

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specififikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu

(2020/C 18/08)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS**“MENFI”****PDO-IT-A0786-AM02****Pieteikuma iesniegšanas diena: 29.9.2014.****1. Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants – grozījums, kas nav maznozīmīgs.

2. Grozījuma apraksts un pamatojums**2.1. Produkta specififikācijas 1. punkts “Apzīmējums un vīni: kategorijas”. Produkta specififikācijas un vienotā dokumenta grozījumi**

Apraksts

a) Ir pievienota 4. kategorija “Dzirkstošais vīns”, kas ietver:

- *Spumante Bianco*, arī ar norādi par vienu no šādām vīnogu šķirnēm: ‘Chardonnay’, ‘Grecanico’, ‘Chenin Blanc’ un ‘Moscato Bianco’,
- *Spumante Rosato*.

b) 15. kategorija “Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām” ir paplašināta, lai ietvertu arī:

- *Bianco Passito*,
- *Rosso Passito*.

Pamatojums

Nesen ieviestās kategorijas, t. i., “Dzirkstošais vīns” un “Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām”, ir vispāratzīti produkti attiecīgajā apgabalā. Pēdējo 20 gadu laikā kontrolēto cilmes vietas nosaukumu (KCVN) “Menfi” apzīmēta produkta ražošanas apgabalā ir veikts daudz eksperimentu, un tāpēc šā grozījuma mērķis ir atspoguļot jauno realitāti.

2.2. Produkta specififikācijas 1. punkts “Apzīmējums un vīni: jaunas vīnogu šķirnes”. Produkta specififikācijas un vienotā dokumenta grozījumi

Apraksts

a) Ir pievienotas vairākas jaunas galvenās vīnogu šķirnes, piemēram, ‘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’ un ‘Aglanico’.

(1) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Konkrēti, jaunās šķirnes attiecas uz:

- *Bianco Spumante* un šo vīnu ar norādi *Passito* un *Superiore*,
 - *Rosso Passito*;
 - *Menfi rosato*, arī *Menfi Rosato Spumante* –
ar norādi par vīnogu šķirnēm 'Inzolia', 'Grillo', 'Chardonnay' *Spumante* versijā un ar norādi *Superiore*;
 - *Menfi Catarratto*, arī ar norādi *Superiore*;
 - *Grecanico* ar norādi *Superiore* un *Grecanico Spumante*;
 - *Fiano*, arī ar norādi *Superiore*,
 - *Damaschino*,
 - *Viognier*,
 - *Sauvignon*,
 - *Pinot Grigio*,
 - *Vermentino*;
 - *Chenin Blanc*, arī *Chenin Blanc Spumante*;
 - *Moscato Bianco*, arī *Moscato Bianco Spumante*;
 - *Nero d'Avola* ar norādi *Riserva* un *Nero d'Avola Rosato*;
 - *Perricone*, arī ar norādi *Riserva*, un *Perricone Rosato*;
 - *Frappato*, arī *Frappato Rosato*;
 - *Nerello Mascalese*, arī *Nerello Mascalese Rosato*; *Cabernet Franc*, arī *Cabernet Franc Rosato*;
 - *Merlot* un *Cabernet Sauvignon Rosato*;
 - *Syrah* ar norādi *Riserva* un *Syrah Rosato*;
 - *Pinot Nero*, arī *Pinot Nero Rosato*;
 - *Alicante Bouche*, arī *Alicante Bouchet Rosato*; *Alicante*, arī *Alicante Rosato*;
 - *Petit Verdot*, arī *Petit Verdot Rosato*;
 - *Aglianico*, arī *Aglianico Rosato*,
- ar norādi par ne vairāk kā divām vienas krāsas vīnogu šķirnēm, kas minētas iepriekš.

- b) Apakšapgabali "Feudo dei Fiori" un "Bonera" un 'Sangiovese' viensšķirnes vīns vairs nav iekļauti.

Pamatojums

- a) Nesen iekļautās vīnogu šķirnes, vīnu *rosé* versijas un versijas ar norādi *Superiore* ir vispāratzīti produkti attiecīgajā apgabalā. Tāpat jaunie vīnu veidi, kuriem ir norādes uz jaunām vīnogu šķirnēm, attiecas uz modernizētām vīnogu šķirnēm, kuras attiecīgajā teritorijā jau tika audzētas un jau varēja tikt izmantotas ar KCVN "Menfi" apzīmētu baltvīnu un sarkanvīnu gatavošanā izmantojamo vīnogu šķirņu kombinācijā vai nu kā galvenās vīnogu šķirnes, kas veido vismaz 60 % vai 75 % vīna, vai kā sekundāras šķirnes, kuru proporcionālā daļa atkarībā no veida ir no 20 % līdz 30 %.

Pēdējo 20 gadu laikā ar KCVN "Menfi" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir veikts daudz eksperimentu, ieviešot jaunas šķirnes un uzlabojot jau esošās; tāpēc šā grozījuma mērķis ir atspoguļot jauno realitāti.

