

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2020/C 18/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU**„MENFI”****PDO-IT-A0786-AM02****Data złożenia wniosku: 29.9.2014****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia**2.1. Art. 1 specyfikacji produktu. Nazwa i wina/Kategorie. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie**

Opis

a) Dodano kategorię „4) Wino musujące” obejmującą:

- Spumante bianco, w tym ze wskazaniem jednej z następujących odmian winorośli: Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc i Moscato Bianco,
- Spumante rosato.

b) Rozszerzono kategorię „15) Wino z suszonych winogron” w celu objęcia tą kategorią również:

- Bianco Passito;
- Rosso Passito.

Uzasadnienie

Na odnośnym obszarze nowo wprowadzone kategorie – wino musujące i wino z suszonych winogron – są dobrze znanymi produktami. Na obszarze, na którym przez ostatnie 20 lat produkowano wino DOC „Menfi” (objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia), przeprowadzono wiele eksperymentów, w związku z czym celem niniejszej zmiany jest odzwierciedlenie nowej sytuacji.

2.2. Art. 1 specyfikacji produktu. Nazwa i wina/Nowe odmiany winorośli. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie

Opis

- a) Dodano szereg nowych głównych odmian winorośli: 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 i Aglianico.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Nowe odmiany dotyczą w szczególności:

- Bianco Spumante oraz z oznaczeniem „Passito” i „Superiore”,
- Rosso Passito,
- Menfi Rosato, w tym Menfi Rosato Spumante,
z oznaczeniem odmian winorośli Inzolia, Grillo, Chardonnay w wersji Spumante oraz z oznaczeniem „Superiore”,
- Menfi Catarratto, w tym z oznaczeniem „Superiore”,
- Grecanico z oznaczeniem „Superiore” oraz Grecanico Spumante,
- Fiano, w tym z oznaczeniem „Superiore”,
- Damaschino,
- Viognier,
- Sauvignon,
- Pinot grigio,
- Vermentino,
- Chenin Blanc, w tym Chenin Blanc Spumante,
- Moscato Bianco, w tym Moscato Bianco Spumante,
- Nero d'Avola z oznaczeniem „Riserva” oraz Nero d'Avola Rosato,
- Perricone, w tym z oznaczeniem „Riserva”, oraz Perricone Rosato,
- Frappato, w tym Frappato Rosato,
- Nerello Mascalese, w tym Nerello Mascalese Rosato; Cabernet Franc, w tym Cabernet Franc Rosato,
- Merlot i Cabernet Sauvignon Rosato,
- Syrah z oznaczeniem „Riserva” oraz Syrah Rosato,
- Pinot Nero, w tym Pinot Nero Rosato,
- Alicante Bouchet, w tym Alicante Bouchet Rosato; Alicante, w tym Alicante Rosato,
- Petit Verdot, w tym Petit Verdot Rosato,
- Aglianico, w tym Aglianico Rosato,

ze wskazaniem maksymalnie dwóch odmian winorośli tej samej barwy spośród wymienionych powyżej.

- b) Kategorią nie są już objęte podobszary „Feudo dei Fiori” i „Bonera” oraz wino jednoszczepowe Sangiovese.

Uzasadnienie

- a) Na odnośnym obszarze nowo wprowadzone odmiany winorośli, rodzaje win różowych i rodzaje win z oznaczeniem „Superiore” są dobrze znanymi produktami. Podobnie nowe rodzaje wskazujące na nowe odmiany winorośli odnoszą się do ulepszonych odmian winorośli, które już uprawiano na danym terytorium i które mogły już być wykorzystywane w połączeniu z odmianami winorośli w winach białych i czerwonych DOC „Menfi” albo jako główne odmiany winorośli stanowiące co najmniej 60 lub 75 % wina, albo jako odmiany drugorzędne stanowiące od 20 do 30 % w zależności od rodzaju.

Na obszarze, na którym przez ostatnie 20 lat produkowano wino DOC „Menfi”, przeprowadzono wiele eksperymentów, jeżeli chodzi o wprowadzanie nowych odmian i ulepszanie tych, które już się tam uprawia; w związku z tym celem niniejszej zmiany jest odzwierciedlenie nowej rzeczywistości.

