



C/2025/4081

22.7.2025

**Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, Uredbe (EU)
št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju**

(C/2025/4081)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

„Casauria“

PDO-IT-02972

Datum vloge: 7. julij 2023

1. Ime za registracijo

Casauria

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni poreklo

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

3.1 Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. Opis vin

„Casauria“ in „Casauria“ z izrazom „riserva“

KRATEK OPIS

Barva: živo rubinasto rdeča z nežnimi vijoličnimi odtenki, ki s staranjem prehajajo v granatno rdečo.

Vonj: po zrelem rdečem jagodičju in začimbah, izrazit in eteričen.

Okus: suh, poln, robusten, skladen, prijetno taničen, včasih mineralen. Vino sčasoma postane bolj kompleksno in mehkejše.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %; z izrazom „riserva“: 13,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 gramov na liter; z izrazom „riserva“: 26 gramov na liter.

Če je vino zorelo ali je bilo shranjeno v lesenih posodah, se lahko zaznajo nežne note lesa.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Splošne analitske lastnosti

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. Enološki postopki**5.1 Posebni enološki postopki**

1. Vinogradniška pravila – naravne okoljske razmere

Pridelovalna praksa

Vinogradi za proizvodnjo vina z ZOP „Casauria“ morajo biti zasajeni na gričih ali planotah. Rasti morajo na nadmorski višini največ 500 metrov, razen vinogradov, izpostavljenih na jug, za katere je najvišja nadmorska višina lahko 600 metrov. Območja, ki niso dovolj osončena ali ležijo v vlažnem dolinskem dnu, niso primerna.

2. Zaščiteni tradicionalni izraz „riserva“

Posebni enološki postopek

Za vino z zaščiteno označbo porekla „Casauria“ in tradicionalnim izrazom „riserva“ je obvezno obdobje staranja najmanj 24 mesecev. Obdobje staranja se začne s 1. novembrom v letu pridelave grozdja.

3. Obvezno staranje za vino „Casauria“

Posebni enološki postopek

Za vino z zaščiteno označbo porekla „Casauria“ je obvezno obdobje staranja najmanj 18 mesecev.

4. Gostota zasaditve v vinogradu

Pridelovalna praksa

Gostota zasaditve je najmanj 3 500 trsov na hektar, pri čemer je edini pridelek vinska trta. Izjema so vinogradi, zasajeni ali preoblikovani z latniki, za katere je najmanjša dovoljena gostota 3 200 trsov na hektar.

5. Donos vina iz grozdja

Posebni enološki postopek

Največji donos vina iz grozdja je 70 %.

5.2 Največji donosi

1. „Casauria“ in „Casauria“ z izrazom „riserva“

63 hektolitrov na hektar

2. „Casauria“ in „Casauria“ z izrazom „riserva“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje proizvodnje ZOP „Casauria“ zajema celotno upravno ozemlje naslednjih občin v pokrajini Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri in Turrialalignani ter dele upravnih ozemelj naslednjih občin v pokrajini Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittolli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca in Tocco da Casauria.

7. Sorte vinske trte

Montepulciano N

8. Opis povezave

8.1 (A) Podatki o geografskem območju

(1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Geografsko območje označbe „Casauria“ leži na območju z geomorfološkimi, talnimi in podnebnimi razmerami, ki se zelo razlikujejo od okoliških razmer v deželi, kar je predvsem posledica posebnega sveta in bližine velikih gorskih masivov.