- b) Vīnogu audzēšanas sistēmu un vīndarības metožu reorganizācijas un uzlabošanas dēļ šā KCVN apgabala produktu kopējā kvalitāte ir kļuvusi diezgan viendabīga, un gadu gaitā nav konstatētas izteiktas atšķirības starp vīnogām, kas audzētas apakšapgabalos "Feudo dei Fiori" un "Bonera", un tām, kas audzētas pārējā šā KCVN apgabalā. Tāpēc tika uzskatīts par nevajadzīgu izmantot šo apakšapgabalu norādes un tika nolemts vienkāršot specifikāciju un piešķirt lielāku nozīmi KCVN "Menfi" kopumā.

2.3. Produkta specifikācijas 2. punkts "Vīnogu šķirņu kombinācija". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi

Apraksts

- a) Vīnogu šķirņu kombinācija *Menfi Bianco* veidam ir standartizēta visām tā versijām, t. i., *Spumante*, *Vendemmia Tardiva*, *Passito* un *Superiore*.

Vīnogu šķirne 'Grillo' ir iekļauta galvenajās vīnogu šķirnēs, kuras var veidot vismaz 60 %;

sekundāro vīnogu šķirņu procentuālais daudzums no 25 % palielināts līdz maksimāli 40 % citu balto vīnogu šķirņu vīnogām, ieskaitot aromātiskās šķirnes, kuras piemērotas audzēšanai Sicīlijas reģionā.

- b) Ir standartizēta vīnogu šķirņu kombinācija *Menfi Rosso* veidam, arī versijām *Riserva*, *Passito* un *Rosato*.

Vīnogu šķirnes 'Perricone', 'Nerello Mascalese', 'Alicante' un 'Alicante Bouchet' ir iekļautas galvenajās vīnogu šķirnēs, kuras var veidot vismaz 60 %, un 'Sangiovese' šķirne svītrotā;

sekundāro vīnogu šķirņu procentuālais daudzums no 30 % palielināts līdz maksimāli 40 % citu sarkanogu šķirņu vīnogām, ieskaitot aromātiskās šķirnes, kuras piemērotas audzēšanai Sicīlijas reģionā.

Pamatojums

Sarkanvīnu un baltvīnu ražošanai izmantojamo vīnogu šķirņu kombinācija ir grozīta, lai iekļautu visplašāk pārstāvētās šķirnes, kuras tradicionāli audzē KCVN "Menfi" ražošanas apgabalā, un liktu īpašu uzsvāru uz vietējām šķirnēm.

2.4. Produkta specifikācijas 3. punkts "Ražošanas apgabals". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi

Apraksts

Ražošanas apgabals ir paplašināts, lai aptvertu visu *Menfi* pašvaldības teritorijas administratīvajās robežās ietverto apgabalu, kas iepriekš bija iekļauts tikai daļēji, kā arī dažu citu pašvaldību apvidus, kuri iepriekš bija iekļauti tikai daļēji. Konkrētāk, šis apgabals paplašināts, iekļaujot *Sciacca* pašvaldības teritorijā esošos apvidus *Costa Finocchiarra*, *Vallone Caricagiachi*, *Piana Grande di Misilifurme* un *Monte Cirami*, kā arī *Misilibesi* apvidu, kas atrodas *Sambuca di Sicilia* pašvaldības teritorijā. Kastelvetrāno pašvaldības teritorijā šis apgabals paplašināts, iekļaujot visu specifikācijas 3. punktā minēto apvidu (*Casuzze*, *Case Nuove*, *Moscafratta*, *Serralunga*, *Belicello* un *Belice*) teritoriju, kuri iepriekš bija iekļauti tikai daļēji.

Pamatojums

Paplašināšanu noteica nepieciešamība ražošanas apgabalā iekļaut blakus esošos vīnkopības apgabalus, kuriem ir tādas pašas īpašības kā jau esošajiem apgabaliem un kuros vienmēr ir audzēti vīnogulāji, bet kuri ir sadrumstaloti un atrodas dažādās blakus esošās teritorijās. Tādēļ tika noteikts viendabīgāks ražošanas apgabals zemes īpašību, audzēšanas sistēmu, augšnes un klimatisko apstākļu ziņā. Viss noteiktais apgabals ir sīki aprakstīts, atsaucoties uz oficiālajā zemesgrāmatā izmantotajām kadastrālajām kartēm un attiecīgajām robežām, kā arī attiecīgajiem apakšnodalījumiem un apvidiem. Noteiktā ražošanas apgabala aprakstā ir iekļauti zemesgrāmatu oficiālo karšu numuri, ko izmanto zemesgabalu identificēšanai.

2.5. Produkta specifikācijas 4. punkts "Vīnkopības standarti". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi

Apraksts

Vīnkopības standartu apraksts ir vienkāršots, un ir noteikta maksimālā vīnogu raža no hektāra ar dabisko spirta minimālo tilpumkoncentrāciju katram produkta specifikācijas 1. punktā minētajam veidam, saglabājot jau iekļauto veidu kvalitātes parametrus (vīnogu maksimālā raža/ha un dabiskais spirta minimālais saturs).

Ir svītrotas atsauces uz apakšapgabaliem, un noteikumi par *Vendemmia Tardiva* (vēlīni novāktas ražas) vīniem ir pārnesti uz nākamo punktu. Visbeidzot, ir precizēts, ka KCVN "Menfi" vīnus var sākt ražot trešajā gadā pēc vīnogulāju stādīšanas.