- b) W kontekście reorganizacji i usprawniania systemów uprawy i technik winiarskich ogólna jakość produktów z obszaru objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia DOC stała się raczej jednorodna, a przez lata nie odnotowano żadnej wyraźnej różnicy między winogronami produkowanymi na podobszarach Feudo dei Fiori i Bonera a winogronami produkowanymi na pozostałych terenach obszaru objętego DOC. Stosowanie oznaczeń tych podobszarów uznano zatem za zbędne i podjęto decyzję o uproszczeniu specyfikacji i położeniu większego nacisku na DOC „Menfi” jako całość.

2.3. *Art. 2 specyfikacji produktu. Połączenie odmian winorośli. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

- a) Znormalizowano połączenie odmian winorośli dla Menfi Bianco dla wszystkich rodzajów: Spumante, Vendemmia Tardiva, Passito i Superiore.

Odmianę winorośli Grillo włączono do głównych odmian winorośli, które mogą stanowić co najmniej 60 %;

udział drugorzędnych odmian winorośli zwiększono z 25 % do maksymalnie 40 % dla winogron innych białych odmian winorośli, w tym aromatycznych odmian przystosowanych do uprawy w regionie Sycylii.

- b) Znormalizowano połączenie odmian winorośli dla Menfi Rosso, w tym dla rodzajów Riserva, Passito i Rosato.

Odmiany winorośli Perricone, Nerello Mascalese, Alicante i Alicante Bouchet włączono do głównych odmian winorośli, które mogą stanowić co najmniej 60 %, a odmianę Sangiovese – usunięto;

udział drugorzędnych odmian winorośli zwiększono z 30 % do maksymalnie 40 % dla winogron innych czerwonych odmian winorośli, w tym aromatycznych odmian przystosowanych do uprawy w regionie Sycylii.

Uzasadnienie

Połączenie odmian winorośli dla win czerwonych i białych zmieniono w celu włączenia najbardziej reprezentatywnych odmian uprawianych tradycyjnie na obszarze produkcji wina DOC „Menfi”, ze szczególnym naciskiem na odmiany rodzime.

2.4. *Art. 3 specyfikacji produktu. Obszar produkcji. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

Obszar produkcji rozszerzono w celu objęcia nim całego obszaru mieszczącego się w granicach administracyjnych gminy Menfi, która dotychczas była włączona tylko w części, a także niektórych miejscowości z innych gmin, które dotychczas były włączone tylko częściowo. Mówiąc dokładniej, obszar rozszerzono w celu włączenia miejscowości Costa Finocchiarra, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme i Monte Cirami w gminie Sciacca i miejscowości Misilibesi w gminie Sambuca di Sicilia. W gminie Castelvetrano obszar rozszerzono w celu uwzględnienia w nim całego terytorium miejscowości, o których mowa w art. 3 specyfikacji (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Seralunga, Belicello i Belice) i które dotychczas były włączone tylko częściowo.

Uzasadnienie

Przyczyną rozszerzenia granic była potrzeba włączenia do obszaru produkcji sąsiadujących obszarów uprawy winorośli, które mają te same cechy charakterystyczne co istniejące obszary i zawsze były przeznaczone pod uprawę winorośli, ale które są rozdrobnione i zlokalizowane na różnych przylegających obszarach. Określono zatem bardziej jednorodny obszar produkcji, jeżeli chodzi o cechy charakterystyczne gruntu, systemy uprawy oraz warunki glebowe i klimatyczne. Cały wyznaczony obszar opisano szczegółowo, z odniesieniami do map katastralnych wykorzystywanych w oficjalnym rejestrze gruntów oraz do odnośnych granic, a także do odpowiednich podziałów i miejscowości. Opis wyznaczonego obszaru produkcji zawiera numery oficjalnych map z rejestru gruntów wykorzystywane w celu identyfikacji działek.

2.5. *Art. 4 specyfikacji produktu. Normy uprawy winorośli. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

Uproszczono opis norm uprawy winorośli oraz ustalono maksymalną wydajność zbioru winogron na hektar wraz z minimalną naturalną objętością zawartością alkoholu dla każdego rodzaju wymienionego w art. 1 specyfikacji produktu, zachowując parametry jakości już włączonych rodzajów (maksymalna wydajność zbioru winogron na hektar i minimalna naturalna zawartość alkoholu).

Odniesienia do podobszarów usunięto, a przepisy dotyczące win Vendemmia Tardiva (późny zbiór) przeniesiono do kolejnego artykułu. Ponadto określono, że wina DOC „Menfi” mogą być produkowane w trzecim roku po sadzeniu.

