C/2025/4081

22.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu tar-Regolament (UE) 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid

(C/2025/4081)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Casauria"

PDO-IT-02972

Data tal-applikazzjoni: 7.7.2023

1. **Isem għar-reġistrazzjoni**

Casauria

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

(DOP) — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategorija ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Casauria u Casauria "Riserva"

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar skur lewn ir-rubin bi ħjiliet sottili li jagħtu fil-vjola, sfumaturi fil-granata bit-tqaddim;

Aroma: frott aħmar misjur u ħwawar, intensa, kumplessa;

Togħma: xotta, mimlija, robusta, armonjuża, tannika b'mod tajjeb, tista' tkun bnina; hekk kif jiżviluppa, l-inbid jikseb kumplessità akbar u jsir aktar artab;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 %; bit-terminu "Riserva": 13,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24 gramma għal kull litru; bit-terminu "Riserva": 26 gramma għal kull litru.

Meta l-inbid ikun qatta' żmien f'bettiji tal-injam, jew ikun inħażen fihom, jista' jkun hemm aromi sottili tal-injam.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattika tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Regoli għall-vitikultura - Kundizzjonijiet ambjentali naturali

Prattika ta' kultivazzjoni

Il-vinji ddedikati għall-produzzjoni tal-inbid bid-DOP Casauria jridu jitħawlu f'żoni bl-għoljiet jew bil-pjanuri. Iridu jinsabu f'elevazzjoni ta' mhux aktar minn 500 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, ħlief fil-każ tal-vinji esposti għad-dawl tax-xemx f'nofsinhar, fejn l-elevazzjoni massima tkun ta' 600 metru. Iż-żoni ta' art li ma jirċevux biżżejjed dawl tax-xemx jew li jinsabu f'widien umdi aktar fil-baxx ma humiex adattati.

2. Terminu tradizzjonali protett "Riserva"

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Casauria u t-terminu tradizzjonali "Riserva" jrid jgħaddi minn perjodu ta' tqaddim obbligatorju ta' mill-inqas 24 xahar. Il-perjodu ta' tqaddim jibda fl-1 ta' Novembru tas-sena li fiha jkun inħasad l-għeneb.

3. Tqaddim obbligatorju għall-Casauria

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Casauria jrid jgħaddi minn perjodu ta' tqaddim obbligatorju ta' mill-inqas 18-il xahar.

4. Densità tat-tħawwil fil-vinja

Prattika ta' kultivazzjoni

Id-densità tat-tħawwil ma tridx tkun inqas minn 3 500 pjanta għal kull ettaru u d-dwieli jridu jkunu l-unika għalla. Hemm eċċezzjoni fil-każ tad-dwieli mħawlin, jew li jitħawlu mill-ġdid, għal tħarriġ fuq il-pergola, li d-densità minima tagħhom hija ta' 3 200 pjanta għal kull ettaru.

5. Perċentwal ta' rendiment mill-għenba għall-inbid

Prattika enoloġika speċifika

Ir-rendiment massimu mill-għenba għall-inbid huwa ta' 70 %.

5.2. *Rendimenti massimi:*

1. Casauria u Casauria "Riserva"

63 ettolitru għal kull ettaru

2. Casauria u Casauria "Riserva"

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Iż-żona ta' produzzjoni għad-DOP Casauria tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri u Turrivalignani; u partijiet mit-territorji amministrattivi tal-muniċipalitajiet li ġejjin tal-provinċja ta' Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca u Tocco da Casauria.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Montepulciano N

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *A) Dettalji taż-żona ġeografika*

1) *Fatturi naturali rilevanti għar-rabta:*

Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni Casauria tinsab f'żona b'kundizzjonijiet ġeomorfoloġiċi, tal-ħamrija u klimatiċi li huma differenti ħafna minn dawk tar-reġjun tal-madwar. Dan huwa speċjalment minħabba t-terren partikolari tagħha u l-prossimità tagħha għal mases ta' muntanji mdaqqsin.

