‘Moscato Bianco’, ‘Perricone’, ‘Frappato’, ‘Nerello Mascalese’, ‘Cabernet Franc’, ‘Pinot Nero’, ‘Alicante Bouchet’, ‘Alicante’, ‘Petit Verdot’ ir ‘Aglanico’.

(1) O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

Visų pirma naujosios veislės yra susijusios su:

- vynu „Bianco Spumante“ ir jo rūšimis su nuorodomis „Passito“ ir „Superiore“,
- „Rosso Passito“,
- „Menfi Rosato“, įskaitant „Menfi Rosato Spumante“,  
su vynuogių veislių 'Inzolia', 'Grillo', 'Chardonnay' nuoroda ir su nuoroda „Superiore“,
- „Menfi Catarratto“, įskaitant jo rūšį su nuoroda „Superiore“,
- „Grecanico“ su nuoroda „Superiore“ ir „Grecanico Spumante“,
- „Fiano“, įskaitant jo rūšį su nuoroda „Superiore“,
- „Damaschino“,
- „Viognier“,
- „Sauvignon“,
- „Pinot grigio“,
- „Vermentino“,
- „Chenin Blanc“, įskaitant „Chenin Blanc Spumante“,
- „Moscato Bianco“, įskaitant „Moscato Bianco Spumante“,
- „Nero d'Avola“ su nuoroda „Riserva“ ir „Nero d'Avola Rosato“,
- „Perricone“, įskaitant jo rūšį su nuoroda „Riserva“ ir „Perricone Rosato“,
- „Frappato“, įskaitant „Frappato Rosato“,
- „Nerello Mascalese“, įskaitant „Nerello Mascalese Rosato“, „Cabernet Franc“, įskaitant „Cabernet Franc Rosato“,
- „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon Rosato“,
- „Syrah“ su nuoroda „Riserva“ ir „Syrah Rosato“,
- „Pinot Nero“, įskaitant „Pinot Nero Rosato“,
- „Alicante Bouchet“, įskaitant „Alicante Bouchet Rosato“, „Alicante“, įskaitant „Alicante Rosato“,
- „Petit Verdot“, įskaitant „Petit Verdot Rosato“,
- „Aglanico“, įskaitant „Aglanico Rosato“.

Nurodomos ne daugiau kaip dvi tos pačios spalvos pirmiau nurodytų vynuogių veislės.

- b) Vietovės dalių pavadinimai „Feudo dei Fiori“ ir „Bonera“ ir iš vienos veislės 'Sangiovese' vynuogių pagamintas produktas nebeįtraukiami.

#### Pagrindimas

- a) Naujai įtrauktos vynuogių veislės, rožinio vyno rūšys ir vyno rūšys su nuoroda „Superiore“ yra atitinkamoje vietovėje gerai žinomi produktai. Be to, naujų rūšių vynas, kurio etiketėse nurodomos naujos vynuogių veislės, yra susijęs su atnaujintomis vynuogių veislėmis, kurių vynuogės jau buvo auginamos teritorijoje ir kurios gaminant baltuosius ir raudonuosius vynus DOC „Menfi“ jau galėjo būti naudojamos vynuogių veislių deriniuose kaip pagrindinės vynuogių veislės, kurių vynuogės, priklausomai nuo vyno rūšies, sudaro ne mažiau kaip 60 % arba 75 % vyno, arba kaip antrinės veislės, kurių vynuogės sudaro 20–30 % vyno.

Per pastaruosius dvidešimt metų vietovėje, kurioje gaminamas vinas DOC „Menfi“, buvo daug eksperimentuojama auginant naujų veislių vynuoges ir gerinant jau auginamų vynuogių veisles; todėl šiuo pakeitimu siekiama atsižvelgti į naują realybę.

- b) Reorganizuojant ir gerinant auginimo sistemas ir vyno gamybos technologijas, bendra DOC produktų gamybos vietovėje pagamintų vynu kokybė tapo gana vienoda ir per daugelį metų nepastebėta akivaizdžių skirtumų tarp jos dalyse Feudo dei Fjoryje bei Boneroje ir likusioje DOC produktų gamybos vietovės dalyje užaugintų vynuogių. Todėl buvo manoma, kad nebūtina naudoti šių vietovės dalių pavadinimų, ir buvo nuspręsta supaprastinti specifikaciją ir suteikti daugiau reikšmės pačiam produktui DOC „Menfi“.

2.3. *Produkto specifikacijos 2 straipsnis. Vynuogių veislių deriniai. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

- a) Standartizuotas vynuogių veislių, naudojamų visų vyno „Menfi Bianco“ rūšių – „Spumante“, „Vendemmia Tardiva“, „Passito“ ir „Superiore“ – vynuui gaminti, derinys.

Vynuogių veislė 'Grillo' buvo įrašyta į pagrindinių vynuogių veislių, kurių vynuogės gali sudaryti ne mažiau kaip 60 %, sąrašą;

antrinių vynuogių veislių procentinė dalis padidinta nuo 25 % iki ne daugiau kaip 40 % kitų baltųjų vynuogių veislių vynuogių, įskaitant Sicilijos regione tinkamas auginti aromatinių veislių vynuoges.

- b) Standartizuotas vynuogių veislių, naudojamų vynuui „Menfi Rosso“, įskaitant jo rūšis „Riserva“, „Passito“ ir „Rosato“, gaminti, derinys.

