C/2025/4081

22.7.2025.

Vīna nozares produkta nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu

(C/2025/4081)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Casauria”

PDO-IT-02972

Pieteikuma iesniegšanas datums: 7.7.2023.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Casauria

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS;

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnuapraksts**

“Casauria” un “Casauria” *Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana ar viegli purpursarkanu nokrāsu, kas izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu toni.

Smarža: intensīva un daudzveidīga, sajūtami nobrieduši sarkanie augļi un garšvielas.

Garša: sausa, pilnmiesīga, spēcīga un harmoniska, ar patīkamiem taniniem, var būt bagātīga; izturēšanas procesā vīns kļūst daudzveidīgāks un maigāks.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 13,00 %; vīnam ar apzīmējumu *Riserva*: 13,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 grami uz litru; vīnam ar apzīmējumu *Riserva*: 26 grami uz litru.

Ja vīns ir izturēts vai tiek glabāts koka mucās, tam var būt viegls koksnes aromāts.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas turpmāk redzamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīnkopības noteikumi – dabiskās vides apstākļi

Audzēšanas metode

Vīndārzi, kas paredzēti ar ACVN "Casauria" apzīmētā vīna ražošanai nepieciešamo vīnogu audzēšanai, ir jāstāda kalnu vai plakankalņu teritorijās. Tie jāizvieto augstumā, kas nepārsniedz 500 metrus virs jūras līmeņa, izņemot vīndārzus, kuri saņem pusdienlaika saules gaismu; to maksimālais augstums var būt 600 metri. Nav piemērotas zemes platības, kuras nesaņem pietiekamu saules gaismas daudzumu vai kuras atrodas mitrajās ielejas zemākajās daļās.

2. Aizsargāts tradicionālais apzīmējums *Riserva*

Īpašā vīndarības metode

Vīns ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Casauria" un tradicionālo apzīmējumu "Riserva" ir obligāti jāiztur vismaz 24 mēnešus. Izturēšanas periods sākas vīnogu ražas novākšanas gada 1. novembrī.

3. Ar ACVN "Casauria" apzīmētā vīna obligātā izturēšana

Īpašā vīndarības metode

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Casauria" apzīmētais vīns ir obligāti jāiztur vismaz 18 mēnešus.

4. Stādījumu biezība vīndārzā

Audzēšanas metode

Stādījumu biezība ir vismaz 3 500 vīnogulāji uz hektāru, un vīnogulāji attiecīgajā platībā ir jāaudzē kā vienīgā kultūra. Ir pieļaujams izņēmums attiecībā uz vīnogulājiem, kas ir iestādīti vai pārstādīti lapenes formā; to minimālā stādījumu biezība ir 3 200 vīnogulāji uz hektāru.

5. Vīnogu ražas procentuālais iznākums

Īpašā vīndarības metode

Maksimālais vīnogu ražas procentuālais iznākums [vīnogu/vīna attiecība] ir 70 %.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Casauria" un "Casauria" *Riserva*

63 hl no hektāra

2. "Casauria" un "Casauria" *Riserva*

9 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN "Casauria" apzīmētā produkta ražošanas apgabals aptver visu šādu Peskāras [*Pescara*] provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: *Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri* un *Turrivalignani*; un šādu Peskāras provinces pašvaldību administratīvo teritoriju daļas: *Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca* un *Tocco da Casauria*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Montepulciano N"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *A) Informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

1) *Saikni veidojošie dabas faktori*

Ar nosaukumu "Casauria" apzīmētā produkta ģeogrāfiskais apgabals atrodas teritorijā, kuras ģeomorfoloģiskie, augsnes un klimatiskie apstākļi ļoti atšķiras no apkārtējā reģiona apstākļiem. Tas īpaši ir saistīts ar apgabala specifisko reljefu un ievērojamo kalnu masīvu tuvumu.