Iż-żona ġeografika definita tinkludi l-istrixxa ta' għoljiet 'il ġewwa mill-kosta u l-bażi tal-għoljiet tal-provinċja ta' Pescara, li min-naħa tal-Lbiċ imissu mal-massa ta' Maiella, u min-naħa tal-Majjistral imissu mal-massa ta' Gran Sasso. Il-muntanji tal-Abruzzo huma parti mill-medda ċentrali u tan-Nofsinhar tal-Apennini u jiffurmaw is-sezzjoni fejn l-Apennini jilħqu l-wisa', l-altitudni u d-densità massimi tagħhom. Il-kultivazzjoni tad-dwieli u taż-żebbuġ issir fuq il-formazzjonijiet bl-għoljiet magħmulin minn depożiti tal-perjodu Plijo-Plejstoċen li mlew il-baċir Periadrijatiku matul ċiklu sedimentarju tal-baħar bejn il-perjodu Terzjarju tardiv u l-perjodu Kwaternarju bikri. Dawn jiffurmaw konfini madwar pjanuri tal-għargħar ramlin-taflin iffurmati mix-xmara Pescara. Dawn l-għoljiet joħolqu pajsaġġ immewweġ bi mniezel wesgħin, kważi ċatti u inklinazzjonijiet li huma ġentili u għat-tond. Kważi invarjabbilment, il-ħamrija għandha l-livell xieraq ta' fertilità biex tirregola r-rendimenti. Barra minn hekk, hija kkaratterizzata minn distribuzzjoni ugwali ta' materjal li jifforma ħamrija bi struttura ramlija-taflija, iżda wkoll pjuttost ġeblija, ġeneralment merħija biżżejjed u ta' fond li jvarja skont il-gradjent u l-aspett.

Iż-żona ġeografika speċifika hija kkaratterizzata minn kundizzjonijiet klimatiċi partikolari li huma marbutin mill-qrib mal-iżvilupp ġeografiku u l-forma tal-pajsaġġ. Din hija kkaratterizzata minn għoljiet wesgħin esposti għad-dawl tax-xemx u għar-riħ u l-preżenza dominanti tal-meded ta' muntanji ta' Gran Sasso u Maiella. Dawn il-muntanji jipproteġu ż-żona mill-irjieħ kesħin tal-Punent u jikkawżaw id-differenzi sinifikanti fit-temperatura ta' binhar u billejl.

Id-dwieli jiġu kkultivati f'elevazzjonijiet ta' bejn 200 u 600 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, ta' gradjent u aspett li jvarjaw skont l-inklinazzjonijiet. L-art fuq il-qiegħ tal-wied umdu u b'aspetti mhux xierqa ma tintużax għall-vitikultura.

Il-preċipitazzjoni totali hija ta' madwar 800 millimetru fis-sena bħala medja. Il-perjodu bl-akbar ammont ta' xita huwa bejn Novembru u Jannar, b'aktar minn 80 millimetru fix-xahar, filwaqt li x-xahar bl-anqas ammont assolut ta' xita huwa Lulju: madwar 30 sa 40 millimetru.

Il-klima hija moderata, bit-temperaturi annwali medji jvarjaw minn 12 °C f'April sa 16 °C f'Ottubru, iżda hemm tendenza li t-temp ikun sħun u xott f'Lulju u f'Awwissu, b'temperaturi medji ta' 24 sa 25 °C. L-indiċi termali ta' Winkler, jiġifieri t-temperatura attiva medja fil-perjodu minn April sa Ottubru, skont l-inklinazzjonijiet u l-aspett, huwa ta' bejn 1 800 u 2 200 grad jum.

8.2. *2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta*

Iż-żona ġeografika għandha rabta storika mal-post imsemmi Casauria bis-saħħa tal-preżenza ta' monasteru Romanesk splendidu, San Clemente a Casauria, li ż-żona ħadet isimha minnu. L-aktar sors storiku affidabbli huwa l-"Chronicon Casauriense" li juri kif il-fertilità kbira tal-postijiet imdawrin bis-serpeġġar tax-xmara Pescara għamlu l-Monasterju u l-azjendi tiegħu jidhru bħal dar dehbija, bit-Taljan "Casa Aurea", għalhekk Casauria. Kienet tassew ġenna ta' pjaċir, inkluż l-inbid, denja li tirċievi u tħares ir-relikwi tal-martri Klement, skont Carlo Tedeschi fil-pubblikazzjoni *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo,* fl-esej tiegħu "*Insula Piscariae paradisi floridus ortus*" fl-2019.

