C/2025/4081

22.7.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/4081)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Casauria“

PDO-IT-02972

Дата на подаване на заявлението: 7.7.2023 г.

1. **Наименование за регистрация**

Casauria

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

Casauria и Casauria „Riserva“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмно рубиненочервен с фини лилави отблясъци, избледняващи до гранатово в процеса на стареене;

Аромат: узрели червени плодове и подправки, наситен, комплексен;

Вкус: сух, плътен, силен, хармоничен, приятно танинов, може да бъде много дъхав; с узряването виното придобива по-сложен и по-мек вкус;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 %; с наименованието „Riserva“: 13,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 24 g/l; с наименованието „Riserva“: 26 g/l.

В случай че за определен период или през цялото време виното е съхранявано в дървени съдове, е възможно да се долови фин аромат на дървесина.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Винопроизводствени правила — Естествени условия на околната среда

Агротехническа практика

Лозята, предназначени за производството на вино със ЗНП „Casauria“, трябва да бъдат засадени в хълмисти райони или на плата. Те трябва да бъдат на надморска височина от не повече от 500 метра с изключение на случаите, в които лозята са изложени на обедно слънцегреене, когато максималната надморска височина е 600 метра. Не са подходящи терени, които не получават достатъчно слънцегреене или са разположени по влажни и по-ниски долини.

2. Защитено традиционно наименование „Riserva“

Специфична енологична практика

Виното със защитено наименование за произход „Casauria“ и с традиционното наименование „Riserva“ задължително трябва да премине период на стареене от поне 24 месеца. Периодът на стареене започва на 1 ноември в годината, в която е събрана реколтата от грозде.

3. Задължително стареене за „Casauria“

Специфична енологична практика

Виното със защитено наименование за произход „Casauria“ задължително трябва да премине период на стареене от поне 18 месеца.

4. Гъстота на засаждане в лозето

Агротехническа практика

Гъстотата на засаждане не трябва да бъде под 3 500 растения на хектар, когато се отглеждат само лози. Предвижда се изключение в случай на новозасадени или презаседени лози с формировка пергола, при които минималната гъстота е 3 200 растения на хектар.

5. Добив на вино от грозде в проценти

Специфична енологична практика

Максималният добив на вино от грозде е 70 %.

5.2. *Максимални добиви:*

1. Casauria и Casauria „Riserva“

63 хектолитра от хектар

2. Casauria и Casauria „Riserva“

9 000 килограма грозде на хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на виното със ЗНП „Casauria“ включва цялата административна територия на следните общини в провинция Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri и Turrivalignani; и части от административната територия на следните общини в провинция Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca и Tocco da Casauria.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Montepulciano N

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *А) Данни за географския район*

1) *Природни фактори, които са от значение за връзката:*

Геоморфологичните, почвените и климатичните условия в територията, където е разположен географският район на наименованието „Casauria“, много се различават от тези на заобикалящия го район. Това се дължи най-вече на специфичния релеф и на близостта до голям планински масив.

Определеният географски район включва вдадената във вътрешността хълмиста ивица и предпланинските части на провинция Pescara, като на югозапад граничи с масива Maiella, а на северозапад — с масива Gran Sasso. Планините Abruzzo са част от централния и южния дял на Апенинската планинска верига и образуват участъка, в който тя достига максималната си ширина, височина и гъстота. Лозови и маслинови насаждения се отглеждат само върху хълмисти образувания, съставени от плио-плеистоценски отлагания, които са запълнили басейна на Периадриатика по време на морския седиментен цикъл между края на терциера и началото на кватернера. Те образуват граница около песъчливо-глинестите заливни тераси, формирани от река Pescara. Заради тези хълмове релефът е нагънат с широки, почти плоски могили и полегати и заоблени склонове. Почвата почти винаги е с подходяща за регулирането на добива степен на плодородност. Освен това за нея е характерно равномерно разпределение на материала, от който се образуват почви с песъчливо-глинеста структура, но също така е и доста камениста, достатъчно рохкава като цяло и с различна дълбочина в зависимост от наклона и изложението.

Конкретният географски район се отличава със специфични климатични условия, които са тясно свързани с геоложкото развитие и особеностите на релефа. По-специално става дума за широките, изложени на слънцегреене и ветрове, хълмове и доминиращото присъствие на планинските масиви Gran Sasso и Maiella. Тези планини предпазват района от студените западни ветрове и пораждат осезаеми разлики между дневните и нощните температури.