Veislių 'Perricone', 'Nerello Mascalese', 'Alicante' ir 'Alicante Bouchet' vynuogės įtrauktos į pagrindinių vynuogių veislių, kurių vynuogės gali sudaryti ne mažiau kaip 60 %, sąrašą, o vynuogių veislė 'Sangiovese' išbraukiama;

antrinių vynuogių veislių procentinė dalis padidinta nuo 30 % iki ne daugiau kaip 40 % kitų raudonųjų vynuogių veislių vynuogių, įskaitant Sicilijos regione tinkamas auginti aromatinių veislių vynuoges.

Pagrindimas

Pakeistas raudoniesiems ir baltiesiems vynams gaminti naudojamų vynuogių veislių derinys, siekiant įtraukti tipiškiausias veisles, kurių vynuogės tradiciškai auginamos DOC „Menfi“ gamybos vietovėje, ypatingą dėmesį skiriant vietinėms veislėms.

2.4. *Produkto specifikacijos 3 straipsnis. Gamybos vietovė. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

Gamybos vietovė išplėsta, kad apimtų visą Menfio savivaldybės administracinę teritoriją, kuri anksčiau buvo įtraukta tik iš dalies, taip pat tam tikras kitų savivaldybių, kurios anksčiau buvo įtrauktos tik iš dalies, vietoves. Konkrečiau kalbant, ši vietovė buvo išplėsta įtraukiant Šakos savivaldybėje esančias Finokjo slėnio, Karikadžakio slėnio, Didžiosios Mizilifurmės lygumos ir Čiramio kalno vietoves ir Sambuka di Sicilijos savivaldybėje esančią Mizilibezio vietovę. Kastelvetro savivaldybėje gamybos vietovė buvo išplėsta, priskiriant jai visą specifikacijos 3 straipsnyje nurodytų vietovių (Kazucės, Kaze Nuovės, Moskafrotos, Seralungos, Beličelo ir Beličės), kurios anksčiau buvo įtrauktos tik iš dalies, teritoriją.

Pagrindimas

Šią plėtrą paskatino būtinybė į gamybos vietovę įtraukti kaimynines vynuogių auginimo vietoves, kurios pasižymi tokiomis pačiomis ypatybėmis kaip ir jau įtrauktos vietovės ir kuriose visada buvo auginami vynmedžiai, tačiau kurios yra suskaidytos ir išsidėsčiusios įvairiose gretimose vietovėse. Todėl, atsižvelgiant į žemės ypatumus, auginimo sistemas ir dirvožemio bei klimato sąlygas, buvo apibrėžta vientisesnė gamybos vietovė. Išsamiai aprašyta visa nustatyta vietovė, pateikiant nuorodas į oficialiame žemės registre naudojamus kadastro žemėlapius ir atitinkamas vietovės ribas, taip pat atitinkamus teritorinius vienetus ir vietoves. Nustatytos gamybos vietovės aprašyme, be kita ko, pateikiami žemės registro oficialiuose žemėlapiuose esančių sklypų identifikaciniai numeriai.

2.5. *Produkto specifikacijos 4 straipsnis. Vynuogių auginimo standartai. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

Buvo supaprastintas vynuogių auginimo standartų aprašymas ir nustatytas didžiausias vynuogių derlius iš hektaro, nurodant į produkto specifikacijos 1 straipsnį įtraukto kiekvienos rūšies produkto mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją tūrio procentais, išlaikant jau įtrauktų produkto rūšių kokybės parametrus (didžiausią vynuogių derlių iš hektaro ir mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją).

Išbrauktos nuorodos į vietovės dalis, o vynams „Vendemmia Tardiva“ (vėlyvo derliaus) taikomos taisyklės perkeltos į kitą straipsnį. Galiausiai nurodyta, kad vynai DOC „Menfi“ gali būti gaminami trečiaisiais metais po vynmedžių pasodinimo.

Pagrindimas

Buvo patvirtinti pagrindiniai vynuogių auginimo standartai ir patobulinti tam tikri auginimo parametrai, visų pirma dėl didesnio vynmedžių skaičiaus viename hektare sodinant naujus vynmedžius.

Kad būtų galima susidaryti geresnį vaizdą, kokybės parametrai (didžiausias vynuogių derlius iš hektaro ir mažiausia natūrali alkoholio koncentracija), kurie anksčiau buvo aprašyti straipsnio dėstomojoje dalyje, pateikti lentelėje nurodant visų produkto rūšių, kurioms taikomas specifikacijos 1 straipsnis, parametrus.

2.6. *Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Vyno gamybos ir išpilstymo į butelius vietovės ribų nustatymas. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

- a) Atsižvelgiant į vynuogių auginimo vietovės plėtrą, buvo pakeistos vyno gamybos vietovės ribos – įtraukta visa Menfio savivaldybės teritorija ir šios šalia jos esančios savivaldybės: Montevago ir Santa Margerita Beličės savivaldybės, kurios yra ne auginimo vietovėje, ir į auginimo vietovę patenkančios Sambuka di Sicilijos, Šakos ir Kastelvetrano savivaldybės pagal Reglamento (EB) Nr. 607/2009 6 straipsnio 4 dalies b punkto nuostatas.
- b) Pagal Reglamento (EB) Nr. 607/2009 6 straipsnio 4 dalies b punkto nuostatas putojančių vynu gamybos vietovė apima visą Sicilijos regiono administracinę teritoriją.
- c) Vynai į butelius turi būti išpilstomi nurodytose vyno gamybos vietovėse.

