

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului**

(2020/C 18/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la respectiva cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de două luni de la data prezentei publicări.

**CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI****„MENFI”****PDO-IT-A0786-AM02****Data cererii: 29.9.2014****1. Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

**2. Descrierea și motivele modificării****2.1. Articolul 1 din caietul de sarcini. Denumirea și vinurile/Categoriile. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic**

Descriere

(a) a fost adăugată categoria (4) Vin spumant, care cuprinde:

- Spumante bianco, inclusiv cu indicarea unuia dintre următoarele soiuri de struguri: Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc și Moscato Bianco;
- Spumante rosato;

(b) categoria (15) Vin din struguri stafidiți a fost extinsă pentru a include și:

- Bianco passito;
- Rosso passito;

Motive

Categoriile nou introduse, vinul spumant și vinul din struguri stafidiți, sunt produse consacrate în arealul în cauză. În ultimii 20 de ani s-au realizat numeroase experimente în arealul de producție al DOC Menfi și, prin urmare, scopul acestei modificări este acela de a reflecta noua realitate.

**2.2. Articolul 1 din caietul de sarcini. Denumirea și vinurile/Noi soiuri de struguri. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic**

Descriere

- (a) Au fost adăugate o serie de noi soiuri principale de struguri, cum ar fi 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 și Aglianico.

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

În special, noile soiuri vizează:

- Bianco Spumante și cu indicația „Passito” și „Superiore”;
- Rosso Passito;
- Menfi Rosato, inclusiv Menfi Rosato Spumante;  
cu indicarea soiurilor de struguri Inzolia, Grillo, Chardonnay în versiunea Spumante și cu indicația „Superiore”;
- Menfi Catarratto, inclusiv cu indicația „Superiore”;
- Grecanico cu indicația „Superiore” și Grecanico Spumante;
- Fiano, inclusiv cu indicația „Superiore”;
- Damaschino;
- Viognier;
- Sauvignon;
- Pinot grigio;
- Vermentino;
- Chenin Blanc, inclusiv Chenin Blanc Spumante;
- Moscato Bianco, inclusiv Moscato Bianco Spumante;
- Nero d'Avola cu indicația „Riserva” și Nero d'Avola Rosato;
- Perricone, inclusiv cu indicația „Riserva”, și Perricone Rosato;
- Frappato, inclusiv Frappato Rosato;
- Nerello Mascalese, inclusiv Nerello Mascalese Rosato; Cabernet Franc, inclusiv Cabernet Franc Rosato;
- Merlot și Cabernet Sauvignon Rosato;
- Syrah cu indicația „Riserva” și Syrah Rosato;
- Pinot Nero, inclusiv Pinot Nero Rosato;
- Alicante Bouchet, inclusiv Alicante Bouchet Rosato; Alicante, inclusiv Alicante Rosato;
- Petit Verdot, inclusiv Petit Verdot Rosato;
- Aglianico, inclusiv Aglianico Rosato.

Cu specificarea a cel mult două dintre soiurile de struguri de aceeași culoare menționate anterior.

- (b) Subarelele „Feudo dei Fiori” și „Bonera” și monosoiul Sangiovese nu mai sunt incluse.

#### Motive

- (a) Soiurile de struguri nou introduse, versiunile roze și versiunile cu indicația „Superiore” sunt produse consacrate în arealul în cauză. De asemenea, noile tipuri cu indicarea noilor soiuri de struguri se referă la soiuri de struguri îmbunătățite care erau deja produse în teritoriu și care puteau fi deja utilizate la combinarea soiurilor de struguri pentru vinurile albe și roșii cu DOC Menfi, fie ca soiuri principale de struguri utilizate la producerea vinului în proporție de cel puțin 60 % sau de 75 %, fie ca soiuri secundare utilizate la producerea vinului, reprezentând între 20 % și 30 %, în funcție de tip.

În ultimii 20 de ani, odată cu introducerea de noi soiuri și cu îmbunătățirea celor existente deja, s-au realizat numeroase experimente în arealul de producție al DOC Menfi; prin urmare, scopul acestei modificări este acela de a reflecta noua realitate.