Uzasadnienie

Potwierdzono główne normy uprawy winorośli i poprawiono niektóre parametry uprawy, w szczególności jeżeli chodzi o większą liczbę winorośli na hektar dla nowych nasadzeń.

Aby zapewnić lepszy ogład, parametry jakościowe (maksymalna wydajność zbioru winogron na hektar i minimalna naturalna zawartość alkoholu), opisane dotychczas w treści artykułu, przedstawiono w formie tabeli dla wszystkich rodzajów wymienionych w art. 1 specyfikacji produktu.

2.6. *Art. 5 specyfikacji produktu. Wytyczenie obszaru produkcji i butelkowania wina. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

- a) W związku z rozszerzeniem obszaru produkcji winogron zmieniono granice obszaru produkcji wina w celu włączenia całego obszaru gminy Menfi i następujących gmin do niej przylegających: Montevago i Santa Margherita Belice poza obszarem produkcji oraz Sambuca di Sicilia, Sciacca i Castelvetrano w obrębie tego obszaru zgodnie z przepisami art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009.
- b) Obszar produkcji win musujących obejmuje cały obszar w obrębie granic administracyjnych regionu Sycylii zgodnie z przepisami art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009.
- c) Butelkowanie win musi odbywać się w wymienionych obszarach produkcji wina.

Uzasadnienie

- a) i b) Wyznaczenie obszaru produkcji wina w celu uwzględnienia odstępstwa określonego w art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009 umożliwia producentom korzystanie również z terenów przylegających do obszaru produkcji.
- c) Uzasadnieniem wymogu przeprowadzenia butelkowania na wyznaczonym obszarze, zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 607/2009, jest ochrona jakości i wizerunku win „Menfi” objętych ChNP, zagwarantowanie ich pochodzenia oraz zapewnienie skuteczności i terminowości właściwych kontroli. Szczególne cechy i właściwości win DOC „Menfi” związane z ich obszarem pochodzenia są lepiej chronione dzięki butelkowaniu win na obszarze produkcji, ponieważ producenci na wyznaczonym obszarze są odpowiedzialni za stosowanie i egzekwowanie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania oraz posiadają profesjonalne umiejętności w tym zakresie. Obowiązek ten pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem poza obszar uprawy winorośli, takich jak: utlenianie i stres termiczny ze względu na wysoką lub niską temperaturę oraz pogorszenie jakości produktu, co może mieć niekorzystny wpływ na cechy chemiczne/fizyczne (kwasowość, zawartość polifenoli i substancji nadających barwę) i organoleptyczne (barwa, aromat, smak) produktu i jego stabilność. Ograniczono również ryzyko zanieczyszczenia mikrobiologicznego (bakterie, wirusy, grzyby, pleśnie lub drożdże). Wymóg ten jest korzystny również dla podmiotów, które są świadome ryzyka i odpowiedzialne za ochronę jakości chronionej nazwy pochodzenia, oraz daje konsumentom pewność, jeżeli chodzi o pochodzenie i jakość win oraz ich zgodność ze specyfikacją produktu. Ponadto kontrole dokonywane przez właściwe organy są bardziej skuteczne na mniejszym obszarze.

2.7. *Art. 5 specyfikacji produktu. Zbiory i praktyki enologiczne. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

Uwzględniono tabelę, w której określono wydajność produkcji wina z winogron.

Wydajność produkcji wina białego zwiększono z 65 % do 70 %.

Oprócz metod suszenia winogron w odniesieniu do „Vendemmia Tardiva”, które dotychczas były opisane w art. 4 pierwotnej specyfikacji, opisano także metody suszenia dla „Passito”.

Określono metody sezonowania wina do celów oznaczenia „Riserva” oraz metody rafinacji wina do celów oznaczenia „Superiore”.

Uzasadnienie

- a) Aby zwiększyć przejrzystość informacji, uwzględniono tabelę, w której określono wydajność produkcji wina z winogron, oraz zaktualizowano informacje dotyczące poszczególnych rodzajów; dotychczas informacje te były zawarte w treści artykułu.
- b) Zwiększenie wydajności produkcji wina w przypadku wina białego z 65 % do 70 % jest niewielkim dostosowaniem, o które zwrócono się, powołując się na wyniki badań i innowacyjne techniki produkcji wina, które wskazują na brak wpływu takiego zwiększenia na analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne wina.
- c) W związku z wprowadzeniem rodzaju „Passito” opisano metody suszenia winogron.