L-aktar evidenza bikrija tat-tradizzjoni tal-vitikultura kbira taż-żona ta' Casauria huma l-Palmenti di Pietranico, baċiri antiki mħaffra mill-promontorji tal-blat enormi mifruxin madwar iż-żona kollha. Maħluqin b'ħila kbira, u probabbilment ta' oriġini Italika, dawn kienu jintużaw bħala baċiri biex l-għeneb isir inbid fuq l-art fejn kien jitkabbar. Sussegwentement, matul il-Medju Evu, it-tkabbir tad-dwieli u l-vitikultura saru assoċjati mal-ħidma bla heda tal-patrijiet Benedettini fid-diversi abbaziji fiż-żona, inkluża l-Abbazija ta' San Clemente a Casauria li ssemmiet qabel u l-Abbazija ta' Santa Maria d'Arabona f'Manoppello, li tmur lura għall-1209.

F'waħda mill-bosta kitbiet tiegħu, Franco Cercone (1935 - 2020) jgħid li "bla dubju għandna nkunu grati għall-familji ta' Mazara u Tabassi li, fi tmiem l-1700, estendew iż-żona li fiha ġiet ikkultivata l-varjetà ta' dwieli ta' Montepulciano. Ir-raġuni hija li, filwaqt li dawn il-familji kellhom proprjetajiet estensivi fiż-żona ta' Sulmona u tal-madwar, tefgħu ħarsithom fuq l-artijiet fertili lil hinn mill-widien dojoq ta' Popoli u tul il-Valle Pescara".

Il-kundizzjonijiet klimatiċi u l-karatteristiċi ġeoloġiċi tan-naħa ta' fuq ta' Val Pescara huma b'mod speċjali favorevoli għall-vitikultura. Dawn huma r-raġuni għaliex membri tal-familja nobbli Sulmona ġew konvinti biex jestendu l-beni tagħhom fiż-żona. Aktarx li diversi varjetajiet ta' dwieli, inkluż il-Montepulciano, ittieħdu minn Mazara biex jitħawlu f'Torre de Passeri. Barra minn hekk, il-varjetà ta' dwieli speċifika Montepulciano N ilha preżenti f'din iż-żona bil-kundizzjonijiet speċifiċi tagħha, fuq azjendi agrikoli żgħar u ta' daqs medju bi dwieli li ħafna drabi kienu jitħarrġu bil-metodu gobelet fis-seklu 19. Ir-riżultat kien esperjenza sinifikanti ta' kultivazzjoni u vitikultura li, filwaqt kienu tradizzjonali, madankollu pproduċew inbejjed li dejjem tqiesu bħala ta' kwalità eċċellenti. Dan jintwera minn dokumenti li jmorru lura għall-1821 dwar il-bejgħ tal-għeneb u l-inbejjed prodotti f'Tocco da Casauria.

Għalhekk, il-fatturi umani għandhom rwol kruċjali. Maż-żmien, xi vitikulturi identifikaw razez speċifiċi li huma aktar responsivi għall-fatturi ta' kwalità. Dawn intużaw fl-għażla tal-materjal riproduttiv. Bis-saħħa tal-iżvilupp u tat-titjib ta' ċerti prattiki ta' vitikultura u enoloġiċi, li jiffurmaw parti integrali u essenzjali tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-prodotti li jinkisbu llum għandhom karatteristiċi distinti u tipiċi.

Għal dawn ir-raġunijiet, fl-2007, Vivai Rauscedo, il-mixtla Taljana ewlenija, approvat il-klonu VCR 456, il-bijotip Casauria. Dan huwa distint b'mod speċifiku mill-ħila tiegħu li jipproduċi nbejjed li huma l-aktar pjaċevoli, bl-aktar togħma u l-aktar bnini fost il-kloni approvati kollha ta' Montepulciano. Dan il-klonu ntgħażel minn pjanti li storikament urew li jadattaw perfettament għaż-żona Casauria.

