C/2025/4081

2025 7 22

Paraiškos įregistruoti vyno sektoriaus produkto pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą

(C/2025/4081)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Casauria“

PDO-IT-02972

Paraiškos pateikimo data: 2023 7 7

1. **Registruojamas pavadinimas**

Casauria

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

„Casauria“ ir „Casauria“ *Riserva*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Spalva: tamsaus rubino raudonumo su subtiliais violetiniais atspalviais, kurie vynui bręstant tampa panašesni į granato.

Kvapas: sunokusių raudonųjų vaisių ir prieskonių, intensyvus, kompleksiškas.

Skonis: sausas, sodrus, stiprus, harmoningas, maloniai juntamas taninas, gali būti pikantiškas; bręsdamas vynas tampa kompleksiškesnio ir švelnesnio skonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 13,00 %; su terminu „Riserva“: 13,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24 g/l; su terminu „Riserva“: 26 g/l.

Jei vynas laikomas arba brandinamas medinėse talpyklose, jame gali būti juntamas subtilus medienos aromatas.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Konkretūs vynininkystės metodai*

1. Vynuogių auginimo taisyklės. Gamtinės aplinkos sąlygos

Auginimo praktika

Vynuogynai, kuriuose auginamos SKVN „Casauria“ žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės, turi būti sodinami kalvotose vietovėse arba plynaukštėse. Vynuogės turi būti auginamos ne aukščiau kaip 500 metrų virš jūros lygio, išskyrus vidurdienio saulės šviesos gaunančius vynuogynus – tokiu atveju didžiausias aukštis yra 600 metrų. Žemės plotai, kurie negauna pakankamai saulės spindulių arba yra drėgnuose žemutiniuose slėniuose, nėra tinkami.

2. Saugomas tradicinis terminas „Riserva“

Specifinis vynininkystės metodas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Casauria“ ir tradiciniu terminu „Riserva“ žymimas vynas turi būti brandinamas bent 24 mėnesius. Brandinimo laikotarpis prasideda vynuogių derliaus nuėmimo metų lapkričio 1 d.

3. Privalomas vyno „Casauria“ brandinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Casauria“ žymimas vynas turi būti brandinamas bent 18 mėnesių.

4. Vynmedžių sodinimo tankumas vynuogyne

Auginimo praktika

Sodinimo tankumas turi būti ne mažesnis kaip 3 500 augalų viename hektare, auginant tik vynmedžius. Išimtis taikoma vynmedžiams, sodinamiems arba atsodinamiems auginti pergolėse, tuomet mažiausias tankumas yra 3 200 augalų viename hektare.

5. Vynuogių perdirbimo į vyną išeiga procentais

Specifinis vynininkystės metodas

Didžiausia vynuogių perdirbimo į vyną išeiga yra 70 %.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. „Casauria“ ir „Casauria“ *Riserva*

63 hektolitrai iš hektaro

2. „Casauria“ ir „Casauria“ *Riserva*

9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Casauria“ žymimo vyno gamybos vietovė apima visą šių Peskaros provincijos savivaldybių administracinę teritoriją: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri, Turrivalignani, ir šių Peskaros provincijos savivaldybių administracinių teritorijų dalis: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca, Tocco da Casauria.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Montepulciano N“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *A) Informacija apie geografinę vietovę*

1) *Su nuoroda susiję gamtiniai veiksniai*

Nuoroda „Casauria“ žymima geografinė vietovė yra vietovėje, kurios geomorfologinės, dirvožemio ir klimato sąlygos labai skiriasi nuo aplinkinio regiono sąlygų. Taip yra visų pirma dėl ypatingos vietovės ir arti esančių didelių kalnų masyvų.

Nustatyta geografinė vietovė apima Peskaros provincijos sausumos kalvų juostą ir kalnų papėdes, kurios pietvakariuose ribojasi su Majelos, o šiaurės vakaruose – su Gran Saso kalnų masyvais. Abrucų kalnai yra centrinės ir pietinės Apeninų kalnų grandinės dalis ir sudaro ruožą, kuriame Apeninai yra plačiausi, aukščiausi ir tankiausi. Vynmedžiai ir alyvmedžiai auginami kalvotose vietovėse, susiformavusiose iš Plioceno–Pleistoseno epochos nuogulų, kurios užpildė Periadrijos baseiną jūros nuosėdų ciklo metu nuo terciaro periodo pabaigos iki kvartero periodo pradžios. Jos sudaro ribą aplink Peskaros upės suformuotas smėlingo molio salpas. Šios kalvos sukuria vilnytą kraštovaizdį su plačiomis, beveik plokščiomis kalvomis ir švelniais, nuožulniais šlaitais. Dirvožemis beveik visada pasižymi tinkamu derlingumu, reikalingu derliui reguliuoti. Be to, jam būdingas tolygus medžiagos pasiskirstymas, todėl susidaro smėlingo molio struktūros dirvožemiai, bet jis taip pat yra gana akmeningas, paprastai pakankamai purus ir įvairaus gylio, priklausomai nuo nuolydžio ir padėties.