Pagrindimas

- a) ir b) Nustatant vyno gamybos vietovę atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 607/2009 6 straipsnio 4 dalies b punkto leidžiančią nukrypti nuostatą gamintojams suteikiama galimybė taip pat naudotis šalia gamybos vietovės esančiomis gamybos priemonėmis.
- c) Išpilstyti į butelius nustatytoje vietovėje pagal Reglamento (EB) Nr. 607/2009 8 straipsnį reikalaujama siekiant apsaugoti saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Menfi“ žymimų vynu kokybę ir įvaizdį, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti atitinkamų patikrų veiksmingumą ir savalaikiškumą. Skiriamosios vynu DOC „Menfi“ ypatybės ir savybės, susijusios su jų kilmės vieta, yra geriau apsaugomos, jei vinas išpilstomas į butelius gamybos vietovėje, nes nustatytoje vietovėje išikūrę gamintojai yra atsakingi už visų vežimo ir išpilstymo techninių taisyklių taikymą ir vykdymo užtikrinimą ir turi tam reikalingų profesinių įgūdžių. Šiuo įpareigojimu užtikrinama, kad būtų išvengta rizikos, kuri gali kilti vežant vyną ne vyno gamybos vietovėje, pavyzdžiui, oksidacijos ir terminio įtempio dėl aukštos arba žemos temperatūros ir produkto būklės blogėjimo, kurie neigiamai veikia chemines / fizinės produkto savybes (rūgštingumą, polifenolių kiekį ir spalvą suteikiančias medžiagas) ir juslines savybes (spalvą, kvapą, skonį) ir produkto stabilumą. Taip pat sumažintas mikrobiologinio užteršimo (bakterijomis, virusais, grybeliais, pelėsiu ar mielėmis) pavojus. Šis reikalavimas naudingas ūkio subjektams, kurie žino apie riziką ir yra atsakingi už SKVN žymimų produktų kokybės išsaugojimą, taip pat juo suteikiamos garantijos vartotojams dėl vynu kilmės ir kokybės bei jų atitikties produkto specifikacijai. Be to, kompetentingų institucijų atliekamos patikros yra veiksmingesnės mažesnėje vietovėje.

2.7. *Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Derlingumas / išeiga ir vyno gamybos metodai. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

Įtraukta vynuogių derlingumo/vyno išeigos lentelė.

Baltojo vyno išeiga padidinta nuo 65 % iki 70 %

Be vynu „Vendemmia Tardiva“ gaminti naudojamų vynuogių džiovavimo metodų, kurie buvo aprašyti ankstesnės specifikacijos 4 straipsnyje, aprašyti vynu „Passito“ gaminti naudojamų vynuogių džiovavimo metodai.

Patikslinti vyno su nuoroda „Riserva“ brandinimo ir vyno su nuoroda „Superiore“ rafinavimo metodai.

Pagrindimas

- a) Siekiant pateikti geresnę apžvalgą, įtraukta vynuogių derlingumo/vyno išeigos lentelė, kurioje pateikta naujausia informacija apie įvairias vynu rūšis; anksčiau jos buvo aprašytos straipsnio dėstomojoje dalyje.
- b) Baltojo vyno išeigos padidėjimas nuo 65 % iki 70 % yra nedidelis pakeitimas, kurio prašoma remiantis bandymų rezultatais ir novatoriškais vyno gamybos būdais, kuriais įrodoma, kad toks padidėjimas neturi įtakos vyno analitinėms ir juslinėms savybėms.
- c) Įtraukus „Passito“ rūšies vyną, aprašyti vynuogių džiovavimo metodai.

- d) Sutvarkytas ankstesnėje specifikacijoje pateiktas vyno gamybos standartų aprašas, ypač daug dėmesio skiriant vyno „Menfi Bianco“ su nuoroda „Superiore“, įskaitant vynus su vynuogių veislių ‘Catarratto’, ‘Chardonnay’, ‘Fiano’ ir ‘Grecanico’ nuoroda, rafinavimo metodams ir vyno su nuoroda „Riserva“ ir su vynuogių veislių ‘Nero d’Avola’, ‘Perricone’ ir ‘Syrah’ nuoroda, brandinimo metodams.

2.8. *Produkto specifikacijos 6 straipsnis. Savybės ir vartojimas. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

- a) Buvo ištrauktos visos produkto specifikacijoje nurodytos produkto rūšys ir su jomis susiję aprašai; išbrauktos nebeįtrauktinos vyno rūšys („Menfi Feudo dei Fiori“ ir „Menfi Bonera“).
- b) Išbraukta straipsnio dėl ministerijos įgaliojimų priimti dekretą, kuriuo iš dalies keičiamas bendrasis rūgštingumas ir mažiausias becukrio ekstrakto kiekis, 3 dalis.

Pagrindimas

- a) Naujai įtrauktų rūšių vynų savybės buvo aprašytos, o anksčiau įtrauktų rūšių vynų savybės – peržiūrėtos siekiant tiksliau apibūdinti analitines ir juslines savybes.

Dėl šių labai aiškių ir išskirtinių savybių vynus galima aiškiai atpažinti ir susieti su geografine vieta, kaip aprašyta produkto specifikacijos 9 straipsnyje.

Visų pirma visi vynai pasižymi subalansuotomis cheminėmis ir fizinėmis savybėmis, kurios padeda užtikrinti tinkamai subalansuotą skonį; visų rūšių vynai pasižymi malonių, harmoningų, savitų ir subtilių aromatu, kartais – su vaisių, gėlių ir augalų pokvapiais, būdingais jiems gaminti naudojamų vynuogių veislėms.

