

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2020/C 18/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«MENFI»

PDO-IT-A0786-AM02**Data della domanda: 29.09.2014****1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Articolo 1 del disciplinare Designazione e vini/Categorie Modifica disciplinare e documento unico**

Descrizione

a) viene inserita la categoria (4) Vino spumante con:

- Spumante bianco, anche con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc e Moscato Bianco;
- Spumante rosato;

b) viene ampliata la produzione della categoria (15) Vino ottenuto da uve appassite con:

- Bianco passito;
- Rosso passito;

Motivi

Le categorie di nuova introduzione, vino spumante e vino da uve appassite, costituiscono produzioni che si sono tradizionalmente consolidate sul relativo territorio. Pertanto si è voluto concretizzare un periodo di grande sperimentazione nel settore vitivinicolo che negli ultimi venti anni ha interessato il territorio della DOC Menfi.

2.2. Articolo 1 del disciplinare Denominazione e vini/Nuovi vitigni. Modifica disciplinare e documento unico

Descrizione

a) sono introdotti alcuni vitigni principali quali 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) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

In particolare le nuove introduzioni riguardano:

- Bianco in versione spumante e con menzione passito e superiore
- Rosso passito
- Menfi Rosato anche spumante;
con la indicazione dei vitigni Inzolia, Grillo, Chardonnay in versione Spumante e con menzione Superiore;
- Menfi Catarratto anche con menzione Superiore;
- Grecanico con menzione Superiore e in versione Spumante;
- Fiano anche con menzione Superiore;
- Damaschino;
- Viognier;
- Sauvignon;
- Pinot grigio;
- Vermentino;
- Chenin Blanc anche in versione Spumante;
- Moscato Bianco anche in versione Spumante;
- Nero d'Avola con menzione riserva e in versione Rosato;
- Perricone anche con menzione riserva e in versione Rosato;
- Frappato anche in versione Rosato;
- Nerello Mascalese anche in versione Rosato; Cabernet Franc anche in versione Rosato;
- Merlot e Cabernet Sauvignon in versione Rosato;
- Syrah con menzione riserva e in versione Rosato;
- Pinot Nero anche in versione Rosato;
- Alicante Bouchet anche in versione Rosato; Alicante anche in versione Rosato;
- Petit Verdot anche in versione Rosato;
- Aglianico anche in versione Rosato.

Con la specificazione di massimo due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli sopra indicati.

- b) Non sono più previste le indicazioni delle sottozone «Feudo dei fiori» e «Bonera» ed il monovarietale Sangiovese.

Motivi

- a) I vitigni di nuova introduzione, le versioni rosato e con la menzione superiore costituiscono produzioni che si sono tradizionalmente consolidate sul relativo territorio. Anche le nuove tipologie con indicazione di nuovi vitigni fanno riferimento alla valorizzazione di vitigni già prodotti nel territorio e che potevano già essere utilizzati nella base ampelografica dei vini bianchi e rossi della DOC Menfi o come vitigni principali per almeno il 60 o 75 % o come vitigni complementari dal 20 % al 30 % secondo le varie tipologie.

Un periodo di grande sperimentazione nel settore vitivinicolo ha interessato negli ultimi venti anni il territorio della DOC Menfi e ha riguardato sia l'introduzione di nuove varietà che la valorizzazione di quelle già presenti; la modifica mira pertanto a riflettere la nuova realtà.

- b) In questo contesto di riorganizzazione e di miglioramento dei sistemi di coltura e delle tecniche di vinificazione, i prodotti del territorio della DOC hanno raggiunto un livello qualitativo generale piuttosto omogeneo e negli anni non si è riscontrata una netta differenziazione delle uve prodotte nelle sottozone Feudo dei fiori e Bonera rispetto a quelle prodotte nel restante territorio della DOC. Si è pertanto ritenuto superfluo l'utilizzo delle menzioni delle citate sottozone e si è preferito semplificare il disciplinare e dare più peso alla DOC Menfi nel suo insieme.

2.3. *Articolo 2 del disciplinare Base ampelografica. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

- a) Viene uniformata la base ampelografica della tipologia Menfi bianco in tutte le sue versioni, spumante, vendemmia tardiva, passito e superiore.