- d) Uporządkowano normy produkcji wina opisane w starej specyfikacji, uwzględniając w szczególności metody uszlachetniania do celów oznaczenia „Superiore” dla Menfi Bianco, w tym z oznaczeniem odmian winorośli Catarratto, Chardonnay, Fiano i Grecanico, oraz metody sezonowania do celów oznaczenia „Riserva” ze wskazaniem odmian winorośli Nero d'Avola, Perricone i Syrah.

2.8. *Art. 6 specyfikacji produktu. Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

- a) Uwzględniono wszystkie rodzaje objęte specyfikacją produktu wraz z odnośnymi deskryptorami; usunięto rodzaje, których już się nie uwzględnia (Menfi Feudo dei Fiori i Menfi Bonera).
- b) Usunięto ust. 3 artykułu dotyczącego uprawnienia ministerstwa do wydawania dekretu zmieniającego kwasowość ogólną i minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego.

Uzasadnienie

- a) Opisano właściwości nowo wprowadzonych win i dokonano przeglądu właściwości istniejących rodzajów, aby zapewnić bardziej precyzyjny opis analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych.

Te bardzo wyraźne i charakterystyczne cechy umożliwiają jednoznaczną identyfikację win i ich powiązanie z obszarem geograficznym, jak opisano w art. 9 specyfikacji produktu.

W szczególności wszystkie wina mają zrównoważone chemiczne i fizyczne cechy charakterystyczne, co pomaga w zapewnieniu dobrze wyważonego smaku; wszystkie rodzaje win mają przyjemny, harmonijny, charakterystyczny i elegancki aromat, niekiedy z nutami owocowymi, kwiatowymi i roślinnymi, które są typowe dla odmian winorośli wykorzystywanych do ich produkcji.

- b) Usunięto art. 6 ust. 3, gdyż nie jest on już zgodny z obowiązującymi przepisami.

2.9. *Art. 7 specyfikacji produktu. Etykietowanie i prezentacja. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

- a) Uwzględniono możliwość wykorzystywania dodatkowych oznaczeń topograficznych odnoszących się do danej winnicy.
- b) Nazwę „Sicilia” jako większą jednostkę geograficzną można stosować na etykietach i do prezentacji win DOC „Menfi”.

Uzasadnienie

- a) Odniesienie do gospodarstwa ma na celu dokładniejsze scharakteryzowanie wina poprzez wskazanie na etykiecie, że pochodzi ono wyłącznie z określonej winnicy.
- b) Zgodnie z obowiązującymi krajowymi i unijnymi przepisami oznaczenie nazwy większej jednostki geograficznej „Sycylia” umożliwi przekazanie konsumentowi dokładniejszych informacji na temat położenia geograficznego DOC „Menfi”.

2.10. *Art. 8 specyfikacji produktu. Opakowanie. Zmiana w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie*

Opis

Dozwolone są wszystkie objętości do 3 litrów.

Dopuszcza się stosowanie zbiorników o różnej pojemności oraz o różnej strukturze i z różnych materiałów (worki i kartony).

Dopuszcza się stosowanie wszystkich zgodnych z przepisami metod zamykania z wyjątkiem kapsli.

Uzasadnienie

Zapewnienie producentom większej swobody, jeżeli chodzi o wykorzystanie pojemników i metod zamykania, w tym metod innowacyjnych, w celu zagwarantowania większych możliwości odpowiadania na potrzeby konsumentów, a tym samym w celu zwiększenia możliwości wprowadzania do obrotu i wprowadzania produktów DOC na różne rynki, zarówno w UE, jak i w skali międzynarodowej.

2.11. Związek ze środowiskiem. Zmiana w art. 9 specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie

Opis

W lit. a), b) i c) dokonano pewnych wyjaśnień i uzupełnień.

Uzasadnienie

Zmieniono opis związku między obszarem geograficznym a cechami charakterystycznymi poszczególnych kategorii produkowanych win i uzupełniono go zgodnie ze zmianami w specyfikacji produktu, dotyczącymi rozszerzenia wyznaczonego obszaru i wprowadzenia nowych rodzajów produktów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa**

Menfi

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

15. Wino z suszonych winogron

4. **Opis wina lub win**

Kategoria: wino (1): „Menfi” bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: szlachetny, elegancki, delikatny, charakterystyczny, przyjemny, z nutą owocową.