- b) 6 straipsnio 3 dalis išbraukta, nes nebeatitinka galiojančių teisės aktų reikalavimų.

2.9. *Produkto specifikacijos 7 straipsnis. Ženklimas ir pateikimas. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

- a) Įtraukta galimybė naudoti papildomas topografines nuorodas į vynuogyną.
- b) Pavadinimas „Sicilia“, kaip didesnio geografinio vieneto pavadinimas, gali būti nurodomas ženklinant ir pateikiant vynus DOC „Menfi“.

Pagrindimas

- a) Nuoroda į ūkį siekiama tiksliau apibūdinti vyną, etiketėje nurodant, kad vinas kilęs tik iš konkretaus vynuogyno.
- b) Nurodant didesnio geografinio vieneto pavadinimą „Sicilia“, pagal galiojančius nacionalinės ir ES teisės aktus vartotojui suteikiama daugiau informacijos apie produkto DOC „Menfi“ geografinę vietovę.

2.10. *Produkto specifikacijos 8 straipsnis. Pakavimas. Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimas*

Aprašymas

Leidžiamos bet kokio tūrio talpos iki 3 litrų.

Leidžiama naudoti skirtingos talpos ir skirtingos konstrukcijos bei iš skirtingų medžiagų pagamintą tarą

(alternatyvią tarą (vadinamąją „bag in box“)).

Leidžiama taikyti visus teisės aktais leidžiamus sandarinimo metodus, išskyrus metalinius dangtelius.

Pagrindimas

Siekiami suteikti gamintojams daugiau laisvės naudojant tarą ir sandarinimo metodus, įskaitant naujoviškus metodus, kad būtų suteikta daugiau galimybių reaguoti į vartotojų poreikius, ir taip padidinti galimybes prekiauti DOC produktais įvairiose ES ir tarptautinėse rinkose ir šioms rinkoms juos pateikti.

## 2.11. Ryšys su aplinka. Produkto specifikacijos 9 straipsnio ir bendrojo dokumento pakeitimas

## Aprašymas

Kai kurie paaiškinimai ir papildymai pateikti a, b ir c punktuose.

## Pagrindimas

Geografinės vietovės ir gaminamų vynu kategorijų ypatumų ryšio aprašymas buvo iš dalies pakeistas ir papildytas, atsižvelgiant į produkto specifikacijos pakeitimus, susijusius su nustatytos vietovės plėtra ir naujų produkto rūšių įtraukimu.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## 1. Pavadinimas

Menfi

## 2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

## 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Putojantis vynas

15. Vynas iš vytintų vynuogių

## 4. Vyno (-ų) aprašymas

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „bianco“ „Inzolia“, „Grillo“, „Chardonnay“, „Catarratto“, „Grecanico“, „Fiano“.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: švelnus, elegantiškas, subtilus, savitas, malonus, vaisių kvapo.

Skonis: sausas, subalansuotas, būdingas vynuogių veislei, aromatingas, malonus, harmoningas, sodrus, intensyvus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –16,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „bianco superiore“, „Chardonnay superiore“, „Catarratto superiore“, „Grecanico superiore“, „Fiano superiore“.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: švelnus, elegantiškas, būdingas vynuogių veislei, vaisių kvapo.

Skonis: sausas, subalansuotas, savitas, malonus, harmoningas, sodrus, intensyvus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –16,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „Damaschino“, „Viognier“, „Sauvignon“, „Pinot Grigio“, „Vermentino“, „Chenin Blanc“, „Moscato Bianco“.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltona, gali būti su žalsvu atspalviu.

Aromatas: švelnus, elegantiškas, būdingas vynuogių veislei, malonus, vaisių kvapo, gaivus, muskato aromato.

Skonis: sausas, malonus, harmoningas, gaivus, sodrus, intensyvus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –10,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –17,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

15 kategorija „Vynas iš vytintų vynuogių“: vynai „Menfi“ – „Bianco Vendemmia Tardiva“, „Bianco passito“.

Spalva: nuo šiaudų geltonos iki auksinės.

Aromatas: būdingas vynuogių veislei, subtilus, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tipiškas, harmoningas.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –15,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –22,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4 kategorija „Putojantis vynas“: vynas „Menfi Bianco Spumante“, įskaitant jo rūšis su vynuogių veislių 'Chardonnay', 'Grecanico', 'Chenin Blanc', 'Moscato Bianco' nuoroda.

Putas: lengva, ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: savitas, švelnus.

Skonis: gaivus, harmoningas, nuo labai sauso iki saldaus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –15,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „Rosso“, įskaitant jo rūšį su nuoroda „Riserva“, „Nero d'Avola“, įskaitant jo rūšį su nuoroda „Riserva“, „Perricone“, įskaitant jo rūšį su nuoroda „Riserva“, „Syrah“, įskaitant jo rūšį su nuoroda „Riserva“.

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo, o vyno rūšies „Riserva“ spalva labiau primena granato spalvą.

Aromatas: malonus, švelnus, subtilus, savitas, vaisių, kartais aštrus.

Skonis: sausas, harmoningas, sodrus, su šiek tiek juntamais taninais, intensyvus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –22,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „Frappato“, „Nerello Mascalese“, „Cabernet Franc“, „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“.

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas: švelnus, subtilus, savitas, vaisių, gėlių, su augalų pokvapiais, intensyvus.