Viene inserito tra i vitigni principali anche il vitigno Grillo fra quelli che possono essere presenti per almeno il 60 %;

viene innalzata la percentuale dei vitigni secondari dal 25 % fino ad un massimo del 40 % per le uve di altri vitigni a bacca bianca, anche aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

- b) Viene uniformata la base ampelografica della tipologia Menfi Rosso anche nelle sue versioni riserva, passito e rosato.

Vengono inseriti anche i vitigni Perricone, Nerello Mascalese, Alicante e Alicante Bouchet - mentre viene eliminato il Sangiovese - tra i vitigni principali che possono essere presenti per almeno il 60 %;

viene innalzata la percentuale dei vitigni secondari dal 30 % fino ad un massimo del 40 % per le uve di altri vitigni a bacca nera, anche aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

Motivi

Si è scelto di modificare la base ampelografica dei rossi e dei bianchi al fine di comprendere nella stessa i vitigni più rappresentativi e tradizionalmente coltivati della zona di produzione della DOC Menfi con particolare riguardo ai vitigni autoctoni.

2.4. *Articolo 3 del disciplinare Zona di produzione. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

Viene ampliata la zona di produzione relativamente a tutto il territorio amministrativo del comune di Menfi, prima incluso solo in parte, nonché ad alcune località di altri comuni che erano compresi solo in parte. Più precisamente la zona è ampliata alle località Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilfurme e Monte Cirami del comune di Sciacca e alla località Misilibesi del comune di Sambuca di Sicilia. Nel comune di Castelvetro la zona è ampliata a tutto il territorio delle località indicate nell'articolo 3 del disciplinare (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belice), prima compreso solo in parte.

Motivi

L'ampliamento nasce dall'esigenza di inserire nell'area di produzione zone limitrofe omogenee a quelle già previste, e da sempre vitate, ma frammentate e variamente collocate nell'ambito di tali aree limitrofe. Pertanto si è definita una zona di produzione più omogenea, con riferimento alle caratteristiche dei terreni, dei sistemi colturali e delle condizioni pedoclimatiche. L'intera zona delimitata viene individuata in modo preciso, facendo riferimento ai fogli di mappa catastali, utilizzati nel catasto ufficiale, ai relativi confini, nonché alle frazioni e località interessate. Per la descrizione della delimitazione della zona di produzione si è fatto ricorso ai numeri dei mappali utilizzati ufficialmente dal catasto per l'identificazione dei terreni.

2.5. *Articolo 4 del disciplinare Norme per la viticoltura. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

Viene semplificata la descrizione delle norme per la viticoltura e schematizzata la resa massima di uva/ettaro ed i relativi titoli alcolometrici volumici naturali minimi per tutte le tipologie inserite nell'articolo 1 del disciplinare, mantenendo inalterati i parametri qualitativi delle tipologie già previste (rese massime di uva/ha e titoli alcolometrici naturali minimi).

Sono stati eliminati i riferimenti alle sottozone e le norme per la vendemmia tardiva sono state spostate all'articolo successivo. Infine, viene fissata al terzo anno dall'impianto la possibilità di produrre vini DOC Menfi.

Motivi

Nel confermare le principali norme per la viticoltura, sono stati migliorati taluni parametri colturali, con particolare riguardo all'incremento del numero dei ceppi ad ettaro per i nuovi impianti.

Per una migliore visione d'insieme, i parametri qualitativi (rese massime di uva/ha e titoli alcolometrici naturali minimi), descritti prima in maniera discorsiva nell'ambito dell'articolo, sono inseriti in tabella per tutte le tipologie previste dall'articolo 1 del disciplinare.

2.6. *Articolo 5 del disciplinare Delimitazione zona di vinificazione e imbottigliamento. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

- a) In coerenza con l'ampliamento della zona di produzione delle uve viene effettuata la variazione della delimitazione della zona di vinificazione, prevedendola nell'ambito dell'intero territorio amministrativo del Comune di Menfi e dei seguenti comuni confinanti: Montevago e Santa Margherita Belice al di fuori della zona di produzione e Sambuca di Sicilia, Sciacca e Castelvetro ricadenti nella zona di produzione, in conformità alle disposizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, lettera b) del regolamento (CE) n. 607/2009.
- b) La zona di produzione dei vini spumante comprende l'intero territorio amministrativo della regione Sicilia, in conformità alle disposizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, lettera b) del regolamento (CE) n. 607/2009.
- c) Viene prevista la delimitazione della zona di imbottigliamento obbligatorio nell'ambito delle citate zone di produzione.