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietver Peskāras provinces vidienes kalnaino joslu un kalnu pakājes; dienvidrietumos to ieskauj Majellas [*Maiella*] kalnu masīvs un ziemeļrietumos – Gransaso [*Gran Sasso*] kalnu masīvs. Abruco [*Abruzzo*] kalni atrodas Apenīnu [*Appennini*] kalnu grēdas centrālajā un dienvidu daļā, un tie veido posmu, kurā Apenīni sasniedz savu maksimālo platumu, augstumu un blīvumu. Vīnogu un olīvu audzēšana tiek veikta kalnienēs, kas izveidojušās no pliocēna-pleistocēna nogulumiem, kas piepildīja Periadrijas baseinu jūras nogulumu veidošanās cikla laikā, starp vēlo terciāru un agro kvartāru. Tās slejas visapkārt smilšmāla palienēm, ko izveidojusi Peskāras upe. Šie kalni rada viļņveida ainavu ar platiem, gandrīz līdzeniem pacēlumiem un lēzenām, noapaļotām nogāzēm. Gandrīz visās vietās augsnei ir atbilstošs auglības līmenis, lai regulētu ražas apjomu. Turklāt augsnei ir raksturīgs vienmērīgs tās sastāvā esošā materiāla sadalījums un smilšmāla struktūra, tā ir diezgan akmeņaina, parasti pietiekami irdena un dažāda dziļuma, kas ir atkarīgs no slīpuma un vērsuma.

Konkrētajam ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīgi īpaši klimatiskie apstākļi, kas ir cieši saistīti ar tā ainavas ģeoloģisko veidošanos un formu. To raksturo lieli pakalni, kas pakļauti saules un vēja iedarbībai, kā arī Gransaso un Majellas kalnu masīvu dominējošā klātbūtne. Šie kalni aizsargā apgabalu no aukstajiem rietumu vējiem un rada ievērojamas temperatūras atšķirības dienā un naktī.

Vīnogulājus audzē platībās, kas atrodas 200–600 metru augstumā virs jūras līmeņa; tām ir atšķirīgs slīpums un vērsums atkarībā no konkrētās nogāzes. Zemes platības, kuras atrodas mitrajā ielejas lejasdaļā un kurām ir nepiemērots vērsums, vīnkopībā neizmanto.

Kopējais nokrišņu daudzums ir vidēji 800 mm gadā. Lietainākais periods ir no novembra līdz decembrim (vairāk nekā 80 mm mēnesī), savukārt mēnesis, kurā vērojams absolūtais nokrišņu minimums, ir jūlijs (aptuveni 30–40 milimetri).

Klimats ir mērens, gada vidējā temperatūra svārstās no 12 °C aprīlī līdz 16 °C oktobrī, savukārt jūlijā un augustā parasti ir karsts un sauss laiks ar vidējo temperatūru 24–25 °C. Saskaņā ar Vinklera skalu termālais indekss, t. i., vidējā aktīvā temperatūra laikposmā no aprīļa līdz oktobrim (atkarībā no platības slīpuma un vērsuma), ir 1 800–2 200 grāddienas.

8.2. *2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori*

Ģeogrāfiskajam apgabalam ir vēsturiska saikne ar vietvārdu *Casauria* (Kazaurija), jo tajā atrodas iespaidīgā, romānikas stilā celtā *San Clemente a Casauria* abatija, no kuras apgabals ieguvis savu nosaukumu. Visuzticamākais vēsturiskais avots ir "Chronicon Casauriense" (Kazaurijas hronika), kurā vēstīts, kā Peskāras upes līcī ieskauto vietu izcilā auglība šķietami padarīja abatiju un tās pārvaldītās saimniecības par "zelta māju" jeb itāļu valodā "Casa Aurea"; no šī vārdu salikuma arī radies nosaukums "Casauria". Saskaņā ar 2019. gadā biļetenā "Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo" publicēto Karlo Tedeski [*Carlo Tedeschi*] eseju "Insula Piscariae paradisi floridus ortus" šī vieta bija patiesa prieka, t. sk. vīna, paradīze, kura bija cienīga saņemt un sargāt mocekļa Klementa [*Clemente*] relikvijas.