Smak: wytrawny, zrównoważony, charakterystyczny dla odmiany, wyraźny, przyjemny, harmonijny, pełny, intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): „Menfi” bianco superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Fiano superiore.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: szlachetny, elegancki, charakterystyczny dla odmiany, z nutą owocową.

Smak: wytrawny, zrównoważony, charakterystyczny, przyjemny, harmonijny, pełny, intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, ewentualnie z odcieniami jasnej zieleni.

Aromat: szlachetny, elegancki, charakterystyczny dla odmiany, przyjemny, z nutą owocową, świeży, z aromatem odmiany Muscat.

Smak: wytrawny, przyjemny, harmonijny, świeży, pełny, intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino z suszonych winogron (15): „Menfi” Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito.

Barwa: od słomkowożółtej do złotej.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, utrzymujący się.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, typowy, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino musujące (4): „Menfi” Bianco Spumante, w tym z oznaczeniem odmiany Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc, Moscato Bianco.

Pianka: delikatna, trwała.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: charakterystyczny, szlachetny.

Smak: świeży, harmonijny, od bardzo wytrawnego do słodkiego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): „Menfi” Rosso, w tym z oznaczeniem „Riserva”, Nero d’Avola, w tym z oznaczeniem „Riserva”, Perricone, w tym z oznaczeniem „Riserva”, Syrah, w tym z oznaczeniem „Riserva”.

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, nabierająca barwy owocu granatu w przypadku oznaczenia „Riserva”.

Aromat: przyjemny, szlachetny, delikatny, charakterystyczny, owocowy, niekiedy pikantny.

Smak: wytrawny, harmonijny, pełny, lekko taninowy, intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): „Menfi” Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: szlachetny, delikatny, charakterystyczny, owocowy, kwiatowy, z nutami roślinnymi, intensywny.

Smak: wytrawny, harmonijny, pełny, zrównoważony, świeży, cierpki, charakterystyczny, intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): „Menfi” Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot.

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, charakterystyczny, owocowy, niekiedy pikantny, intensywny.

Smak: wytrawny, harmonijny, lekko taninowy, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino z suszonych winogron (15): „Menfi” Rosso Passito.

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, utrzymujący się.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, typowy, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): „Menfi” Rosato, w tym z oznaczeniem odmiany Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: szlachetny, elegancki, delikatny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, harmonijny, zrównoważony.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): „Menfi” Cabernet franc rosato, Merlot rosato, Cabernet sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino (1): „Menfi” Alicante Bouchet rosato, Alicante rosato, Aglianico rosato, Petit Verdot rosato

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Kategoria: wino musujące (4): „Menfi” Rosato Spumante;

Pianka: delikatna, trwała.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: charakterystyczny, delikatny.

Smak: świeży, harmonijny, od bardzo wytrawnego (*extra dry*) do półwytrwanego (*demi-sec*).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

b) Maksymalne zbiory

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

84 hektolitry z hektara

Menfi Vermentino, Chenin Blanc, w tym Chenin Blanc Spumante, Nero d'Avola, Perricone i Syrah, w tym Riserva i Rosato, Frappato, Merlot

84 hektolitry z hektara

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot i Aglianico, w tym Aglianico Rosato

84 hektolitry z hektara

Menfi Chardonnay, w tym Chardonnay Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco, w tym Moscato Bianco Spumante

77 hektolitrow z hektara

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Pinot Nero, w tym Pinot Nero Rosato

77 hektolitrow z hektara

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 hektolitrow z hektara

Menfi Chardonnay Superiore

66,5 hektolitra z hektara

Menfi Fiano Superiore

63 hektolitry z hektara

Menfi Bianco Vendemmia Tardiva

48 hektolitrow z hektara

Menfi Bianco Passito, Rosso Passito

40 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do produkcji win o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Menfi” obejmuje:

— cały obszar administracyjny gminy Menfi (prowincja Agrigento) określony w rejestrze gruntów na arkuszach map nr 1–99,

— część obszaru administracyjnego gminy Sciacca (prowincja Agrigento) określoną w rejestrze gruntów na arkuszach map nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 i 23, której granice rozciągają się: na zachód – od punktu przecięcia z arkuszem 67 gminy Sambuca di Sicilia, zgodnie z granicą tej gminy w kierunku południowym, a następnie dalej wzdłuż wschodniej granicy gminy Menfi aż do południowej granicy arkusza mapy nr 23 gminy Sciacca; na południe – wzdłuż granicy arkusza mapy nr 23; na wschód – wzdłuż wschodniej granicy arkuszy map nr 23, 16, 15, 11, 6, 7 i 4; na północ – wzdłuż północnej granicy arkusza map nr 4, 3, i 1 oraz brzegów jeziora Arancio; na wschód – wzdłuż arkusza mapy nr 69 gminy Sambuca di Sicilia.

