C/2025/4081

22.7.2025

Rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2025/4081)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Casauria”

PDO-IT-02972

Hakemuksen jättöpäivä: 7.7.2023

1. **Rekisteröitävä nimi**

Casauria

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Casauria ja Casauria ”Riserva”

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen, jossa hienoisia purppuran sävyjä, jotka muuttuvat granaatinpunertaviksi viinin kypsyessä.

Aromi: kypsä punainen hedelmä, mausteinen, voimakas ja monivivahteinen

Maku: kuiva, täyteläinen, roteva, tasapainoinen, mukavan tanniininen, voi olla makurikas; kehittyessään viini muuttuu vivahteikkaammaksi ja pehmeämmäksi.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 %. Merkinnän ”Riserva” osalta: 13,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 24 grammaa litrassa; Merkinnän ”Riserva” osalta: 26 g/l.

Viinissä voi olla hienoinen puun aromi, jos se on ollut puisissa astioissa tai se on varastoitu sellaisiin.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininviljelyä koskevat säännöt – luonnolliset ympäristöolosuhteet

Viljelykäytäntö

SAN-merkityn Casauria-viinin valmistukseen tarkoitetut viinitarhat on istutettava kukkuloille tai tasangoille. Niiden on sijaittava enintään 500 metrin korkeudella merenpinnasta, lukuun ottamatta keskipäivän auringonpaisteelle altistuvia viinitarhoja, jotka voivat olla enintään 600 metrin korkeudella. Alueet, jotka eivät saa riittävästi auringonpaistetta tai jotka ovat kosteissa laaksoissa, eivät sovi Casauria-viinin viljelyyn.

2. Suojattu perinteinen merkintä ”Riserva”

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Casauria” ja perinteisellä merkinnällä ”Riserva” merkityn viinin kypsytysajan on oltava vähintään 24 kuukautta. Kypsytysajan laskeminen alkaa 1. marraskuuta sinä vuonna, jona rypäleet on korjattu.

3. Casauria-viinin pakollinen kypsyttäminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Casauria” merkityn viinin pakollinen kypsytysaika on vähintään 18 kuukautta.

4. Viinitarhan istutustiheys

Viljelykäytäntö

Istutustiheyden on oltava vähintään 3 500 kasvia hehtaaria kohden, ja viiniköynnösten on oltava ainoa viljeltävä kasvi. Pergolakasvatusta varten istutettuja tai uudelleen istutettuja viiniköynnöksiä koskee poikkeus: niiden vähimmäistiheys on 3 200 kasvia hehtaaria kohden.

5. Rypäletuotos prosentteina

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Enimmäistuotos rypäleistä on 70 prosenttia.

5.2 *Enimmäistuotos:*

1. Casauria ja Casauria ”Riserva”

63 hehtolitraa hehtaaria kohti

2. Casauria ja Casauria ”Riserva”

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Casauria” tuotantoalue käsittää seuraavien Pescaran maakunnassa sijaitsevien kuntien koko hallinnollisen alueen: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri ja Turrivalignani. Lisäksi tuotantoalue käsittää osia seuraavista Pescaran maakunnan kuntien hallinnollisista alueista: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca ja Tocco da Casauria.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Montepulciano N

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1) *Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät:*

Casauria-nimityksen maantieteellinen alue sijaitsee alueella, jonka geomorfologiset olosuhteet sekä maaperä- ja ilmasto-olosuhteet eroavat huomattavasti ympäröivän alueen olosuhteista. Tämä johtuu erityisesti maastosta ja suurten vuoristomassojen läheisyydestä.

Tämä rajattu maantieteellinen alue käsittää Pescaran maakunnan mäkisen sisämaakaistaleen ja alarinteet. Lounaassa aluetta rajaa Maiellan vuoristoalue ja luoteessa Gran Sasson vuoristoalue. Abruzzovuoret ovat osa Apenniinien keskistä ja eteläistä osaa ja joiden kohdalla Apenniinit ovat leveimmillään, korkeimmillaan ja tiheimmillään. Viiniköynnöstä ja oliivia viljellään kukkuloilla jotka ovat muodostuneet plio-pleistoseenikaudelta peräisin olevista kerrostumista Kerrostumat täyttivät periadriaattisen altaan meren sedimenttikierron aikana myöhäisen tertiäärikauden ja varhaisen kvartäärikauden välissä. Nämä mäet ympäröivät Pescarajoen muodostamia hietasavisia tulvatasankoja. Ne luovat kumpuilevan maaston, jossa on leveitä, lähes tasalakisia kumpareita sekä loivia ja kaarevia rinteitä. Maaperän on lähes kauttaaltaan sopivan hedelmällistä satoisuuden kannalta. Lisäksi alueen maaperälle on ominaista, että maa-aines jakaantuu tasaisesti ja se on hietasavista, mutta myös melko kivistä, yleensä riittävän irtonaista ja sen syvyys vaihtelee rinteen kaltevuuden ja ilmansuunnan mukaan.