Vissenākais Kazaurijas apgabala vīndarības tradīciju pierādījums ir *Palmenti di Pietranico* – senās akmens tvertnes, kas izcirstas no milzīgiem klinšainiem atsegumiem, kuri atrodami dažādās vietās visā apgabalā. Tās tika izveidotas ļoti prasmīgi un visticamāk ir pašu itāļu roku darbs, un tika izmantotas kā tvertnes vīnogu pārstrādei vīnā turpat zemes platībā, kur tās audzētas. Vēlāk, viduslaikos, vīnogulāju audzēšanu un vīndarību saistīja ar benediktiešu mūku nenogurstošo darbu dažādās šā apgabala abatijās, t. sk. iepriekš minētajā *San Clemente a Casauria* abatijā un *Santa Maria d'Arabona* abatijā, kas atradās Manopello [*Manoppello*] pilsētā; šīs liecības datētas ar 1209. gadu.

Franko Čerkone [*Franco Cercone*] (1935–2020) vienā no saviem daudzajiem apcerējumiem raksta, ka "mums neapšaubāmi ir jāpateicas Madzāras [*Mazara*] un Tabasi [*Tabassi*] ģimenēm, kuras 1700. gadu beigās paplašināja apgabalu, kurā tika audzētas "Montepulciano" šķirnes vīnogas. Šīs pateicības iemesls ir tāds, ka, lai gan šīm ģimenēm piederēja plaši īpašumi Sulmonā [*Sulmona*] un blakus esošajos apgabalos, viņi nolūkoja auglīgas zemes aiz Popoli [*Popoli*] apkārtnes aizām un gar Peskāras ieleju."

Peskāras ielejas augšdaļas klimatiskie apstākļi un ģeoloģiskās īpašības ir īpaši labvēlīgas vīnkopībai. Tāpēc arī Sulmonas pilsētas dižciltīgie tika pārliecināti paplašināt savus īpašumus šajā teritorijā. Ir visai iespējams, ka dažādas vīnogu šķirnes, t. sk. "Montepulciano", tika atvestas no Madzāras, lai tās audzētu Torre de Paseri [*Torre de Passeri*] apkārtnē. Turklāt šajā apgabalā, kur valda specifiski apstākļi, tieši vīnogu šķirne "Montepulciano N" jau izsenis tiek izmantota mazās un vidējās saimniecībās; 19. gadsimtā vīnogulāji tajās bieži vien tika audzēti kausveida formā. Rezultātā tika iegūta ievērojama vīnogulāju audzēšanas un vīndarības pieredze, pateicoties kurai tika iegūti vīni, kas – lai gan tradicionāli ražoti – vienmēr ir uzskatīti par izcili kvalitatīviem. Par to liecina 1821. gadā sastādīti dokumenti, kas attiecas uz *Tocco da Casauria* audzēto vīnogu un saražoto vīnu pārdošanu.

Tāpēc cilvēkfaktoriem ir izšķirīga loma. Laika gaitā daži vīnkopji noteica konkrētas [vīnogu šķirņu] līnijas, kas ir labāk piemērotas kvalitātes faktoru ziņā. Tās izmantoja reproduktīvā materiāla selekcijā. Pateicoties noteiktu vīnkopības un vīndarības metožu – kas ir neatņemama un būtiska produkta specifikācijas daļa – attīstībai un uzlabošanai, mūsdienās iegūtajiem produktiem piemīt noteiktas, tiem raksturīgas īpašības.

