

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2020/C 18/08)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«MENFI»

PDO-IT-A0786-AM02**Data do pedido: 29.9.2014****1. Normas aplicáveis à alteração**

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 - Alteração não menor

2. Descrição e fundamentação da alteração**2.1. Artigo 1.º do caderno de especificações. Designação e vinhos/Categorias. Alteração do caderno de especificações ou do documento único**

Descrição

a) É adicionada a categoria 4) Vinho espumante, compreendendo:

- Espumante branco, incluindo os espumantes com indicação de uma das seguintes castas: *chardonnay*, *grecanico*, *chenin blanc* e *moscato bianco*;
- Espumante rosado;

b) A categoria 15) Vinho proveniente de uvas passas foi alargada de modo a abranger também os seguintes vinhos:

- Branco «passito»;
- Tinto «passito»;

Motivo

As categorias introduzidas, vinhos espumantes e vinhos provenientes de uvas passas, são produtos bem estabelecidos na zona em causa. A área de produção DOC Menfi foi objeto de intensa experimentação nos últimos vinte anos. As alterações pretendem refletir esta nova realidade.

2.2. Artigo 1.º do caderno de especificações. Denominação e vinhos/novas castas de uva. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição

a) Foram acrescentadas as seguintes castas principais: *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* e *aglianico*

(1) JOL 347 de 20.12.2013, p. 671.

As novas variedades dizem respeito, em concreto, aos seguintes vinhos:

- Branco espumante, incluindo os vinhos com menção «passito» e «superior»;
- Tinto «passito»;
- Menfi rosado, incluindo o Menfi rosado espumante;
com indicação das castas *inzolia*, *grillo*, *chardonnay* na versão espumante e nos vinhos com menção «superior»;
- Menfi Catarratto, incluindo os vinhos com menção «superior»;
- Grecanico com menção «superior» e Grecanico Espumante;
- Fiano, incluindo os vinhos com menção «superior»;
- Damaschino;
- Viognier;
- Sauvignon;
- Pinot grigio;
- Vermentino;
- Chenin Blanc incluindo o Chenin Blanc espumante;
- Moscato Branco, incluindo Moscato Branco espumante;
- Nero d'Avola, com menção «reserva» e Nero d'Avola rosado;
- Perricone, incluindo o Perricone «reserva» e o Perricone rosado;
- Frappato, incluindo o Frappato rosado;
- Nerello Mascalese, incluindo o Nerello Mascalese rosado; Cabernet Franc, incluindo o Cabernet Franc rosado;
- Merlot e Cabernet Sauvignon rosado;
- Syrah com menção «reserva» e Syrah rosado;
- Pinot Nero, incluindo o Pinot Nero rosado;
- Alicante Bouchet, incluindo o Alicante Bouchet rosado; Alicante, incluindo o Alicante rosado;
- Petit Verdot, incluindo o Petit Verdot rosado;
- Aglianico, incluindo o Aglianico rosado.

Com a especificação de um máximo de duas castas de uva da mesma cor das castas acima indicadas.

- b) Deixam de estar abrangidas as subáreas «Feudo dei Fiori» e «Bonera» e o monovarietal Sangiovese.

Motivo

- a) As castas de uva recentemente introduzidas, bem como os vinhos rosados e os vinhos com menção «superior», estão bem estabelecidos na zona. De igual modo, os novos tipos com indicação da casta fazem referência a castas melhoradas já produzidas no território e que eram já utilizadas nos lotes de vinhos brancos e tintos da DOC Menfi, quer como castas principais constituindo, pelo menos, 60 ou 75% do vinho, quer como castas secundárias constituindo entre 20 e 30%, de acordo com o tipo.

Nos últimos vinte anos, realizaram-se muitas experiências na área da produção da DOC Menfi, tendo sido introduzidas novas castas e melhoradas as já existentes. Esta alteração visa, portanto, refletir a nova realidade.

