C/2025/4081

22.7.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v odvětví vína

(C/2025/4081)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Casauria“

PDO-IT-02972

Datum podání žádosti: 7.7.2023

1. **Název, který má být zapsán**

Casauria

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

Casauria a Casauria „Riserva“

STRUČNÝ POPIS

Barva: sytě rubínově červená s jemnými purpurovými odstíny, u starších vín přechází do granátově červené.

Aroma: zralé červené ovoce a koření; intenzivní, komplexní.

Chuť: suché, plné, robustní, harmonické, příjemně třískovité, může být aromatické; zráním získává víno větší komplexnost a stává se jemnější.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %; s označením „Riserva“: 13,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 24 gramy na litr; s označením „Riserva“: 26 gramu na litr.

Pokud bylo víno delší dobu skladováno v dřevěných sudech, může se objevit jemná vůně dřeva.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pravidla pro pěstování vinné révy – Přírodní podmínky prostředí

Pěstební postup

Vinice určené k produkci vína s CHOP „Casauria“ musí být vysázeny v kopcovitých oblastech nebo na náhorních plošinách. Musí se nacházet v nadmořské výšce nejvýše 500 metrů nad mořem, s výjimkou vinic vystavených polednímu slunci, kde maximální nadmořská výška činí 600 metrů. Nevhodné jsou plochy, které nejsou dostatečně osluněné nebo se nacházejí ve vlhkých údolích.

2. Chráněný tradiční výraz „Riserva“

Zvláštní enologický postup

Víno s chráněným označením původu „Casauria“ a tradičním výrazem „Riserva“ musí povinně zrát nejméně 24 měsíců. Doba zrání se počítá od 1. listopadu roku produkce hroznů.

3. Povinné stárnutí vína s označením Casauria

Zvláštní enologický postup

Víno s chráněným označením původu Casauria musí povinně zrát nejméně 18 měsíců.

4. Hustota výsadby na vinici

Pěstební postup

Hustota výsadby nesmí být nižší než 3 500 rostlin na hektar, přičemž jedinou plodinou musí být vinná réva. Výjimku tvoří vinná réva vysazená nebo přesazená pro vedení na pergole, u níž minimální hustota činí 3 200 rostlin na hektar.

5. Výnos z vinných hroznů na víno

Zvláštní enologický postup

Maximální výnos z hroznů na víno činí 70 %.

5.2 *Maximální výnosy:*

1. Casauria a Casauria „Riserva“

63 hektolitry na hektar

2. Casauria a Casauria „Riserva“

9 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce s CHOP „Casauria“ zahrnuje celé správní území těchto obcí v provincii Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri a Turrivalignani; a části správních území těchto obcí v provincii Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca a Tocco da Casauria.

7. **Odrůda (odrůdy) vinné révy**

Montepulciano N

8. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Údaje o zeměpisné oblasti*

1) *Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí:*

Zeměpisná oblast příslušná k označení Casauria se nachází v oblasti s geomorfologickými, půdními a klimatickými podmínkami, které jsou velmi odlišné od podmínek okolního regionu. Je to dáno zejména konkrétním terénem oblasti a blízkostí velkých horských masivů.

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje vnitrozemský kopcovitý pás a podhůří provincie Pescara, ohraničené na jihozápadě masivem Maiella a na severozápadě masivem Gran Sasso. Pohoří Abruzzo je součástí středního a jižního apeninského pásma a je oblastí, kde Apeniny dosahují své maximální šířky, nadmořské výšky a hustoty. Pěstování vinné révy a oliv probíhá na pahorkatinách tvořených plio-pleistocénními usazeninami, které vyplnily Periadriatickou pánev během mořského sedimentačního cyklu mezi koncem třetihor a začátkem čtvrtohor. Tvoří hranici kolem písčitohlinitých záplavových oblastí, které vytvořila řeka Pescara. Tyto kopce vytvářejí zvlněnou krajinu s širokými, téměř plochými kopci a mírnými a zaoblenými svahy. Půda má téměř vždy odpovídající úroveň úrodnosti pro regulaci výnosů. Kromě toho se vyznačuje rovnoměrným rozložením materiálu, který tvoří půdy s písčitohlinitou strukturou, ale také poměrně kamenité, obecně dostatečně kypré a různě hluboké v závislosti na sklonu a orientaci.

Specifická zeměpisná oblast se vyznačuje zvláštními klimatickými podmínkami, které úzce souvisejí s geologickým vývojem a tvarem krajiny. Charakterizují ji široké kopce vystavené slunečnímu svitu a větru a dominantní přítomnost horských masivů Gran Sasso a Maiella. Tato pohoří chrání oblast před studenými západními větry a způsobují výrazné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí.

