C/2025/4081

22.7.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/4081)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Casauria“

PDO-IT-02972

Datum der Antragstellung: 7.7.2023

1. Einzutragender name

Casauria

2. Art der geografischen angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. Beschreibung des weines/der weine

Casauria und Casauria „Riserva“

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tief rubinrot mit subtilen violetten Reflexen, die sich mit zunehmendem Alter zu Granatrot wandeln;

Geruch: von reifen roten Früchten und Gewürzen, intensiv, komplex;

Geschmack: trocken, vollmundig, robust, harmonisch, angenehm tanninhaltig, mitunter aromatisch; im Laufe seiner Reifung wird der Wein komplexer und weicher;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %; mit dem Prädikat „Riserva“: 13,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l; mit dem Prädikat „Riserva“: 26 g/l.

Wenn der Wein in Holzfässern gereift ist oder gelagert wurde, kann er subtile Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Weinbaustandards – natürliche Bedingungen des Gebiets

Anbauverfahren

Reben, die für die Erzeugung von Wein mit der g.U. „Casauria“ bestimmt sind, müssen in hügeligen Gebieten oder auf Hochebenen angepflanzt werden. Die Rebflächen dürfen auf einer Höhe von maximal 500 m über dem Meeresspiegel liegen, mit Ausnahme jener Flächen, die der Mittagssonne ausgesetzt sind und auf einer Höhe von maximal 600 m liegen dürfen. Ausgeschlossen sind Flächen, die nicht genügend Sonneneinstrahlung erhalten oder sich in feuchten Talsohlen befinden.

2. Geschützter traditioneller Begriff „Riserva“

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Casauria“ und dem traditionellen Begriff „Riserva“ haben eine obligatorische Mindestreifungsdauer von 24 Monaten. Die Reifungsdauer beginnt am 1. November des Erzeugungsjahres der Trauben.

3. Obligatorische Reifung des Weins mit der g.U. „Casauria“

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Casauria“ haben eine obligatorische Mindestreifungsdauer von 18 Monaten.

4. Pflanzdichte auf den Rebflächen

Anbauverfahren

Die Mindestpflanzdichte muss bei 3 500 Rebstöcken pro Hektar liegen, sofern nur Reben angebaut werden. Eine Ausnahme bilden Rebstöcke, die nach der Pergelerziehung angepflanzt oder neu angepflanzt werden; für sie gilt eine Mindestpflanzdichte von 3 200 Rebstöcken pro Hektar.

5. Weinertrag (in %)

Spezifisches önologisches Verfahren

Der maximale Weinertrag liegt bei 70 %.

5.2. *Höchsterträge:*

1. Casauria und Casauria „Riserva“

63 Hektoliter pro Hektar

2. Casauria und Casauria „Riserva“

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das Erzeugungsgebiet des Weins mit der g.U. „Casauria“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri und Turrivalignani; sowie Teile der Verwaltungsgebiete der folgenden Gemeinden in der Provinz Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca und Tocco da Casauria.

7. **Keltertraubensorte(N)**

Montepulciano N

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) *Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren:*

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Casauria“ liegt in einem Gebiet mit geomorphologischen, Boden- und Klimabedingungen, die sich stark von denen der umliegenden Region unterscheiden. Dies ist vor allem auf das besondere Gelände und die Nähe zu großen Bergmassiven zurückzuführen.

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst den Hügelzug im Landesinneren und die Ausläufer der Provinz Pescara, die im Südwesten durch das Majella- und im Nordwesten durch das Gran Sasso-Gebirge begrenzt werden. Das Berggebiet der Abruzzen ist Teil des mittleren und südlichen Apennins, in dem seine maximale Ausdehnung, Höhe und Dichte erreicht werden. Der Wein- und Olivenanbau findet auf Hügelformationen statt, die aus Ablagerungen aus dem Plio-Pleistozän bestehen, die sich im Laufe eines marinen Sedimentzyklus zwischen dem Ende des Tertiärs und Anfang des Quartärs im periadriatischen Becken angesammelt haben. Sie bilden eine Grenze rund um die Quarzsandböden des Schwemmlands, das durch den Fluss Pescara entstanden ist. Die Hügel sorgen für eine geschwungene Landschaft mit breiten, fast flachen Erhebungen und sanften und abgerundeten Hängen. Fast ausnahmslos weist der Boden einen angemessenen Fruchtbarkeitsgrad auf, was eine Regulierung der Erträge ermöglicht. Darüber hinaus zeichnet er sich durch eine gleichmäßige Zusammensetzung der Bodenbestandteile aus und verfügt über eine sandig-lehmige, jedoch auch ziemlich steinige und in der Regel ausreichend lockere Struktur mit unterschiedlicher Tiefe je nach Steigung und Exposition.