Terytorium obejmuje obszary o nazwach Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli i Monte Cirami,

— część obszaru administracyjnego gminy Sambuca di Sicilia (prowincja Agrigento) określoną w rejestrze gruntów na arkuszach map nr 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 i 69.

Granice arkuszy map nr 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 i 67 rozciągają się: na zachód – wzdłuż wschodniej granicy arkusza nr 23 gminy Menfi, dalej na wschód wzdłuż granicy arkuszy nr 41 i 43 tej gminy oraz w kierunku północnym ponownie wzdłuż granicy gminy Sciacca aż do punktu przecięcia z arkuszem nr 1 tej samej gminy; na północ – wzdłuż terytorium gminy Santa Margherita di Belice.

Terytorium obejmuje obszary o nazwach Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi i Tardara.

Jeżeli chodzi o arkusz mapy nr 69, jest on zlokalizowany na południowy zachód od gminy Sambuca di Sicilia, a terytorium obejmuje obszary o nazwach Fondacazzo i Cellaro,

— część obszaru administracyjnego gminy Castelvetro (prowincja Trapani) określoną w rejestrze gruntów na arkuszach map nr 119, 131, 132, 145, 146, 157 i 168, której granice rozciągają się: na wschód i północ – wzdłuż granicy administracyjnej gminy Menfi; na zachód – wzdłuż rzeki Belice aż do ujścia rzeki; i na południe – wzdłuż Morza Śródziemnego. Terytorium obejmuje obszary o nazwach Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello i Belice.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Aglianico N.

Pinot grigio

Ansonica B. – Insolia

Ansonica B. – Inzolia

Ansonica B.

Cabernet franc (Cz.) – Cabernet

Cabernet sauvignon (Cz.) – 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 (Cz.)
Moscato bianco B. – Moscato
Nerello mascalese (Cz.)
Perricone (Cz.)
Perricone N. – Pignatello
Petit verdot (Cz.)
Pinot nero N. – Pinot
Sauvignon B. – Sauvignon blanc
Syrah (Cz.) – Shiraz
Vermentino (B)
Viogner (B)
Alicante bouchet N.
Alicante (Cz.)

8. **Opis związku lub związków**

ChNP „Menfi” – wszystkie kategorie wina

W odniesieniu do wszystkich kategorii wina („wino”, „wino musujące” i „wino uzyskiwane z suszonych winogron”) związek z określonym obszarem geograficznym powstaje poprzez połączenie wzajemnego oddziaływania na siebie poszczególnych rodzajów gruntów typowych dla obszaru (terasów przybrzeżnych, zboczy, gliniastych wzgórz i marglowych wapieni), które to rodzaje tworzą unikalny krajobraz charakteryzujący się typowym klimatem śródziemnomorskim, temperaturami stale powyżej zera, nawet zimą, opadami deszczu występującymi głównie jesienią i zimą oraz gorącymi, suchymi latami o odpowiedniej wentylacji i nasłonecznieniu.

Te cechy określonego obszaru wraz z przeważająco płaskim i częściowo pagórkowatym ukształtowaniem terenu i korzystną ekspozycją winnic przyczyniają się do powstania środowiska, które jest szczególnie odpowiednie do uprawy winorośli.

W szczególności gleba na omawianym terenie zawiera różne ilości wapienia i gliny, ma odczyn zasadowy do lekko zasadowego oraz zrównoważoną strukturę fizyczno-chemiczną, zapewniającą dobry odpływ nadmiaru wody i dobrą dostępność zasobów wodnych – wszystkie te cechy są niezbędne do rozwoju systemu korzeniowego.

Odczyn gleby sprzyja rozwojowi winorośli, ponieważ większość składników pokarmowych jest łatwo dostępna; ponadto aktywność mikroorganizmów pomaga w dostarczaniu azotu, fosforu i siarki.

Dzięki wzajemnemu oddziaływaniu tych czynników z klimatem i wahaniami temperatury od początku lata do zbiorów następuje właściwy rozwój wegetatywny i generatywny roślin, kiście dojrzewają równomiernie, a uzyskane winogrona są bogate w polifenole i prekursory aromatyczne.