Tāpēc 2007. gadā Itālijas galvenā stādaudzētava "Vivai Rauscedo" apstiprināja klonu VCR 456 – "Casauria" biotipu. Tā specifiskā īpašība ir spēja saražot vīnogas, no kurām iegūtajiem vīniem visu citu apstiprināto "Montepulciano" klonu vidū ir vispatīkamākā, visbagātīgākā un visaromātiskākā smarža/garša. Šo klonu selekcionēja no vīnogulājiem, kas vēsturiski ir apliecinājuši pilnīgu pielāgošanos Kazaurijas apgabalam.

Tādējādi pašreizējie audzēšanas apstākļi ir ļāvuši Kazaurijas apgabala uzņēmējiem izmantot visas teorētiskās un tehniskās zināšanas ražošanas procesu uzlabošanai. Šajā nozarē tiek izmantotas zināšanas par labākajiem vīndārziem un labākajiem "Montepulciano" vīnogu šķirņu kloniem, kā arī to atlase. Vīndarītavās var pilnībā regulēt raudzēšanas temperatūru, kas uzlabo mērcēšanas procesa kvalitāti raudzēšanas posmā. Tas ir būtisks posms "Casauria" vīna tipiskā organoleptiskā profila izgūšanai. Izturēšanas paņēmieni un kontroles līmenis, kādu nodrošina apgabala modernās vīndarītavas, garantē produkta autentiskumu un tā teicamo ilgmūžību.

8.3. *B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnībā saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi*

"Casauria" vīni, kas ražoti tradicionālā veidā, ir intensīvi rubīnsarkanā krāsā ar viegli purpursarkanu nokrāsu, kas izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu toni. Jaunākiem vīniem raksturīgais aromāts ir intensīvs un daudzveidīgs, tajā sajūtami nobrieduši sarkanie augļi un garšvielas. Ja vīns ir izturēts koka mucās, tam var būt viegla koksnes piegarša un aromāts.

Vīna garša ir sausa, harmoniska, ar patīkamiem tanīniem. Izturēšanas procesā vīns attīstās un kļūst daudzveidīgāks un maigāks.

Šis organoleptiskais profils parasti tiek saistīts ar ražošanas apgabala mikroklimata ietekmi uz "Montepulciano" šķirnes vīnogām, kas ir Kazaurijas apgabalam lieliski piemērota šķirne.

"Casauria" vīni jāservē 16–18 °C temperatūrā un jāpasniedz lielās glāzēs, lai ļautu pēc iespējas labāk izpausties vīna daudzveidīgajām īpašībām.

8.4. *C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem aspektiem*

Klimata faktoru un cilvēkfaktoru savstarpējā saikne, no vienas puses, ir saistīta ar augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, kā arī ar [apgabala] izteikto vīnkopības ievirzi, un, no otras puses, ar arvien prasmīgāku vīndarības kultūras attīstību. Šie faktori ir būtiski, lai izaudzētu kvalitatīvas vīnogas, kas tiek izmantotas, lai ražotu "Casauria" vīnus, kuriem piemīt izcilas, atšķirīgas un atpazīstamas īpašības.

Augsnes un klimatiskie apstākļi ir teicami piemēroti "Montepulciano" šķirnes vīnogu vēlai nogatavināšanai; lai sasniegtu vislabāko fenoloģisko fāzi, ir nepieciešamas aptuveni 2 000 grāddienas. Šī nepieciešamība pēc ilgām saules gaismas stundām nozīmē, ka ievērojamās dienas un nakts temperatūras atšķirības fenoloģiskās nogatavošanās laikā ietekmē vīnogulājus ļoti labvēlīgā veidā. Šīs atšķirības nodrošina optimālus apstākļus, lai vīnogu ķekaros uzkrātos vērtīgie aromātiskie komponenti un lai ļautu katrai vīnogai un tās sēklām pilnībā nogatavoties. Sēklas rada tanīnus, kuri ir svarīgi, lai varētu nodrošināt "Casauria" vīnu lielo izturēšanas potenciālu.