Konkreti geografinė vietovė pasižymi ypatingomis klimato sąlygomis, glaudžiai susijusiomis su geologine raida ir kraštovaizdžio forma. Jai būdingos plačios saulės ir vėjo veikiamos kalvos bei vyraujantys Gran Saso ir Majelos kalnų masyvai. Šie kalnai apsaugo vietovę nuo šaltų vakarų vėjų ir lemia didelius dienos ir nakties temperatūros skirtumus.

Vynmedžiai auginami 200–600 metrų aukštyje virš jūros lygio, kur nuolydis ir padėtis skiriasi, priklausomai nuo šlaitų. Drėgname slėnio dugne esanti ir netinkamos padėties žemė vynuogėms auginti nenaudojama.

Per metus vidutiniškai iškrenta apie 800 mm kritulių. Lietingiausias laikotarpis yra nuo lapkričio iki sausio mėn., kuomet kritulių iškrenta daugiau nei 80 mm per mėnesį, o mėnuo, kai iškrenta absoliutus minimalus kritulių kiekis, yra liepa: apie 30–40 mm.

Klimatas yra švelnus, vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 12 °C balandžio mėn. iki 16 °C spalio mėn., tačiau liepos ir rugpjūčio mėnesiais būna karšta ir sausa, vidutinė temperatūra siekia 24–25 °C. Vinklerio terminis indeksas, t. y. vidutinė aktyvioji temperatūra balandžio–spalio mėnesiais, priklausomai nuo nuolydžio ir padėties, yra 1 800–2 200 laipsnių vienetų.

8.2. *2) Su nuoroda susiję žmogiškieji veiksniai*

Geografinė vietovė turi istorinį ryšį su vietovės pavadinimu Kazaurija, nes joje yra nuostabus romaninio stiliaus Kazaurijos Šv. Klemenso abatija, nuo kurios ir kilo šios vietovės pavadinimas. Patikimiausias istorinis šaltinis yra „Chronicon Casauriense“, iš kurio matyti, kaip dėl didelio Peskaros upės vingio juosiamų vietovių derlingumo vienuolynas ir jo valdos tapo auksiniu namu, itališkai „Casa Aurea“, taip ir atsirado pavadinimas Kazaurija. Tai buvo tikras gėrybių, tarp jų ir vyno, rojus, vertas priimti ir saugoti kankinio Klemenso relikvijas, kaip teigia Carlo Tedeschi leidinyje *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* 2019 m. paskelbtame esė *Insula Piscariae paradisi floridus ortus*.

Ankstyviausi Kazaurijos regiono vyndarystės tradicijų liudijimai yra *Palmenti di Pietranico* – senoviniai baseinai, išskaptuoti milžiniškose uolienų atodangose, išsibarsčiusiose po visą regioną. Šie meistriškai pagaminti ir greičiausiai italikų sukurti baseinai buvo naudojami kaip indai, kuriuose vynuogės buvo paverčiamos vynu toje vietovėje, kur jos buvo auginamos. Vėliau, viduramžiais, vynuogių auginimas ir vyno gamyba tapo susiję su nenuilstamu vienuolių benediktinų darbu įvairiose šio regiono vienuolynuose, įskaitant minėtą Kazaurijos Šv. Klemenso abatiją ir Manopelo mieste 1209 m. įkurtą Arabonos Švč. Mergelės Marijos abatiją.

Viename iš savo daugybės raštų Franco Cercone (1935–2020 m.) teigia: „be abejonės, esame dėkingi Mazarų ir Tasasių šeimoms, kurios XVIII a. pabaigoje išplėtė vynuogių veislės „Montepulciano“ auginimo vietovę. Taip atsitiko todėl, kad nors šios šeimos turėjo didelius turtus Sulmonoje ir kaimyninėse vietovėse, jų akys buvo nukreiptos į derlingas žemes už Popolio tarpeklių ir palei Peskaros slėnį“.