Tälle maantieteelliselle alueelle ovat ominaisia erityiset ilmasto-olosuhteet, jotka liittyvät läheisesti maaston geologiseen kehitykseen ja muotoihin. Alueelle ovat tyypillisiä auringonpaisteelle ja tuulelle alttiit laajat kukkulat sekä Gran Sasson ja Maiellan vuoristoalueen hallitseva vaikutus. Nämä vuoret suojaavat aluetta kylmältä länsituulelta ja aiheuttavat huomattavia lämpötilaeroja päivän ja yön välillä.

Viiniköynnöksiä viljellään 200–600 metrin korkeudella merenpinnasta ja niiden kaltevuus ja kaltevuussuunta vaihtelevat rinteiden mukaan. Viininviljelyyn ei käytetä laakson pohjalla olevaa kosteaa maata eikä maata, jonka kaltevuussuunta on epäsuotuisa.

Vuoden kokonaissademäärä on noin 800 mm. Sateita saadaan eniten marras-tammikuussa (yli 80 mm kuukaudessa) ja vähiten heinäkuussa (noin 30–40 mm).

Ilmasto on leuto, ja sen keskimääräinen vuotuinen lämpötila vaihtelee huhtikuun 12 °C:sta lokakuun 16 °C:seen, mutta heinä-/elokuu on yleensä kuuma ja kuiva, ja keskilämpötila on 24–25 °C. Winklerin lämpöindeksi eli kasvukauden tehoisan lämpötilan summa on huhti-lokakuussa 1 800–2 200 astetta, rinteistä ja kaltevuussuunnasta riippuen.

8.2 *2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät*

Maantieteellisellä alueella on historiallinen yhteys paikannimeen Casauria, koska alueella on upea romaanista tyylilajia edustava luostari, San Clemente a Casauria, joka on antanut nimensä alueelle. Luotettavin historiallinen lähde on ”Chronicon Casauriense” -kronikka, jossa todetaan, että Pescarajoen mutkittelevien rantojen hedelmällisyys sai luostarin ja sen tilukset vaikuttamaan ”kultaiselta talolta”, italiaksi ”Casa Aurea”. Näin alue nimettiin Casauriaksi. Carlo Tedeschi toteaa *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* -lehtisessä vuonna 2019 julkaistussa esseessään ”Insula Piscariae paradisi floridus ortus”, että alue oli viineineen todellinen nautintojen paratiisi ja myös marttyyri Clementen muinaisjäännöksen vastaanottamisen ja vartioimisen arvoinen.

Varhaisin todiste Casaurian alueen mahtavasta viininviljelyperinteestä ovat muinaiset Palmenti di Pietranico -altaat, joita on koverrettu suuriin kalliopaljastumiin ympäri aluetta. Altaat on valmistettu erittäin taidokkaasti ja ne ovat todennäköisesti italialaista alkuperää. Niissä viinirypäleistä tehtiin viiniä rypäleiden kasvupaikalla. Tämän jälkeen keskiajalla viininviljely ja viininvalmistus alettiin yhdistämään benediktiinimunkkien väsymättömään työhön alueen eri luostareissa, mukaan lukien edellä mainittu San Clementen luostari Casauriassa ja Santa Maria d'Arabonan luostari Manoppellossa, vuodesta 1209 lähtien.

Franco Cercone (1935–2020) toteaa yhdessä lukuisista kirjoituksistaan, että alue on epäilemättä velkaa Mazaran ja Tabassin suvuille, jotka laajensivat Montepulciano-rypälelajikkeen viljelyaluetta 1700-luvun lopulla. Vaikka nämä suvut omistivat laajoja kiinteistöjä Sulmonassa ja sen lähialueilla, ne alkoivat tavoittelemaan Popolin rotkojen takana ja Valle Pescaran varrella olevia hedelmällisiä alueita.