Das spezifische geografische Gebiet ist durch besondere klimatische Bedingungen geprägt, die eng mit der geologischen Entwicklung und Form der Landschaft verbunden sind. Diese zeichnet sich durch breite, sonnen- und windexponierte Hügel und die prägende Präsenz der Gebirgsmassive von Gran Sasso und Majella aus. Die Berge schützen das Gebiet vor kalten Westwinden und bedingen die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht.

Die Rebstöcke werden auf Flächen auf einer Höhe von 200 bis 600 m über dem Meeresspiegel angebaut, die je nach Hanglage eine unterschiedliche Steigung und Exposition aufweisen. Ausgeschlossen sind Anbauflächen in feuchten Talsohlen und jene mit ungünstiger Exposition.

Die durchschnittliche jährliche Gesamtniederschlagsmenge liegt bei ca. 800 mm. Der regenreichste Zeitraum (mit einer Niederschlagsmenge von über 80 mm pro Monat) reicht von November bis Januar. Der Monat mit der geringsten Niederschlagsmenge ist der Juli (mit einer Niederschlagsmenge von etwa 30-40 mm).

Mit Jahresdurchschnittstemperaturen von 12 °C im April bis zu 16 °C im Oktober ist das Klima gemäßigt, neigt jedoch zu Hitze und Trockenheit in den Monaten Juli und August, mit Durchschnittstemperaturen von 24-25 °C. Der Winkler-Index bzw. die mittlere Tagestemperatur von April bis Oktober mit vegetativer Aktivität liegt, je nach Steigung und Exposition, zwischen 1 800 und 2 200 Wachstumsgradtagen.

8.2. *2) Für den Zusammenhang maßgebliche menschliche Faktoren*

Dank der prachtvollen romanischen Abtei San Clemente a Casauria, die dem Gebiet ihren Namen verliehen hat, weist das geografische Gebiet einen historischen Zusammenhang mit dem Ortsnamen Casauria auf. Als zuverlässigste historische Quelle belegt die Chartularchronik „Chronicon Casauriense“, dass die hohe Fruchtbarkeit des von den Windungen des Flusses Pescara umgebenen Gebiets der Abtei mit ihren landwirtschaftlichen Anlagen zu Wohlstand verhalf und sie gleichsam zu einem „goldenen Haus“, auf Italienisch „Casa Aurea“ (daher „Causaria“), machte. Nach Angaben von Carlo Tedeschi in seiner Abhandlung „Insula Piscariae paradisi floridus ortus“ aus dem Jahr 2019 in der Veröffentlichung „Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioeve“ war es ein wahres Paradies der Köstlichkeiten, einschließlich Wein, das würdig war, die Reliquien des Märtyrers Clemens zu empfangen und zu bewahren.

Die frühesten Belege für die große Weinbautradition des Gebiets Casauria sind die antiken, in riesige Felsflächen gehauenen Becken „Palmenti di Pietranico“, die über das Gebiet verstreut sind. Sie wurden mit großem handwerklichem Geschick geschaffen, sind wahrscheinlich italischen Ursprungs und wurden genutzt, um in unmittelbarer Nähe zu den Anbauflächen Wein aus den Trauben zu erzeugen. Anschließend wurden im Mittelalter der Weinbau und die Weinbereitung mit der unermüdlichen Arbeit der Benediktinermönche in den zahlreichen Abteien in dem Gebiet in Verbindung gebracht, darunter die oben genannte Abtei San Clemente a Casauria und die Abtei Santa Maria d'Arabona in Manoppello aus dem Jahr 1209.

Franco Cercone (1935-2020) führt in einer seiner zahlreichen Schriften aus: „Wir stehen zweifelsohne in der Schuld der Familien Mazara und Tabassi, die Ende des 18. Jahrhunderts das Gebiet, in dem die Rebsorte Montepulciano angebaut wurde, erweitert haben. Der Grund dafür war, dass diese Familien zwar umfangreiche Ländereien in Sulmona und den angrenzenden Gebieten besaßen, jedoch die fruchtbaren Flächen jenseits der Schluchten von Popoli und entlang des Pescara-Tals ins Auge gefasst hatten.“