Viršutinės Peskaros slėnio dalies klimato sąlygos ir geologinės ypatybės yra ypač palankios vynuogėms auginti. Būtent dėl jų Sulmonos diduomenės nariai buvo įtikinti išplėsti savo valdas šioje teritorijoje. Tikėtina, kad įvairios vynuogių veislės, įskaitant „Montepulciano“, buvo atvežtos iš Macaros ir pasodintos Tore de Paseryje. Be to, šioje vietovėje jau seniai auginama speciali vynuogių veislė „Montepulciano N“, kuri yra pritaikyta specifinėms sąlygoms, auginant mažuose ir vidutinio dydžio ūkiuose, kur XIX a. vynmedžiai dažniausiai būdavo genimi taurės forma. Rezultatas – didelė vynuogių auginimo ir vyno gamybos patirtis, dėl kurios, laikantis tradicijų, buvo gaminami vynai, kurie visada buvo laikomi puikios kokybės. Tai matyti iš 1821 m. dokumentų, susijusių su Toko da Kauzarija vietovėje išaugintų vynuogių ir pagamintų vynų pardavimu.

Todėl žmogiškieji veiksniai vaidina labai svarbų vaidmenį. Laikui bėgant, kai kurie vynuogių augintojai atrado konkrečias atmainas, kurios geriau prisitaiko prie kokybės veiksnių. Jos buvo naudojamos atrenkant dauginamąją medžiagą. Dėl tam tikrų vynuogių auginimo ir vynininkystės metodų, kurie yra neatsiejama ir esminė produkto specifikacijos dalis, plėtojimo ir tobulinimo, šiandien gaminami produktai pasižymi išskirtinėmis ir tipiškomis savybėmis.

Dėl šių priežasčių 2007 m. pagrindinis Italijos daigynas „Vivai Rauscedo“ patvirtino augalo kloną VCR 456, kuris yra „Casauria“ biotipas. Jis išsiskiria tuo, kad iš jo gaminami vynai yra patraukliausi, skaniausi ir aromatingiausi iš visų patvirtintų „Montepulciano“ klonų. Šis klonas buvo atrinktas iš augalų, kurie istoriškai pasirodė puikiai prisitaikę prie Kazaurijos regiono sąlygų.

Dėl dabartinių gamybos sąlygų Kazaurijos vietovėje veiklos vykdytojai gali išnaudoti visas teorines ir technines žinias gamybos procesams tobulinti. Šioje srityje yra sukaupta žinių apie geriausius vynuogynus ir geriausius vynuogių veislės „Montepulciano“ klonus bei jų atranką. Vyno darykloje fermentacijos temperatūra gali būti visiškai reguliuojama, o tai pagerina mirkymo proceso, kuris yra fermentacijos dalis, kokybę. Tai – vienas pagrindinių etapų siekiant išgauti tipiškas vyno „Casauria“ juslines savybes. Šio regiono moderniose vyno daryklose naudojamos brandinimo technologijos ir kontrolės lygis užtikrina produkto autentiškumą ir ilgaamžiškumą.

8.3. *B) Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka*

Tradiciniu būdu gaminami vynai „Casauria“ yra intensyvios rubino raudonumo spalvos su subtiliais violetiniais atspalviais, kurie vyną ilgai brandinant tampa granato spalvos. Jaunesniems vynams būdingas sunokusių raudonųjų vaisių aromatas su prieskoniais; jis yra intensyvus, kompleksiškas. Kai vynas brandinamas ąžuolo statinėse, jo skonis ir aromatas gali pasižymėti subtiliu medienos poskoniu.

Ragaujant vynas yra sausas, maloniai juntamas taninų skonis ir harmoningumas. Laikui bėgant vynas bręsta, tampa kompleksiškesnis ir švelnesnis.

Šios juslinės savybės paprastai siejamos su gamybos vietovės mikroklimato poveikiu vynuogių veislei „Montepulciano“, kuri puikiai tinka Kazaurijos vietovei.

Vynai „Casauria“ turėtų būti patiekiami 16–18 °C temperatūroje didelėse taurėse, kad atsiskleistų visas vyno kompleksiškumas.