Val Pescaran yläosien ilmasto-olosuhteet ja geologiset ominaisuudet ovat erityisen suotuisia viininviljelylle. Ne ovat syy siihen, miksi Sulmonan aateliset halusivat laajentaa omaisuuttaan alueella. Mazarasta on todennäköisesti tuotu erilaisia rypälelajikkeita, kuten Montepulciano, istutettavaksi Torre de Passerissa. Tällä alueella, jonka olosuhteet ovat erityiset, on myös viljelty pitkään Montepulciano N -rypälelajiketta pienillä ja keskisuurilla tiloilla: usein viiniköynnökset on gobelet-leikattu 1800-luvulla. Tämän seurauksena alueella on merkittävä määrä kokemusta viljelystä ja viininvalmistuksesta, joka on perinteikkyydestään huolimatta kuitenkin tuottanut viinejä, joita on aina pidetty laadultaan erinomaisina. Tämä käy ilmi 1821 päivätyistä asiakirjoista, jotka koskevat Tocco da Casauriassa tuotettujen rypäleiden ja viinien myyntiä.

Siksi inhimillisillä tekijöillä on keskeinen merkitys. Ajan mittaan jotkut viininviljelijät tunnistivat erityisiä kantoja, jotka reagoivat paremmin laatutekijöihin. Niitä käytettiin viljelyaineiston valinnassa. Tiettyjä viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmiä, jotka muodostavat keskeisen ja olennaisen osan tuote-eritelmää, on kehitetty ja parannettu niin, että nykyään saatavien tuotteiden ominaisuudet ovat omaleimaisia ja tyypillisiä.

Näistä syistä italialainen päätaimitarha Vivai Rauscedo hyväksyi vuonna 2007 kloonilajikkeen VCR 456, Casauria-biotyypin. Se tunnistetaan erityisesti sen kyvystä tuottaa viinejä, jotka ovat kaikkien hyväksyttyjen Montepulciano-kloonilajikkeiden joukosta kaikkein miellyttävimpiä, maukkaimpia ja aromikkaimpia. Tämä kloonilajike valittiin kasveista, jotka ovat historian saatossa osoittaneet olevansa täydellisen sopeutuneita Casaurian alueelle.

Nykyisten tuotanto-olosuhteiden ansiosta Casaurian alueen toimijat ovat näin ollen pystyneet hyödyntämään kaikkea teoreettista ja teknistä tietoa tuotantoprosessien parantamisessa. Montepulciano-rypäleen parhaat viiniviljelmät ja kloonilajikkeet tunnetaan ja valitaan viljelmillä. Viininvalmistamoissa käymislämpötilaa voidaan säädellä täydellisesti, mikä parantaa liotusprosessin laatua osana käymisprosessia. Tämä on keskeinen vaihe Casauria-viinin tyypillisen aistiprofiilin uuttamisessa. Alueen modernien viininvalmistamojen kypsytystekniikat ja valvonnan taso varmistavat tuotteen aitouden ja sen pitkän iän.

8.3 *B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Perinteisesti tuotetut Casauria-viinit ovat voimakkaan rubiininpunaisia, ja niissä on hienovaraisia violetin sävyjä, jotka muuttuvat pitkään kypsytettäessä granaatinpunaisiksi. Nuoremmissa viineissä on tyypillisesti kypsien punaisten hedelmien ja marjojen aromeja, ja ne ovat mausteisia, voimakkaita ja monivivahteisia. Kun viini kypsytetään tammitynnyreissä, sen mauissa ja aromeissa voi olla hienoisia puun vivahteita.

Maku on kuiva, sopivan tanniininen ja harmoninen. Ajan myötä viini muuttuu entistä monivivahteisemmaksi ja pehmeämmäksi.

Aistinvaraiseen profiiliin liittyy tyypillisesti tuotantoalueen mikroilmaston vaikutus Montepulciano-rypäleeseen, joka sopii täydellisesti viljeltäväksi Casaurian alueella.

Casauria-viini olisi tarjottava 16–18 °C:n lämpötilassa suurissa laseissa, jotta viinin monivivahteikkuus pääsee mahdollisimman hyvin esiin.

8.4 *C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä*

Ilmaston ja inhimillisten tekijöiden yhdistelmä liittyy toisaalta viljelyn maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin ja [alueen] vahvaan viininviljelykulttuuriin ja toisaalta viininviljelyn yhä taitavampaan kehittämiseen. Nämä tekijät ovat keskeisessä asemassa tuotettaessa laadukkaita rypäleitä, joiden merkittäviin, erottuviin ja tunnistettaviin ominaisuuksiin Casauria-viinit perustuvat.