Skonis: sausas, harmoningas, sodrus, subalansuotas, gaivus, aštrus, savitas, intensyvus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –21,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.



Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „Pinot Nero“, „Alicante Bouchet“, „Alicante“, „Aglanico“, „Petit Verdot“.

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas: subtilus, savitas, vaisių, kartais aštrus, intensyvus.

Skonis: sausas, harmoningas, su šiek tiek juntamais taninais, savitas.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –23,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

15 kategorija „Vynas iš vytintų vynuogių“: „Menfi Rosso passito“.

Spalva: rubino raudonumo, vynuui bręstant tampa panašesnė į granato.

Aromatas: būdingas vynuogių veislei, subtilus, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tipiškas, harmoningas.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –16,0 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –28,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynas „Menfi Rosato“, įskaitant jo rūšis su vynuogių veislių 'Nero d'Avola', 'Perricone', 'Frappato', 'Nerello Mascalese' nuoroda.

Spalva: įvairaus intensyvumo rausva.

Aromatas: švelnus, elegantiškas, subtilus, savitas.

Skonis: sausas, harmoningas, subalansuotas.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –17,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „Cabernet franc rosato“, „Merlot rosato“, „Cabernet sauvignon rosato“, „Syrah rosato“, „Pinot Nero rosato“.

Spalva: skirtingo intensyvumo rausva.

Aromatas: subtilus, savitas.

Skonis: sausas, harmoningas.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –17,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“: vynai „Menfi“ – „Alicante Bouchet rosato“, „Alicante rosato“, „Aglanico rosato“, „Petit Verdot rosato“.

Spalva: skirtingo intensyvumo rausva.

Aromatas: subtilus, savitas.

Skonis: sausas, harmoningas.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –17,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4 kategorija „Putojantis vynas“: „Menfi Rosato Spumante“.

Putas: lengva, ilgai išliekanti.

Spalva: skirtingo intensyvumo rausva.

Aromatas: savitas, švelnus.

Skonis: gairus, harmoningas, nuo labai sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais –11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis –15,0 g/l. Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 5. Vyno gamybos metodai

### a. Pagrindiniai vynuikystės metodai

NĖRA

### b. Didžiausia išėiga

Vynai „Menfi“ – „Bianco“, „Rosso“, „Rosato“, „Spumante Bianco“, „Spumante Rosato“, „Inzolia“, „Grillo“, „Catarratto“, „Grecanico“, įskaitant „Grecanico Spumante“, „Damaschino“, „Viognier“

84 hektolitrai iš hektaro

Vynai „Menfi“ – „Vermentino“, „Chenin Blanc“, įskaitant „Chenin Blanc Spumante“, „Nero d'Avola“, „Perricone“ ir „Syrah“, įskaitant „Riserva“ ir „Rosato“, „Frappato“, „Merlot“

84 hektolitrai iš hektaro

Vynai „Menfi“ – „Nerello Mascalese“, „Alicante Bouchet“, „Alicante“, „Petit Verdot“ ir „Aglianico“, įskaitant „Aglianico Rosato“

84 hektolitrai iš hektaro

Vynai „Menfi“ – „Chardonnay“, įskaitant „Chardonnay Spumante“, „Sauvignon“, „Pinot Grigio“, „Moscato Bianco“, įskaitant „Moscato Bianco Spumante“

77 hektolitrai iš hektaro

Vynai „Menfi“ – „Cabernet Franc“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Pinot Nero“, įskaitant „Pinot Nero Rosato“

77 hektolitrai iš hektaro

Vynai „Menfi“ – „Catarratto Superiore“, „Grecanico Superiore“, „Fiano“

70 hektolitrų iš hektaro

„Menfi Chardonnay Superiore“  
66,5 hektolitro iš hektaro  
„Menfi Fiano Superiore“  
63 hektolitrai iš hektaro  
„Menfi Bianco Vendemmia Tardiva“  
48 hektolitrai iš hektaro  
„Menfi Bianco Passito“, „Menfi Rosso Passito“  
40 hektolitrus iš hektaro

#### 6. Nustatyta geografinė vietovė

Vynuogių, iš kurių gaminami vynai su registruota kilmės vietos nuoroda „Menfi“, auginimo vietovė apima:

— Visą Menfio savivaldybės (Agridžento provincija) administracinę teritoriją, nurodytą žemės registro žemėlapių lapuose Nr. 1–99.

— Šakos savivaldybės (Agridžento provincija) administracinės teritorijos dalį, nurodytą žemės registro žemėlapių lapuose Nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 ir 23, kurios ribos išsidėsčiusios taip: vakaruose – nuo sankirtos su Sambuka di Sicilijos savivaldybės žemėlapiu lape Nr. 67 nurodyta teritorija ir driekiasi į pietus išilgai šios savivaldybės ribos, toliau tęsiasi palei rytinę Menfio savivaldybės ribą iki pasiekiamą Šakos savivaldybės žemėlapiu lape Nr. 23 nurodyta pietinė riba; pietuose – palei žemėlapiu lape Nr. 23 nurodytą ribą; rytuose – palei rytines žemėlapių lapuose Nr. 23, 16, 15, 11, 6, 7 ir 4 nurodytas ribas; šiaurėje – palei šiaurinę žemėlapių lapuose Nr. 4, 3 ir 1 nurodytą ribą ir Arančo ežero krantus; rytuose – pagal Sambuka di Sicilijos savivaldybės žemėlapiu lapą Nr. 69.