Motivi

- a) e b) La delimitazione della zona di produzione tenendo conto della disposizione derogatoria di cui all'articolo 6, paragrafo 4, lettera b) del regolamento (CE) n. 607/2009 permette ai produttori di utilizzare anche impianti limitrofi alla zona di produzione.
- c) La previsione dell'imbottigliamento nella zona delimitata, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, è motivata al fine di salvaguardare la qualità, l'immagine dei vini DOC Menfi, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia e tempestività dei relativi controlli. Le qualità e le caratteristiche particolari dei vini DOC Menfi connesse alla zona geografica d'origine sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento avvengono sotto la responsabilità e competenza professionale delle aziende produttrici della stessa zona delimitata. Tale obbligo evita i possibili rischi che il trasporto fuori zona del vino potrebbe comportare quali: ossidazione e stress termico da elevate o basse temperature, deterioramento del prodotto, con effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (tenore acidità, polifenoli e sostanze coloranti) e organolettiche (colore, aroma, sapore) e sulla stabilità. È stato ridotto anche il rischio di contaminazione di tipo microbiologico (da batteri, virus, funghi, muffe e lieviti). Tale previsione va a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della DOP e offre al consumatore le garanzie sull'origine e sulla qualità dei vini e sulla loro rispondenza ai disciplinari di produzione. Inoltre i controlli da parte dei competenti organismi risultano più efficaci in un ambito territoriale più circoscritto.

2.7. *Articolo 5 del disciplinare Rese e pratiche di vinificazione. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

È stata inserita la tabella delle rese di uva/vino.

La resa in vino per la tipologia bianco è stata aumentata ed è passata dal 65 % al 70 %.

Sono state descritte le modalità di appassimento delle uve per il passito, in aggiunta alla vendemmia tardiva, prima descritta nell'articolo 4 del vecchio disciplinare.

Sono state specificate le modalità di invecchiamento per la menzione riserva e di affinamento per la menzione superiore.

Motivi

- a) Per una migliore visione d'insieme è stata inserita la tabella delle rese di uva/vino con gli aggiornamenti in riferimento alle varie tipologie; le suddette rese erano descritte prima in maniera discorsiva nell'ambito dell'articolo.
- b) L'aumento della resa in vino per la tipologia bianco, che è passata dal 65 % al 70 %, è un piccolo adeguamento richiesto in base ai risultati della sperimentazione effettuata e alle tecniche innovative di vinificazione da cui risulta che detto aumento non ha influenza sulle caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini così ottenuti.
- c) In seguito all'introduzione della tipologia «passito», viene descritta la modalità di appassimento delle uve.

- d) Si è dato un ordine alle norme di vinificazione descritte nel vecchio disciplinare, con particolare riguardo alla modalità di affinamento per l'ottenimento della menzione superiore per il Menfi Bianco, anche con l'indicazione dei vitigni Catarratto, Chardonnay, Fiano e Grecanico, ed alla modalità di invecchiamento per l'ottenimento della menzione riserva con l'indicazione dei vitigni Nero d'Avola, Perricone e Syrah.

2.8. *Articolo 6 del disciplinare. Caratteristiche al consumo. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

- a) Sono state inserite tutte le tipologie regolamentate dal disciplinare, con i relativi descrittori; sono state eliminate le tipologie non più previste (Menfi Feudo dei fiori e Menfi Bonera).
- b) È stato eliminato il comma 3 dell'articolo relativo alla facoltà del ministero di modificare con proprio decreto l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Motivi

- a) Vengono descritte le caratteristiche dei vini di nuova introduzione e vengono riviste quelle delle tipologie già previste, per avere una descrizione più precisa delle caratteristiche analitiche ed organolettiche.

Dette caratteristiche molto evidenti e peculiari ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico descritto all'articolo 9 del disciplinare.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali, tipici dei vitigni di partenza.

- b) Si è provveduto ad eliminare il comma 3 dell'articolo 6 in quanto non più conforme alla normativa vigente.

2.9. *Articolo 7 del disciplinare. Etichettatura e presentazione. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

- a) Viene inserita la possibilità di utilizzare indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alla vigna;
- b) Nell'etichettatura e presentazione dei vini DOC Menfi è consentito di indicare il nome «Sicilia» quale unità geografica più ampia.