Pamatojums

Ir apstiprināti galvenie vīnkopības standarti un uzlaboti daži audzēšanas parametri, jo īpaši saistībā ar lielāku vīnogulāju skaitu uz hektāru jaunus stādījumus.

Lai iegūtu labāku pārskatu, kvalitātes parametri (vīnogu maksimālā raža/ha un dabiskais spirta minimālais saturs), kas aprakstīti iepriekš punkta teksta daļā, ir parādīti tabulā attiecībā uz visiem veidiem, uz kuriem attiecas produkta specifikācijas 1. punkts.

2.6. *Produkta specifikācijas 5. punkts "Vīna ražošanas un fasēšanas apgabala robežas". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

- a) Līdz ar vīnogu audzēšanas apgabala paplašināšanu ir mainītas arī vīndarības apgabala robežas, iekļaujot visu *Menfi* pašvaldības teritoriju un šādu tai blakus esošu pašvaldību teritoriju: *Montevago* un *Santa Margherita Belice*, kas atradās ārpus ražošanas apgabala, un *Sambuca di Sicilia*, *Sciacc*a un *Castelvetrano*, kuras jau atradās šajā apgabalā, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 6. panta 4. punkta b) apakšpunkta noteikumiem.
- b) Dzirkstošo vīnu ražošanas apgabalā ietilpst viss apgabals, kas atrodas Sicīlijas reģiona administratīvajās robežās, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 6. panta 4. punkta b) apakšpunktu.
- c) Vīni jāpilda pudelēs minētajos vīna ražošanas apgabalos.

Pamatojums

- a) un b). Nosakot vīna ražošanas apgabala robežas saskaņā ar atkāpi, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 607/2009 6. panta 4. punkta b) apakšpunktā, ražotājiem tiek dota iespēja izmantot arī ražošanas apgabalam tuvumā esošās iekārtas.
- c) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 8. pantu noteiktā prasība, ka iepildīšanai ir jānotiek noteiktajā apgabalā, ir paredzēta, lai aizsargātu KCVN "Menfi" vīnu kvalitāti un tēlu, garantētu to izcelsmi un nodrošinātu attiecīgo pārbaudītu efektivitāti un savlaicīgumu. KCVN "Menfi" vīnu atšķirīgās iezīmes un īpašības, kas saistītas ar to izcelsmes apgabalu, ir labāk aizsargātas, ja vīns tiek pildīts pudelēs ražošanas apgabalā, jo noteiktā apgabala ražotāji ir atbildīgi un viņiem ir profesionālas prasmes piemērot un izpildīt visus tehniskos noteikumus attiecībā uz pārveidāšanu un pildīšanu pudelēs. Šis pienākums ļauj novērst iespējamus riskus, kas saistīti ar pārveidāšanu ārpus vīna ražošanas apgabala, piemēram, oksidēšanos un termisko stresu, kuru izraisa pārāk augsta vai zema temperatūra, kas pasliktina produkta kvalitāti, nelabvēlīgi ietekmējot tā ķīmiskās/fizikālās īpašības (skābums, polifenoli un vielas, kas piešķir krāsu) un organoleptiskās īpašības (krāsa, aromāts, garša), kā arī tā stabilitāti. Tiek samazināts arī mikrobioloģiskā piesārņojuma risks (ko rada baktērijas, vīrusi, sēnes, pelējums vai raugi). Šī prasība dod labumu uzņēmējiem, kuri apzinās riskus un ir atbildīgi par šā KCVN produkcijas kvalitātes saglabāšanu, un nodrošina patērētājiem pārliecību par vīnu izcelsmi un kvalitāti, kā arī to atbilstību produkta specifikācijai. Turklāt kompetento iestāžu veiktās pārbaudes ir efektīvākas, ja tiek veiktas mazākā apgabalā.

2.7. *Produkta specifikācijas 5. punkts "Raža un vīndarības metodes". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

Ir iekļauta tabula, kas apkopo vīnogu ražas/vīna iznākuma attiecību.

Iegūstamā baltvīna proporcija no 65 % palielināta līdz 70 %.

Ir aprakstītas vīnogu žāvēšanas metodes vīnam ar norādi *Passito* papildus tām, kas attiecas uz *Vendemmia Tardiva* un iepriekš bija aprakstītas vecās specifikācijas 4. punktā.

Ir precizētas vīna nogatavināšanas metodes vīnam ar norādi *Riserva* un vīna rafinēšanas metodes vīnam ar norādi *Superiore*.

Pamatojums

- a) Labākam pārskatam ir iekļauta tabula, kurā apkopota vīnogu ražas/vīna iznākuma attiecība ar atjauninājumiem attiecībā uz dažādajiem vīnu veidiem; iepriekš tā bija aprakstīta punkta tekstuālajā daļā.
- b) Iegūstamās baltvīna proporcijas palielināšana no 65 % līdz 70 % ir neliela korekcija, kas pieprasīta, pamatojoties uz testēšanas rezultātiem un inovatīvām vīndarības metodēm, kas parāda, ka šāds palielinājums neietekmē vīna analītiskās un organoleptiskās īpašības.
- c) Tā kā ir ieviests *Passito* veids, ir aprakstītas vīnogu žāvēšanas metodes.