Лозята се отглеждат на надморска височина между 200 и 600 метра с различен наклон и изложение в зависимост от разположението на склоновете. Земите по влажното дъно на долината и тези с неподходящо изложение не се използват за отглеждане на лозя.

Общото количество на валежите е около 800 mm годишно. Най-дъждовният период е между ноември и януари, когато падат над 80 mm на месец, а месецът с най-малки количества валежи е юли, когато падат около 30 до 40 mm.

Климатът е умерен със средни годишни температури от 12 °C през април до 16 °C през октомври, но през юли и август той обикновено е горещ и сух, със средни температури от 24—25 °C. Температурният индекс на Винклер, т.е. средната активна температура през периода от април до октомври, е между 1 800 и 2 200 градусодни в зависимост от наклона и изложението.

8.2. *2) Човешки фактори, които допринасят за връзката*

Географският район има историческа връзка с името на местността „Casauria“ поради присъствието на внушителното абатство в романски стил San Clemente a Casauria, от което районът е взел името си. Най-надеждният исторически източник е „Chronicon Casauriense“, в който се посочва как благодарение на голямата плодородност на местностите, обградени от меандъра на река Pescara, абатството и неговите стопанства да се считат за „златни“ или „Casa Aurea“ на италиански, а оттам „Casauria“. Това действително бил рай, изобилстващ от наслади, сред които и вино, достоен да получи и съхрани мощите на мъченика Clemente — това твърди Carlo Tedeschi през 2019 г. в есето си „*Insula Piscariae paradisi floridus ortus*“, публикувано в *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo*.

Най-ранното свидетелство за сериозните лозарски традиции в района Casauria са Palmenti di Pietranico — древни басейни, издълбани в огромните скални образувания, разпръснати в целия район. Те най-вероятно са с италийски произход, за създаването им са били необходими големи умения и са били използвани за превръщане на гроздето във вино на земята, където е било отгледано. Впоследствие през Средновековието лозарството и винопроизводството започнали да се свързват с неуморната работа на бенедиктинците от различните абатства в района, включително посоченото по-горе абатство San Clemente a Casauria, както и датиращото от 1209 г. абатство Santa Maria d'Arabona in Manoppello.

В едно от многобройните си произведения Franco Cercone (1935—2020 г.) пише: „Несъмнено сме задължени на фамилиите Mazara и Tabassi, които в края на 1700 г. разширяват района, където се отглежда лозовият сорт Montepulciano. Причината за това е, че макар тези фамилии да притежавали обширни имоти в Sulmona и съседните райони, те се насочили към плодородните земи отвъд проломите на Popoli и по долината на Pescara (Valle Pescara)."

Климатичните условия и геоложките характеристики в горната част на долината на Pescara са особено благоприятни за отглеждане на лози. Те са и причината благородниците от Sulmona да бъдат убедени, че трябва да разширят владенията си в района. Вероятно е различни лозови сортове, сред които и Montepulciano, да са били донесени от Mazara, за да бъдат засадени в Torre de Passeri. Освен това специфичният лозов сорт Montepulciano N отдавна присъства в този район с характерните му особености в малки и средни стопанства, където често се срещат лози с чашовидна формировка от XIX век. Като следствие от това се е натрупал значителен опит в отглеждането на лозя и винопроизводството, който, въпреки традиционния си характер, е давал като резултат вина, неизменно считани за отлични. Това става ясно от документи от 1821 г. относно продажбата на грозде и вино, произведени в Tocco da Casauria.

Следователно човешките фактори играят решаваща роля. С течение на времето лозарите набелязали конкретни разновидности, които реагирали по-добре на факторите, свързани с качеството. Те са били използвани при подбора на репродуктивния материал. Благодарение на развитието и усъвършенстването на определени лозарски и енологични практики, които са неразделна и съществена част от продуктовата спецификация, получените днес продукти са с отличителни и типични характеристики.

На тези основания през 2007 г. основният разсадник на Италия Vivai Rauscedo одобрява клона VCR 456 — биотипа Casauria. Той се отличава с това, че от него се произвеждат най-приятните, най-вкусните и най-ароматните вина от всички одобрени клонове Montepulciano. Този клон е селектиран от растения, които в исторически план са доказали идеалната си приспособеност към района Casauria.