- (b) În contextul în care sistemele de cultivare și tehnicile de vinificație au fost reorganizate și îmbunătățite, calitatea generală a produselor din arealul DOC a devenit destul de omogenă, fără ca de-a lungul anilor să se observe o diferență clară între strugurii produși în subarelele Feudo dei Fiori și Bonera și cei produși în restul arealului DOC. Prin urmare, s-a considerat că nu este necesar să se utilizeze indicațiile acestor subarele și s-a decis să se simplifice caietul de sarcini și să se acorde o importanță mai mare DOC Menfi în ansamblu.

- 2.3. *Articolul 2 din caietul de sarcini al produsului. Combinarea soiurilor de struguri. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

#### Descriere

- (a) Combinarea soiurilor de struguri pentru tipul Menfi Bianco a fost standardizată pentru toate versiunile, Spumante, Vendemmia Tardiva, Passito și Superiore.

Soiul de struguri Grillo a fost inclus printre soiurile principale de struguri care pot reprezenta cel puțin 60 %;

procentul soiurilor secundare de struguri a crescut de la 25 % până la cel mult 40 % în cazul strugurilor din alte soiuri de struguri albi, inclusiv din soiurile aromate adecvate pentru a fi cultivate în regiunea Sicilia.

- (b) Combinarea soiurilor de struguri pentru tipul Menfi Rosso a fost standardizată, inclusiv pentru versiunile Riserva, Passito și Rosato.

Soiurile de struguri Perricone, Nerello Mascalese, Alicante și Alicante Bouchet au fost incluse printre soiurile principale de struguri care pot reprezenta cel puțin 60 %, iar soiul Sangiovese este eliminat;

procentul soiurilor secundare de struguri a crescut de la 30 % până la cel mult 40 % în cazul strugurilor din alte soiuri de struguri roșii, inclusiv din soiurile aromate adecvate pentru a fi cultivate în regiunea Sicilia.

#### Motive

Combi-nația soiurilor de struguri pentru vinurile roșii și albe a fost modificată pentru a include cele mai reprezentative soiuri cultivate în mod tradițional în arealul de producție DOC Menfi, cu un accent deosebit pe soiurile autohtone.

- 2.4. *Articolul 3 din caietul de sarcini al produsului. Arealul de producție. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

#### Descriere

Arealul de producție a fost extins pentru a acoperi întregul areal situat în limitele administrative ale municipali-tății Menfi, care anterior a fost inclus doar parțial, precum și unele localități din cadrul altor municipali-tăți care anterior au fost incluse doar parțial. Mai precis, arealul a fost extins pentru a include localitățile Costa Finocchiaro, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme și Monte Cirami din municipali-tatea Sciacca și localitatea Misilibesi din municipali-tatea Sambuca di Sicilia. În municipali-tatea Castelvetro, arealul a fost extins pentru a include întregul teritoriu al localităților menționate la articolul 3 din caietul de sarcini (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello și Belice), care anterior au fost incluse doar parțial.

#### Motive

Extinderea a fost determinată de necesitatea includerii în arealul de producție a arealelor viticole învecinate, care au aceleași caracteristici cu cele existente și care au fost cultivate întotdeauna cu viță-de-vie, dar care sunt fragmentate și situate în diferite zone adiacente. Prin urmare, un areal de producție mai omogen a fost definit în funcție de caracteristicile terenului, de sistemele de cultivare și de condițiile de sol și climă. Întregul areal delimitat este descris în detaliu, cu referiri la planurile cadastrale utilizate în cartea funciară oficială, precum și frontierele respective, subdiviziunile și localitățile în cauză. Descrierea arealului de producție delimitat include numerele planurilor oficiale din cartea funciară utilizate pentru identificarea parcelelor.

- 2.5. *Articolul 4 din caietul de sarcini al produsului. Standarde viticole. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

#### Descriere

A fost simplificată descrierea standardelor viticole și a fost stabilită producția maximă de struguri la hectar, precum și tăria alcoolică naturală minimă în volume pentru fiecare tip inclus la articolul 1 din caietul de sarcini al produsului, menținându-se parametrii de calitate pentru tipurile deja incluse (producții maxime de struguri/ha și tăriile alcoolice naturale minime).

Trimiterile la subareale au fost eliminate și normele privind vinurile Vendemmia Tardiva (recolta târzie) au fost mutate în articolul următor. În sfârșit, a fost specificat faptul că vinurile DOC Menfi pot fi produse în al treilea an după plantare.