Teritorija apima šias vietas: Finokjo slėnį, Karikadžakio slėnį, Didžiąją Mizilifurmės lygumą, Ulmą, Marokolį, Čiramio kalną.

— Sambuka di Sicilijos savivaldybės (Agridžento provincija) administracinės teritorijos dalį, nurodytą žemės registro žemėlapių lapuose Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 ir 69.

Žemėlapių lapų Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 ir 67 ribos išsidėsčiusios taip: vakaruose – palei Menfio savivaldybės žemėlapiu lape Nr. 23 nurodytą rytinę ribą, besitęsiančią į rytus išilgai tos savivaldybės žemėlapiu lapuose Nr. 41 ir 43 nurodytos ribos, toliau į šiaurę vėl palei Šakos savivaldybės ribą iki sankirtos su lape Nr. 1 nurodyta tos pačios savivaldybės teritorijos riba; šiaurėje – išilgai Santa Margerita di Beličės savivaldybės teritorijos.

Teritorija apima šias vietas: Arančą, Arančo Pikolą, Mizilibezį, Tardarą.

Žemėlapiu lape Nr. 69 nurodyta teritorija yra į pietvakarius nuo Sambuka di Sicilijos savivaldybės, ir apima šias teritorijas: Fondakacą, Čelarą.

— Kastelvetrano (Trapanio provincija) savivaldybės administracinės teritorijos dalį, nurodytą žemės registro žemėlapių lapuose Nr. 119, 131, 132, 145, 146, 157 ir 168, kurių ribos išsidėsčiusios taip: rytuose ir šiaurėje – palei administracinę Menfio savivaldybės ribą, vakaruose – palei Beličės upę iki jos žiočių, o pietuose – palei Viduržemio jūrą. Teritorija apima šias vietas: Kazučę, Kaze Nuovę, Moskafratą, Seralungą, Beličelą, Beličę.

#### 7. Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)

‘Aglanico N.’

‘Pinot Grigio’

‘Ansonica B.’ – ‘Insolia’

‘Ansonica B.’ – ‘Inzolia’

‘Ansonica B.’

‘Cabernet franc (R)’ – ‘Cabernet’

‘Cabernet sauvignon (R)’ – ‘Cabernet’

‘Calabrese N.’ – ‘Nero d’Avola N.’

‘Catarratto bianco comune B.’ – ‘Catarratto’

‘Catarratto bianco lucido B.’ – ‘Catarratto’

‘Chardonnay (W)’

'Chenin B.'

'Damaschino (W)'

'Fiano (W)'

'Frappato N.' – 'Frappato d'Italia'

'Grecanico dorato B.' – 'Grecanico'

'Grillo (W)'

'Merlot (R)'

'Moscato bianco B.' – 'Moscato'

'Nerello mascalese (R)'

'Perricone (R)'

'Perricone N.' – 'Pignatello'

'Petit verdot (R)'

'Pinot nero N.' – 'Pinot'

'Sauvignon B.' – 'Sauvignon blanc'

'Syrah (R)' – 'Shiraz'

'Vermentino (W)'

'Viogner (W)'

'Alicante bouchet N.'

'Alicante (R)'

#### 8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

SKVN „Menfi“. Visos vyno kategorijos

Visų kategorijų („vynas“, „putojantis vynas“ ir „iš vytintų vynuogių pagamintas vynas“) vynų ryšį su nustatyta geografine vietove lemia vietovei būdingų žemės tipų (salpų, pakrančių terasų, šlaitų, molingų kalvų ir molingų klintinių uolienu) derinys ir sąveika, padedantys sukurti savitą kraštovaizdį, kuriam būdingas tipiškasis Viduržemio jūros klimatas, nuolat, netgi žiemą, teigiama oro temperatūra, krituliai, kurių daugiausia iškrenta rudenį ir žiemą, ir karštos, sausos vasaros ir pakankamai vėdinama bei saulėta aplinka.

Šios nustatytos vietovės ypatybės, taip pat daugiausia plokščias, kai kur kalvotas, žemės paviršius ir palanki vynuogynų padėtis padeda sukurti vynuogėms auginti itin tinkamą aplinką.

Visų pirma šio krašto dirvožemiui būdinga tekstūra, pasižyminti įvairiu klinčių ir molio kiekiu, reakcija – nuo šarminės iki beveik šarminės – ir subalansuota fizinė bei cheminė struktūra, geras perteklinio vandens nutekėjimas ir vandens atsargų prieinamumas – visos pagrindinės šaknų sistemai vystytis būtinos ypatybės.

Dirvožemio reakcija skatina vynmedžių vystymąsi, nes dauguma maisto medžiagų yra lengvai prieinamos; be to, mikrobinis aktyvumas padeda augalams įsisavinti azotą, fosforą ir sierą.

Šių veiksnių ir klimato bei temperatūros kaitos sąveika nuo vasaros pradžios iki derliaus nuėmimo lemia tinkamą augalų vegetaciją bei produktyvų augimą ir subalansuotą vynuogių kekių brendimą – taip užauginamos vynuogės, kuriose yra daug polifenolių ir aromatinių medžiagų pirmtakų.

SKVN „Menfi“. 1 kategorija „Vynas“

1 kategorijos „Vynas“ vyno produktai yra susiję su šimtmete vynuogių auginimo tradicija, o visų vietinių ir nevietinių veislių vynuogės yra puikiai tinkamos auginti. Šių veislių vynuogės auginamos žemėje, kuri dirvožemio ir klimato atžvilgiu laikoma tinkamiausia kiekvienai veislei, kad būtų galima gaminti aukštos kokybės vynus, pasižyminčius ryškiumu.