- b) No contexto da reorganização e melhoria dos sistemas de cultivo e das técnicas de vinificação, a qualidade global dos produtos da zona do DOC tornou-se bastante homogénea, sem que se note, ao longo dos anos, uma clara diferença entre as uvas produzidas nas subáreas do Feudo dei Fiori e Bonera e as uvas produzidas no resto da área da DOC. Considerou-se, portanto, desnecessário utilizar as indicações destas subáreas; decidiu-se simplificar o caderno de especificações e dar maior peso à DOC Menfi no seu conjunto.

2.3. Artigo 2.º do caderno de especificações. Combinação de castas. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição

- a) A combinação de castas para o tipo Menfi branco foi uniformizada para todas as versões: espumante, colheita tardia, «passito» e superior.

A casta *grillo* foi incluída nas castas principais, podendo representar, pelo menos, 60%;

a percentagem de castas secundárias aumentou de 25% para um máximo de 40%, no caso das uvas de outras castas de uva branca, incluindo as variedades aromáticas que podem ser cultivadas na região da Sicília.

- b) A combinação de castas para o tipo Menfi tinto foi uniformizada, inclusive para as versões reserva, «passito» e rosado.

As castas *perricone*, *nerello mascalese*, *alicante* e *alicante bouchet* foram incluídas nas principais castas de uva, podendo representar, pelo menos, 60%, e a casta *sangiovese* foi suprimida;

a percentagem de castas secundárias aumentou de 30% para um máximo de 40%, no caso das uvas de outras castas de uva tinta, incluindo as variedades aromáticas que podem ser cultivadas na região da Sicília.

Motivo

A combinação de castas para vinhos tintos e brancos foi alterada, de modo a incluir as variedades mais representativas tradicionalmente cultivadas na área de produção da DOC Menfi, com especial destaque para as variedades autóctones.

2.4. Artigo 3.º do caderno de especificações. Área de produção. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição:

A área de produção foi ampliada de modo a abarcar a área circunscrita pelas fronteiras administrativas do município de Menfi, que era apenas parcialmente incluída, bem como algumas localidades de outros municípios também apenas parcialmente incluídas. Em termos mais específicos, a zona foi ampliada de modo a incluir as localidades de Costa Finocchiaro, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme e Monte Cirami no município de Sciacca, e a localidade de Misilibesi no município de Sambuca di Sicilia. No município de Castelvetro, a área foi ampliada de modo a incluir todo o território das localidades mencionadas no artigo 3.º do caderno de especificações (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belice), que eram apenas parcialmente incluídas.

Motivo

A expansão deveu-se à necessidade de incorporar na zona de produção as áreas vitícolas circundantes, de características idênticas, que foram sempre cultivadas, mas que se encontram fragmentadas e dispersas por várias zonas adjacentes. Foi, portanto, definida uma área de produção mais homogénea em termos de características do terreno, de sistemas de cultivo e de condições edafoclimáticas. A área demarcada é descrita em pormenor, precisando os mapas cadastrais das parcelas, tal como estão inscritas no cadastro predial, e suas respetivas fronteiras, bem como as subdivisões e as localidades em questão. A descrição da área de produção demarcada inclui os números dos mapas oficiais do registo predial utilizados para identificar as parcelas.

2.5. Artigo 4.º do caderno de especificações. Normas vitivinícolas. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição

A descrição das normas vitivinícolas foi simplificada e foi estabelecido o rendimento máximo das uvas por hectare, assim como o título alcoométrico volúmico natural mínimo para cada tipo incluído no artigo 1.º do caderno de especificações, mantendo os parâmetros de qualidade dos tipos já incluídos (rendimentos máximos de uva/ha e título alcoométrico volúmico natural mínimo).

As referências às subáreas foram suprimidas e as normas respeitantes aos vinhos de colheita tardia passam a ser descritas no artigo seguinte. Precisa-se, por último, que os vinhos DOC Menfi podem ser produzidos no terceiro ano seguinte ao ano da plantação.

Motivo

As principais normas vitivinícolas foram confirmadas e melhorados alguns parâmetros de crescimento, nomeadamente em termos de aumento do número de vinhas por hectare para as novas plantações.