#### Motive

Principalele standarde viticole au fost confirmate și anumiți parametri legați de cultivare au fost îmbunătățiți, în special în ceea ce privește creșterea numărului de plante de viță-de-vie pe hectar pentru noile plantări.

Pentru o imagine de ansamblu mai bună, parametrii de calitate (producții maxime de struguri/ha și tăria alcoolică naturală minimă), menționați anterior în descrierea articolului, au fost prezentați sub formă de tabel pentru toate tipurile prevăzute la articolul 1 din caietul de sarcini al produsului.

2.6. *Articolul 5 din caietul de sarcini al produsului. Delimitarea producției de vin și a zonei de îmbuteliere. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

Descriere

- (a) au fost modificate limitele arealului de vinificație în conformitate cu extinderea arealului de producție a strugurilor, pentru a include întreaga suprafață a municipalității Menfi și a următoarelor municipalități adiacente acesteia: Montevago și Santa Margherita Belice din afara arealului de producție și Sambuca di Sicilia, Sciacca și Castelvetro din cadrul arealului respectiv, în conformitate cu dispozițiile articolului 6 alineatul (4) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009;
- (b) arealul de producție a vinurilor spumante include întreaga suprafață situată în limitele administrative ale regiunii Sicilia, în conformitate cu dispozițiile articolului 6 alineatul (4) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009;
- (c) îmbutelierea vinurilor trebuie să aibă loc în arealele de producție a vinului menționate.

Motive

- (a) și (b) Delimitarea arealului de producție a vinului pentru a ține seama de derogarea prevăzută la articolul 6 alineatul (4) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 permite producătorilor să utilizeze și instalațiile adiacente arealului de producție.
- (c) Motivul care justifică cerința ca îmbutelierea să aibă loc în arealul delimitat, în conformitate cu articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009, este acela de a păstra calitatea și imaginea vinurilor DOP Menfi, de a garanta originea lor și de a asigura eficacitatea și promptitudinea controalelor relevante. Caracteristicile și calitățile distinctive ale vinurilor DOC Menfi, care sunt legate de teritoriul lor de origine, sunt mai bine protejate prin îmbutelierea vinului în cadrul arealului de producție, având în vedere faptul că producătorii din arealul delimitat răspund de aplicarea și de respectarea punerii în aplicare a tuturor normelor tehnice privind transportul și îmbutelierea și au competențele profesionale necesare în acest sens. Această obligație evită posibilele riscuri generate de transportul în afara zonei vitivinicole, cum ar fi: oxidarea și stresul termic, cauzate de temperaturile ridicate sau scăzute, și deteriorarea produsului, cu efecte negative asupra caracteristicilor sale chimice/fizice (aciditatea, polifenolii și substanțele care conferă culoare) și asupra caracteristicilor organoleptice (culoarea, aroma, gustul), precum și asupra stabilității acestuia. De asemenea, a fost redus riscul de contaminare microbiologică (de la bacterii, virusuri, ciuperci, mucegaiuri sau drojdii). Această cerință este în avantajul operatorilor, care sunt conștienți de riscuri și sunt responsabili pentru păstrarea calității DOP, oferind consumatorilor asigurări cu privire la originea și calitatea vinurilor și la conformitatea acestora cu caietul de sarcini al produsului. În plus, controalele efectuate de organisme competente sunt mai eficiente într-o zonă de dimensiuni mai mici.

2.7. *Articolul 5 din caietul de sarcini al produsului. Randamente și practici oenologice. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

Descriere

A fost inclus un tabel cu producția de struguri/vin;

Producția de vin a fost crescută de la 65 % la 70 % în cazul vinului alb;

Metodele de uscare a strugurilor au fost descrise pentru tipul „Passito”, pe lângă cele pentru tipul „Vendemmia Tardiva”, care au fost descrise anterior la articolul 4 din caietul de sarcini precedent;

Au fost specificate metodele de învechire a vinului pentru indicația „Riserva” și metodele de rafinare a vinului pentru indicația „Superiore”.