- d) Vīndarības standarti, kas aprakstīti vecajā specifikācijā, ir sakārtoti, jo īpaši attiecībā uz rafinēšanas metodēm vīnam *Menfi Bianco* ar norādi *Superiore*, arī ar norādi uz vīnogu šķirnēm 'Catarratto', 'Chardonnay', 'Fiano' un 'Grecanico', kā arī attiecībā uz nogatavināšanas metodēm vīnam ar norādi *Riserva* un norādi uz vīnogu šķirnēm 'Nero d'Avola', 'Perricone' un 'Syrah'.

2.8. *Produkta specifikācijas 6. punkts "Īpašības patēriņa laikā". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

- a) Ir iekļauti visi veidi, uz kuriem attiecas produkta specifikācija, un ar tiem saistītie deskriptori; veidi, kas vairs nav iekļauti, ir svītroti (*Menfi Feudo dei Fiori* un *Menfi Bonera*).
- b) Ir svītrots punkta 3. apakšpunkts par ministrijas pilnvarām izdot dekrētu, ar kuru groza kopējo skābuma raksturlielumu un minimālo bezcukura ekstrakta saturu.

Pamatojums

- a) Ir aprakstītas jauno iekļauto vīnu īpašības un pārskatītas esošo tipu īpašības, lai sniegtu precīzāku analītisko un organoleptisko īpašību aprakstu.

Šis ļoti skaidrās un atšķirīgās īpašības ļauj tos skaidri identificēt un sasaistīt ar ģeogrāfisko apgabalu, kā aprakstīts produkta specifikācijas 9. punktā.

Konkrēti, visiem vīniem ir līdzsvarotas ķīmiskās un fizikālās īpašības, kas palīdz nodrošināt labi sabalansētu garšu; visu šo veidu vīniem ir patīkamas, harmoniskas, izteiktas un delikātas aromāta nianses, dažkārt ar augļu, ziedu vai augu notīm, kas raksturīgas to šķirņu vīnogām, no kā vīns gatavots.

- b) Ir svītrots 6. punkta 3. apakšpunkts, jo tas vairs neatbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

2.9. *Produkta specifikācijas 7. punkts "Marķēšana un noformēšana". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

- a) Ir iekļauta iespēja izmantot papildu topogrāfiskās norādes, kas attiecas uz vīndārzu.
- b) Ar KCVN "Menfi" apzīmēto vīnu marķējumā un noformējumā var norādīt nosaukumu "Sicilia" kā atsauci uz lielāku ģeogrāfisko vienību.

Pamatojums

- a) Atsauce uz saimniecību ir veids, kā vīnu raksturot labāk, jo uz etiķetes tiek norādīts, ka vīns ir cēlies tikai no konkrēta vīndārza.
- b) Lielākas ģeogrāfiskās vienības "Sicilia" nosaukuma norādīšana ļauj sniegt vairāk informācijas patērētājam par KCVN "Menfi" produkcijas ražošanas apgabala ģeogrāfisko atrašanās vietu saskaņā ar spēkā esošajiem valsts un ES tiesību aktiem.

2.10. *Produkta specifikācijas 8. punkts "Iepakojums". Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi*

Apraksts

Ir atļauts viss ietilpības diapazons līdz 3 litriem.

Ir atļauts izmantot dažādas ietilpības, dažādu veidu un materiālu taru

(maisa un kastes veids).

Ir atļautas visas ar likumu atļautās aizkorķēšanas metodes, izņemot aizkorķēšanu ar kronkorķiem.

Pamatojums

Nodrošināt ražotājiem lielāku brīvību taras un aizzīmogošanas metožu, arī inovatīvas taras un metožu, izmantošanā, kas radītu lielākas iespējas reaģēt uz patērētāju vajadzībām un tādējādi uzlabotu Ar KCVN apzīmētu produktu tirdzniecības iespējas un iespējas tos laist dažādos tirgos gan ES, gan starptautiskā mērogā.

2.11. "Saikne ar vidi". Produkta specifikācijas 9. punkta un vienotā dokumenta grozījums

Apraksts

a), b) un c) apakšpunktā ir iekļauti daži skaidrojumi un papildinājumi.

Pamatojums

Saiknes starp ģeogrāfisko apgabalu un ražoto vīnu kategoriju īpašībām apraksts ir grozīts un papildināts saskaņā ar grozījumiem produkta specifikācijā attiecībā uz noteiktā apgabala paplašināšanu un jaunu produktu veidu iekļaušanu.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Menfi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

15. Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. kategorija "Vīns": *Menfi bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano*

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, maiga, savdabīga, patīkama, ar augļu aromātu.

Garša: sausa, līdzsvarota, šķirnei raksturīga, aromātiska, patīkama, harmoniska, pilnmiesīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi bianco Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano Superiore*

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, šķirnei raksturīga, ar augļu aromātu.

Garša: sausa, līdzsvarota, savdabīga, patīkama, harmoniska, pilnmiesīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco*

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena, iespējams, ar blāvi zaļganu nokrāsu.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, šķirnei raksturīga, patīkama, ar augļu aromātu, svaiga, ar muskata aromātu.