"Montepulciano" vīnogu šķirni izmanto "Casauria" vīnu ražošanai Peskāras provinces vidienē, t. i., Kazaurijas apgabalā. Iepriekš minētais apliecina, ka šīs šķirnes vīnogas ir spējušas pilnībā izpaust savu potenciālu un to raksturīgās īpašības nodrošina vīnu specifisko aromātu un garšu. Saistībā ar to jānorāda, ka vīnogu šķirnes spēja pielāgoties specifiskajiem augsnes un klimata apstākļiem ir veicinājusi spontānas mutācijas. Pateicoties tām, ir iegūtas īpašas morfoloģiskas un fenoloģiskas funkcijas, kas ir vērtīgas izcilu vīnogu ražošanai.

"Casauria" vīnu kvalitāte un īpašības ir cieši saistītas arī ar cilvēkfaktoriem, kas aprakstīti A) iedaļas 2. punktā.

Gadsimtiem ilgā vīnogu audzēšana un vīna ražošana vienmēr ir bijusi "Casauria" vīnu ražošanas apgabala raksturīgā iezīme.

Jaunieviestajā ekonomiskās ilgtspējas pieejā ir apvienojušās vietējās ainavas īpašības un daudzu ražotāju centieni. Tie veiksmīgi izmantoja vēsturisko iespēju, ko sniedza lielie ražošanas paņēmienu un zinātniskās lietpratības uzlabojumi gan vīndarības jomā, gan vīndarītavās, tādējādi maksimāli palielinot saražoto vīnu potenciālu.

Vīndārzu ilgtspējas kultūra ļāva optimizēt "Montepulciano" vīnogu audzēšanu. Lauksaimniecības praksē arvien liela vērība tiek piešķirta tādas vīndārza ekoloģijas veidošanai, kas nāk par labu augsnei, biodaudzveidībai, uzņēmējiem un – vissvarīgākais – saražotajām vīnogām. Tas ir tiešā veidā uzlabojis "Casauria" vīna kvalitāti un organoleptiskās īpašības.

Mūsdienās ievērojami uzlabotie ražošanas apstākļi vīndarītavās sniedz uzņēmējiem plašus ieguvumus. Nozarē ir pieejamas atbilstošas tehnoloģijas un aprīkojums katram vīndarības posmam, un vienlaikus tiek rūpīgi ievērota izcilo vīnogu specifika.

Pateicoties apgabala izcilībai un ražotāju centieniem, 2006. gadā vietvārds *Casauria* kļuva par sinonīmu vīniem, kas ražoti šajā specifikācijā noteiktajā apgabalā. Šie ražotāji ir gadsimtiem senas vēstures mantinieki, kas ir gatavi tās augļus parādīt tirgū, kurā interese par tiem tikai pieaug. Viņu vēstījums tiek nodots caur "Casauria" vīnu kvalitāti; salīdzinājumā ar citiem vīniem, kuri ražoti no "Montepulciano" šķirnes vīnogām citos apgabalos, tajos izpaužas specifiskas un atšķirīgas īpašības, kas veidojušās cilvēka darbības un dažādu vides faktoru harmoniskā mijiedarbībā.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punkta b) apakšpunktu ar ACVN "Casauria" apzīmētos vīnus drīkst ražot un izturēt jebkurā vietā, kas atrodas ražošanas apgabala pašvaldību administratīvajā teritorijā, kā arī visā Peskāras provinces administratīvajā teritorijā, ja iesaistītie uzņēmēji var pierādīt, ka pirms datuma, kad tika publicēts lēmums par nosaukuma "Casauria" aizsardzību, tie vismaz divus vīnkopības gadus ir ražojuši un izturējuši vīnus Kazaurijas apgabalā (kas iepriekš jau bija noteikts kā aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Montepulciano d'Abruzzo" apakšapgabals) un ka šādi vīni ir gatavoti no vīnogām, kas iegūtas vīndārzos, kurus apsaimnieko šie paši uzņēmēji.