Motive

- (a) Tabelul cu producția de struguri/vin a fost inclus pentru a avea o mai bună imagine de ansamblu, cu actualizări pentru diferitele tipuri; acestea au fost menționate anterior în descrierea articolului.
- (b) Creșterea producției de vin de la 65 % la 70 % în cazul vinului alb reprezintă o ajustare minoră impusă pe baza rezultatelor testelor și a tehnicilor de vinificație inovatoare care arată că o astfel de creștere nu are efect asupra caracteristicilor analitice și organoleptice ale vinului.
- (c) Ca urmare a introducerii tipului „Passito”, au fost descrise metodele de uscare a strugurilor.

- (d) Standardele de vinificație descrise în caietul de sarcini precedent au fost ordonate, ținându-se seama în special de metodele de rafinare pentru indicația „Superiore” pentru Menfi Bianco, inclusiv cu indicarea soiurilor de struguri Catarratto, Chardonnay, Fiano și Grecanico, precum și de metodele de învechire pentru indicația „Riserva”, cu indicarea soiurilor de struguri Nero d'Avola, Perricone și Syrah.

2.8. *Articolul 6 din caietul de sarcini al produsului. Caracteristici privind consumul. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

Descriere:

- (a) Au fost incluse toate tipurile incluse în caietul de sarcini, împreună cu descriptorii aferenți; tipurile care nu mai sunt incluse au fost eliminate (Menfi Feudo dei Fiori și Menfi Bonera).
- (b) Alineatul (3) al articolului privind competența ministerului de a emite un decret de modificare a acidității totale și a extractului minim fără zahăr a fost eliminat.

Motive:

- (a) Au fost descrise caracteristicile vinurilor nou introduse, iar cele ale tipurilor existente au fost revizuite, pentru o descriere mai precisă a caracteristicilor analitice și organoleptice.

Aceste caracteristici foarte clare și distinctive fac posibilă identificarea clară a acestora și a legăturii cu arealul geografic, astfel cum este descris la articolul 9 din caietul de sarcini al produsului.

În special, toate vinurile au caracteristici fizice și chimice echilibrate, care contribuie la asigurarea unui gust bine echilibrat; toate tipurile au arome plăcute, armonioase, specifice și elegante, uneori cu note fructate, florale și vegetale, tipice soiurilor de struguri utilizate la producerea lor.

- (b) Alineatul (3) al articolului 6 a fost eliminat deoarece nu mai respectă legislația în vigoare.

2.9. *Articolul 7 din caietul de sarcini al produsului. Etichetare și prezentare. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

Descriere

- (a) A fost inclusă posibilitatea utilizării unor mențiuni topografice suplimentare, referitoare la plantația viticolă;
- (b) Denumirea „Sicilia” ca unitate geografică mai mare poate fi utilizată la etichetarea și prezentarea vinurilor DOC Menfi.

Motive

- (a) Referirea la exploatarea se face pentru a caracteriza mai bine vinul, indicând pe etichetă că vinul provine doar dintr-o anumită plantație viticolă;
- (b) Indicarea denumirii unității geografice mai mari „Sicilia” permite furnizarea mai multor informații consumatorului cu privire la localizarea geografică a DOC Menfi, în conformitate cu legislația națională și cu legislația UE în vigoare.

2.10. *Articolul 8 din caietul de sarcini al produsului. Ambalare. Modificarea caietului de sarcini al produsului și a documentului unic*

Descriere

Sunt permise toate volumele de până la 3 litri;

Este permisă utilizarea recipientelor cu diferite capacități și cu diferite structuri și materiale

(de tip pungă și cutie);

Sunt permise toate metodele de etanșare autorizate de lege, cu o singură excepție, cea a utilizării capsulelor.

Motive

Pentru a permite producătorilor o mai mare libertate în utilizarea recipientelor și a metodelor de etanșare, inclusiv a celor inovatoare, pentru a oferi mai multe opțiuni de răspuns la nevoile consumatorilor și, astfel, pentru a spori oportunitățile de comercializare și de plasare a produselor DOC pe diverse piețe, atât la nivelul UE, cât și la nivel internațional.

2.11. *Legătura cu mediul. Modificarea articolului 9 din caietul de sarcini al produsului și a documentului unic*

## Descriere

Au fost făcute anumite clarificări și completări în temeiul literelor (a), (b) și (c).

## Motive

Descrierea legăturii dintre arealul geografic și caracteristicile categoriilor de vinuri produse a fost modificată și completată în conformitate cu modificările la caietul de sarcini în ceea ce privește extinderea arealului delimitat și introducerea unor noi tipuri de produse.