Ето защо настоящите условия на производство са дали възможност на операторите в района Casauria да се възползват от всички теоретични и технически познания, за да подобрят производствения процес. В областта са налице знания и селекция от най-добрите лозя, както и най-добрите клонове на сорта Montepulciano. Температурата на ферментация може да се регулира отлично във винарната, с което се повишава качеството на процеса по накисване като част от ферментацията. Това е ключов етап в извличането на типичния органолептичен профил на виното „Casauria". Техниките на узряване и нивото на контрол, което може да се постигне в съвременните винарни в района, са гаранция за автентичен и дълготраен продукт.

8.3. *Б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда*

Произведените по традиционния начин вина „Casauria" са с наситен рубиненочервен цвят, с леки виолетови оттенъци, които при по-продължително стареене преминават в гранатов цвят. Типичният аромат на по-младите вина е на узрели червени плодове с подправки. Той е наситен и сложен. Когато виното е узряло в дъбови бъчви, вкусът и ароматът може да имат фини нотки на дървесина.

Вкусът е сух, приятно танинов и хармоничен. Виното се развива с течение на времето, като придобива още по-голяма сложност и мекота.

Този органолептичен профил обикновено се свързва с влиянието на микроклимата в района на производство върху сорта грозде Montepulciano, който е напълно подходящ за района Casauria.

Винаta „Casauria" трябва да се поднасят с температура между 16 °C и 18 °C в големи чаши, за да се може сложността им да се прояви в максимална степен.

8.4. *В) Описание на причинната взаимовръзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б).*

Съчетанието от климатични и човешки фактори е свързано, от една страна, с почвените и климатичните условия на отглеждане и силно лозарския характер [на района], а от друга страна, с все по-усъвършенстваното развитие на винарската култура. Тези фактори са от огромно значение за производството на качествено грозде, което е в основата на вината „Casauria“ с техните съществени, отличителни и разпознаваеми характеристики.

Почвените и климатичните условия са изключително подходящи за късното узряване на Montepulciano, което се нуждае от около 2 000 градусодни, за да достигне оптимално фенологично състояние. Тази необходимост от продължителни часове слънцегреене означава, че лозята се възползват в голяма степен от значителните разлики в температурата между деня и нощта по време на фенологичното узряване. Заради тези разлики се създават оптимални условия за натрупването на ценните ароматни компоненти в гроздовете, което дава възможност на отделните гроздови зърна и семената им да узреят напълно. Семената са източник на танини, а те са важни, за да се гарантира големият потенциал за стареене на вината „Casauria“.

Лозовият сорт Montepulciano се използва за направата на виното „Casauria“ във вътрешността на провинция Pescara или с други думи в района Casauria. От описанието по-горе става ясно, че този сорт успява да развие пълния си потенциал с характерните за него ароматни и вкусови качества. В тази връзка приспособимостта на лозовия сорт към специфичната почвена и климатична среда е способствала за спонтанни мутации. Това е довело до появата на специфични морфологични и фенологични функции, които са полезни за производството на отлично грозде.

Качеството и характеристиките на вината „Casauria“ също така са тясно свързани с човешките фактори, описани в част А) 2.

Районът на производство на вината „Casauria“ винаги е бил известен с това, че там от векове се отглежда грозде и се произвежда вино.

Установила се е нова икономическа устойчивост, която е съчетала в себе си природните дадености и усилията на много производители. Те успешно са се възползвали от историческата възможност, която им се е открила заради големия напредък в производствените техники и научните познания както на полето, така и във винарната, и са повишили до максимум потенциала на произвежданите вина.

Културата за устойчивост на лозята позволява да се оптимизира производството на сорта грозде Montepulciano. При селскостопанските практики определено се обръща все повече внимание на грижата за лозята от екологична гледна точка в името на почвата, на биологичното разнообразие, на операторите и най-вече на произвежданото грозде. Пряка последица от това са подобрените качество и органолептични характеристики на виното „Casauria“.

Понастоящем операторите могат да извлекат редица ползи от значително подобрените условия на производство във винарната. Отрасълът разполага с технологии и оборудване за всеки етап на винопроизводство, като същевременно се запазват отличните свойства на произвежданото грозде.