Garša: sausa, patīkama, harmoniska, svaiga, pilnmiesīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

15. kategorija "Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām": *Menfi Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito*

Krāsa: no salmdzeltenas līdz zeltainai.

Smarža: raksturīga, maiga, paliekoša.

Garša: no sausas līdz saldaī, tipiska, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 15,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

4. kategorija “Dzirkstošais vīns”: *Menfi Bianco Spumante*, arī ar šķirnes norādi ‘Chardonnay’, ‘Grecanico’, ‘Chenin Blanc’, ‘Moscato Bianco’

Putas: smalkas, ilgnoturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: savdabīga, izsmalcināta.

Garša: svaiga, harmoniska, no īpaši sausas līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija “Vīns”: *Menfi Rosso*, arī ar norādi *Riserva*, *Nero d’Avola*, arī ar norādi *Riserva*, *Perricone*, arī ar norādi *Riserva*, *Syrah*, arī ar norādi *Riserva*

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, ar noslieci uz granātsarkanu *Riserva* versijai.

Smarža: patīkama, izsmalcināta, maiga, savdabīga, ar augļu, reizēm garšvielu aromātu.

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga, ar viegli izteiktu tanīnu piegaršu, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija “Vīns”: *Menfi Frappato*, *Nerello Mascalese*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: izsmalcināta, maiga, savdabīga, ar augļu, ziedu un augu niansēm, intensīva.

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga, līdzsvarota, svaiga, savelkoša, savdabīga, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot*

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: maiga, savdabīga, ar augļu, reizēm garšvielu aromātu, intensīva.

Garša: sausa, harmoniska, ar viegli izteiktu tanīnu piegaršu, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

15. kategorija "Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām": *Menfi Rosso Passito*

Krāsa: rubīnsarkana, vīna vecumam palielinoties, kļūst granātsarkana.

Smarža: raksturīga, maiga, paliekoša.

Garša: no sausas līdz saldai, tipiska, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 28,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Rosato*, arī ar šķirnes norādi 'Nero d'Avola', 'Perricone', 'Frappato', 'Nerello Mascalese'

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, maiga, savdabīga.

Garša: sausa, harmoniska, līdzsvarota.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Cabernet franc Rosato, Merlot Rosato, Cabernet Sauvignon Rosato, Syrah Rosato, Pinot Nero Rosato*

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: maiga, savdabīga;

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

1. kategorija "Vīns": *Menfi Alicante Bouchet Rosato, Alicante Rosato, Aglianico Rosato, Petit Verdot Rosato*

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: maiga, savdabīga;

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

4. kategorija "Dzirkstošais vīns": *Menfi Rosato Spumante*

Putas: smalkas, ilgnoturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: savdabīga, maiga.

Garša: svaiga, harmoniska, no īpaši sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir 15,0 g/l. Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

NAV

b) *Maksimālās ražas*

Menfi Bianco, Rosso, Rosato, Spumante Bianco, Spumante Rosato, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico, arī Grecanico Spumante, Damaschino, Viognier

84 hl no hektāra

Menfi Vermentino, Chenin Blanc, arī Chenin Blanc Spumante, Nero d'Avola, Perricone un Syrah, arī Riserva un Rosato, Frappato, Merlot

84 hl no hektāra

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot un Aglianico, arī Aglianico Rosato

84 hl no hektāra

Menfi Chardonnay, arī Chardonnay Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco, arī Moscato Bianco Spumante

77 hl no hektāra

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon un Pinot Nero, arī Pinot Nero Rosato

77 hl no hektāra

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 hl no hektāra

Menfi Chardonnay Superiore

66,5 hl no hektāra

Menfi Fiano Superiore

63 hl no hektāra

Menfi Bianco Vendemmia Tardiva

48 hl no hektāra

Menfi Bianco Passito, Rosso Passito

40 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Menfi" apzīmēto vīnu ražošanā izmantoto vīnogu audzēšanas apgabalā ietilpst:

— visa *Menfi* pašvaldības (*Agrigento* province) administratīvā teritorija, kas zemesgrāmatā norādīta kartes lapās Nr. 1 līdz 99,

— *Sciacca* pašvaldības (*Agrigento* province) administratīvās teritorijas daļa, kura zemesgrāmatā identificēta kartes lapās Nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 un 23 un kuras robežas veido: rietumos: līnija, kas sākas no savienojuma ar *Sambuca di Sicilia* pašvaldības teritoriju 67. kartes lapā, virzās pa šīs pašvaldības teritorijas robežu dienvidu virzienā un pēc tam turpinās pa *Menfi* pašvaldības teritorijas austrumu robežu, līdz sasniedz dienvidu robežu, kas ietverta *Sciacca* pašvaldības kartes 23. lapā; dienvidos: robeža kartes lapā Nr. 23; austrumos: austrumu robežas, kas attēlotas kartes lapās Nr. 23, 16, 15, 11, 6, 7 un 4; ziemeļos: kartes lapās Nr. 4, 3 un 1 ietvertā ziemeļu robeža un *Arancio* ezera krasti; austrumos: *Sambuca di Sicilia* pašvaldības teritorijas kartes lapa Nr. 69.