Para uma melhor visão de conjunto, os parâmetros de qualidade (rendimentos máximos de uvas/ha e títulos alcoométricos volúmicos naturais mínimos) de todos os tipos abrangidos pelo artigo 1.º do caderno de especificações, anteriormente descritos no corpo do artigo, passam a ser apresentados na forma de tabela.

2.6. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Delimitação da área de produção e de engarrafamento. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

- a) Na sequência da ampliação da área de produção de uvas, os limites da zona de vinificação foram alterados de modo a incluir o município de Menfi e os seguintes municípios adjacentes: Montevago e Santa Margherita Belice, fora da zona de produção; Sambuca di Sicilia, Sciacca e Castelvetrano dentro da área, em conformidade com o artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (EC) n.º 607/2009;
- b) a área de produção dos vinhos espumantes inclui a circunscrição administrativa da região da Sicília, em conformidade com o artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 607/2009.
- c) O engarrafamento dos vinhos faz-se obrigatoriamente nas zonas de produção mencionadas.

Motivo

- a) e b) Delimitar a área de produção de vinho para ter em conta a derrogação prevista no artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 607/2009 permite aos produtores utilizar instalações adjacentes à zona de produção.
- c) A obrigatoriedade de engarrafamento na região demarcada, em conformidade com o artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009, justifica-se pela necessidade garantir a qualidade e a imagem dos vinhos DOP Menfi, a sua origem, eficácia e rapidez dos controlos necessários. As características e as qualidades específicas dos vinhos DOC Menfi, ligadas à sua zona de origem, são mais adequadamente protegidas pelo engarrafamento na área de produção, uma vez que os produtores da zona demarcada são responsáveis e possuem as competências profissionais para aplicar e fazer cumprir todas as regras técnicas de transporte e engarrafamento. Esta obrigação evita possíveis riscos de transporte para fora da área vitícola, como: oxidação e *stress* térmico causados por temperaturas baixas ou elevadas, deterioração do produto, alteração das características químicas/físicas (acidez, teor de polifenóis e substâncias que dão cor ao vinho) e organoléticas (cor, aroma, sabor); estabilidade do produto. O risco de contaminação microbiológica (por bactérias, vírus, fungos, bolores ou leveduras) também foi reduzido. Este requisito beneficia os operadores, que têm consciência dos riscos e são responsáveis pela preservação da qualidade da DOP; por outro lado, oferece aos consumidores a garantia da origem e qualidade dos vinhos e da sua conformidade com o caderno de especificações. Além disso, os controlos efetuados pelos organismos competentes são mais eficazes numa área menor.

2.7. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Rendimentos e práticas enológicas. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

Inseriu-se uma tabela do rendimento das uvas;

No caso do vinho branco, o rendimento aumentou de 65% para 70%;

Descrevem-se os métodos de secagem das uvas destinadas ao vinho «passito», para além dos colheita tardia, já descritos no artigo 4.º do anterior caderno de especificações.

Especificam-se os métodos de envelhecimento do vinho com menção «reserva» e de afinamento do vinho com menção «superior».

Motivo

- a) Para uma melhor visão de conjunto, incluiu-se a tabela dos rendimentos de uva/vinho com atualizações para os vários tipos; os rendimentos eram anteriormente descritos no corpo do artigo.
- b) O aumento do rendimento no caso do vinho branco, que passa de 65% para 70%, representa um pequeno ajustamento, solicitado com base nos resultados de experiências e nas técnicas de vinificação inovadoras que demonstraram que este aumento não afeta as características analíticas e organoléticas do vinho.
- c) Na sequência da introdução do tipo «passito», são descritos os métodos de secagem das uvas.

- d) Foram ordenadas as normas de vinificação descritas no anterior caderno de especificações, designadamente os métodos de refinamento para a obtenção das menções «superior» para o Menfi Bianco, incluindo os vinhos com indicação das castas *catarrato*, *chardonnay*, *fiano* e *grecanico*, bem como os métodos de envelhecimento da menção «reserva», com indicação das castas *nero d'avola*, *perricone* e *syrah*.