Die klimatischen Bedingungen und geologischen Merkmale des oberen Pescara-Tals sind für den Weinbau besonders günstig. Aus diesem Grund ließ sich der Adel von Sulmona davon überzeugen, seinen Landbesitz in diesem Gebiet auszuweiten. Es ist wahrscheinlich, dass zahlreiche Rebsorten, darunter Montepulciano, die in Torre de Passeri angepflanzt wurden, ursprünglich aus Mazara stammen. Des Weiteren ist die spezielle Rebsorte Montepulciano N seit Langem in diesem Gebiet mit seinen besonderen Bedingungen zu finden – auf Rebflächen von kleinen und mittleren Betrieben, deren Reben im 19. Jahrhundert häufig nach der Gobeletmethode erzogen wurden. Dabei wurden wesentliche Erfahrungen im Weinbau und in der Weinbereitung gesammelt, und obgleich traditionelle Methoden angewendet wurden, galten die erzeugten Weine stets als von ausgezeichneter Qualität. Dies geht aus Dokumenten aus dem Jahr 1821 über den Verkauf von Trauben und Weinen aus Tocco da Casauria hervor.

Somit spielen menschliche Faktoren eine entscheidende Rolle. Im Laufe der Zeit ermittelten einige Winzer bestimmte Sorten, die besser auf Qualitätsfaktoren reagieren. Diese wurden bei der Auswahl von Vermehrungsgut verwendet. Dank der Entwicklung und Verbesserung bestimmter Weinbau- und önologischer Verfahren, die integraler und wesentlicher Bestandteil der Produktspezifikation sind, weisen die heute hergestellten Erzeugnisse besondere und typische Eigenschaften auf.

Aus diesen Gründen wurde Klon VCR 456, der Biotyp Casauria, 2007 von der größten Baumschule Italiens Vivai Rauscedo zugelassen. Dieser Biotyp zeichnet sich insbesondere durch seine Fähigkeit aus, Weine zu erzeugen, die von allen zugelassenen Montepulciano-Klonen am angenehmsten, lieblichsten und aromatischsten sind. Dieser Klon wurde aus Pflanzen ausgewählt, die sich historisch als perfekt an das Gebiet Casauria angepasst erwiesen haben.

Die derzeitigen Erzeugungsbedingungen haben es den Betrieben im Gebiet Casauria somit ermöglicht, das gesamte theoretische und technische Wissen zu nutzen, um die Erzeugungsprozesse zu verbessern. Die Erzeuger vor Ort verfügen über enormes Fachwissen und sind in der Lage, die besten Rebflächen und die besten Klone der Montepulciano-Traube auszuwählen. In den Kellereien kann die Gärtemperatur genau reguliert werden, wodurch die Qualität des Einweichens im Rahmen der Gärung verbessert wird. Dies ist ein wesentlicher Schritt, um das typische sensorische Profil des Weins mit der Bezeichnung „Casauria“ zu erhalten. Die Reifungsverfahren und das Kontrollniveau, das in den modernen Kellereien des Gebiets möglich ist, gewährleisten die Authentizität des Erzeugnisses und seine hohe Langlebigkeit.

8.3. *B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die traditionell erzeugten Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ haben eine intensive rubinrote Farbe mit subtilen violetten Reflexen, die sich mit zunehmendem Alter zu Granatrot wandeln. Typischerweise weisen jüngere Weine ein intensives und komplexes Aroma von reifen roten Früchten und Gewürzen auf. Wird der Wein in Eichenfässern gereift, können subtile holzige Geschmacksnoten und Aromen auftreten.

Im Geschmack ist der Wein trocken, angenehm tanninhaltig und harmonisch. Im Laufe der Zeit verändert sich der Wein und wird komplexer und weicher.

Dieses sensorische Profil ist typischerweise mit dem Einfluss des Mikroklimas des Erzeugungsgebiets auf die Rebsorte Montepulciano verbunden, eine Sorte, die perfekt für den Anbau im Gebiet Casauria geeignet ist.

Die Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ sollten bei einer Temperatur zwischen 16 °C und 18 °C in großen Gläsern serviert werden, damit sich die Komplexität des Weins bestmöglich entfalten kann.

8.4. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Die Kombination aus klimatischen und menschlichen Einflüssen hängt einerseits mit den Boden- und Klimabedingungen des Anbaus und den für den Weinbau äußerst geeigneten Umgebungsbedingungen (des Gebiets) und andererseits mit der zunehmend fachkundigen Entwicklung der Weinkultur zusammen. Diese Faktoren sind entscheidend für die Erzeugung von hochwertigen Trauben, die die Grundlage der Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ mit ihren bedeutenden, charakteristischen und erkennbaren Merkmalen bilden.