Motivi

- a) Si vuole caratterizzare maggiormente il vino con il riferimento all'azienda viticola, indicando in etichetta la provenienza esclusiva da una determinata vigna;
- b) L'utilizzo dell'indicazione del nome geografico più ampio «Sicilia» permette di dare maggiori informazioni al consumatore sulla collocazione geografica della DOC Menfi, conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

2.10. *Articolo 8 del disciplinare. Imballaggio. Modifica disciplinare e documento unico*

Descrizione

Sono consentiti tutti i volumi fino a 3 litri;

È consentito l'utilizzo anche di contenitori con diverse capacità e di diversa struttura e materiali

(tipo «bag in box»);

Sono previsti tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa, con la sola esclusione del tappo a corona.

Motivi

Si vuole concedere ai produttori maggiore libertà circa l'utilizzo dei contenitori e dei sistemi di chiusura, anche innovativi, al fine di avere più possibilità di risposta alle esigenze dei consumatori, di migliorare pertanto le opportunità di commercializzazione e collocazione dei prodotti della DOC nei diversi mercati sia all'interno dell'UE che internazionali

2.11. *Legame con l'ambiente. Modifica articolo 9 del disciplinare e documento unico*

Descrizione

Sono state effettuate alcune precisazioni ed integrazioni nell'ambito dei paragrafi a), b) e c)

Motivi

In conseguenza delle modifiche apportate al disciplinare relative all'ampliamento della zona delimitata ed all'introduzione delle nuove tipologie di prodotti sono state apportate modifiche e integrazioni alla descrizione del legame della zona geografica con le caratteristiche delle categorie dei vini prodotti.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Menfi

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

15. Vino ottenuto da uve appassite

4. **Descrizione del vino o dei vini**

Categoria Vino (1): «Menfi» bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: fine, elegante, delicato, caratteristico, gradevole con odore di frutta;

Sapore: secco, equilibrato, caratteristico varietale, sapido, gradevole, armonico, pieno, intenso.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino (1): «Menfi» bianco superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Fiano superiore

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: fine, elegante, caratteristico varietale, con odore di frutta;

Sapore: secco, equilibrato, caratteristico, gradevole, armonico, pieno, intenso.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

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

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;

Odore: fine, elegante, caratteristico varietale, gradevole con odore di frutta, fresco, aromatico nel moscato;

Sapore: secco, gradevole, armonico, fresco, pieno, intenso.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15): «Menfi» Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco passito

Colore: dal giallo paglierino al dorato;

Odore: caratteristico, delicato, persistente;

Sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino Spumante (4): «Menfi» Bianco Spumante anche con indicazione di vitigno Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc, Moscato Bianco.

Spuma: fine, persistente;

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: caratteristico, fine;

Sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino (1): «Menfi» Rosso anche riserva, Nero d'Avola anche riserva, Perricone anche riserva, Syrah anche riserva.

Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato nel riserva;

Odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;

Sapore: secco, armonico, corposo, leggermente tannico, intenso.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino (1): «Menfi» Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Odore: fine, delicato, caratteristico, fruttato, floreale, con note vegetali, intenso;

Sapore: secco, armonico, corposo, equilibrato, fresco, asciutto, caratteristico, intenso.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino (1): «Menfi» Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Colore: rubino più o meno intenso;

Odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, intenso;

Sapore: secco, armonico, leggermente tannico, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15): «Menfi» Rosso passito

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: caratteristico, delicato, persistente;

Sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 28,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	11
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino (1): «Menfi» Rosato anche con indicazione di vitigno Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fine, elegante, delicato, caratteristico;

Sapore: secco, armonico, equilibrato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino (1): «Menfi» Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: delicato, caratteristico;

Sapore: secco, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino (1): «Menfi» Alicante Bouchet rosato, Alicante rosato, Aglianico rosato, Petit Verdot rosato

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: delicato, caratteristico;

Sapore: secco, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino Spumante (4): «Menfi» Rosato Spumante;

Spuma: fine, persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: caratteristico, delicato;

Sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisec.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

Estratto non riduttore minimo 15,0 g/l Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