Razmejeno geografsko območje vključuje celinski gričevnati pas in podgorje pokrajine Pescara, ki ju na jugozahodu omejuje masiv Maiella, na severozahodu pa masiv Gran Sasso. Gorovje Abruci je del osrednjega in južnega Apeninskega gorovja in tvori del, kjer Apenini dosežejo največjo širino, nadmorsko višino in gostoto. Gojenje vinske trte in oljk poteka na gričevnatih formacijah, sestavljenih iz pliocensko-pleistocenskih usedlin, ki so se med poznim terciarjem in zgodnjim kvartarjem odlagale v morje in napolnile periadriatsko kotlino. Te oblikujejo mejo okoli peščeno-glinenih poplavnih ravnin, ki jih tvori reka Pescara. Ti hribi oblikujejo valovito pokrajino s širokimi, skoraj planotastami vzpetinami in pobočji, ki so položna in zaobljena. Tla imajo skoraj brez izjeme ustrezno rodovitnost za zmerne donose. Poleg tega je zanje značilna enakomerna porazdelitev materiala, ki tvori tla s peščeno-glinasto strukturo, hkrati pa tudi precej kamnita, običajno dovolj rahla in različno globoka, odvisno od naklona in lege.

Za to posebno geografsko območje so značilne posebne podnebne razmere, ki so tesno povezane z geološkim razvojem in obliko pokrajine. Zanj so značilni široki griči, izpostavljeni soncu in vetru, ter od vsepovsod vidna gorska masiva Gran Sasso in Maiella. Ti ščitijo območje pred hladnimi zahodnimi vetrovi in povzročajo izrazite razlike v temperaturi med dnevom in nočjo.

Trte se gojijo med 200 in 600 metri nadmorske višine, na različnih naklonih in z različnimi legami, odvisno od pobočij. Zemljišča na vlažnem dolinskem dnu z neprimernimi legami se ne uporabljajo za vinogradništvo.

Povprečna skupna količina padavin na leto je 800 mm. Najbolj deževno obdobje je med novembrom in januarjem, ko pade več kot 80 milimetrov na mesec, medtem ko je mesec z absolutno najmanjšo količino padavin julij, ko pade približno 30 do 40 milimetrov dežja.

Podnebje je zmerno, s povprečnimi letnimi temperaturami med 12 °C v aprilu in 16 °C v oktobru, vendar v juliju in avgustu prehaja v vroče in sušno, s povprečnimi temperaturami med 24 in 25 °C. Winklerjev toplotni indeks, tj. povprečna aktivna temperatura v obdobju od aprila do oktobra, je med 1 800 in 2 200 stopinjskimi dnevi, odvisno od pobočij in lege.

8.2 (2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Geografsko območje je zgodovinsko povezano z zemljepisnim imenom Casauria zaradi veličastne romanske opatije San Clemente a Casauria, ki je temu območju dala ime. Najzanesljivejši zgodovinski vir je kronika *Chronicon Casauriense*, ki kaže, kako so zaradi velike rodovitnosti krajev znotraj meandra reke Pescara, opatija in njena posestva postali zlata hiša, v italijanskem jeziku *casa aurea*, od tod Casauria. To je bil pravi raj užitkov, vključno z vinom, vreden, da sprejme in hrani relikvije mučenika Klemna, kot navaja Carlo Tedeschi v svojem eseju „*Insula Piscariae paradisi floridis ortus*“ iz leta 2019, objavljenem v publikaciji *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* (Glasilo italijanskega zgodovinskega inštituta za srednji vek).

Najzgodnejši dokaz velike vinogradniške tradicije območja Casauria so Palmenti di Pietranico, starodavne kadi, izdolbene iz ogromnih skalnatih površin, razpršenih po celotnem območju. Te kadi, ki so bile ustvarjene z veliko znanja in so bile verjetno italškega izvora, so se uporabljale za vinifikacijo grozdja v vino na zemljišču, kjer je bilo grozdje pridelano. V srednjem veku sta vinogradništvo in vinarstvo postala povezana z neutrudnim delom benediktinskih patrov v različnih opatijah na tem območju, vključno z omenjeno opatijo San Clemente a Casauria in opatijo Santa Maria d'Arabona v Manoppellu iz leta 1209.