Die Boden- und Klimabedingungen eignen sich perfekt für die späte Reifung der Rebsorte Montepulciano, die etwa 2 000 Wachstumsgradtage benötigt, um das beste phänologische Stadium zu erreichen. Aufgrund dieses Bedarfs an längerer Sonneneinstrahlung können die Reben während der phänologischen Reifung stark von den deutlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht profitieren. Diese Unterschiede schaffen optimale Voraussetzungen dafür, dass sich die wertvollen aromatischen Bestandteile in den Traubenbüscheln anreichern, sodass die einzelnen Trauben und ihre Kerne vollständig ausreifen können. Die Kerne beinhalten Tannine, die wichtig sind, um die hohe Alterungsfähigkeit der Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ sicherzustellen.

Die Rebsorte Montepulciano wird im Binnenland der Provinz Pescara – d. h. im Gebiet von Casauria – zur Erzeugung des Weins mit der Bezeichnung „Casauria“ verwendet. Die obige Beschreibung zeigt, dass diese Rebsorte ihr volles Potenzial mit ihren charakteristischen Merkmalen in Verbindung mit ihren Geschmacksnoten und Aromen entfalten konnte. In diesem Zusammenhang hat die Anpassungsfähigkeit der Rebsorte an die spezifischen Boden- und Klimabedingungen zu spontanen Mutationen geführt. Diese wiederum haben spezifische morphologische und phänologische Funktionen bedingt, die für die Erzeugung hervorragender Trauben nützlich sind.

Die Qualität und die Merkmale der Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ hängen zudem eng mit den in Teil A Nummer 2 beschriebenen menschlichen Faktoren zusammen.

Der jahrhundertelange Traubenanbau und die ebenso lange Weinbereitung haben das Erzeugungsgebiet der Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ seit jeher geprägt.

Im Rahmen einer neu entdeckten wirtschaftlichen Nachhaltigkeit wurden die Landschaftsqualitäten und die Bemühungen vieler Erzeuger miteinander verknüpft. Diese haben erfolgreich die historische Chance genutzt, die sich durch die großen Fortschritte bei den Erzeugungsverfahren und den wissenschaftlichen Erkenntnissen sowohl auf dem Feld als auch in den Kellereien bot, wodurch das Potenzial der erzeugten Weine maximiert werden konnte.

Dank der nachhaltigen Bewirtschaftung der Rebflächen konnte der Anbau der Rebsorte Montepulciano optimiert werden. Die landwirtschaftlichen Verfahren konzentrieren sich zunehmend auf die Förderung der Ökologie der Rebflächen – zum Nutzen des Bodens, der biologischen Vielfalt, der Betreiber und vor allem der erzeugten Trauben. Dies hat zu einer unmittelbaren Verbesserung der Qualität und der organoleptischen Eigenschaften des Weins mit der Bezeichnung „Casauria“ geführt.

Heute können die Betreiber stark von den deutlich verbesserten Erzeugungsbedingungen in den Kellereien profitieren. Für jede Phase der Weinbereitung verfügt die Industrie über die notwendige Technologie und Ausrüstung, wobei die ausgezeichnete Qualität der erzeugten Trauben uneingeschränkt geachtet wird.

Dank der optimalen Bedingungen in dem Gebiet und der Anstrengungen der Erzeuger wurde der Ortsname Casauria 2006 zum Synonym für die Weine, die in dem in dieser Produktspezifikation beschriebenen Gebiet erzeugt werden. Sie verkörpern eine jahrhundertealte Tradition, die einem zunehmend interessierten Markt zugänglich gemacht werden soll. Ihre Geschichte spiegelt sich in der Qualität der Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ wider, die im Vergleich zu anderen Weinen der Rebsorte Montepulciano aus anderen Gebieten besondere Merkmale aufweisen, die sich aus der harmonischen Wechselwirkung menschlicher Einflüsse und der Summe der Umweltfaktoren ergeben.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2019/33 dürfen Weine mit der g.U. „Casauria“ überall im Verwaltungsgebiet der Gemeinden des Erzeugungsgebiets sowie im gesamten Verwaltungsgebiet der Provinz Pescara erzeugt und gereift werden, sofern die betreffenden Betriebe nachweisen, dass sie vor der Veröffentlichung der Entscheidung, mit der die Bezeichnung „Casauria“ geschützt wird, Weine im Gebiet „Casauria“ erzeugt und gereift haben, einem bereits seit mindestens zwei Weinjahrgängen bestehenden Teilgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Montepulciano d'Abruzzo“, und dass diese Weine aus Trauben von Rebflächen erzeugt werden, die von denselben Betrieben bewirtschaftet werden.