NESSUNA

b. Rese massime

Menfi Bianco, Rosso, Rosato, Spumante bianco, Spumante rosato, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico anche Spumante, Damaschino, Viognier

84 ettolitri per ettaro

Menfi Vermentino, Chenin Blanc anche Spumante, Nero d'Avola, Perricone e Syrah anche riserva e rosato, Frappato, Merlot

84 ettolitri per ettaro

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot e Aglianico anche rosato

84 ettolitri per ettaro

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

77 ettolitri per ettaro

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero anche rosato

77 ettolitri per ettaro

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 ettolitri per ettaro

Menfi Chardonnay Superiore

66,5 ettoltri per ettaro

Menfi Fiano Superiore

63 ettoltri per ettaro

Menfi Bianco Vendemmia Tardiva

48 ettoltri per ettaro

Menfi Bianco Passito, Rosso Passito

40 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Menfi» comprende:

— tutto il territorio amministrativo del Comune di Menfi (provincia di Agrigento) identificato catastalmente con i fogli di mappa dal numero 1 al numero 99;

— parte del territorio amministrativo del Comune di Sciacca (provincia di Agrigento) identificato catastalmente con i fogli di mappa numero 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 e 23, che risultano confinare: ad Ovest, dal punto di confluenza del foglio 67 del Comune di Sambuca di Sicilia, per discendere verso Sud lungo il confine dello stesso Comune e proseguire lungo il confine est del Comune di Menfi fino a raggiungere il limite Sud del foglio di mappa numero 23 del Comune di Sciacca; a Sud con il limite del foglio di mappa 23; ad Est con i limiti orientali dei fogli di mappa numero 23, 16, 15, 11, 6, 7 e 4; a Nord con il limite settentrionale del foglio di mappa numero 4, 3, 1 e le rive del Lago Arancio; ad Est con il territorio del Comune di Sambuca di Sicilia, foglio di mappa 69.

Il territorio ricade nelle zone denominate Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilfurme, Ulmo, Maroccoli e Monte Cirami.

— Parte del territorio amministrativo del Comune di Sambuca di Sicilia (provincia di Agrigento) identificato catastalmente con i fogli di mappa numero 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67, e 69.

Per quanto riguarda i fogli di mappa numero 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 e 67 questi confinano: ad Ovest con il confine orientale del foglio 23 del Comune di Menfi, per proseguire verso Est lungo il confine dei fogli 41 e 43 dello stesso Comune e risalire verso nord lungo il confine del Comune di Sciacca e fino al punto di confluenza con il foglio 1 dello stesso Comune; a Nord con il territorio del Comune di Santa Margherita di Belice.

Il territorio ricade nelle zone denominate Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi e Tardara.

Per quanto riguarda il foglio di mappa numero 69, questo si trova a Sud-Ovest del comune di Sambuca di Sicilia, ed il territorio ricade nelle zone denominate Fondacazzo e Cellaro.

— Parte del territorio amministrativo del Comune di Castelvetro (provincia di Trapani) identificato catastalmente con i fogli di mappa numero 119, 131, 132, 145, 146, 157 e 168, confinanti ad Est e a Nord con il confine amministrativo del comune di Menfi, ad Ovest con il fiume Belice fino alla foce, e a Sud con il Mar Mediterraneo. Il territorio ricade nelle zone denominate Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belice.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Aglianico N.

Pinot grigio

Ansonica B. - Insolia

Ansonica B. - Inzolia

Ansonica B.

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Catarratto bianco comune B. - Catarratto

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto

Chardonnay B.

Chenin B.
Damaschino B.
Fiano B.
Frappato N. - Frappato d'Italia
Grecanico dorato B. - Grecanico
Grillo B.
Merlot N.
Moscato bianco B. - Moscato
Nerello mascalese N.
Perricone N.
Perricone N. - Pignatello
Petit Verdot N
Pinot nero N. - Pinot
Sauvignon B. - Sauvignon blanc
Syrah N. - Shiraz
Vermentino B.
Viogner B.
Alicante Bouchet N.
Alicante N.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

DOP Menfi - Tutte le categorie di vino

Per tutte categorie di vini («vino», «vino spumante» e «vino ottenuto da uve appassite»), il legame con la zona geografica delimitata è determinato dalla combinazione e dall'interazione dei terreni tipici del territorio (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi) che costituiscono un paesaggio unico, caratterizzato in maniera determinante da un clima tipicamente mediterraneo, temperatura costantemente al di sopra dello zero termico, anche nel periodo invernale, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino, estati calde e siccitose ma adeguatamente ventilate e soleggiate.