Ar ražošanu saistītas darbības var veikt šādās Peskāras provinces pašvaldībās, kas nav iekļautas specifikācijas 3. punktā (Vīnogu audzēšanas apgabals):

— *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.*

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Lai saglabātu vīnu kvalitāti un reputāciju, garantētu to izcelsmi un nodrošinātu kontroles efektivitāti, pastiprinot vīnu specifisko īpašību un kvalitātes kontroli, ir izveidots cilmes vietas nosaukuma aizsardzības pasākums, kas labvēlīgi ietekmē visus iesaistītos uzņēmējus: pildīšana pudelēs ir jāveic tajā pašā apgabalā, kur saskaņā ar attiecīgajiem ES tiesību aktiem notiek vīna ražošana un izturēšana.

Turklāt transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt "Casauria" vīna kvalitāti, jo tas tiek pakļauts redoksreakcijām [oksidēšanās–reducēšanās], pēkšņām temperatūras izmaiņām un mikrobioloģiskai kontaminācijai. Tas var negatīvi ietekmēt vīna fizikālās un ķīmiskās īpašības, piemēram, minimālo kopējo skābumu vai minimālo bezcukuru ekstrakta saturu, kā arī organoleptiskās īpašības, piemēram, krāsu, smaržu un garšu.

Jo lielāks ir pārvadāšanas attālums, jo lielāki kļūst minētie riski. Savukārt pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā nodrošina, ka vīna partijas netiek pārvietotas vai tiek pārvietotas minimāli, tādējādi ļaujot saglabāt produkta iezīmes un īpašības. Minētie aspekti, kas saistīti ar pieredzi un tādām plašām tehniskajām un zinātniskajām zināšanām par vīniem, kuras gadu gaitā uzkrājuši ar ACVN "Casauria" apzīmētā vīna ražotāji, nozīmē, ka izcelsmes apgabalā vīnu var pildīt pudelēs, izmantojot labākos paņēmienus, kuri izstrādāti, lai saglabātu visas vīnu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas izklāstītas šo vīnu specifikācijā. Uzņēmumi, kas veic iepildīšanu pudelēs ārpus ražošanas apgabala, arī var nodrošināt tādus pašus tehnoloģiskos iepakošanas apstākļus. Tomēr iepriekš minētie optimālie apstākļi viennozīmīgi tiek nodrošināti efektīvāk, ja pildīšanu pudelēs veic uzņēmumi, kas atrodas ražošanas apgabalā. Šādi uzņēmumi, kuriem ir dziļa izpratne par šā vīna specifiskajām īpašībām, ir tieši ieinteresēti ar šo cilmes vietas nosaukumu saistītās kvalitātes, tēla un reputācijas saglabāšanā. Saskaņā ar attiecīgajiem ES tiesību aktiem pildīšana pudelēs jāveic ražošanas apgabalā, lai kompetentā struktūra varētu veikt uzraudzību maksimāli efektīvi, lietderīgi un ekonomiski. Ārpus ražošanas apgabala šo prasību izpildi tādā pašā mērā nevar nodrošināt. Laikā, kad "Casauria" vīns tiek pildīts pudelēs, kontroles struktūra, kas veic ikgadējo pārbaudi par atbilstību specifikācijas noteikumiem, saskaņā ar attiecīgo inspekciju plānu var ļoti ātri ieplānot inspekcijas apmeklējumus visos iesaistītajos uzņēmumos ražošanas apgabalā. Mērķis ir sistemātiski nodrošināt to, ka pudelēs var pildīt tikai tāda "Casauria" vīna partijas, attiecībā uz kuru vispirms ir saņemts sertifikāts par to, ka tas izturējis kontroles struktūras veiktos fizikālos, ķīmiskos un organoleptiskos testus. Tas, radot vien nelielas izmaksas ražotājiem, ļauj sasniegt labākus rezultātus pārbaužu efektivitātes ziņā ar mērķi nodrošināt patērētājiem maksimālu vīna autentiskuma garantiju.

Saite uz produkta specifikāciju

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