Franco Cercone (1935–2020) v enem od svojih številnih spisov navaja: „Nedvomno gre zahvala družinama Mazara in Tabassi, ki sta konec 18. stoletja razširili območje pridelave sorte vinske trte montepulciano. Razlog za to je, da sta ti družini, čeprav sta imeli v lasti obsežna posestva v Sulmoni in na sosednjih območjih, svoje interese usmerili na rodovitna zemljišča za soteskami Popolija in vzdolž doline Pescara.“

Podnebne razmere in geološke značilnosti zgornjega dela doline Pescara so še posebno ugodne za vinogradništvo. To so razlogi, zakaj so bili člani plemstva v Sulmoni odločeni, da razširijo svoja posestva na tem območju. Verjetno je, da so bile različne sorte vinske trte, vključno z montepulciano, prinesene iz Mazare in zasajene v Torre de Passeri. Tudi posebna sorta vinske trte montepulciano N je že dolgo prisotna na tem območju, ki ima posebne razmere, in sicer na malih in srednje velikih kmetijskih gospodarstvih z vinsko trto, ki se je v 19. stoletju pogosto gojila v kotlasti obliki. S tem so se pridobile pomembne izkušnje z gojenjem in pridelavo vin, ki so sicer tradicionalna, vendar so kljub temu vedno veljala za odlična. To je razvidno iz dokumentov iz leta 1821 o prodaji grozdja in vin, proizvedenih v Tocco da Casauria.

Človeški dejavniki imajo zato ključno vlogo. Sčasoma so nekateri vinogradniki izluščili posebne sorte, ki bolje izražajo dejavnike kakovosti, in jih uporabili za izbor razmnoževalnega materiala. Zaradi razvoja in izboljšav nekaterih vinogradniških in enoloških postopkov, ki so sestavni in bistveni del specifikacije proizvoda, imajo danes pridobljeni proizvodi izrazite značilne lastnosti.

Zato je leta 2007 Vivai Rauscedo, glavna italijanska trsnica, odobrila klon VCR 456, biotip Casauria. Odlikuje ga predvsem zmožnost, da se iz njega pridelajo vina, ki so med vsemi odobrenimi kloni sorte montepulciano najbolj prijetna, mineralna in začimbna. Ta klon je bil izbran iz tistih rastlin, ki so se v preteklosti izkazale za popolnoma prilagojene območju Casauria.

Sedanje proizvodne razmere zato gospodarskim subjektom na območju Casauria omogočajo, da izkoristijo vse teoretično in tehnično znanje za izboljšanje proizvodnih postopkov. Na tem območju je mogoče najti znanje in izbor najboljših vinogradov ter najboljših klonov sorte montepulciano. V vinski kleti se lahko temperatura vrenja popolnoma uravnava, s čimer se izboljša kakovost postopka maceriranja kot dela vrenja. To je ključna faza pridobivanja značilnega senzoričnega profila vina „Casauria“. Tehnike donegovanja in raven nadzora, ki jih omogočajo sodobne vinske kleti na tem območju, zagotavljajo pristnost proizvoda in njegovo dolgo obstojnost.

8.3 (B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja

Vina „Casauria“, proizvedena na tradicionalen način, so živo rubinasto rdeče barve z nežnimi vijoličnimi odtenki, ki z dolгим staranjem prehajajo v granatno rdečo. Za mlajša vina je značilna vonj po zrelem rdečem jagodičju in začimba, izrazit in eteričen. Ko vino zori v hrastovih sodih, se lahko pri okusu in vonju zaznajo nežne note lesa.

Okus je suh, prijetno taničen in skladen. Sčasoma vino pridobi večjo kompleksnost in mehko.

Ta senzorični profil je običajno povezan z vplivom mikroklimne na območju proizvodnje na sorto montepulciano, ki je popolnoma primerna za območje Casauria.

Vina „Casauria“ je treba postreči pri temperaturi med 16 in 18 °C v velikih kozarcih, da se čim bolj izrazi kompleksnost vina.