Vinná réva se pěstuje na pozemcích v nadmořské výšce 200 až 600 metrů nad mořem, s různým sklonem a orientací v závislosti na svazích. Pozemky nacházející se ve vlhkých údolních nivách a pozemky s nevhodnou orientací se k pěstování révy nevyužívají.

Celkový roční úhrn srážek se pohybuje v průměru kolem 800 mm. Nejvíce srážek spadne mezi listopadem a lednem, více než 80 mm/měsíc, zatímco měsícem s absolutním minimem srážek je červenec: přibližně 30 až 40 milimetrů.

Podnebí je mírné, s průměrnými ročními teplotami od 12 °C v dubnu do 16 °C v říjnu, v červenci a srpnu je však spíše horké a suché, s průměrnými teplotami 24 až 25 °C. Winklerův teplotní index, tj. průměrná aktivní teplota v období od dubna do října, se v závislosti na sklonu a orientaci svahu pohybuje mezi 1 800 a 2 200 denostupňů.

8.2 *2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Zeměpisná oblast historicky souvisí s místním názvem Casauria, za který oblast vděčí nádhernému románskému opatství San Clemente a Casauria, které jí dalo jméno. Nejspolehlivějším historickým pramenem je kronika „Chronicon Casauriense“, jež dokládá, že díky velké úrodnosti míst obklopených meandrem řeky Pescary se opatství a jeho polnosti jevily jako zlatý dům, italsky „Casa Aurea“, tedy Casauria. Jak uvádí Carlo Tedeschi v publikaci *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo*, v eseji „*Insula Piscariae paradisi floridus ortus*“ z roku 2019, bylo opatství skutečným rájem požitků včetně vína a bylo hodno převzít a střežit ostatky mučedníka Klementa.

Nejstarším dokladem velké vinařské tradice oblasti Casauria jsou Palmenti di Pietranico, starobylé nádrže vyhloubené v mohutných skalních výchozech rozesetých po celé oblasti. Byly vytvořeny s velkou zručností, pravděpodobně je vybudovali Italikové a používaly se jako nádrže k produkci vína z hroznů na pozemcích, kde bylo víno vypěstováno. Následně bylo ve středověku pěstování vinné révy a vinařství spojeno s neúnavnou prací benediktinských mnichů v různých opatstvích v oblasti, včetně již zmíněného opatství San Clemente a Casauria a opatství Santa Maria d'Arabona v Manoppellu z roku 1209.

Franco Cercone (1935–2020) v jednom ze svých četných spisů uvádí: „jsme nepochybně zavázáni rodinám Mazara a Tabassi, které koncem 18. století rozšířily oblast, na níž se pěstovala odrůda Montepulciano. Jakkoli totiž tyto rodiny vlastnily rozsáhlé pozemky v Sulmoně a v sousedních oblastech, zaměřily se i na úrodnou půdu za soutěskami Popoli a podél údolí Valle Pescara".

Klimatické podmínky a geologické znaky horní části údolí Val Pescara jsou pro pěstování vína obzvláště příznivé. Právě kvůli nim se nechali příslušníci šlechty ze Sulmony přesvědčit, aby rozšířili své pozemky v této oblasti. Je pravděpodobné, že z Mazary byly do Torre de Passeri převezeny různé odrůdy vinné révy, včetně odrůdy Montepulciano. Také specifická odrůda Montepulciano N se v této oblasti se zvláštními podmínkami vyskytuje již dlouho, a to na malých a středně velkých pozemcích, kde se v 19. století často pěstovala réva vedená systémem Gobelet. Výsledkem byly značné zkušenosti s pěstováním a výrobou vína, které byly sice tradiční, ale přesto zde vznikala vína, která byla vždy proslulá vynikající kvalitou. Svědčí o tom dokumenty z roku 1821 týkající se prodeje hroznů a vín vyrobených v Tocco da Casauria.

Lidský faktor proto hraje zásadní roli. Někteří vinaři postupem času určili konkrétní odrůdy, které lépe reagují na kvalitativní faktory. Ty byly použity při výběru rozmnožovacího materiálu. Díky vývoji a zdokonalení určitých vinařských a enologických postupů, které tvoří nedílnou a podstatnou součást specifikace produktu, mají dnes získávané produkty výrazné a typické vlastnosti.

Z těchto důvodů hlavní italská školka Vivai Rauscedo v roce 2007 schválila klon VCR 456, biotyp Casauria. Ten se vyznačuje zejména schopností produkovat vína, která jsou ze všech schválených klonů Montepulciano nejlahodnější, chuťově nejbohatší a nejaromatičtější. Tento klon byl vybrán z rostlin, které se historicky dokonale přizpůsobily oblasti Casauria.