2.8. *Artigo 6.º do caderno de especificações. Características na fase de consumo. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

- a) Foram incluídos todos os tipos abrangidos pelo caderno de especificações, com os respetivos descritores; suprimiram-se os tipos já não previstos (Menfi Feudo dei Fiori e Menfi Bonera).
- b) Foi suprimido o n.º 3 do artigo sobre o poder do Ministério para emitir um decreto que altere a acidez total e o extrato não redutor mínimo.

Motivo

- a) Para uma descrição mais precisa das características analíticas e organolépticas, as características dos vinhos recentemente introduzidos foram descritas e as dos tipos existentes foram revistas.

Estas características, muito claras e distintivas, permitem a identificação inequívoca dos vinhos e a sua ligação à área geográfica descrita no artigo 9.º do caderno de especificações.

Todos os vinhos apresentam características químicas e físicas equilibradas, que contribuem para a sua harmonia gustativa; todos os tipos têm aromas agradáveis, harmoniosos, característicos e elegantes, por vezes com notas frutadas, florais e vegetais, típicas das castas utilizadas.

- b) Foi suprimido o n.º 3 do artigo 6.º, uma vez que já não está em conformidade com a legislação em vigor.

2.9. *Artigo 7.º do caderno de especificações. Rotulagem e apresentação. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

- a) Foi incluída a possibilidade de utilizar indicações topográficas suplementares que façam referência à vinha;
- b) Na rotulagem e apresentação dos vinhos DOC Menfi, é autorizada a indicação do nome «Sicilia» como unidade geográfica mais extensa.

Motivo

- a) Pretende-se caracterizar melhor o vinho indicando no rótulo a proveniência exclusiva de uma determinada vinha da exploração vitícola.
- b) A indicação da unidade geográfica maior «Sicilia» permite fornecer mais informações ao consumidor sobre a localização geográfica da DOC Menfi, conforme a legislação nacional e da UE em vigor.

2.10. *Artigo 8.º do caderno de especificações. Acondicionamento. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

São autorizados todos os volumes até 3 litros;

É permitida a utilização de recipientes de capacidades diferentes e de estruturas e materiais distintos

(dos tipos saco e caixa);

São permitidos todos os vedantes autorizados por lei, com exceção das cápsulas.

Motivo

Pretende-se com isto conceder aos produtores maior liberdade na utilização de recipientes e vedantes, incluindo métodos inovadores, dando-se assim maior resposta às necessidades dos consumidores e aumentando as oportunidades de comercialização e venda de produtos DOC nos vários mercados, tanto na UE como a nível internacional.

2.11. *Relação com a área geográfica. Alteração do artigo 9.º do caderno de especificações e do documento único*

Descrição:

Fizeram-se alguns esclarecimentos e acréscimos nas alíneas a), b) e c).

Motivo:

A descrição da relação entre a área geográfica e as características das categorias de vinhos produzidos foi alterada e completada tendo em conta as alterações do caderno de especificações relativas ao alargamento da zona demarcada e à introdução de novos tipos de produtos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome**

Menfi

2. **Tipo de indicação Geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos Vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante

15. Vinho proveniente de uvas passas

4. **Descrição Do(s) Vinho(s)**

Categoria 1. Vinho «Menfi» branco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: fino, elegante, delicado, característico e agradável com notas frutadas;

Boca: seco, equilibrado, característico da variedade, agradável, pleno de sabores, harmonioso, encorpado, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,00%

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi branco superior, Chardonnay superior, Catarratto superior, Grecanico superior, Fiano superior

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: fino, elegante, característico da variedade, com notas frutadas;

Boca: seco, equilibrado, característico, agradável, harmonioso, encorpado, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, podendo apresentar reflexos esverdeados.