Благодарение на уменията в района и на усилията на производителите през 2006 г. името на местността „Casauria“ става синоним на вината, произвеждани в района, описан в настоящата спецификация. Те са наследници на вековна история, готови да бъдат представени на един пазар, който проявява все по-голям интерес. За богатото им минало говори качеството на вината „Casauria“, които в сравнение с други вина, произведени от сорта Montepulciano в други области, са израз на отличителни характеристики, резултат от хармоничното взаимодействие между човешката дейност и съвкупността от фактори на околната среда.

9. **Основни допълнителни условия**

Дерогация относно производството в определения географски район

Правна рамка:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

В съответствие с член 5, параграф 1, буква б) Регламент (ЕС) № 2019/33 вината със ЗНП „Casauria“ могат да се произвеждат и да зреят навсякъде в административната територия на общините, обхванати от района на производство, както и в цялата административна територия на провинция Pescara, при условие че участващите оператори докажат, че преди датата на публикуване на решението за предоставяне на защита на наименованието „Casauria“ те са произвеждали и оставяли за отлежаване вина в „Casauria“ — съществуващ преди това подрайон на защитеното наименование за произход „Montepulciano d'Abruzzo“, в продължение на поне две лозарски години, и че тези вина са произведени от грозде от лозя, управлявани от същите оператори.

Следните общини в провинция Pescara, които не са включени в член 3 от спецификацията („Район на производство на гроздето“), имат право да извършват операции, свързани с производството:

— 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.

Бутилиране в определения географски район

Правна рамка:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

С цел да се запазят качеството и репутацията на вината, да се гарантира произходът им и да се обезпечи ефективен контрол чрез засилване на контрола на специфичните му характеристики и качество, е предвидена защитна мярка за наименованието за произход, която е от полза за всички съответни оператори: бутилирането трябва да се осъществява в същия район, в който се осъществяват винифицирането и зреенето в съответствие с приложимото законодателство на ЕС.

Освен това с превозването и бутилирането извън района на производство могат да се създадат условия за влошаване на качеството на виното „Casauria“, тъй като в него могат да настъпят окислително-редукционни реакции, внезапни промени на температурата и микробиологично замърсяване. Това може да се отрази неблагоприятно на физичните и химичните характеристики като минимална обща киселинност или минимален беззахарен екстракт, както и на органолептичните характеристики като цвят, аромат и вкус.

Рискът от тяхното възникване се увеличава с увеличаване на изминатото разстояние. От друга страна, бутилирането в района на произход гарантира, че партидите вино остават на място или че движението е сведено до минимум, което позволява да се запазят характеристиките и качествата на продукта. Тези аспекти, свързани с опита и задълбочените технически и научни знания за вината, които винопроизводителите на вина със ЗНП „Casauria“ са натрупали през годините, означават, че бутилирането се извършва в района на произход, като се използват най-добрите техники, предназначени да запазят всички физични, химични и органолептични характеристики, определени в продуктовата спецификация за тези вина. Съоръженията за бутилиране извън района на производство в действителност могат да осигурят същите технологични условия за опаковане. Въпреки това гореспоменатите оптимални условия със сигурност ще бъдат изпълнени по-ефективно, ако бутилирането се извършва от предприятия, разположени в района на производство. Освен че тези предприятия имат задълбочени познания за специфичните качества на това вино, те са и пряко заинтересовани да запазят нивото на качество, имиджа и репутацията на наименованието за произход. Съгласно приложимото законодателство на ЕС бутилирането в района на производство има за цел да позволи на компетентния орган да извършва мониторинг с максимална ефективност, ефикасност и икономичност. Изпълнението на тези изисквания не може да бъде осигурено в същата степен извън района на производство. Контролният орган, който проверява ежегодно съответствието с разпоредбите на спецификацията, може да насрочи в много кратък срок по време на бутилирането на виното „Casauria“ посещения за инспекция на всички участващи предприятия в района на производство съгласно съответния план за инспектиране. Целта е да се гарантира по систематичен начин, че партидите вино „Casauria“ могат да се бутилират единствено след като са сертифицирани като успешно преминали физичните, химичните и органолептичните изпитвания, проведени от контролния орган. Това позволява при ограничени разходи за производителите да се постигат по-добри резултати по отношение на ефикасността на проверките с цел на потребителите да се предложат максимални гаранции за автентичността на виното.

Връзка към продуктовата спецификация

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