## DOCUMENT UNIC

1. **Nume**

Menfi

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. Vin spumant

15. Vin din struguri stafidiți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Categoria (1) Vin: „Menfi” bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: fină, elegantă, delicată, specifică, plăcută, cu un parfum de fructe;

Gust: sec, echilibrat, caracteristic soiului, aromat, plăcut, armonios, plin, intens;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

## Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: „Menfi” bianco superioare, Chardonnay superioare, Catarratto superioare, Grecanico superioare, Fiano superioare

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: fină, elegantă, caracteristică soiului, cu un parfum de fructe;

Gust: sec, echilibrat, specific, plăcut, armonios, plin, intens;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, posibil cu nuanțe de verde pal;

Aromă: fină, elegantă, caracteristică soiului, plăcută cu un parfum de fructe, proaspătă, cu aromă de muscat;

Gust: sec, plăcut, armonios, proaspăt, plin, intens;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (15) Vin din struguri stafidiți: „Menfi” Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco passito

Culoare: de la galben-pai la auriu;

Aromă: specifică, delicată, persistentă;

Gust: de la sec la dulce, tipic, armonios;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 15,00 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (4) Vin spumant: „Menfi” Bianco Spumante, inclusiv cu indicarea soiului Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Spumă: fină, persistentă;

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: specifică, fină;

Gust: proaspăt, armonios, de la extrasec la dulce;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

---

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: „Menfi” Rosso, inclusiv cu indicația Riserva, Nero d'Avola, inclusiv cu indicația Riserva, Perricone, inclusiv cu indicația Riserva, Syrah, inclusiv cu indicația Riserva

Culoare: roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens, tinzând spre roșu-granat în cazul Riserva;

Aromă: plăcută, fină, delicată, specifică, fructată, picantă ocazional;

Gust: sec, armonios, corpolent, ușor tanic, intens;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

---

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: „Menfi” Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Culoare: roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: fină, delicată, specifică, fructată, florală, cu note vegetale, intensă;

Gust: sec, armonios, corpolent, echilibrat, proaspăt, astringent, specific, intens;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.



Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: „Menfi” Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Culoare: roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: delicată, specifică, fructată, picantă ocazional, intensă;

Gust: sec, armonios, ușor tanic, specific;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (15) Vin din struguri stafidiți: „Menfi” Rosso passito

Culoare: roșu-rubiniu, spre roșu granat după învechire;

Aromă: specifică, delicată, persistentă;

Gust: de la sec la dulce, tipic, armonios;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16,0 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 28,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: „Menfi” Rosato, inclusiv cu indicarea soiului Nero d’Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese

Culoare: roz mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: fină, elegantă, delicată, specifică;

Gust: sec, armonios, echilibrat;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: „Menfi” Cabernet franc rosato, Merlot rosato, Cabernet sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato

Culoare: roz mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: delicată, specifică;

Gust: sec, armonios;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (1) Vin: „Menfi” Alicante Bouchet rosato, Alicante rosato, Aglianico rosato, Petit Verdot rosato

Culoare: roz mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: delicată, specifică;

Gust: sec, armonios;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Categoria (4) Vin spumant: „Menfi” Rosato Spumante;

Spumă: fină, persistentă;

Culoare: roz mai mult sau mai puțin intens;

Aromă: specifică, delicată;

Gust: proaspăt, armonios, de la extrasec la demisec;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr 15,0 g/l. Parametrii analitici care nu sunt menționați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

## 5. Practici oenologice

(a) *Practici oenologice esențiale*

NICIUNA

(b) *Producții maxime*

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

84 de hectolitri la hectar

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

84 de hectolitri la hectar

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot și Aglianico, inclusiv Aglianico Rosato

84 de hectolitri la hectar

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

77 de hectolitri la hectar

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon și Pinot Nero, inclusiv Pinot Nero Rosato

77 de hectolitri la hectar

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 de hectolitri la hectar

Menfi Chardonnay Superiore

66,5 hectolitri la hectar

Menfi Fiano Superiore

63 de hectolitri la hectar

Menfi Bianco Vendemmia Tardiva

48 de hectolitri la hectar

Menfi Bianco Passito, Rosso Passito

40 de hectolitri la hectar

## 6. Arealul geografic delimitat

Arealul de producție a strugurilor utilizați pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „Menfi” include:

— Întregul teritoriu administrativ al municipalității Menfi (provincia Agrigento) identificat în cartea funciară prin parcelele nr. 1-99.