Tali caratteristiche del territorio delimitato, unitamente ad una giacitura prevalentemente pianeggiante ed in parte collinare e ad un'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

In particolare, i terreni hanno tessitura con contenuti più o meno elevati di calcari e argille, con reazione da alcalina a sub alcalina; struttura fisico-chimica equilibrata, con buon drenaggio delle acque in eccesso e disponibilità delle riserve idriche, caratteristiche fondamentali per uno sviluppo dell'apparato radicale.

La reazione dei suoli favorisce lo sviluppo delle viti, poiché la maggior parte degli elementi nutritivi è prontamente disponibile; inoltre l'attività microbica contribuisce a rendere disponibili l'azoto, il fosforo e lo zolfo.

L'interazione di questi elementi con il clima, le escursioni termiche presenti dall'inizio della fase estiva e sino alla raccolta, determinano un adeguato accrescimento vegetativo-produttivo delle piante ed una maturazione dei grappoli equilibrata con uve ricche in polifenoli e in precursori aromatici.

DOP Menfi Categoria Vino (1)

Le produzioni enologiche della Categoria Vino (1) sono legate alla tradizione secolare della viticoltura che si coniugano perfettamente con tutti i vitigni autoctoni e alloctoni. Detti vitigni vengono coltivati, a seconda la varietà, nei terreni ritenuti più idonei dal punto di vista pedoclimatico al fine di permettere la produzione di vini di grande identità e qualità.

I vini prodotti presentano caratteristiche comuni, quali componenti alcoliche, aromi spiccati e buona struttura, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, al clima mediterraneo ed alle escursioni termiche più o meno accentuate.

I vini bianchi e rossi d'annata sono caratterizzati da aromi floreali e fruttati e con una giusta sapidità al palato.

I vini riserva e superiore sono caratterizzati da una maggiore concentrazione e struttura e da aromi secondari.

I vini bianchi provenienti dalle pianure alluvionali manifestano principalmente caratteri di sapidità e speziato dolce (in particolare con la varietà Chardonnay), mentre per i vini provenienti da terreni posti a quote superiori, prevalgono valori variabili di fruttati varietali, floreale pungente e maturo evoluto.

Nel caso dei vini rossi prodotti con i vitigni Cabernet Sauvignon e Syrah, risultano particolarmente influenti i terreni ubicati sui terrazzi marini posti a quote più basse, che conferiscono equilibrio tra le note erbacee e il fruttato floreale per il Cabernet Sauvignon e note di fruttato per lo Syrah.

I vini provenienti dai vigneti ubicati sui terrazzi posti a quote intermedie, derivanti in particolare dai vitigni Nero d'Avola e Merlot, sviluppano note fenoliche complesse ed evolute in equilibrio con lo speziato ed il fruttato floreale. Tali vini si abbinano tradizionalmente ai prodotti della cucina tipica locale e siciliana (formaggi DOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano ed al pescato locale: sarde, acciughe ed altro pesce azzurro).

DOP Menfi - Categoria Vino Spumante (4)

I vini spumante presentano colore giallo paglierino più o meno intenso nei bianchi, rosa più o meno intenso nei rosati, perlage fine, note floreali e fruttate, freschezza, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, al clima mediterraneo ed alle escursioni termiche più o meno accentuate.

In particolare, nei suoli più calcarei e argillosi derivanti dalle marne e dell'alta collina si coltivano soprattutto i vitigni Chardonnay e Chenin blanc da destinare anche alla spumantizzazione.

La produzione del Vino Spumante è legata alla tradizione viticola locale, coniugata con l'innovazione enologica e l'utilizzo delle varietà autoctone e alloctone previste per questa categoria di prodotto.

I fattori ambientali e umani danno origine a vini spumante caratterizzati da una giusta acidità e freschezza e da note aromatiche che si combinano perfettamente con la gastronomia ed i prodotti tipici locali, quali il carciofo spinoso di Menfi, il formaggio DOP Vastedda, la DOP Olive Nocellara del Belice, il pesce azzurro e il melone giallo.