Současné podmínky produkce tak umožnily provozovatelům v oblasti Casauria využít všech teoretických a technických znalostí ke zlepšení produkčních procesů. Z hlediska pěstování jde o znalost a výběr nejlepších vinic a nejlepších klonů odrůdy Montepulciano. Z hlediska produkce vína jde o schopnost dokonale regulovat teplotu kvašení, což zlepšuje kvalitu macerace v rámci kvašení. Tato fáze je klíčová pro extrahování typického senzorického profilu vína Casauria. Techniky zrání a úroveň kontroly, která je možná v moderních vinařstvích v oblasti, zajišťují autenticitu produktu a jeho dlouhou trvanlivost.

8.3 *B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Vína „Casauria" vyráběná tradičním způsobem mají intenzivní rubínově červenou barvu s jemnými fialovými odstíny, které se dlouhým zráním mění na granátově červené. Pro mladší vína je typická vůně zralého červeného ovoce s kořením, intenzivní a komplexní. Pokud je víno školeno v dubových sudech, mohou se v chuti a vůni objevit jemné tóny dřeva.

Chuť je suchá, příjemně třískovitá a harmonická. Postupem času se víno vyvíjí, získává na komplexnosti a jemnosti.

Tento senzorický profil je typicky spojen s vlivem mikroklimatu pěstitelské oblasti na hrozny odrůdy Montepulciano, která je pro oblast Casauria dokonale vhodná.

Vína „Casauria" by se měla podávat při teplotě 16 až 18 °C ve velkých sklenicích, aby se maximálně projevila jejich komplexnost.

8.4 *C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B).*

Kombinace klimatických a lidských faktorů souvisí na jedné straně s půdními a klimatickými podmínkami pěstování a silně vinařským charakterem [oblasti] a na druhé straně s dlouhým rozvojem zkušeností a zručnosti v rámci vinařské kultury. Tyto faktory jsou klíčové pro produkci kvalitních hroznů, které jsou základem vín „Casauria“ s jejich výraznými, charakteristickými a rozpoznatelnými vlastnostmi.

Půdní a klimatické podmínky jsou dokonale vhodné pro pozdní zrání odrůdy Montepulciano, která k dosažení nejlepšího fenologického stavu potřebuje přibližně 2 000 dní. Tato potřeba delšího slunečního svitu znamená, že vinná réva během fenologického zrání velmi těží z výrazných teplotních rozdílů mezi dnem a nocí. Uvedené rozdíly vytvářejí optimální podmínky pro hromadění vzácných aromatických složek v hroznech a umožňují plné dozrání jednotlivých hroznů a jejich semen. Semena jsou zdrojem tříslovin, důležitých pro zajištění skvělého potenciálu zrání vín „Casauria“.

Odrůda Montepulciano se používá k výrobě vína Casauria ve vnitrozemské oblasti provincie Pescara, tedy v oblasti Casauria. Z výše uvedeného popisu vyplývá, že tato odrůda je schopna plně projevit svůj potenciál, který je charakteristický pro její vůně a chutě. V tomto kontextu umožnila přizpůsobivost odrůdy révy vinné specifickému půdnímu a klimatickému prostředí spontánní mutace. Z těch vyplývají specifické morfologické a fenologické funkce, které jsou užitečné pro produkci vynikajících hroznů.

Kvalita a vlastnosti vín „Casauria“ jsou rovněž úzce spojeny s lidskými faktory popsanými v písm. A) bodě 2.

Oblast produkce vín Casauria se vždy vyznačovala staletími pěstování vinné révy a výroby vína.

Nově nalezená ekonomická udržitelnost spojila kvality krajiny a úsilí mnoha producentů. Ti úspěšně využili historické příležitosti, kterou jim poskytlo významné zdokonalení technik produkce a vědeckých poznatků na vinicích i vinařství, a maximalizovali tak potenciál vyráběných vín.

Kultura udržitelnosti vinic umožnila optimalizovat pěstování odrůdy Montepulciano. Zemědělské postupy se totiž stále více zaměřují na péči o ekologii vinic, která je prospěšná pro půdu, biologickou rozmanitost, hospodářské subjekty, a především pro produkované hrozny. To vedlo k přímému zlepšení kvality a organoleptických vlastností vína „Casauria“.

Dnes mohou provozovatelé výrazně těžit z mnohem lepších výrobních podmínek vinařství. Odvětví disponuje technologiemi a vybavením pro všechny fáze výroby vína, přičemž plně respektuje vynikající kvalitu produkovaných hroznů.