Teritorija aptver apgabalus ar šādiem nosaukumiem: *Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli* un *Monte Cìrami*,

— *Sambuca di Sicilia* pašvaldības (*Agrigento* province) administratīvās teritorijas daļa, kas zemesgrāmatā norādīta kartes lapās Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 un 69.

Kartes lapās Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 un 67 robežas veido: rietumos: līnija, kas stiepjas pa austrumu robežu *Menfi* pašvaldības teritorijas kartes lapā Nr. 23, virzās uz austrumiem pa robežu šīs pašvaldības teritorijas kartes lapās Nr. 41 un 43 un pagriežas atpakaļ uz ziemeļiem un stiepjas pa *Sciacca* pašvaldības teritorijas robežu līdz savienojumam ar teritoriju tās pašas pašvaldības teritorijas kartes lapā Nr. 1; ziemeļos: *Santa Margherita di Belice* pašvaldības teritorija.

Teritorija aptver apgabalus ar nosaukumiem *Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi* un *Tardara*.

Kas attiecas uz kartes lapu Nr. 69 – šis apgabals atrodas uz dienvidrietumiem no *Sambuca di Sicilia* pašvaldības teritorijas, un tā teritorija aptver apgabalus ar nosaukumiem *Fondacazzo* un *Cellaro*,

— *Castelvetrano* pašvaldības (*Trapani* province) administratīvās teritorijas daļa, kura zemesgrāmatā noteikta kartes lapās Nr. 119, 131, 132, 145, 146, 157 un 168 un kuras robežas uz austrumiem un uz ziemeļiem saskaras ar *Menfi* pašvaldības administratīvās teritorijas robežu, uz rietumiem robežojas ar *Belice* upi līdz tās grīvai un uz dienvidiem – ar Vidusjūru. Teritorija aptver apgabalus ar nosaukumiem *Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello* un *Belice*.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Aglianicone N.'

'Pinot grigio'

'Ansonica B.' – 'Insolia'

'Ansonica B.' – 'Inzolia'

'Ansonica B.'

'Cabernet franc N.' – 'Cabernet'

'Cabernet sauvignon N.' – 'Cabernet'

'Calabrese N.' – 'Nero d'Avola N.'

'Catarratto bianco comune B.' – 'Catarratto'

'Catarratto bianco lucido B.' – 'Catarratto'

'Chardonnay B.'

‘Chenin B.’
‘Damaschino B.’
‘Fiano B.’
‘Frappato N.’ – ‘Frappato d’Italia’
‘Grecanico dorato B.’ – ‘Grecanico’
‘Grillo B.’
‘Merlot N.’
‘Moscato bianco B.’ – ‘Moscato’
‘Nerello mascalese N.’
‘Perricone N.’
‘Perricone N.’ – ‘Pignatello’
‘Petit verdot N.’
‘Pinot nero N.’ – ‘Pinot’
‘Sauvignon B.’ – ‘Sauvignon blanc’
‘Syrah N.’ – ‘Shiraz’
‘Vermentino B.’
‘Viogner B.’
‘Alicante bouchet N.’
‘Alicante N.’

8. Saiknes apraksts

ACVN “Menfi”: visu kategoriju vīni

Visu kategoriju vīniem (“Vīns”, “Dzirkstošais vīns” un “Vīns no vēlu iegūtām, žuvušām vīnogām”) saikni ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu rada šim apgabalam raksturīgo zemesgabalu izvietojuma un augšņu veidu (palienu, piekrastes terases, nogāzes, mālaini pakalni un merģeļains kaļķakmens) apvienojums un mijiedarbība, kas veido unikālu ainavu, kuru raksturo tipisks Vidusjūras klimats, temperatūra, kas pastāvīgi ir virs nulles, pat ziemā, nokrišņu daudzums, kas vislielākais ir rudenī un ziemā, un karstas, sausas vasaras ar pietiekamu vēju un saules starojumu.

Šis noteiktā apgabala īpašības, kā arī pārsvarā līdzienās zemes platības, kurās vietām ir pakalni, un vīndārzu labvēlīgais vērsums veicina tādas vides veidošanos, kas ir īpaši piemērota vīnogulāju audzēšanai.

Konkrēti, šai zemei ir tāda augsnes struktūra, kuras sastāvā ir kaļķakmens un māls dažādos daudzumos, sārmaina līdz vāji sārmaina reakcija un līdzsvarota fizikāli ķīmiskā struktūra, kas nodrošina labu liekā ūdens novadīšanu un ūdens rezervju pietiekamību – visas pamatīpašības, kuras vajadzīgas, lai attīstītos sakņu sistēma.

Augsnes reakcija veicina vīnogulāju attīstību, jo lielākā daļa barības vielu ir viegli pieejamas, turklāt mikroorganismu aktivitāte atvieglo slāpekļa, fosfora un sēra uzņemšanu.

Šo faktoru mijiedarbība ar klimatu un temperatūras izmaiņām no vasaras sākuma līdz ražas novākšanai nodrošina pareizu augu veģetatīvo un produktīvo augšanu un līdzsvarotu ogu nogatavošanos ķekaros, kā rezultātā veidojas vīnogas, kas ir bagātas ar polifenoliem un aromātiskajiem prekursoriem.