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteet soveltuvat täydellisesti Montepulcianon myöhäiseen kypsymiseen, sillä Montepulciano tarvitsee noin 2 000 asteen lämpökertymän saavuttaakseen parhaan fenologisen tilan. Tämä pitkittyneen auringonpaisteajan tarve merkitsee sitä, että viiniköynnökset hyötyvät suuresti päivän ja yön välisistä huomattavista lämpötilaeroista fenologisen kypsytyksen aikana. Nämä erot luovat optimaaliset olosuhteet sille, että arvokkaat aromaattiset ainesosat kerääntyvät rypäleterttuihin ja yksittäiset rypäleet ja niiden siemenet kypsyvät täysin. Siemenissä on tanniineja, jotka ovat tärkeitä Casauria-viinien suuren kypsymispotentiaalin varmistamiselle.

Montepulciano-rypälelajiketta käytetään Casauria-viinin valmistukseen Pescaran maakunnan sisämaa-alueella eli Casaurian alueella. Edellä esitetty kuvaus osoittaa, että tämä rypäle on pystynyt saavuttamaan täyden potentiaalinsa ja että sen aromit ja maut liittyvät sen ominaispiirteisiin. Tässä yhteydessä rypälelajikkeen sopeutuminen erityiseen maaperään ja ilmastoon on edistänyt spontaaneja mutaatioita. Ne ovat johtaneet erityisiin morfologisiin ja fenologisiin toimintoihin, jotka ovat hyödyllisiä erinomaisten rypäleiden tuotannossa.

Casauria-viinien laatu ja ominaisuudet liittyvät läheisesti myös osassa A) 2 kuvattuihin inhimillisiin tekijöihin.

Casauria-viinien tuotantoalueelle on aina ollut tyypillistä vuosisatoja jatkunut rypäleiden viljely ja viinintuotanto.

Uudessa taloudellisessa kestävyydessä yhdistyvät maaston ominaisuudet ja monien tuottajien ponnistelut. Tuottajat ovat sekä viljelmillä että viininvalmistamoissa hyödyntäneet menestyksekkäästi historiallista mahdollisuutta, jonka merkittävät parannukset tuotantotekniikoissa ja tieteellisessä tiedossa ovat heille antaneet, ja maksimoineet tuottamiensa viinien potentiaalin.

Viinitilojen kestävyyteen tähtäävä kulttuuri mahdollisti Montepulciano-rypäleen viljelyn optimoinnin. Viljelykäytännöissä keskitytään yhä enemmän viinitarhojen ekologisuudesta huolehtimiseen maaperän, biologisen monimuotoisuuden, toimijoiden ja ennen kaikkea tuotettujen rypäleiden hyväksi. Tämä on suoraan parantanut Casauria-viinin laatua ja aistinvaraisia ominaisuuksia.

Nykyään toimijat voivat hyötyä suuresti viininvalmistamoiden huomattavasti kohentuneista tuotanto-olosuhteista. Teknologiaa ja laitteita on saatavilla viininvalmistuksen jokaista vaihetta varten, eikä erinomaisten tuotettujen rypäleiden arvoa unohdeta missään vaiheessa.

Paikkanimestä Casauria tuli vuonna 2006 synonyymi tässä eritelmässä mainitulla alueella tuotetuille viineille alueen osaajien ja tuottajien ponnistelujen ansiosta. He ovat vuosisatoja vanhojen perinteiden säilyttäjiä, ja perinteet kiinnostavat markkinoilla yhä enemmän. Heidän tarinansa heijastuu Casauria-viinien laatuun: viinien erityisominaisuudet – muilla alueilla tuotettuihin muihin Montepulciano-viineihin verrattuna – johtuvat ihmisen toiminnan sopusointuisesta vuorovaikutuksesta ja ympäristötekijöiden yhteisvaikutuksesta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Asetuksen (EY) N:o 2019/33 5 artiklan 1 kohdan b alakohdan nojalla suojatulla alkuperänimityksellä ”Casauria” merkittyjä viinejä voidaan valmistaa ja kypsyttää missä tahansa tuotantoalueen kuntien hallinnollisella alueella sekä Pescaran maakunnan hallinnollisella alueella edellyttäen, että asianomaiset toimijat osoittavat ennen Casauria-nimityksen suojaa koskevan päätöksen julkaisemispäivää, että ne ovat valmistaneet ja kypsyttäneet viinejä Casauriassa vähintään kahtena viininviljelyvuotena, ja että kyseiset viinit on valmistettu samojen toimijoiden hallinnoimista viinitarhoista saaduista rypäleistä. Casauria on suojatun alkuperänimityksen ”Montepulciano d’Abruzzo” jo olemassa oleva osa-alue.