Díky bohatství oblasti a úsilí producentů se v roce 2006 místní název Casauria stal synonymem pro vína vyráběná v oblasti vymezené v této specifikaci. Jsou to dědicové staleté historie, připravení představit se trhu, který projevuje stále větší zájem. Jejich příběh vypráví kvalita vín „Casauria“, která ve srovnání s ostatními víny z odrůdy Montepulciano vyráběnými v jiných oblastech vyjadřují charakteristické vlastnosti, jež jsou výsledkem harmonické souhry lidské činnosti a souhrnu environmentálních faktorů.

9. **Další základní podmínky**

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Podle čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 2019/33 mohou být vína s CHOP „Casauria“ produkována a školena kdekoli na správním území obcí v oblasti produkce, jakož i na celém správním území provincie Pescara, pokud příslušné hospodářské subjekty prokáží, že, před datem zveřejnění rozhodnutí o udělení ochrany názvu „Casauria“ vyráběli a školili vína v oblasti „Casauria“, již existující podoblasti chráněného označení původu „Montepulciano d' Abruzzo“, a to po dobu nejméně dvou vinařských let, a že tato vína byla vyrobena z hroznů z vinic spravovaných stejnými hospodářskými subjekty.

Činnosti související s produkcí mohou provádět tyto obce v provincii Pescara, které nejsou uvedeny ve specifikaci v článku 3 (Oblast produkce hroznů):

— 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

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

V zájmu zachování kvality a pověsti vín, zaručení jejich původu a zajištění účinnosti kontrol posílením kontroly jejich zvláštních vlastností a jakosti existuje ochranné opatření pro označení původu, které je prospěšné pro všechny dotčené hospodářské subjekty: stáčení do lahví musí probíhat ve stejné oblasti jako vinifikace a zrání v souladu s příslušnými právními předpisy EU.

Je zřejmé, že doprava a plnění do láhví mimo oblast produkce mohou ohrozit kvalitu vína „Casauria“, neboť to je tak vystaveno redoxním reakcím, náhlým změnám teploty a mikrobiologické kontaminaci. To může mít negativní vliv na fyzikální a chemické vlastnosti, jako je minimální celková kyselost nebo minimální obsah bezcukerného extraktu, a na organoleptické vlastnosti, jako je barva, vůně a chuť.

Tato rizika se s rostoucí vzdáleností zvyšují. Stáčení v oblasti původu naopak zajišťuje, že šarže vína zůstávají na místě nebo že se jejich přesun omezuje na minimum, což umožňuje zachovat vlastnosti a kvality produktu. Díky těmto aspektům souvisejícím se zkušenostmi a rozsáhlými technickými a vědeckými znalostmi o vínech, které producenti vína s CHOP „Casauria“ získali v průběhu let, lze stáčení provádět v oblasti původu s využitím nejlepších technik, jejichž cílem je zachovat všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti stanovené ve specifikaci produktu pro tato vína. Stejné technologické podmínky balení mohou ve skutečnosti zajistit i stáčírny mimo oblast produkce. Výše uvedené optimální podmínky však budou zcela jistě splněny lépe, pokud se plnění do lahví bude provádět v zařízeních nacházejících se v oblasti produkce. V těchto zařízeních nejen disponují důkladnými znalostmi o zvláštních vlastnostech tohoto vína, ale mají i přímý zájem na zachování úrovně kvality, vnímání a pověsti tohoto označení původu. V souladu s příslušnými právními předpisy EU má plnění do láhví realizované v oblasti produkce umožnit příslušnému subjektu provádět co nejefektivnější, nejúčelnější a nejhospodárnější kontroly. Splnění těchto požadavků nelze ve stejném rozsahu zajistit mimo oblast produkce. Kontrolní subjekt, který provádí roční kontrolu souladu s ustanoveními specifikace, může velmi rychle naplánovat inspekce všech zúčastněných podniků v oblasti produkce, vzhledem k tomu, že víno „Casauria“ se plní do láhví v souladu s příslušným inspekčním plánem. Cílem je systematicky zajistit, aby do lahví mohly být plněny pouze zásilky vína „Casauria“, které získaly osvědčení o tom, že úspěšně prošly fyzikálními, chemickými a organoleptickými zkouškami provedenými kontrolním orgánem. Umožní se tak dosažení lepších výsledků, pokud jde o účinnost kontrol, při omezených nákladech pro producenty s cílem nabídnout spotřebitelům maximální záruky ohledně pravosti vína.

Odkaz na specifikaci produktu

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