Nariz: fino, elegante, característico da variedade, agradável, com notas frutadas, fresco, de aroma almiscarado;

Boca: seco, agradável, harmonioso, fresco, encorpado, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 10,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 15. Vinho de uvas passas: Menfi branco de colheita tardia, branco «passito»

Cor: do amarelo-palha ao amarelo-dourado.

Nariz: característico, delicado e persistente;

Boca: do seco ao doce, característico, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 15,00%

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 4. Vinho espumante: Menfi branco espumante, incluindo os espumantes com indicação das castas *chardonnay*, *grecanico*, *chenin blanc*, *moscato bianco*

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: característico, fino;

Boca: fresco, harmonioso, do seco ao doce.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,00%

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi tinto, incluindo os tintos com menção «reserva», Nero d'Avola, incluindo os vinhos com menção «reserva», Perricone, incluindo os vinhos com menção «reserva», Syrah, incluindo os vinhos com menção «reserva»

Cor: vermelho-rubi com intensidade variável, tendendo para o vermelho-granada no reserva;

Nariz: agradável, fino, delicado, característico, frutado, por vezes especiado;

Boca: seco, harmonioso, encorpado, ligeiramente tânico, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável.

Nariz: fino, delicado, característico, frutado, floral, com notas vegetais, intenso;

Boca: seco, harmonioso, encorpado, equilibrado, fresco, adstringente, característico, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 12,00%

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável.

Nariz: delicado, característico, frutado, por vezes especiado, intenso;

Boca: seco, harmonioso, ligeiramente tânico, característico.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 12,00%

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 15. Vinho de uvas passas: Menfi tinto «passito»

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: característico, delicado e persistente;

Boca: do seco ao doce, característico, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 16,0%

Extrato não redutor mínimo: 28,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi rosado, incluindo os vinhos com indicação das castas *nero d'Avola*, *perricone*, *frappato*, *nerello mascalese*

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: fino, elegante, delicado, característico;

Boca: seco, harmonioso, equilibrado.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Cabernet franc rosado, Merlot rosado, Cabernet sauvignon rosado, Syrah rosado, Pinot Nero rosado

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: delicado, característico;

Boca: seco, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Alicante Bouchet rosado, Alicante rosado, Aglianico rosado, Petit Verdot rosado

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: delicado, característico;

Boca: seco, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 4. Vinho espumante: Menfi rosado espumante;

Espuma: fina e persistente;

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: característico, delicado;

Boca: fresco, harmonioso, do extrasseco ao doce.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

5. Práticas vitivinícolas

a) Práticas enológicas essenciais

NENHUMA

b) Rendimentos máximos

Menfi branco, tinto, rosado, espumante branco, espumante rosado, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico incluindo o Grecanico espumante, Damaschino, Viognier

84 hectolitros por hectare

Menfi Vermentino, Chenin Blanc incluindo o Chenin Blanc espumante, Nero d'Avola, Perricone e Syrah incluindo o reserva e o rosado, Frappato, Merlot

84 hectolitros por hectare

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot e Aglianico incluindo o Aglianico rosado

84 hectolitros por hectare

Menfi Chardonnay incluindo o Chardonnay espumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco incluindo o Moscato Bianco espumante

77 hectolitros por hectare

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero incluindo o Pinot Nero rosado

77 hectolitros por hectare

Menfi Catarratto superior, Grecanico superior, Fiano

70 hectolitros por hectare

Menfi Chardonnay superior

66,5 hectolitros por hectare

Menfi Fiano superior

63 hectolitros por hectare

Menfi branco de colheita tardia

48 hectolitros por hectare

Menfi branco «passito», tinto «passito»

40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica Delimitada**

A área de produção das uvas utilizadas na produção de vinhos com denominação de origem controlada «Menfi» compreende:

— Todo o território administrativo do município de Menfi (província de Agrigento) identificado nas folhas n.ºs 1 a 99 do cadastro predial;