Il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni kurrenti għalhekk ippermettew lill-operaturi fiż-żona Casauria li jieħdu vantaġġ mill-għarfien teoretiku u tekniku kollu biex itejbu l-proċessi tal-produzzjoni. Fl-għalqa, hemm għarfien u għażla tal-aħjar vinji u l-aħjar kloni tal-għenba Montepulciano. Fil-katina tal-inbid, it-temperatura tal-fermentazzjoni tista' tiġi rregolata perfettament, li ttejjeb il-kwalità tal-proċess tat-tixrib bħala parti mill-fermentazzjoni. Dan huwa stadju importanti fl-estrazzjoni tal-profil sensorju tipiku tal-inbid Casauria. It-tekniki ta' maturazzjoni u l-livell ta' kontroll possibbli fil-katini tal-inbid moderni taż-żona jiżguraw l-awtentiċità tal-prodott u l-lonġevità twila tiegħu.

8.3. *B) Dettalji tal-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew esklużivament mill-ambjent ġeografiku*

L-inbejjed Casauria li jiġu prodotti bil-mod tradizzjonali għandhom kulur aħmar intens lewn ir-rubin, bi ħjiliet vjola sottili li jinbidlu fil-granata u bi tqaddim twil. L-aroma tipika fl-inbejjed inqas maturi hija ta' frott aħmar misjur, bi ħwawar, intensa u kumplessa. Meta l-inbid ikun immatura f'bettiji tal-ballut, il-benna u l-aromi jista' jkollhom noti sottili tal-injam.

It-togħma hija xotta, tannika b'mod tajjeb u armonjuża. Maż-żmien l-inbid jevolvi u jikseb kumplessità u rtubija akbar.

Dan il-profil sensorju tipikament huwa assoċjat mal-influwenza mill-mikroklima taż-żona ta' produzzjoni fuq l-għenba Montepulciano, varjetà li hija perfettament xierqa għaż-żona Casauria.

L-inbejjed Casauria għandhom jisservew f'temperatura bejn 16 u 18 °C f'tazzi kbar biex jippermettu l-espressjoni massima tal-kumplessità tal-inbid.

8.4. *C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmijin fil-punt A u dawk imsemmijin fil-punt B.*

Il-kombinament tal-klima u l-fatturi umani huwa marbut, min-naħa, mal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi tal-kultivazzjoni u n-natura vitikulturali b'saħħitha [taż-żona], u min-naħa l-oħra, mal-iżvilupp li tal-kultura tal-inbid li qed isir dejjem b'ħila akbar. Dawn il-fatturi huma ċentrali fil-produzzjoni ta' għeneb ta' kwalità li huwa l-bażi tal-inbejjed Casauria bil-karatteristiċi sinifikanti, distintivi u rikonoxxibbli tagħhom.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi huma perfettament xierqa għas-sajran tardiv tal-Montepulciano, li jeħtieġ madwar 2 000 grad jum biex jikseb l-aħjar stat fenoloġiku. Din il-ħtieġa ta' sigħat twal ta' dawl tax-xemx tfisser li l-vinji jibbenefikaw ħafna mid-differenzi sinifikanti fit-temperatura bejn in-nhar u l-lejl matul is-sajran fenoloġiku. Dawn id-differenzi joħolqu kundizzjonijiet ottimali għall-komponenti aromatiċi prezzjużi biex jakkumulaw fl-għenieqed tal-għeneb, li jippermettu li l-għeneb individwali u ż-żerriegħa tiegħu jsiru kompletament. Iż-żerriegħa hija sors ta' tannini li huma importanti biex jiżguraw il-potenzjal ta' tqaddim kbir tal-inbejjed Casauria.