ChNP „Menfi” – kategoria: wino (1)

Produkty sektora wina w kategorii wino (1) związane są z wielowiekową tradycją uprawy winorośli, a wszystkie rodzime i nierodzone odmiany winorośli idealnie nadają się do tego celu. Te odmiany winorośli uprawiane są na gruntach uważanych za najbardziej odpowiednie dla poszczególnych odmian pod względem gleby i klimatu, aby umożliwić produkcję win wysokiej jakości o silnej tożsamości.

Produkowane wina mają wspólne cechy, takie jak składniki alkoholowe, silne aromaty i dobra struktura, dzięki glebie bogatej w składniki mineralne, klimatowi śródziemnomorskiemu i zróżnicowanym temperaturom.

Białe i czerwone wina z dobrego rocznika charakteryzują się kwiatowym i owocowym aromatem oraz wytrawnym posmakiem.

Wina „Riserva” i „Superiore” wyróżniają się bardziej intensywniejszym smakiem, bogatszą strukturą oraz wtórnymi aromatami.

Wina białe z teras zalewowych mają głównie aromatyczny i słodko-pikantny charakter (w szczególności jeżeli chodzi o odmianę Chardonnay), natomiast cechy wina z gruntów znajdujących się na wyższych wzniesieniach wahają się między owocowymi (związanymi z odmianą), kwiatowymi i ostrymi a rozwiniętymi i dojrzałymi.

W przypadku win czerwonych produkowanych z odmian winorośli Cabernet Sauvignon i Syrah szczególny wpływ mają grunty na tarasach przybrzeżnych na niższych wzniesieniach, ponieważ zapewniają równowagę między nutami trawiastymi a kwiatową owocowością Cabernet Sauvignon i nadają Syrah owocowe nuty.

Wina z winnic na tarasach na średnich poziomach, wytwarzane w szczególności z odmian winorośli Nero d'Avola i Merlot, rozwijają złożone i dojrzałe nuty fenolowe równoważone przez nuty ostre i owocowo-kwiatowe. Wina te tradycyjnie towarzyszą typowym produktom kuchni lokalnej i sycylijskiej (serom ChNP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano, i lokalnym rybom: sardynkom, sardelom europejskim i innym tłustym rybom).

ChNP „Menfi” – kategoria: wino musujące (4)

Wina musujące białe mają barwę słomkowożółtą o różnej intensywności, wina musujące różowe – barwę różową o różnej intensywności drobne pęcherzyki, nuty kwiatowe i owocowe oraz świeżość dzięki glebie bogatej w składniki mineralne, klimatowi śródziemnomorskiemu i zróżnicowanym temperaturom.

W szczególności odmiany Chardonnay i Chenin Blanc uprawiane są głównie na wapiennych i gliniastych glebach powstających z margla oraz na wysokich wzgórzach i są wykorzystywane również do przetwarzania na wino musujące.

Produkcja wina musującego związana jest z lokalną tradycją uprawy winorośli w połączeniu z innowacją enologiczną i stosowaniem rodzimych i nierodzimych odmian określonych dla tej kategorii produktu.

Czynniki środowiskowe i ludzkie przyczyniają się do powstania win musujących charakteryzujących się właściwym poziomem kwasowości i świeżości o aromatycznych nutach; wina takie idealnie pasują do lokalnej kuchni i do lokalnych produktów, takich jak karczochy zwyczajne Carciofo Spinoso di Menfi, ser Vastedda ChNP, oliwki Olive Nocellara del Belice ChNP, tłuste ryby i żółty melon.

ChNP „Menfi” – kategoria: wino z suszonych winogron (15)

Dzięki wysokiej zawartości minerałów w glebie, a w szczególności dzięki klimatowi śródziemnomorskiemu (gorące i suche lato, wystarczająca wentylacja, dobre nasłonecznienie, które wpływa korzystnie na zawartość cukrów, oraz zmienne temperatury, które nadają winu świeżość), wina uzyskiwane z suszonych winogron zawsze charakteryzują się dobrą strukturą, równowagą między kwasowością i słodyczą oraz nutami owocowymi zależnie od wykorzystanych odmian winorośli.

Wina białe i czerwone charakteryzują się dobrą strukturą i równowagą między kwasowością a słodyczą oraz – w zależności od kombinacji gleb i odmian winorośli – mogą mieć posmak orzechów, takich jak orzechy włoskie, migdały i pistacje, wzbogacony nutami dżemu pomarańczowego (terasy zalewowe); mają posmak żółtych owoców, takich jak ananasy, morele, daktyle oraz suszone figi, oraz są eleganckie i słodkie w smaku, o dobrej kwasowości i z finiszem owoców cytrusowych (tarasy przybrzeżne na średnich wzniesieniach).