— Parte do território administrativo do município de Sciacca (província de Agrigento) identificado nas folhas n.ºs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 e 23 do cadastro predial, cujos limites são definidos: a oeste, partindo da intersecção com a folha 67 do município de Sambuca di Sicilia e seguindo, rumo a sul, pelo limite desse município e, depois, pela fronteira oriental do município de Menfi que continua até à fronteira meridional na folha n.º 23 do município de Sciacca; a sul, pela fronteira da folha n.º 23; a leste, pelas fronteiras orientais das folhas n.ºs 23, 16, 15, 11, 6, 7 e 4; a norte, pelo limite setentrional das folhas n.ºs 4, 3 e 1 e as margens do lago Arancio; a leste, pelo território do município de Sambuca di Sicilia das folhas n.º 69;

O território abarca as seguintes áreas: Costa Finocchiarra, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli e Monte Cirami.

— Parte do território administrativo do município de Sambuca di Sicilia (província de Agrigento) identificado nas folhas n.ºs 1, 2, 3, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 e 69 do cadastro predial.

Os limites dos mapas n.ºs 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 e 67 são definidos: a oeste, pela fronteira oriental da folha n.º 23 do município de Menfi, continuando para leste ao longo da fronteira das folhas n.ºs 41 e 43 desse município e rumo a norte pela fronteira do município de Sciacca até à intersecção com a folha n.º 1 do mesmo município; a norte, pelo território do município de Santa Margherita di Belice.

O território abrange as seguintes áreas: Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi e Tardara.

Relativamente à folha n.º 69, o território encontra-se a sudoeste do município de Sambuca di Sicilia e abrange Fondacazzo e Cellaro.

— Parte do território administrativo do município de Castelvetro (província de Trapani), identificado nas folhas n.ºs 119, 131, 132, 145, 157 e 168 do cadastro predial, cujos limites são definidos, a leste e a norte, pela fronteira administrativa do município de Menfi, a oeste, pelo rio Belice, até à foz do rio e, a sul, pelo mar Mediterrâneo. O território abrange as seguintes áreas: Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belice.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Aglianico T.

Pinot grigio

Ansonica B. — Insolia

Ansonica B. — Inzolia

Ansonica B.

Cabernet franc T. — Cabernet

Cabernet sauvignon T. — Cabernet

Calabrese T. — Nero d'Avola T.

Catarratto bianco comune B. — Catarratto

Catarratto bianco lucido B. — Catarratto

Chardonnay B.

Chenin B.
Damaschino B.
Fiano B.
Frappato T. — Frappato d'Italia
Grecanico dorato B. — Grecanico
Grillo B.
Merlot T.
Moscato bianco B. — Moscato
Nerello Mascalese T.
Perricone T.
Perricone T. — Pignatello
Petit Verdot T.
Pinot nero T. — Pinot
Sauvignon B. — Sauvignon blanc
Syrah T. — Shiraz
Vermentino B.
Viogner B.
Alicante bouchet T.
Alicante T.

8. Descrição da(s) relação(ões)

DOP Menfi — Todas as categorias de vinhos

Para todas as categorias de vinho («vinho», «vinho espumante» e «vinho obtido a partir de uvas passas»), a relação com a área geográfica delimitada é determinada pela interação dos terrenos típicos da região (planícies aluviais, terraços costeiros, encostas, colinas argilosas e calcários margosos), que constituem uma paisagem única, caracterizada por um clima tipicamente mediterrânico, temperaturas sempre acima de zero, mesmo no inverno, chuvas que se concentram no período de outono-inverno e verões quentes e secos, mas soalheiros e bem ventilados.

Estas características da área delimitada, as terras predominantemente planas, em parte acidentadas, e a exposição favorável das vinhas contribuem para a criação de um ambiente em tudo vocacionado para a cultura da vinha.

Estes solos têm, em particular, quantidades variáveis de calcário e argila, com reações alcalina a subalcalina e uma estrutura físico-química equilibrada, que garante uma boa drenagem das águas excedentárias e a disponibilidade de reservas hídricas, características fundamentais ao desenvolvimento do sistema de base.

A reação do solo estimula o desenvolvimento das vinhas, uma vez que dispõem da maior parte dos nutrientes necessários. A atividade microbiana contribui, por sua vez, para disponibilizar o azoto, o fósforo e o enxofre.