Pagaminti vynai turi bendrų savybių, tokių kaip alkoholinės sudedamosios dalys, stiprus aromatas ir gera struktūra, kurias lemia daug mineralų turintys dirvožemiai, Viduržemio jūros klimatas ir temperatūros svyravimai.

Tam tikrų vynuogių derliaus metų baltųjų ir raudonųjų vynų aromatams būdingi gėlių bei vaisių kvapai ir gomuriu juntamas aštrumas.

Vynai „Riserva“ ir „Superiore“ pasižymi tuo, kad yra labiau koncentruoti bei tvirtesnės struktūros, taip pat savo antriniais aromatais.

Iš salpose augančių vynuogių pagaminti baltieji vynai daugiausia yra pikantiški ir saldžiai aštrūs (tai ypač pasakytina apie iš vynuogių veislės 'Chardonnay' vynuogių pagamintus vynus), o iš didesniame aukštyje esančioje žemėje auginamų vynuogių pagaminti vynai pasižymi įvairiomis savybėmis – jie gali būti vaisių (priklausomai nuo vynuogių veislės), gėlių ir aštraus skonio, optimalios brandos bei brandūs.

Raudoniesiems vynams, pagamintiems naudojant veislių 'Cabernet Sauvignon' ir 'Syrah' vynuoges, mažesniame aukštyje esanti pakrančių terasų žemė daro ypatingą poveikį, nes užtikrinama vynuogėms 'Cabernet Sauvignon' būdinga žolių ir gėlių bei vaisių aromatų pusiausvyra ir vynuui suteikiamas vaisinis vynuogių 'Syrah' skonis.

Iš vidutiniame aukštyje terasose augančių vynuogynų vynuogių, visų pirma iš veislių 'Nero d'Avola' ir 'Merlot' vynuogių, pagaminti vynai pasižymi kompleksišku ir brandžių fenolių aromatų ir pikantiškų bei vaisių ir gėlių skonių pusiausvyra. Šie vynai tradiciškai patiekiami su tipiškais vietos ir Sicilijos virtuvės maisto produktais (SKVN sūriais – „Vastedda“, „Valle del Belice“, „Pecorino Siciliano“ ir vietos žuvimi – sardinėmis, ančiuviais ir kitomis riebiomis žuvimis).

SKVN „Menfi“. 4 kategorija „Putojantis vynas“

Putojantys baltieji vynai yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, o putojantys rožiniai vynai – įvairaus intensyvumo rausvos spalvos, su smulkiais burbuliukais, pasižymi gėlių bei vaisių skoniais ir gaivumu, kurį jiems suteikia daug mineralų turintys dirvožemiai. Viduržemio jūros klimatas ir temperatūros svyravimai.

Visų pirma veislių 'Chardonnay' ir 'Chenin Blanc' vynuogės daugiausia auginamos kalkingesniuose ir molingesniuose dirvožemiuose, kurie susidarė mergelio uolienose ir ant aukštų kalvų, ir jos taip pat naudojamos putojančiam vynu gaminti.

Putojančio vyno gamyba siejama su vietos vynuogių auginimo tradicijomis, taip pat su vynininkystės naujovėmis ir šiai produkto kategorijai priskirtų vietinių ir nevietinių vynuogių veislių naudojimu.

Veikiant aplinkos ir žmogiškiesiems veiksniams sukuriama putojantis vynai, kuriems būdingas tinkamas rūgštingumas ir gaivumas, aromatingas poskonis, kurie puikiai papildo gastronomijos patiekalus ir tokius tipiškus vietinius produktus kaip artiškai „Carciofo Spinoso di Menfi“, sūris SKVN „Vastedda“, alyvuogės SKVN „Olive Nocellara del Belice“, riebi žuvis ir geltonieji melionai.

15 kategorija „Vynas iš vytintų vynuogių“

Iš vytintų vynuogių pagaminti vynai visada pasižymi gera struktūra, rūgštingumu, saldumo ir vaisių skonio pusiausvyra, priklausomai nuo naudojamų vynuogių veislių, – tai lemia daug mineralų turintys dirvožemiai ir ypač Viduržemio jūros klimatas su jam būdingomis karštomis, sausomis vasaromis ir pakankamai vėdinama bei saulėta aplinka – palankia tam, kad vaisiai sukauptų daug cukraus, – taip pat temperatūros svyravimai, dėl kurių vynai įgauna gaivumo.

Baltiesiems ir raudoniesiems vynams būdinga gera struktūra, rūgštingumo bei saldumo pusiausvyra ir, priklausomai nuo dirvožemio tipų ir naudojamų vynuogių veislių derinio, šie vynai gali pasižymėti vos juntamais riešutų, pvz., graikinių riešutų, migdolų ir pistacijų, kvapais, kuriuos papildo apelsinų marmelado aromatas (kalbant apie vynus iš salpose išaugintų vynuogių); jiems būdingas geltonųjų vaisių, pvz., ananasų, abrikosų, datulių ir džiovintų figų, prieskonis, burnoje juntamas subtilus ir saldus skonis, šie vynai pasižymi tinkamu rūgštingumu ir citrusinių vaisių poskoniu (kalbant apie vynus iš vidutiniame aukštyje pakrančių terasose išaugintų vynuogių).