— O parte a teritoriului administrativ al municipalității Sciacca (provincia Agrigento) identificată în cartea funciară prin parcelele nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 și 23, pentru care granițele sunt delimitate: spre vest, de la intersecția cu parcela nr. 67 din municipalitatea Sambuca di Sicilia, urmând linia de hotar a municipalității respective spre sud și continuând apoi de-a lungul graniței estice a municipalității Menfi până la intersecția cu granița sudică a parcelei nr. 23 din municipalitatea Sciacca; spre sud, de granița parcelei nr. 23; spre est, de granițele estice ale parcelelor nr. 23, 16, 15, 11, 6, 7 și 4; spre nord, de granița nordică a parcelelor nr. 4, 3 și 1 și de malurile lacului Arancio; spre est, de municipalitatea Sambuca di Sicilia, parcela nr. 69.

Teritoriul cuprinde zonele denumite Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli și Monte Cirmi.

— O parte a teritoriului administrativ al municipalității Sciacca (provincia Agrigento) identificată în cartea funciară prin parcelele nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 și 69.

Granițele parcelelor nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 și 67 sunt delimitate: spre vest, de granița estică a parcelei nr. 23 din municipalitatea Menfi, continuând spre est de-a lungul graniței parcelelor nr. 41 și 43 din municipalitatea respectivă și îndreptându-se din nou spre nord de-a lungul graniței municipalității Sciacca până la intersecția cu parcela nr. 1 din aceeași municipalitate; la nord, de teritoriul municipalității Santa Margherita di Belice.

Teritoriul cuprinde zonele denumite Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi și Tardara.

În ceea ce privește parcela nr. 69, aceasta se află la sud-vest de municipalitatea Sambuca di Sicilia, iar teritoriul cuprinde zonele denumite Fondacazzo și Cellaro.

— O parte a teritoriului administrativ al municipalității Castelvetro (provincia Trapani) identificată în cartea funciară prin parcelele nr. 119, 131, 132, 145, 146, 157 și 168, ale căror frontiere sunt delimitate, la est și la nord, de granița administrativă a municipalității Menfi, la vest, de râul Belice până la gura de vărsare a râului și, la sud, de Marea Mediterană. Teritoriul cuprinde zonele denumite Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello și Belice.

## 7. Soiul/soiurile principal(e) de struguri de vin

Aglianico 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. Descrierea legăturii (legăturilor)

DOP Menfi – Toate categoriile de vin

Pentru toate categoriile de vin („vin”, „vin spumant” și „vin obținut din struguri stafidiți”), legătura cu arealul geografic delimitat este creată prin combinarea și interacțiunea dintre tipurile de terenuri tipice arealului (zone inundabile, terase de coastă, pante, dealuri argiloase și marne calcaroase), care alcătuiesc un peisaj unic, caracterizat printr-un climat tipic mediteranean, prin temperaturi care depășesc în mod constant zero grade, chiar și iarna, prin precipitații concentrate toamna și iarna și prin veri fierbinți, uscate, cu suficientă ventilație și expunere la soare.

Aceste caracteristici ale arealului delimitat, împreună cu terenurile predominant plate, care sunt deluroase pe alocuri și cu expunerea favorabilă a plantațiilor viticole, contribuie la crearea unui mediu care este prielnic în special cultivării viței-de-vie.

În special, acest teren are o textură a solului care conține cantități diferite de calcar și argilă, o reacție care variază de la alcalin la subalcalin și o structură fizică/chimică echilibrată, cu o bună drenare a excesului de apă și o bună disponibilitate a rezervelor de apă, care constituie caracteristici de bază necesare dezvoltării sistemului radicular.

Reacția solului stimulează dezvoltarea viței-de-vie, deoarece majoritatea substanțelor nutritive sunt disponibile cu ușurință; în plus, activitatea microbiană favorizează disponibilitatea azotului, a fosforului și a sulfului.