A interação destes fatores com o clima e as variações de temperatura desde o início do verão até à colheita determinam um crescimento vegetativo e produtivo adequado das plantas e uma maturação equilibrada dos cachos, que dão uvas ricas em polifenóis e precursores aromáticos.

DOP Menfi — Categoria 1. Vinho

Os produtos vitivinícolas da categoria «vinho» estão ligados a uma tradição vitícola secular e todas as castas autóctones e não autóctones se integram na perfeição. Estas castas são cultivadas nos terrenos mais adequados em termos de solo e clima a cada variedade para que se produzam vinhos de grande qualidade e identidade.

Os vinhos produzidos apresentam características comuns, têm os mesmos componentes alcoólicos, aromas fortes e boa estrutura, devido à riqueza de minerais dos solos, ao clima mediterrânico e à variação das amplitudes térmicas.

Os vinhos brancos e tintos caracterizam-se pelos seus aromas florais e frutados e bom paladar.

Os vinhos «reserva» e «superior» são mais concentrados e estruturados e distinguem-se pelos aromas secundários.

Os vinhos brancos das planícies aluviais caracterizam-se, regra geral, pela sapidez e pelos aromas de especiarias doces (sobretudo os vinhos da casta *chardonnay*), enquanto os vinhos provenientes de terrenos situados a maior altitude são frutados (com as notas típicas da variedade), florais e intensos, desenvolvidos e maduros.

As terras situadas em zonas costeiras de menor altitude têm uma influência particular nos vinhos tintos produzidos a partir das castas *cabernet sauvignon* e *syrah*, conferindo ao Cabernet Sauvignon as suas notas herbáceas e ao Syrah o seu frutado floral.

Os vinhos provenientes de vinhas cultivadas em terraço, provenientes das castas *nero d'avola* e *merlot*, desenvolvem notas fenólicas complexas e maduras, a que se contrapõem notas especiadas, frutadas e florais. Estes vinhos acompanham tradicionalmente os produtos típicos da cozinha local e siciliana (queijos DOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano e o pescado local: sardinhas, anchovas e outros peixes gordos).

DOP Menfi — Categoria Vinho espumante (4)

Os vinhos brancos espumantes têm cor amarelo-palha de intensidade variável e os rosados cor-de-rosa mais ou menos intenso, bolha fina e notas florais e frutadas, que se devem à riqueza mineral dos solos, ao clima mediterrânico e à variação das amplitudes térmicas.

Nos solos mais calcários e argilosos provenientes de margas e nas encostas altas, cultivam-se sobretudo as castas *chardonnay* e *chenin blanc*, igualmente destinadas aos vinhos espumantes.

A produção de vinho espumante está ligada à tradição vitivinícola local, à inovação enológica e à utilização das castas autóctones e não autóctones previstas para esta categoria de produtos.

Os fatores ambientais e humanos dão origem a vinhos espumantes caracterizados pela justeza da acidez e frescura e por notas aromáticas que se combinam perfeitamente com a gastronomia e os produtos típicos da região, entre os quais se contam as alcachofras Carciofo Spinoso di Menfi, o queijo DOP Vastedda, as azeitonas DOP Olive Nocellara del Belice, o peixe gordo e o melão amarelo.

DOP Menfi — Categoria 15. Vinho de uvas passas

Os vinhos obtidos a partir de uvas passas têm sempre boa estrutura, equilíbrio entre acidez e doçura e notas frutadas em função das castas utilizadas, devido à riqueza mineral dos solos e, em especial, ao clima mediterrânico e aos seus verões quentes e secos, mas bem ventilados e soalheiros, que favorecem a concentração dos açúcares, e às amplitudes térmicas mais ou menos acentuadas que dão frescura aos vinhos.