Na gliniastych wzgórzach i zboczach, na których winogrona w dużym stopniu przejrzewają, produkowane są wina o pełnym aromacie, nutach dojrzałych owoców, dżemu śliwkowego i porzeczkowego i suszonych owoców oraz słodkim, łagodnym i zrównoważonym smaku.

Połączenie suchego śródziemnomorskiego klimatu letniego i marglowo-wapiennych gleb sprawia, że powstają wina, które są bogate w owocowe i kwiatowe aromaty, takie jak brzoskwinowy, świeżych moreli, kwiatu pomarańczy i owoców cytrusowych, a także intensywnie świeże o typowo mineralnej strukturze.

Te białe i czerwone wina są słodkie, ale nie mdląco słodkie, dzięki ich idealnej kwasowości i typowym aromatom odmian winorośli, z których są wytwarzane, co doskonale uzupełnia tradycyjne herbatniki i ciasta z obszaru Sycylii (*cassata*, *cannoli*, *dolci di mandorla* itp.) i z omawianego jej regionu (*nucatoli*, *minni di virgini*, suche herbatniki).

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Uzasadnieniem wymogu przeprowadzenia butelkowania na wyznaczonym obszarze, zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 607/2009, jest ochrona jakości i wizerunku win „Menfi” objętych „ChNP”, zagwarantowanie ich pochodzenia oraz zapewnienie skuteczności i terminowości właściwych kontroli. Szczególne cechy i właściwości win DOC „Menfi” związane z ich obszarem pochodzenia są lepiej chronione dzięki butelkowaniu win na obszarze produkcji, ponieważ producenci na wyznaczonym obszarze są odpowiedzialni za stosowanie i egzekwowanie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania oraz posiadają profesjonalne umiejętności w tym zakresie. Obowiązek ten pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem poza obszar uprawy winorośli, takich jak: utlenianie i stres termiczny ze względu na wysoką lub niską temperaturę oraz pogorszenie jakości

produktu, które może mieć niekorzystny wpływ na cechy fizykochemiczne produktu (kwasowość, polifenole i substancje nadające kolor) i organoleptyczne (barwa, aromat, smak) produktu i jego stabilność. Ograniczono również ryzyko zanieczyszczenia mikrobiologicznego (bakterie, wirusy, grzyby, pleśnie lub drożdże). Wymóg ten jest korzystny również dla podmiotów, które są świadome ryzyka i odpowiedzialne za ochronę jakości chronionej nazwy pochodzenia, oraz daje konsumentom pewność, jeżeli chodzi o pochodzenie i jakość win oraz ich zgodność ze specyfikacją produktu. Ponadto kontrole dokonywane przez właściwe organy są bardziej skuteczne na mniejszym obszarze.

Stosowanie nazwy „Sicilia” jako większej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwę „Sicilia” jako większą jednostkę geograficzną można stosować na etykietach i do prezentacji win, o których mowa w art. 1 specyfikacji produktu DOC „Menfi”, zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej i przepisami krajowymi.

Stosowanie dodatkowych nazw miejscowych

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Dodatkowe nazwy miejscowe odnoszące się do winnic, w których rzeczywiście uprawiane są winogrona wykorzystywane do produkcji przedmiotowego wina, można stosować na etykietach i do prezentacji win, o których mowa w art. 1 specyfikacji produktu, zgodnie z art. 31 ust. 10 ustawy nr 238/2016. Wykaz dodatkowych nazw miejscowych (odnoszących się do winnic) z regionu Sycylii jest aktualizowany corocznie i dostępny pod adresem:

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale/leRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliaeMarketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoeteladeiprodottdiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%20al%20DDG%201337_2019.pdf

Odstępstwo dotyczące obszaru produkcji wina i wina musującego

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE działalność związaną z produkcją wina można prowadzić w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru produkcji, a w szczególności w obrębie obszaru administracyjnego gmin przylegających do gminy Menfi, tj.: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca i Castelvetro. Jeżeli chodzi o kategorię „wino musujące”, wina musujące można produkować w obrębie jednostki administracyjnej „Regione Sicilia”, do której należy obszar produkcji.

Link do specyfikacji produktu

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