Il-varjetà ta' dwieli Montepulciano tintuża biex tipproduċi l-inbid Casauria fiż-żona 'il ġewwa mill-kosta tal-provinċja Pescara, fi kliem ieħor, iż-żona ta' Casauria. Id-deskrizzjoni ta' hawn fuq turi li din l-għenba setgħet tesprimi l-potenzjal sħiħ tagħha, bil-karatteristiċi distintivi tagħha marbutin mal-aromi u l-benna tagħha. F'dan il-kuntest, l-adattabilità tal-varjetà ta' dwieli għall-ħamrija u l-ambjent klimatiku speċifiċi ffaċilitat mutazzjonijiet spontanji. Dawn irriżultaw f'funzjonijiet morfoloġiċi u fenoloġiċi speċifiċi li huma utli għall-produzzjoni ta' għeneb eċċellenti.

Il-kwalità u l-karatteristiċi tal-inbejjed Casauria huma marbutin mill-qrib ukoll mal-fatturi umani deskritti fil-parti A) 2.

Is-sekli ta' kultivazzjoni tal-għeneb u ta' produzzjoni tal-inbid dejjem ikkaratterizzaw iż-żona ta' produzzjoni tal-inbejjed Casauria.

Is-sostenibbiltà ekonomika ġdida kkombinat il-kwalitajiet tal-pajsaġġ u l-isforzi tal-bosta produtturi. Dawn irnexxilhom jaħtfu l-opportunità storika li joffri t-titjib kbir fit-tekniki tal-produzzjoni u l-għarfien xjentifiku, kemm fl-għalqa kif ukoll fil-kantina tal-inbid, u b'hekk immassimizzaw il-potenzjal tal-inbejjed li jipproduċu.

Il-kultura tas-sostenibbiltà tal-vinja ppermettiet l-ottimizzazzjoni tal-kultivazzjoni tal-għenba Montepulciano. Tabilħaqq, il-prattiki agrikoli qed isiru dejjem aktar iffukati fuq il-ħarsien tal-ekoloġija tal-vinja, għall-benefiċċju tal-ħamrija, tal-bijodiversità, tal-operaturi u, fuq kollox tal-għeneb prodott. Dan wassal għal titjib dirett fil-kwalità u fil-karatteristiċi organolettiċi tal-inbid Casauria.

Illum, l-operaturi jibbenefikaw ħafna mill-kundizzjonijiet tal-produzzjoni li tjiebu ħafna fil-katina tal-inbid. L-industrija għandha teknoloġija u tagħmir għal kull stadju tal-vitikultura, filwaqt li tirrispetta l-għeneb eċċellenti li jiġi prodott.

Bis-saħħa tat-talent fiż-żona u l-isforzi tal-produtturi, fl-2006, il-post imsemmi Casauria sar sinonimu mal-inbejjed prodotti fiż-żona deskritta f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Dawn huma werrieta ta' sekli ta' storja li lesti jiġu ppreżentati f'suq li qed isir dejjem aktar interessat. Il-ġrajja tagħhom hija rrakkuntata fil-kwalità tal-inbejjed Casauria, li meta jitqabblu ma' nbejjed oħrajn prodotti mill-Montepulciano f'żoni oħrajn, huma espressjoni ta' karatteristiċi distintivi li jirriżultaw mill-interazzjoni armonjuża ta' attività umana u l-ġabra ta' fatturi ambjentali.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Deroga fuq il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga fuq il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Skont l-Artikolu 5(1)(b) tar-Regolament (KE) Nru 2019/33, l-inbejjed bid-DOP Casauria jistgħu jsiru u jiġu mmaturati fi kwalunkwe post fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet fiż-żona ta' produzzjoni, kif ukoll fit-territorju amministrattiv kollu tal-provinċja ta' Pescara dment li l-operaturi involuti juru li, qabel id-data tal-pubblikazzjoni tad-deċiżjoni li tagħti protezzjoni fuq l-isem Casauria, ikunu pproduċew u mmaturaw l-inbejjed f'Casauria, subżona preeżistenti tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Montepulciano d'Abruzzo, għal mill-inqas sentejn vitikulturali, u li tali nbejjed isiru minn għeneb minn vinji mmaniġġjati minn dawk l-istess operaturi.