Iš vynuogių, kurios auga ant molingų kalvų ir šlaitų, kur jos labiau persirpsta, gaminami vynai, pasižymintys sodriu aromatu su vos juntamais prinokusių vaisių, slyvų ir serbentų uogienės kvapais, taip pat džiovintų vaisių pokvapiais, o jų skonis – saldus, švelnus ir subalansuotas.

Sauso Viduržemio jūros regiono vasaros klimato ir molingų klintinių uolienų dirvožemio derinys padeda sukurti vynus, kuriuose gausu vaisių ir gėlių, pvz., persikų, šviežių abrikosų, apelsinų žiedų ir citrusinių vaisių, aromatų ir kurie taip pat yra itin gaivūs, pasižymintys būdinga mineralų struktūra.

Šie baltieji ir raudonieji vynai yra saldūs, bet ne per saldūs dėl tobulo rūgštingumo ir vynuogių, iš kurių jie gaminami, veislėms būdingų aromatų, puikiai derančių su tradiciniais Sicilijos („Cassata“, „Cannoli“, „Dolci di mandorla“ ir t. t.) ir vietiniais („Nucatali“, „Minni di virgini“, trapūs sausainiai) sausainiais ir pyragaičiais.

## 9. Kitos pagrindinės sąlygos

Išpildymas nustatytoje vietovėje

Teisinė sistema:

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas:

Išpildymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

Išpildyti į butelius nustatytoje vietovėje pagal Reglamento (EB) Nr. 607/2009 8 straipsnį reikalaujama siekiant apsaugoti SKVN „Menfi“ žymimų vynų kokybę ir įvaizdį, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti atitinkamų patikrų veiksmingumą ir savalaikiškumą. Skiriamosios vynų DOC „Menfi“ ypatybės ir savybės, susijusios su jų kilmės vieta, yra geriau apsaugomos, jei vynas išpilstomas į butelius gamybos vietovėje, nes nustatytoje vietovėje išskūre gamintojai yra atsakingi už visų vežimo ir išpilstymo techninių taisyklių taikymą ir vykdymo užtikrinimą ir turi tam

reikalingų profesinių igūdžių. Šiuo įpareigojimu užtikrinama, kad nebūtų rizikos, kuri gali kilti vežant vyną ne vyno gamybos vietovėje, pavyzdžiui, oksidacijos ir terminio įtempio dėl aukštos arba žemos temperatūros ir produkto būklės blogėjimo, kurie neigiamai veikia chemines/fizines produkto savybes (rūgštingumą, polifenolių kiekį ir spalvą suteikiančias medžiagas) ir juslines savybes (spalvą, kvapą, skonį) ir produkto stabilumą. Taip pat sumažintas mikrobiologinio užteršimo (bakterijomis, virusais, grybeliais, pelėsiu ar mielėmis) pavojus. Šis reikalavimas naudingas ūkio subjektams, kurie žino apie riziką ir yra atsakingi už produktų su saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) kokybės išsaugojimą, taip pat juo suteikiamos garantijos vartotojams dėl vynu kilmės ir kokybės bei jų atitikties produkto specifikacijai. Be to, kompetentingų institucijų atliekamos patikros yra veiksmingesnės mažesnėje vietovėje.

Pavadinimo „Sicilia“, kaip didesnio geografinio vieneto pavadinimo, naudojimas

Teisinė sistema:

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas:

Papildomi ženklavimo reikalavimai

Sąlygos aprašymas:

Pavadinimas „Sicilia“, kaip didesnio geografinio vieneto pavadinimas, gali būti nurodomas ženklinant ir pateikiant produkto DOC „Menfi“ specifikacijos 1 straipsnyje nurodytus vynus, laikantis galiojančių Europos Sąjungos ir nacionalinės teisės aktų.

Papildomų vietovardžių vartojimas

Teisinė sistema:

Nacionalinės teisės aktai

Kitų sąlygų tipas:

Papildomi ženklavimo reikalavimai

Sąlygos aprašymas:

Papildomi vietovardžiai, susiję su vynuogynais, kuriuose iš tikrųjų auginamos aptariamam vynu gaminti naudojamos vynuogės, gali būti vartojami ženklinant ir pateikiant produkto specifikacijos 1 straipsnyje nurodytus vynus, remiantis Įstatymo Nr. 238/2016 31 straipsnio 10 dalimi. Sicilijos regione saugomas papildomų (su vynuogynais susijusių) vietovardžių sąrašas kasmet atnaujinamas ir skelbiamas internete adresu

[http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessoratoregionale/leRisorseAgricoleeAlimentari/PIR\\_DipAgricoltura/PIR\\_AreeTematiche/PIR\\_Servizi/PIR\\_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR\\_Riconoscimentoetuteladeiprodottidiquality/PIR\\_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337\\_2019.pdf](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale/leRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottidiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf).

Nukrypti leidžianti nuostata, susijusi su vyno ir putojančio vyno gamybos vietove

Teisinė sistema:

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas:

Leidžianti nukrypti nuostata, susijusi su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

Pagal dabartinius ES teisės aktus vyndarystės veikla gali būti vykdoma visiškai greta nustatytos gamybos vietovės ir visų pirma komunų, kurios yra šalia Menfio komunos, t. y. Montevago, Santa Margerita Beličės, Sambuka di Sicilijos, Šakos ir Kastelvetrano komunų, administracinėje teritorijoje. Kategorijai „Putojantis vynas“ priskiriami putojantys vynai gali būti gaminami Sicilijos regiono administraciniame vienete, kuriam priklauso gamybos vietovė.

### Nuoroda į produkto specifikaciją

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>