Os vinhos brancos e tintos têm boa estrutura e equilíbrio entre a acidez e a doçura e, consoante a combinação dos solos e das castas utilizadas, notas de frutos secos, como as nozes, as amêndoas e os pistácios, enriquecidas por notas de doce de laranja (planícies aluviais); notas de frutos amarelos como o ananás, o damasco, a tâmara e os figos secos. No palato, são elegantes e doces, com boa acidez e um final cítrico (terraços costeiros de altitude intermédia).

Nas encostas e colinas argilosas, onde as uvas atingem maiores níveis de sobreamaturação, produzem-se vinhos plenos de aromas, notas de frutos maduros, doce de ameixa e groselha e notas de frutos secos, doces, suaves e equilibrados no palato.

O clima seco de verão do Mediterrâneo e os solos calcário-margosos dão origem a vinhos ricos em aromas frutados e florais, como o pêssego, o alperce fresco, a flor de laranjeira e os citrinos, e uma frescura intensa tipicamente mineral.

Estes vinhos brancos e tintos são doces, mas não excessivamente, devido ao seu excelente grau de acidez, bem como aos aromas típicos das castas de uva de que provêm, que se conciliam perfeitamente com a tradicional pastelaria siciliana (cassata, cannoli, dolci di mandorla, etc.) e com a pastelaria local (nucatoli, minni di virgini, biscoitos secos).

9. Outras condições essenciais

Engarrafamento na área delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A obrigatoriedade de engarrafamento na região demarcada, em conformidade com o artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009, justifica-se pela necessidade de proteger a qualidade e a imagem dos vinhos DOP Menfi e garantir a sua origem, bem como a eficácia e rapidez dos controlos necessários. As características e as qualidades específicas dos vinhos DOC Menfi, ligadas à sua zona de origem, são mais adequadamente protegidas pelo engarrafamento na área de produção, uma vez que os produtores da zona demarcada são responsáveis e possuem as competências profissionais para aplicar e fazer cumprir todas as regras técnicas de transporte e engarrafamento. Esta obrigação evita possíveis riscos de transporte fora da área vitícola, tais como: oxidação e stress térmico causados por

temperaturas baixas ou elevadas, deterioração do produto, alteração das características químicas/físicas (acidez, teor de polifenóis e substâncias que dão cor ao vinho) e organolépticas (cor, aroma, sabor); estabilidade do produto. O risco de contaminação microbiológica (de bactérias, vírus, fungos, bolores ou leveduras) também foi reduzido. Este requisito beneficia os operadores, que têm consciência dos riscos e são responsáveis pela preservação da qualidade da DOP e oferece aos consumidores a garantia da origem e qualidade dos vinhos e da sua conformidade com o caderno de especificações. Além disso, os controlos efetuados pelos organismos competentes são mais eficazes numa área menor.

Utilização do nome «Sicília» como unidade geográfica maior

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

É autorizada a utilização do nome «Sicília» como unidade geográfica maior no rótulo e apresentação dos vinhos referidos no artigo 1.º da especificação do produto da DOC Menfi, em conformidade com a legislação nacional e da União Europeia em vigor.

Utilização de topónimos adicionais

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

É autorizada a utilização de topónimos adicionais, que façam referência às vinhas de que provêm efetivamente as uvas utilizadas na produção do vinho em causa, no rótulo e apresentação dos vinhos referidos no artigo 1.º do caderno de especificações, em conformidade com o artigo 31.º, n.º 10, da Lei n.º 238/2016. A lista dos topónimos adicionais (referentes a vinhas) disponível na região da Sicília é atualizada anualmente e está disponível em linha em:

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale delleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottidiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf

Derrogação relativa à zona de produção do vinho e do vinho espumante

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na zona geográfica delimitada

Descrição da condição:

Nos termos da legislação da UE em vigor, as operações de vinificação podem ser efetuadas na proximidade imediata da área de produção delimitada e, em especial, no território administrativo dos municípios adjacentes ao município de Menfi, ou seja: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca e Castelvetro. Quanto à categoria «vinho espumante», os vinhos espumantes podem ser produzidos na unidade administrativa da Região da Sicília a que pertence a área de produção.

Hiperligação para o caderno de especificações

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