ACVN “Menfi”: 1. kategorija “Vīns”

Vīna produkti 1. kategorijā “Vīns” ir saistīti ar gadsimtiem ilgām vīnkopības tradīcijām, un visas vietējās un svešzemju vīnogu šķirnes ir lieliski piemērotas. Šīs vīnogu šķirnes audzē zemē, kuru uzskata par vispiemērotāko attiecīgajai šķirnei augsnes un klimata ziņā, lai varētu ražot augstas kvalitātes vīnus ar izteiktu identitāti.

Šeit ražotajiem vīniem ir kopīgas īpašības, piemēram, alkoholiskās sastāvdaļas, spēcīgi aromāti un laba struktūra, ko nosaka augsnes bagātais minerālu sastāvs, Vidusjūras klimats un temperatūras svārstības.

Augstas kvalitātes baltvīniem un sarkanvīniem ir raksturīgs ziedu un augļu aromāts, kā arī uz aukslējām sajūtams pikantums.

Vīniem ar norādi *Riserva* un *Superiore* ir raksturīgs tas, ka tie ir koncentrētāki un strukturētāki un tiem ir sekundāras aromāta nianšas.

Palieņu baltvīni lielākoties ir patīkami un saldi pikanti (jo īpaši 'Chardonnay' šķirnes vīnogu vīni), turpretim augstāku zemju vīni pēc raksturīgajām īpašībām var būt atšķirīgi – sākot no vīna ar augļu (atkarībā no šķirnes) vai ziedu aromātu un beidzot ar vīnu ar asu aromātu; sākot no attīstīta vīna un beidzot ar nobriedušu vīnu.

Sarkanvīnus, kas ražoti no 'Cabernet Sauvignon' un 'Syrah' šķirnes vīnogām, īpaši ietekmē vīnogu audzēšana zemē piekrastes terasēs, kas atrodas zemākā augstumā virs jūras līmeņa, jo šāda zeme šķirnei 'Cabernet Sauvignon' nodrošina līdzsvaru starp zālaugu niansēm un ziedu un augļainuma aromātu, bet šķirnei 'Syrah' piešķir augļainuma nianses.

Vīnos, kas ražoti no vīndārziem terasēs vidējā augstumā un jo īpaši no 'Nero d'Avola' un 'Merlot' šķirnes vīnogām, veidojas sarežģītas un nobriedinātas fenola nianses, ko līdzsvaro garšaugu, augļainuma un ziedu nianses. Šos vīnus tradicionāli bauda pie vietējās un Sicīlijas virtuves produktiem (ACVN sieri "Vastedda", "Valle del Belice", "Pecorino Siciliano" un vietējām zivīm – sardīnēm, anšovjiem un citām treknajām zivīm).

ACVN "Menfi": 4. kategorija "Dzirkstošais vīns"

Dzirkstošajiem vīniem ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa (baltvīniem) vai dažādas intensitātes sāra krāsa (sārtvīniem), tiem ir sīki burbulīši, un ir jūtamas ziedu un augļainuma nianses un sveigs aromāts. To nodrošina minerāliem bagātās augsnes, Vidusjūras klimats un temperatūras svārstības.

Konkrēti, šķirnes 'Chardonnay' un 'Chenin Blanc' galvenokārt audzē kaļķainākās un mālainākās augsnēs, kas veidojušās no merģeļa, un augstu kalnos, un to ražu izmanto arī pārstrādei dzirkstošajā vīnā.

Dzirkstošā vīna ražošana ir saistīta ar vietējām vīnkopības tradīcijām, kas apvienotas ar vīndarības inovāciju un šai produktam kategorijai norādīto vietējo un svešzemju šķirņu izmantošanu.

Vides faktoru un cilvēkfaktoru ietekmē tiek iegūts tāds dzirkstošais vīns, kam raksturīgs perfekts skābuma līmenis un sveigums ar aromātiskām niansēm un kas lieliski papildina gastronomijas un raksturīgos vietējos produktus, piemēram, "Carciofo Spinoso di Menfi" artišokus, ACVN "Vastedda" sieru, ACVN "Olive Nocellara del Belice" olīvas, treknās zivis un dzeltenās melones.

ACVN "Menfi": 15. kategorija "Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām"

Vīniem, kas iegūti no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, vienmēr ir laba struktūra, līdzsvars starp skābenumu un saldenu, kā arī augļainuma nianses atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm, un to nosaka bagātīgais minerālu sastāvs augsnē un jo īpaši Vidusjūras klimats un karstās, sausās vasaras ar pietiekamu vēju un saules starojumu, kas veicina cukuru koncentrāciju, un temperatūras svārstības, kas piešķir vīniem sveigumu.

Baltvīniem un sarkanvīniem ir laba struktūra un līdzsvars starp skābenumu un saldenu, un atkarībā no augsnes un izmantoto vīnogu šķirņu kombinācijas tiem var būt riekstu, piemēram, valriekstu, mandeļu un pistāciju, piegarša, ko pastiprina apelsīnu marmelādes nianses (palienes); tiem piemīt dzelteno augļu, piemēram, ananāsu, aprikožu, dateļu un žāvētu vīģu, piegarša, un tie mutē rada elegantu un saldu garšu ar labu skābenumu un citrusaugļu pēgaršu (piekrastes terasēs vidējā augstumā virs jūras līmeņa).