Il-muniċipalitajiet li ġejjin tal-provinċja ta' Pescara li ma humiex inklużi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott fl-Artikolu 3 (Żona ta' produzzjoni tal-għenba) jistgħu jwettqu operazzjonijiet relatati mal-produzzjoni:

— 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

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika definita

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex jiġu ppreservati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-inbejjed, biex tiġi ggarantita l-oriġini tagħhom u biex tiġi żgurata l-effettività tal-kontrolli billi jissaħħaħ il-kontroll tal-karatteristiċi u tal-kwalità partikolari tagħhom, hemm miżura ta' protezzjoni għad-denominazzjoni ta' oriġini li tibbenifika lill-operaturi kollha konċernati: l-ibbottiljar irid isri fl-istess żona tal-vinifikazzjoni u l-maturazzjoni f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE rilevanti.

Barra minn hekk, it-trasport u l-ibbottiljar barra miż-żona ta' produzzjoni jistgħu jikkompromettu l-kwalità tal-inbid Casauria, jesponuh għal reazzjonijiet ta' ossidoriduzzjoni, bidliet f'daqqa fit-temperatura u kontaminazzjoni mikrobijoloġika. Dan jista' jkollu effetti negattivi fuq il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi, bħall-aċidità totali minima jew l-estratt minimu mingħajr zokkor, u fuq il-karatteristiċi organolettiċi bħall-kulur, l-aroma u t-togħma.

Dawn ir-riskji jiżdiedu hekk kif tiġi koperta aktar distanza. Min-naħa l-oħra, l-ibbottiljar fiż-żona tal-oriġini jiżgura li l-lottijiet tal-inbid jibqgħu f'posthom jew li l-moviment ikun minimu, li jippermetti li l-karatteristiċi u l-kwalitajiet tal-prodott jiġu ppreżervati. Dawn l-aspetti, marbutin mal-esperjenza u mal-għarfien tekniku u xjentifiku estensiv tal-inbejjed li l-vinifikaturi tad-DOP Casauria akkumulaw matul is-snin, ifissru li l-ibbottiljar jitwettaq fiż-żona tal-oriġini, bl-użu tal-aħjar tekniki, imfassla biex jippreservaw il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi kollha stipulati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal dawn l-inbejjed. Il-faċilitajiet tal-ibbottiljar barra miż-żona ta' produzzjoni jistgħu tabilħaqq jipprovdu l-istess kundizzjonijiet teknoloġiċi għall-imballaġġ. Madankollu, l-aħjar kundizzjonijiet imsemmijin hawn fuq żgur li jintlaħqu b'mod aktar effettiv jekk l-ibbottiljar isir minn stabbilimenti bbażati fiż-żona ta' produzzjoni. Tali stabbilimenti, minbarra li għandhom fehim profond tal-kwalitajiet speċifiċi ta' dan l-inbid, għandhom interess dirett fil-preservazzjoni tal-livell tal-kwalità, l-immaġni u r-reputazzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini. F'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE, l-ibbottiljar fiż-żona ta' produzzjoni huwa maħsub biex jippermetti lill-korp kompetenti jagħmel il-monitoraġġ bl-akbar effikaċja, effiċjenza u ekonomija. Dawn ir-rekwiżiti ma jistgħux jiġu assigurati bl-istess mod barra miż-żona ta' produzzjoni. Il-korp ta' kontroll li jwettaq il-verifika annwali tal-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jista' jiskeda malajr ħafna ż-żjarat ta' spezzjoni fl-impriżi kollha involuti fiż-żona ta' produzzjoni meta l-inbid Casauria jkun qed jiġi bbottiljat, f'konformità mal-pjan ta' spezzjoni rispettiv. L-għan huwa li jiġi żgurat b'mod sistematiku li l-konsenji tal-inbid Casauria jistgħu jiġu bbottiljati biss wara li jkunu ġew iċċertifikati li għaddew mit-testijiet fiżiċi u kimiċi u organolettiċi mwettqa mill-korp ta' spezzjoni. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu riżultati aħjar f'termini tal-effikaċja tal-verifiki, b'kost limitat għall-produtturi, sabiex il-konsumaturi jiġu offruti l-garanziji massimi rigward l-awtentiċità tal-inbid.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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