8.4 (C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke A in točke B

Preplet podnebja in človeških dejavnikov je na eni strani povezan s talnimi in podnebnimi razmerami za gojenje ter močno vinogradniško naravo območja, na drugi strani pa z vse bolj spretnim razvojem vinske kulture. Ti dejavniki so ključni za pridelavo kakovostnega grozdja, ki je osnova za vina „Casauria“ s svojimi pomembnimi, značilnimi in prepoznavnimi lastnostmi.

Talne in podnebne razmere so popolnoma primerne za pozno zorenje sorte montepulciano, ki za doseganje najboljšega fenološkega stanja potrebuje približno 2 000 stopinjskih dni. Ta potreba po dolgih sončnih urah pomeni, da so za vinske trte zelo ugodne izrazite razlike v temperaturi med dnevom in nočjo med fenološko fazo zorenja. Te razlike ustvarjajo optimalne razmere za kopičenje dragocenih aromatičnih sestavin v grozdih, kar omogoča popolno zorenje grozdnih jagod in pečk. Pečke so vir taninov, ki so pomembni za doseganje velikega potenciala za doneganje vin „Casauria“.

Sorta vinske trte montepulciano se uporablja za proizvodnjo vina „Casauria“ na celinskem območju pokrajine Pescara, tj. na območju Casauria. Iz zgornjega opisa je razvidno, da se lahko v tem grozdju izrazi njegov polni potencial z značilnimi lastnostmi tako v vonju kot okusu. V tem je prilagodljivost sorte vinske trte posebnim talnim in podnebnim razmeram spodbudila spontane mutacije. Tako so nastale posebne morfološke in fenološke funkcije, ki so koristne za pridelavo odličnega grozdja.

Kakovost in lastnosti vin „Casauria“ so tesno povezane tudi s človeškimi dejavniki, opisanimi v delu A(2).

Stoletja gojenja grozdja in pridelave vina so vedno zaznamovala območje proizvodnje vin „Casauria“.

Na novo odkrita gospodarska trajnostnost je združila lastnosti pokrajine in prizadevanja številnih proizvajalcev. Tako je bila uspešno izkoriščena zgodovinska priložnost, ki jo ponujajo velike izboljšave proizvodnih tehnik in znanstvena spoznanja, tako v vinogradih kot tudi v kleti, s čimer se je kar najbolj povečal potencial proizvedenih vin.

Trajnostni pristop v vinogradništvu je omogočil optimizacijo pridelave sorte montepulciano. Kmetijske prakse se namreč vse bolj osredotočajo na skrb za ekologijo vinogradov v korist tal, biotske raznovrstnosti, gospodarskih subjektov in predvsem pridelanega grozdja. S tem so se neposredno izboljšale kakovost in organoleptične lastnosti vina „Casauria“.

Danes imajo lahko gospodarski subjekti velike koristi od precej izboljšanih proizvodnih pogojev v vinski kleti. Industrija ima na voljo tehnologijo in opremo za vsako fazo pridelave vina, obenem pa v celoti ceni odlično pridelano grozdje.

Zaradi nadarjenosti pridelovalcev na območju in njihovih prizadevanj je ime kraja Casauria leta 2006 postalo sinonim za vina, proizvedena na območju, opisanem v tej specifikaciji proizvoda. To so dediči stoletij zgodovine, ki se želijo predstaviti vse bolj zainteresiranemu trgu. Njihova zgodba temelji na kakovosti vin „Casauria“, ki so v primerjavi z drugimi vini, pridelanimi iz sorte montepulciano na drugih območjih, izraz posebnih značilnosti, ki izhajajo iz skladnega medsebojnega vpliva človekovih dejavnosti in celote okoljskih dejavnikov.

9. Bistveni dodatni pogoji

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

V skladu s členom 5(1), točka (b), Uredbe (ES) 2019/33 se lahko vina z ZOP „Casauria“ proizvajajo in starajo kjer koli na upravnem ozemlju občin na območju proizvodnje ter na celotnem upravnem ozemlju pokrajine Pescara, če zadevni gospodarski subjekti dokažejo, da so pred datumom objave sklepa o podelitvi zaščite imenu „Casauria“ vsaj dve vinogradniški leti proizvajali in starali vina na nekdanjem podobmočju „Casauria“ zaščitene označbe porekla „Montepulciano d'Abruzzo“ in da so bila taka vina proizvedena iz grozdja iz vinogradov, ki jih upravljajo isti gospodarski subjekti.