Die folgenden Gemeinden der Provinz Pescara, die nicht in der Produktspezifikation in Artikel 3 (Erzeugungsgebiet der Trauben) aufgeführt sind, dürfen Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Erzeugung durchführen:

— Abbateggio

— Cappelle sul Tavo

— Caramanico Terme

— Carpineto della Nora

— Catignano

— Cepagatti

— Città Sant'Angelo

— Civitaquana

— Civitella Casanova

— Collecorvino

— Elice

— Farindola

— Loreto Aprutino

— Montebello di Bertona

— Montesilvano

— Moscufo

— Nocciano

— Penne

— Pescara

— Pianella

— Picciano

— Roccamorice

— Rosciano

— Salle

— Sant'Eufemia a Majella

— Spoltore

— Vicoli

— Villa Celiera

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Um die Qualität und das Ansehen der Weine zu erhalten, ihren Ursprung zu garantieren und die Wirksamkeit der Kontrollen durch eine stärkere Überwachung ihrer besonderen Merkmale und ihrer Qualität zu gewährleisten, ist eine Schutzmaßnahme für die Ursprungsbezeichnung vorhanden, die allen betroffenen Betrieben zugute kommt: die Abfüllung muss gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften in demselben Gebiet erfolgen, in dem die Weinbereitung und die Reifung stattfinden.

Darüber hinaus können Transport und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets die Qualität von Wein mit der Bezeichnung „Casauria“ beeinträchtigen, da der Wein Redoxreaktionen, plötzlichen Temperaturveränderungen und mikrobiologischer Kontamination ausgesetzt wird. Dies kann sich negativ auf die physikalischen, chemischen (wie z. B. Mindestgesamtsäure, Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt) und organoleptischen (wie z. B. Farbe, Geruch und Geschmack) Eigenschaften auswirken.

Diese Risiken steigen mit der zurückgelegten Entfernung. Durch die Abfüllung im Ursprungsgebiet wird hingegen sichergestellt, dass die Weinpartien vor Ort verbleiben beziehungsweise so wenig wie möglich transportiert werden, sodass die Eigenschaften und Qualitäten des Erzeugnisses erhalten bleiben. Diese Aspekte sowie die im Laufe der Jahre von den Erzeugern von Wein mit der g.U. „Casauria“ erworbenen Erfahrungen und umfassenden technischen und wissenschaftlichen Kenntnisse über die Weine ermöglichen die Abfüllung im Ursprungsgebiet unter Anwendung der besten Verfahren, die darauf abzielen, alle in der Produktspezifikation für diese Weine aufgeführten physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften zu erhalten. Abfüllanlagen außerhalb des Erzeugungsgebiets können durchaus die gleichen technischen Abfüllbedingungen bieten. Dennoch werden die vorgenannten optimalen Bedingungen sicherlich besser erfüllt, wenn die Abfüllung in Betrieben im Erzeugungsgebiet erfolgt. Diese Betriebe sind nicht nur mit den besonderen Eigenschaften dieses Weins vertraut, sondern haben auch ein unmittelbares Interesse daran, das Qualitätsniveau, das Image und den Ruf der Ursprungsbezeichnung zu erhalten. Gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften soll die Abfüllung im Erzeugungsgebiet der zuständigen Stelle eine möglichst wirksame, effiziente und wirtschaftliche Kontrolle ermöglichen. Diese Anforderungen können außerhalb des Erzeugungsgebiets nicht in gleichem Maße erfüllt werden. Die Kontrollstelle, die die jährliche Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation durchführt, kann die Kontrollbesuche im Zeitraum der Abfüllung der Weine mit der Bezeichnung „Casauria“ bei allen betreffenden Betrieben des Erzeugungsgebiets im Einklang mit dem entsprechenden Kontrollplan sehr kurzfristig ansetzen. Es soll systematisch sichergestellt werden, dass Partien von Wein mit der Bezeichnung „Casauria“ nur abgefüllt werden dürfen, nachdem bescheinigt wurde, dass sie die von der Kontrollstelle durchgeführten physikalischen, chemischen und organoleptischen Prüfungen bestanden haben. Auf diese Weise kann, zu begrenzten Kosten für die Erzeuger, die Wirksamkeit der Kontrollen verbessert werden, um so den Verbrauchern ein Höchstmaß an Garantien für die Unverfälschtheit des Weins zu bieten.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19827