DOP Menfi - Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15)

I vini ottenuti da uve appassite presentano sempre buona struttura, equilibrio tra acidità e dolcezza, note fruttate a seconda dei vitigni utilizzati, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli e in particolare al clima mediterraneo con estati calde e siccitose ma adeguatamente ventilate e soleggiate che favoriscono la concentrazione degli zuccheri e alle escursioni termiche più o meno accentuate che danno freschezza ai vini.

I vini bianchi e rossi presentano una buona struttura ed equilibrio tra acidità e dolcezza e, a seconda della combinazione dei terreni e dei vitigni utilizzati, possono presentare sentori di frutta secca come noci, mandorle e pistacchi arricchite di note di marmellata di arancia (pianure alluvionali); essi presentano sentori di frutti gialli come ananas, albicocca, dattero e fico secco ed alla bocca si presentano eleganti e dolci con buona acidità e un finale di agrumi (terrazzi marini a quote intermedie);

nei versanti e colline argillose dove le uve hanno una sovraturazione maggiore si ottengono vini con profumi ampi, sentori di frutta matura, confetture di prugne e ribes, note di frutta appassita ed un gusto dolce, morbido ed equilibrato.

La combinazione del clima estivo mediterraneo non afoso con i suoli calcari-marnosi porta a vini ricchi di sostanze aromatiche, fruttate e floreali di pesca, albicocca fresca, fiori di zagara, agrumi, nonché caratterizzati da una freschezza poderosa con una struttura tipicamente minerale.

Questi vini bianchi e rossi si presentano dolci, ma non stucchevoli grazie all'ottima acidità e con note olfattive tipiche dei vitigni di provenienza, che si abbinano perfettamente alla tradizionale pasticceria siciliana (cassata, cannoli, dolci di mandorla) e quella locale (nucatoli, minni di virgini, biscotti secchi).

9. Ulteriori condizioni essenziali

Imbottigliamento in zona delimitata.

Quadro normativo:

normativa UE

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La previsione dell'imbottigliamento nella zona delimitata, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, è motivata al fine di salvaguardare la qualità, l'immagine dei vini DOC Menfi, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia e tempestività dei relativi controlli. Le qualità e le caratteristiche particolari dei vini DOC Menfi connesse alla zona geografica d'origine sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento avvengono sotto la responsabilità e competenza professionale delle aziende produttrici della stessa zona delimitata. Tale obbligo evita i possibili rischi che il trasporto fuori zona del vino potrebbe comportare quali: ossidazione e stress termico da

elevate o basse temperature, deterioramento del prodotto, con effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (tenore acidità, polifenoli e sostanze coloranti) e organolettiche (colore, aroma, sapore) e sulla stabilità. È stato ridotto anche il rischio di contaminazione di tipo microbiologico (da batteri, virus, funghi, muffe e lieviti). Tale previsione va a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della DOP e offre al consumatore le garanzie sull'origine e sulla qualità dei vini e sulla loro rispondenza ai disciplinari di produzione. Inoltre i controlli da parte dei competenti organismi risultano più efficaci in un ambito territoriale più circoscritto.

Uso della denominazione «Sicilia» quale unità geografica più ampia

Quadro normativo:

normativa UE

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 del disciplinare della Doc Menfi, è consentito l'uso della denominazione «Sicilia» quale unità geografica più ampia conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale

Uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive

Quadro normativo:

normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 del disciplinare, è consentito ai sensi dell'Articolo 31, comma 10, della legge 238/2016, l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. L'elenco delle indicazioni toponomastiche aggiuntive (che fanno riferimento alle vigne) tenuto dalla regione Sicilia è aggiornato annualmente ed è consultabile online al link:

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_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%20al%20DDG%201337_2019.pdf

Deroghe alla zona di vinificazione e spumantizzazione

Quadro normativo:

normativa UE

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

È consentito, ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea, che le operazioni di vinificazione siano effettuate nell'immediata vicinanza della zona di produzione delimitata e, in particolare, nell'ambito del territorio amministrativo dei comuni confinanti con il Comune di Menfi di seguito indicati: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca e Castelvetrano. Inoltre per la sola categoria «Vino spumante» le operazioni di spumantizzazione possono avvenire nell'ambito dell'unità amministrativa Regione Sicilia in cui ricade la zona di produzione.

Link al disciplinare di produzione

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