8.4. *C) A punkte nurodytų duomenų ir B punkte nurodytų duomenų priežastinės sąveikos aprašymas*

Klimato ir žmogiškųjų veiksnių derinys yra susijęs, viena vertus, su dirvožemio ir klimato sąlygomis, kuriomis auginamos vynuogės, ir stipriomis vynuogių auginimo tradicijomis [šioje vietovėje], kita vertus, su vis rafinuotesne vyno kultūros raida. Šie veiksniai yra itin svarbūs siekiant užauginti kokybiškas vynuoges, kurios yra vynų „Casauria“, pasižyminčių reikšmingomis, išskirtinėmis ir atpažįstamomis savybėmis, pagrindas.

Dirvožemis ir klimato sąlygos puikiai tinka vėlyvam veislės „Montepulciano“ vynuogių nokimui, kuriam reikia maždaug 2 000 laipsnių vienetų geriausiai fenologinei būklei pasiekti. Kadangi šiems vynmedžiams reikia nemažai saulėtų valandų, fenologinio nokinimo metu jiems labai palankūs dideli dienos ir nakties temperatūros skirtumai. Dėl šių skirtumų susidaro optimalios sąlygos, kad vynuogių kekėse susikauptų vertingų aromatinių medžiagų, todėl kiekviena vynuogė ir jos sėklos gali visiškai sunokti. Sėklos yra taninų, kurie yra svarbūs užtikrinant puikų vynų „Casauria“ brandinimo potencialą, šaltinis.

Vynuogių veislė „Montepulciano“ naudojama vynui „Casauria“ gaminti Peskaros provincijos gilumoje esančioje teritorijoje, t. y. Kazaurijos vietovėje. Iš pirmiau pateikto aprašymo matyti, kad šios veislės vynuogės visiškai atskleidžia savo potencialą, kuris pasireiškia joms būdingomis savybėmis, susijusiomis su aromatu ir skoniu. Šiomis aplinkybėmis vynuogių veislės gebėjimas prisitaikyti prie konkrečios dirvožemio ir klimato aplinkos sudarė sąlygas spontaninėms mutacijoms. Dėl to atsirado specifinių morfologinių ir fenologinių funkcijų, kurios yra palankios puikios kokybės vynuogėms auginti.

Vynų „Casauria“ kokybė ir savybės taip pat glaudžiai susijusios su A dalies 2 punkte aprašytais žmogiškaisiais veiksniais.

Vynuogių auginimas ir vyno gamyba šimtmečius buvo būdingi vynų „Casauria“ gamybos vietovei.

Atsiradęs ekonominis tvarumas sujungė kraštovaizdžio ypatumus ir daugelio gamintojų pastangas. Jie sėkmingai pasinaudojo istorine galimybe, kurią suteikė didžiuliai gamybos metodų patobulinimai ir mokslo žinių pažanga tiek vynuogyne, tiek vyno darykloje, ir maksimaliai išnaudojo gaminamų vynų potencialą.

Vynuogynų tvarumo kultūra leido optimizuoti veislės „Montepulciano“ vynuogių auginimą. Iš tiesų žemės ūkio praktikoje vis daugiau dėmesio skiriama vynuogynų ekologijai, kuri būtų palanki dirvožemiui, biologinei įvairovei, veiklos vykdytojams ir, svarbiausia, išaugintoms vynuogėms. Tai leido tiesiogiai pagerinti vyno „Casauria“ kokybę ir juslines savybes.

Ženkliai pagerėjusios gamybos sąlygos vyno darykloje šiandien gali būti labai palankios veiklos vykdytojams. Pramonė turi kiekvienam vyno gamybos etapui skirtas technologijas ir įrangą, kartu visapusiškai tausojant puikios kokybės vynuoges.

Dėl šios vietovės žmonių talento ir gamintojų pastangų, 2006 m. Kazaurijos („Casauria“) vietovardis tapo vyno, pagaminto šioje specifikacijoje apibrėžtoje vietovėje, sinonimu. Jie yra šimtmečių istorijos paveldėtojai, pasirengę pristatyti save vis labiau tuo besidominčiai rinkai. Jų istorija pasakojama per vynų „Casauria“ kokybę, kuri, palyginti su kitais iš veislės „Montepulciano“ vynuogių kitose vietovėse pagamintais vynais, atskleidžia išskirtines savybes, kurias lemia harmoninga žmogaus veiklos sąveika ir aplinkos veiksnių visuma.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pagal Reglamento (EB) Nr. 2019/33 5 straipsnio 1 dalies b punktą, SKVN „Casauria“ žymimi vynai gali būti gaminami ir brandinami bet kurioje gamybos vietovės savivaldybių administracinėje teritorijoje ir visoje Peskaros provincijos administracinėje teritorijoje, jeigu atitinkami veiklos vykdytojai įrodo, kad iki sprendimo, kuriuo suteikiama apsauga pavadinimui „Casauria“, paskelbimo dienos jie ne mažiau kaip dvejus vynuogių auginimo metus gamino ir brandino vynus „Casauria“, anksčiau buvusios „Montepulciano d'Abruzzo“ saugomos kilmės vietos subregione, ir kad tokie vynai gaminami iš vynuogių, auginamų tų pačių veiklos vykdytojų valdomuose vynuogynuose.