Interacțiunea acestor factori cu climatul și cu variațiile de temperatură de la începutul verii până la recoltă determină creșterea vegetativă și productivă corespunzătoare a plantelor și o coacere echilibrată a ciorchinilor, producând struguri bogați în polifenoli și în precursori aromatici.

DOP Menfi – Categoria (1) Vin

Produsele vitivinicole din categoria (1) Vin sunt legate de o tradiție viticolă veche de secole și toate soiurile de struguri autohtone și neautohtone sunt perfect adecvate. Aceste soiuri de struguri sunt cultivate pe terenuri considerate a fi cele mai adecvate pentru fiecare soi din punctul de vedere al solului și al climei, pentru a permite producerea vinurilor de înaltă calitate, cu o identitate puternică.

Vinurile produse au caracteristici comune, precum componente alcoolice, arome puternice și o structură bună, datorate calității minerale bogate a solurilor, climei mediteraneene și variațiilor de temperatură.

Vinurile albe și roșii vechi se caracterizează prin aromele lor florale și fructate și prin gustul agreabil.

Vinurile „Riserva” și „Superiore” se caracterizează prin faptul că sunt mai concentrate și structurate și prin aromele lor secundare.

Vinurile albe din zonele inundabile sunt în principal savuroase și au un gust dulce-picant (în special în ceea ce privește soiul Chardonnay), în timp ce vinurile de pe terenurile situate la altitudini mai mari au caracteristici variate, de la fructate (legate de soi), florale și intense, la dezvoltate și mature.

În cazul vinurilor roșii produse cu soiurile de struguri Cabernet Sauvignon și Syrah, terenurile de pe terasele de coastă la altitudini inferioare au o influență deosebită, deoarece conferă vinului Cabernet Sauvignon un echilibru între notele vegetale și cele fructate și florale și oferă note fructate vinului Syrah.

Vinurile de pe plantațiile viticole situate pe terase la niveluri intermediare, obținute în special din soiurile de struguri Nero d'Avola și Merlot, dezvoltă note fenolice complexe și mature, echilibrate cu note florale picante și fructate. Aceste vinuri însoțesc în mod tradițional produsele tipice ale bucătăriei locale și siciliene (brânzeturi DOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano, și peștele local: sardine, anșoa și alți pești grași).

DOP Menfi – Categoria (4) Vin spumant

Vinurile spumante au o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intensă în cazul celor albe, o culoare roz mai mult sau mai puțin intensă în cazul celor roze, au bule fine, note florale și fructate și prospețime, datorită calității minerale bogate a solurilor, climei mediteraneene și variațiilor de temperatură.

În special, soiurile Chardonnay și Chenin Blanc sunt cultivate în principal pe solurile mai calcaroase și mai argiloase, provenite din marne, precum și pe dealurile înalte, fiind destinate și prelucrării pentru obținerea vinului spumant.

Producția de vin spumant este legată de tradiția viticolă locală, combinată cu inovarea oenologică și cu utilizarea soiurilor autohtone și neautohtone specificate pentru această categorie de produse.

Factorii de mediu și umani contribuie la obținerea unor vinuri spumante caracterizate printr-un nivel optim de aciditate și prospețime, precum și prin note aromatice, care completează perfect gastronomia și produsele locale tipice, precum anghinarea Carciofo Spinoso di Menfi, brânza cu DOP Vastedda, măslinile cu DOP Olive Nocellara del Belice, peștele gras și pepenele galben.

DOP Menfi – Categoria (15) Vin din struguri stafidiți

Vinurile obținute din struguri stafidiți au întotdeauna o structură bună, un echilibru între aciditate și dulceață și note fructate în funcție de soiurile de struguri utilizate, datorate calității minerale bogate a solurilor și, în special, climei mediteraneene și verilor calde și uscate cu suficientă ventilație și expunere la soare, care favorizează concentrația de zahăr, precum și variațiilor de temperatură, care conferă vinurilor prospețime.

Vinurile albe și roșii au o structură bună și un echilibru adecvat între aciditate și dulceață și, în funcție de combinația de soluri și de soiuri de struguri utilizate, pot avea note de fructe cu coajă precum nucile, migdalele și fisticul, îmbunătățite prin note de marmeladă de portocale (zone inundabile); acestea au note de fructe galbene precum ananasul, caisele, curmalele și smochinele uscate și sunt elegante și dulci în gură, cu o aciditate bună și un gust final de citrice (terase de coastă la altitudini intermediare).