Seuraavat Pescaran maakunnan kunnat, jotka eivät sisälly 3 artiklan (rypäleiden tuotantoalue) eritelmään, voivat toteuttaa tuotantoon liittyviä toimia:

— 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

Pullottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinien laadun ja maineen säilyttämiseksi, niiden alkuperän takaamiseksi ja tarkastusten tehokkuuden varmistamiseksi niiden erityisominaisuuksien ja laadun valvontaa on vahvistettava alkuperänimityksen osalta. Tätä varten on olemassa suojatoimenpide, joka hyödyttää kaikkia asianomaisia toimijoita: pullottamisen on tapahduttava samalla alueella kuin viiniyttäminen ja kypsyttäminen, asiaa koskevan EU:n lainsäädännön mukaisesti.

Lisäksi Casauria-viinin laatu voi vaarantua, jos sitä kuljetetaan ja pullotetaan viljelyalueen ulkopuolella, koska kuljetuksen aikana viini altistuu hapetus-pelkistysreaktioille, äkillisille lämpötilanmuutoksille ja mikrobiologiselle saastumiselle. Nämä puolestaan voivat vaikuttaa negatiivisesti viinin fysikaalisiin ja kemiallisiin ominaisuuksiin, esimerkiksi kokonaishappopitoisuuteen tai sokerittomaan uutteeseen, sekä sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, kuten väriin, aromiin ja makuun.

Nämä riskit ovat sitä suurempia, mitä kauemmas viiniä kuljetetaan. Pullottaminen tuotantoalueella sitä vastoin takaa, että viinieriä ei kuljeteta lainkaan tai niitä kuljetetaan mahdollisimman vähän, jolloin tuotteen ominaisuudet ja ominaispiirteet säilyvät muuttumattomina. Koska suojatun alkuperänimityksen "Casauria" viinien valmistajilla on vuosien kokemus ja laaja teknis-tieteellinen tietämys viineistä, tuotantoalueella tapahtuvan pullotuksen yhteydessä käytetään parhaita tekniikoita, joiden tarkoituksena on säilyttää kaikki tuote-eritelmässä määritetyt viinien fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Tekniset pakkausolosuhteet voivat tuotantoalueen ulkopuolisissa pullotustiloissa olla samat. Edellä mainitut optimaaliset olosuhteet voidaan kuitenkin varmistaa tehokkaimmin silloin, kun pullotus tapahtuu tuotantoalueella sijaitsevissa tiloissa. Näiden laitosten toimijoilla on sekä syvällistä tietoa viinin erityisominaisuuksista että suora intressi alkuperänimityksen laadun, imagon ja maineen säilyttämiseksi. Asiaa koskevan EU:n lainsäädännön mukaisesti tuotantoalueella tapahtuvan pullotuksen tarkoituksena on antaa toimivaltaiselle elimelle mahdollisuus valvoa tuotantoa mahdollisimman tuloksellisesti, tehokkaasti ja taloudellisesti. Tuotantoalueen ulkopuolella näiden edellytysten täyttymistä ei voida varmistaa yhtä hyvin. Valvontaelin, joka tarkastaa vuosittain, että eritelmän säännöksiä on noudatettu, pystyy tarkastussuunnitelmansa mukaisesti tarkastamaan kaikki tuotantoalueella toimivat yritykset nopeasti silloin, kun Casauria-viini pullotetaan. Tavoitteena on varmistaa järjestelmällisesti, että vain ne Casauria-viinierät pullotetaan, jotka ovat todistetusti läpäisseet valvontaelimen suorittamat fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset testit. Tarkastusten tarkoituksena on antaa kuluttajille vahvat takeet siitä, että viini on aitoa Casauria-viiniä. Kun viini pullotetaan tuotantoalueella, tarkastukset voidaan toteuttaa tehokkaasti ja niistä myös koituu tuottajille vähemmän kustannuksia.

Linkki tuote-eritelmään

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