Su gamyba susijusią veiklą gali vykdyti šios Peskaros provincijos savivaldybės, neįtrauktos į 3 straipsnyje (Vynuogių auginimo vietovė) pateiktą specifikaciją:

— 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

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Siekiant išsaugoti vynų kokybę ir reputaciją, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti kontrolės veiksmingumą stiprinant jų specifinių savybių ir kokybės kontrolę, taikoma kilmės vietos nuorodos apsaugos priemonė, kuri yra naudinga visiems susijusiems veiklos vykdytojams: išpilstymas į butelius turi būti atliekamas toje pačioje vietovėje kaip ir vyno gamyba ir brandinimas pagal atitinkamus ES teisės aktus.

Be to, transportavimas ir išpilstymas į butelius už gamybos vietovės ribų gali pakenkti vyno „Casauria“ kokybei, nes vynui gali daryti poveikį oksidacijos-redukcijos reakcijos, staigūs temperatūros pokyčiai ir mikrobiologinė tarša. Šie reiškiniai gali daryti neigiamą poveikį fizinėms ir cheminėms savybėms (pvz., mažiausiam bendrajam rūgštingumui ar mažiausiam becukrio ekstrakto kiekiui) bei juslinėms savybėms (pvz., spalvai, kvapui ir skoniui).

Esant didesniam atstumui išauga šio neigiamo poveikio rizika. Ir priešingai, išpilstant į butelius kilmės vietovėje užtikrinama, kad vyno partijos išliktų toje pačioje vietoje arba kuo mažiau judėtų, o taip galima išsaugoti produkto savybes ir ypatumus. Šie aspektai, susiję su per daugelį metų sukaupta SKVN „Casauria“ žymimo vyno vyndarių patirtimi ir puikiomis techninėmis bei mokslinėmis žiniomis apie vynus, lemia, kad išpilstymas į butelius atliekamas kilmės vietovėje, taikant geriausius metodus, skirtus išsaugoti visoms šių vynų produkto specifikacijoje nustatytoms fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms. Už gamybos vietovės ribų esančiose išpilstymo įmonėse galima užtikrinti tokias pat technologines išpilstymo į butelius sąlygas. Vis dėlto pirmiau minėtos optimalios sąlygos bus tikrai veiksmingiau užtikrinamos, jei išpilstymą į butelius atliks gamybos vietovėje esančios įmonės. Tokios įmonės ne tik puikiai išmano specifines šio vyno savybes, bet ir yra tiesiogiai suinteresuotos išsaugoti produkto kokybės lygį, kilmės vietos nuorodos įvaizdį ir reputaciją. Pagal atitinkamus ES teisės aktus išpilstymas į butelius gamybos vietovėje yra skirtas tam, kad kompetentinga institucija galėtų vykdyti kuo veiksmingesnę, efektyvesnę ir ekonomiškesnę kontrolę. Išpilstant į butelius ne gamybos vietovėje negalima užtikrinti, kad šie reikalavimai bus įvykdyti tokiu pat mastu. Produkto atitikties specifikacijos nuostatoms metinį patikrinimą atliekanti kontrolės institucija, laikydamasi atitinkamo patikrinimo plano, gali labai greitai suplanuoti patikrinimo vizitus į visas gamybos vietovėje veikiančias įmones tuo metu, kai vynas „Casauria“ išpilstomas į butelius. Tuo siekiama nuolat užtikrinti, kad į butelius būtų išpilstytos tik vyno „Casauria“, kuris, kaip buvo pirmiausia patvirtinta kontrolės įstaigai atlikus jo fizinių ir cheminių bei juslinių savybių tyrimą, atitinka specifikacijos reikalavimus, siuntos. Todėl mažesnėmis gamintojų sąnaudomis galima pasiekti geresnių rezultatų, susijusių su patikrų veiksmingumu, kad vartotojams būtų galima suteikti kuo daugiau vyno autentiškumo garantijų.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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