Pe dealurile și pantele argiloase, unde strugurii se supracoc într-o mai mare măsură, vinurile produse au arome complete, note de fructe coapte, de gem de prune și coacăze, precum și note de fructe uscate și un gust dulce, delicat și echilibrat.

Combinația dintre clima uscată de vară mediteraneeană și solurile marnoase și calcaroase creează vinuri bogate în arome fructate și florale, precum cele de piersică, de caise proaspete, de flori de portocal și de citrice care sunt, de asemenea, foarte proaspete, cu o structură tipică minerală.

Aceste vinuri albe și roșii sunt dulci, dar nu exagerat de dulci, datorită acidității lor ideale și a aromelor tipice ale soiurilor de struguri din care sunt produse, care completează perfect biscuiții și produsele de patiserie tradiționale din Sicilia (Cassata, Cannoli, Dolci di mandorla etc.) și din zona locală (Nucatoli, Minni di virgini, biscuiți uscați).

## 9. Condiții suplimentare esențiale

Îmbutelierea în cadrul arealului delimitat

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Motivul care justifică cerința ca îmbutelierea să aibă loc în arealul delimitat, în conformitate cu articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009, este acela de a păstra calitatea și imaginea vinurilor DOP Menfi, de a garanta originea lor și de a asigura eficacitatea și promptitudinea controalelor relevante. Caracteristicile și calitățile distinctive ale vinurilor DOC Menfi, care sunt legate de teritoriul lor de origine, sunt mai bine protejate prin

îmbutelierea vinului în cadrul arealului de producție, având în vedere faptul că producătorii din arealul delimitat răspund de aplicarea și de respectarea punerii în aplicare a tuturor normelor tehnice privind transportul și îmbutelierea și au competențele profesionale necesare în acest sens. Această obligație evită posibilele riscuri generate de transportul în afara zonei vitivinicole, cum ar fi: oxidarea și stresul termic, cauzate de temperaturile ridicate sau scăzute, și deteriorarea produsului, cu efecte negative asupra caracteristicilor sale chimice/fizice (aciditatea, polifenolii și substanțele care conferă culoare) și asupra caracteristicilor organoleptice (culoarea, aroma, gustul), precum și asupra stabilității acestuia. De asemenea, a fost redus riscul de contaminare microbiologică (de la bacterii, virusuri, ciuperci, mucegaiuri sau drojdii). Această cerință este în avantajul operatorilor, care sunt conștienți de riscuri și sunt responsabili pentru păstrarea calității DOP, oferind consumatorilor asigurări cu privire la originea și calitatea vinurilor și la conformitatea acestora cu caietul de sarcini al produsului. În plus, controalele efectuate de organismele competente sunt mai eficiente într-o zonă de dimensiuni mai mici.

Utilizarea denumirii „Sicilia” ca unitate geografică mai mare

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Cerințe suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea „Sicilia” ca unitate geografică mai mare poate fi utilizată pentru etichetarea și prezentarea vinurilor menționate la articolul 1 din caietul de sarcini al produsului DOC Menfi, în conformitate cu legislația națională și europeană în vigoare.

Utilizarea denumirilor geografice suplimentare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Cerințe suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirile geografice suplimentare care fac trimitere la plantațiile viticole pe care se cultivă efectiv strugurii utilizați pentru a produce vinul în cauză pot fi utilizate la etichetarea și prezentarea vinurilor menționate la articolul 1 din caietul de sarcini, în conformitate cu articolul 31 alineatul (10) din Legea nr. 238/2016. Lista denumirilor geografice suplimentare (cu referire la plantațiile viticole) deținute de regiunea Sicilia este actualizată anual și este disponibilă online la adresa:

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

Derogarea privind arealul de producție a vinului și a vinului spumant

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În conformitate cu legislația actuală a UE, operațiunile de vinificație pot fi efectuate în imediata vecinătate a arealului de producție delimitat și, în special, pe teritoriul administrativ al municipalităților adiacente municipalității Menfi, și anume: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca și Castelvetro. În ceea ce privește categoria „Vin spumant”, vinurile spumante pot fi produse în cadrul unității administrative „Regione Sicilia”, din care face parte arealul de producție.

#### **Link către caietul de sarcini**

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