No mālainajiem pakalniem un nogāzēm, kur vīnogas pārgatavojas vairāk, iegūst vīnus ar pilnmiesīgiem aromātiem, nogatavojušos augļu, plūmju, jāņogu/upeņu ievārījuma un žāvētu augļu piegaršu, kā arī ar saldu, maigu un līdzsvarotu garšu.

Sauso Vidusjūras vasaru klimata un merģeļaina kaļķakmens augsnes kombinācija ļauj radīt vīnus, kas ir bagāti ar augļu un ziedu, piemēram, persiku, sveigu aprikožu, apelsīnu ziedu un citrusaugļu, aromātiem un ir arī izteikti sveigi, ar raksturīgu mineralitāti.

Šie baltvīni un sarkanvīni ir saldi, bet ne šķebinoši sava ļoti labā skābenuma un tām vīnogu šķirnēm raksturīgo aromātu dēļ, no kurām tie ir pagatavoti, un lieliski papildina tradicionālos cepumus un smalkmaizītes, kas raksturīgi Sicīlijai ("Cassata", "Cannoli", "Dolci di mandorla" u. c.) un vietējam apgabalam ("Nucatoli", "Minni di virgini", sausie cepumi).

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Fasēšana noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta fasēšana

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 8. pantu noteiktā prasība, ka fasēšanai ir jānotiek noteiktajā apgabalā, ir paredzēta, lai aizsargātu ACVN "Menfi" vīnu kvalitāti un tēlu, garantētu to izcelsmi un nodrošinātu attiecīgo pārbaucēju efektivitāti un savlaicīgumu. KCVN "Menfi" vīnu atšķirīgās iezīmes un īpašības, kas saistītas ar to izcelsmes apgabalu, ir labāk aizsargātas, ja vīns tiek pildīts pudelēs ražošanas apgabalā, jo noteiktā apgabala ražotāji ir atbildīgi

un viņiem ir profesionālas prasmes piemērot un izpildīt visus tehniskos noteikumus attiecībā uz pārvadāšanu un pildīšanu pudelēs. Šis pienākums ļauj novērst iespējamus riskus, kas saistīti ar pārvadāšanu ārpus vīna ražošanas apgabala, piemēram, oksidēšanos un termisko stresu, kuru izraisa pārāk augsta vai zema temperatūra, kas pasliktina produkta kvalitāti, nelabvēlīgi ietekmējot tā ķīmiskās/fizikālās īpašības (skābums, polifenoli un vielas, kas piešķir krāsu) un organoleptiskās īpašības (krāsa, aromāts, garša), kā arī tā stabilitāti. Tiek samazināts arī mikrobioloģiskā piesārņojuma risks (ko rada baktērijas, vīrusi, sēnes, pelējums vai raugi). Šī prasība dod labumu uzņēmējiem, kuri apzinās riskus un ir atbildīgi par ACVN kvalitātes saglabāšanu, un nodrošina patērētājiem pārliecību par vīnu izcelsmi un kvalitāti, kā arī to atbilstību produkta specifikācijai. Turklāt kompetento iestāžu veiktās pārbaudes ir efektīvākas, ja tiek veiktas mazākā apgabalā.

Nosaukuma "Sicilia" lietošana ar mērķi atsaukties uz lielāku ģeogrāfisku vienību

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu marķējuma prasības

Nosacījuma apraksts

Ar KCVN "Menfi" apzīmētā produkta specifikācijas 1. punktā minēto vīnu marķējumā un noformējumā var norādīt nosaukumu "Sicilia" kā atsauci uz lielāku ģeogrāfisko vienību saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības un valsts tiesību aktiem.

Papildu vietvārdu izmantošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu marķējuma prasības

Nosacījuma apraksts

Produkta specifikācijas 1. punktā minēto vīnu marķējumā un noformējumā var izmantot papildu vietvārdus, kas attiecas uz vīndārziem, kuros audzē vīnogas, ko izmanto attiecīgā vīna ražošanai, saskaņā ar Likuma Nr. 238/2016 31. panta 10. punktu. Sicīlijas reģiona papildu vietvārdu (kas attiecas uz vīndārziem) sarakstu atjaunina katru gadu, un tas ir pieejams tiešsaistē vietnē

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_AssessoratoregionaledeleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20a%20DDG%201337_2019.pdf.

Atkāpes attiecībā uz vīna un dzirkstošā vīna ražošanas apgabalu

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem vīndarības darbības var veikt noteiktā ražošanas apgabala tiešā tuvumā, konkrēti, to pašvaldību administratīvajā teritorijā, kuras atrodas blakus *Menfi* pašvaldības teritorijai, t. i., *Montevago*, *Santa Margherita Belice*, *Sambuca di Sicilia*, *Sciacca* un *Castelvetrano*. Pie kategorijas "Dzirkstošais vīns" piederīgos dzirkstošos vīnus drīkst ražot tajā Sicīlijas reģiona (*Regione Sicilia*) administratīvajā vienībā, pie kuras pieder ražošanas apgabals.

Saite uz produkta specifikāciju

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