Proizvodne dejavnosti se lahko izvajajo v naslednjih občinah pokrajine Pescara, ki niso vključene v člen 3 Območje proizvodnje specifikacije proizvoda:

- Abbateggio
- Cappelle sul Tavo
- Caramanico Terme
- Carpineto della Nora
- Catignano
- Cepagatti
- Città Sant'Angelo
- Civitaquana
- Civitella Casanova
- Collecervino
- 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

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Za ohranjanje kakovosti in slovesa vin, jamčenje njihovega porekla in zagotavljanje učinkovitosti nadzora z okrepitevijo nadzora nad njihovimi posebnimi lastnostmi in kakovostjo se uporablja zaščitni ukrep za označbo porekla, ki koristi vsem zadevnim gospodarskim subjektom: stekleničenje mora potekati na istem območju kot vinifikacija in zorenje v skladu z ustrezno zakonodajo EU.

Poleg tega se lahko zaradi prevoza in stekleničenja zunaj proizvodnega območja kakovost vina „Casauria“ poslabša, saj je vino tako izpostavljeno redoks reakcijam, nenadnim spremembam temperature in mikrobiološki kontaminaciji. To lahko negativno vpliva na fizikalne in kemične lastnosti, kot sta najnižja vsebnost skupnih kislin ali najmanjši ekstrakt brez sladkorja, ter organoleptične lastnosti, kot so barva, vonj in okus.

Večja kot je razdalja, večja so ta tveganja. Nasprotno pa stekleničenje na območju porekla omogoča, da se serije vina ne premikajo ali da so premiki čim manjši, s čimer se ohranijo lastnosti in odlike posebnosti proizvoda. Zaradi teh vidikov, povezanih z izkušnjami ter obsežnim tehničnim in strokovnim znanjem o vinih, ki so jih proizvajalci vin z ZOP „Casauria“ pridobili z leti, se stekleničenje na območju porekla izvaja z najboljšimi tehnikami za ohranitev vseh fizikalnih, kemijskih in organoleptičnih lastnosti, določenih v specifikaciji proizvoda za ta vina. Polnilnice zunaj območja proizvodnje lahko dejansko poskrbijo za enake tehnološke pogoje za pakiranje. Vendar se navedeni optimalni pogoji vsekakor učinkoviteje ustvarijo, če se stekleničenje izvaja v obratih na območju proizvodnje. Taki obrati imajo poleg poglobljenega razumevanja posebnih lastnosti tega vina tudi neposreden interes za ohranitev ravni kakovosti, podobe in ugleda označbe porekla. V skladu z ustrezno zakonodajo EU stekleničenje na proizvodnem območju pristojnemu organu omogoča, da spremljanje izvaja čim bolj učinkovito, uspešno in gospodarno. Teh zahtev zunaj območja proizvodnje ni mogoče izpolniti v enaki meri. Nadzorni organ, ki izvaja letno preverjanje skladnosti z določbami specifikacije proizvoda, lahko v skladu z ustreznim načrtom nadzora zelo hitro načrtuje inšpekcijske obiske v vseh podjetjih z območja proizvodnje v času stekleničenja vina „Casauria“. Cilj je sistematično zagotoviti, da se pošiljke vina „Casauria“ lahko stekleničijo šele po tem, ko je bila njihova primernost potrjena s fizikalno-kemijskimi in organoleptičnimi preskusi nadzornega organa. To omogoča doseganje boljših rezultatov v uspešnosti pregledov z omejenimi stroški za proizvajalce, s čimer potrošniki dobijo čim večja jamstva glede pristnosti vina.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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