C/2025/4081

22.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/4081)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Casauria«

PDO-IT-02972

Ansøgningsdato: 7.7.2023

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Casauria

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Casauria og Casauria »Riserva«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød med sarte violette nuancer, der med alderen går over i granatrød

Duft: intens og kompleks duft af modne røde frugter og krydderier

Smag: tør, fyldig, robust, harmonisk og behageligt tanninagtig, evt. aromatisk. Efterhånden som vinen udvikler sig, bliver den blødere og mere kompleks

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %. Med benævnelsen »Riserva«: 13,50 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24 gram pr. liter. Med benævnelsen »Riserva«: 26 gram pr. liter.

Hvis vinen har tilbragt tid eller er blevet opbevaret på træfade, kan der være subtile aromaer af træ.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vindyrkningsregler – naturlige miljøforhold

Dyrkningspraksis

Vindyrkningsarealer til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Casauria« skal være beplantet på bakke- eller plateauområder. De skal være beliggende i en højde på maksimalt 500 meter over havets overflade, undtagen når der er tale om vindyrkningsarealer, som eksponeres for solskin midt på dagen, hvor den maksimale højde er 600 meter. Arealer, der ikke får tilstrækkeligt med solskin eller ligger i fugtige lavere dale, er ikke velegnede.

2. Den beskyttede traditionelle benævnelse »Riserva«

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Casauria« og den traditionelle benævnelse »Riserva« skal gennemgå en obligatorisk lagringsperiode på mindst 24 måneder. Lagringsperioden begynder den 1. november i det år, hvor druerne høstes.

3. Obligatorisk lagring af »Casauria«

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Casauria« skal gennemgå en obligatorisk lagringsperiode på mindst 18 måneder.

4. Beplantningstæthed på vindyrkningsarealet

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden må ikke være under 3 500 planter pr. hektar, med vinstokke som eneste afgrøde. Der gælder en undtagelse for vinstokke, som er plantet eller genplantet med henblik på pergolaopbinding, hvor minimumstætheden er 3 200 planter pr. hektar.

5. Drue-til-vin-udbytteprocent

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Det maksimale drue-til-vin-udbytte er 70 %.

5.2. *Maksimale udbytter:*

1. Casauria og Casauria »Riserva«

63 hektoliter pr. hektar

2. Casauria og Casauria »Riserva«

9 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Casauria« omfatter hele det administrative område i følgende kommuner i provinsen Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri og Turrivalignani samt dele af det administrative område i følgende kommuner i provinsen Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca og Tocco da Casauria.

7. **Druesort(er)**

Montepulciano N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1) *Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen*

Det geografiske område for betegnelsen »Casauria« ligger i et område med geomorfologiske forhold, jordbunds- og klimaforhold, der er meget forskellige fra forholdene i den omkringliggende region. Dette skyldes navnlig områdets særlige terræn og dets nærhed til store bjergmassiver.

Det afgrænsede geografiske område omfatter det smalle bakkede indlandsområde og forbjergene i provinsen Pescara, der mod sydvest afgrænses af bjergmassivet Maiella og mod nordvest af bjergmassivet Gran Sasso. Abruzzos bjerge er en del af den centrale og sydlige Appenninerbjergkæde og udgør det afsnit, hvor Appenninerne når deres maksimale bredde, højde og tæthed. Der finder vin- og olivendyrkning sted på bakkede formationer bestående af de pliocæn- og pleistocæn-aflejringer, der fyldte det periadriatiske bassin under en marin sedimentær cyklus mellem den sene tertiærtid og den tidlige kvartærtid. Disse formationer danner en grænse omkring de sand- og lerholdige flodsletter, der er dannet af Pescarafloden. Disse bakker danner et bølgende landskab med brede, næsten flade jordvolde og skråninger, der er bløde og afrundede. Jorden har næsten altid et passende frugtbarhedsniveau til at regulere udbyttet. Den er desuden kendetegnet ved en jævn fordeling af materiale, som danner jord med en sand- og lerholdig struktur, men som også er ret stenet, generelt tilstrækkeligt løs og har varierende dybde alt efter hældningsgraden og eksponeringen.

Det specifikke geografiske område er kendetegnet ved særlige klimaforhold, der er tæt forbundet med landskabets geologiske udvikling og form. Det er kendetegnet ved brede bakker eksponeret for solskin og vind og den dominerende tilstedeværelse af bjergmassiverne Gran Sasso og Maiella. Disse bjerge beskytter området mod kolde vestenvinde og giver markante temperaturforskelle mellem dag og nat.

Vinstokkene dyrkes i højder på mellem 200 og 600 meter over havets overflade, med varierende hældning og eksponering alt afhængigt af skråningerne. Arealer på den fugtige dalbund og med uhensigtsmæssig eksponering anvendes ikke til vindyrkning.

Den samlede nedbørsmængde er ca. 800 mm om året i gennemsnit. Den mest regnfulde periode er mellem november og januar, hvor der falder over 80 mm om måneden, mens måneden med den absolut mindste nedbørsmængde er juli, hvor der falder omkring 30-40 mm nedbør.

Klimaet er tempereret med årlige gennemsnitstemperaturer, der går fra 12 °C i april til 16 °C i oktober, men med en tendens til varmt og tørt vejr i juli og august, hvor gennemsnitstemperaturerne ligger på 24-25 °C. Winkler-varmeindekset, dvs. den gennemsnitlige aktive temperatur i perioden fra april til oktober, ligger på mellem 1 800 og 2 200 graddage alt afhængigt af skråningerne og eksponeringen.

8.2. *2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen*

Det geografiske område har en historisk tilknytning til stednavnet Casauria takket være tilstedeværelsen af et storslået romansk kloster, San Clemente a Casauria, som har givet området sit navn. Den mest pålidelige historiske kilde er »Chronicon Casauriense«, som viser, hvordan den store frugtbarhed på de steder, der er omkranset af Pescarafloden, fik klosteret og dets bedrifter til at fremstå som et gyldent hus, på italiensk »Casa Aurea«, dvs. Casauria. Det var et sandt paradis af herligheder, herunder vin, og var værdigt til at modtage og vogte martyren Clementes relikvier, sådan som Carlo Tedeschi beskrev i publikationen *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* i sit essay *»Insula Piscariae paradisi floridus ortus«* i 2019.

De tidligste tegn på den store vindyrkningstradition i Casauriaområdet er Palmenti di Pietranico, som er gamle bassiner udhugget i enorme klippefremspring spredt over hele området. Bassinerne, der blev skabt med stor dygtighed og sandsynligvis er af italisk oprindelse, blev anvendt til at forarbejde druerne til vin på den jord, hvor de blev dyrket. Senere, nemlig i middelalderen, blev vindyrkning og vinfremstilling forbundet med benediktinermunkenes utrættelige arbejde i de forskellige klostre i området, herunder det førnævnte kloster San Clemente a Casauria og klosteret Santa Maria d'Arabona i Manoppello fra 1209.

Franco Cercone (1935-2020) skriver følgende i et af sine talrige værker: »Vi står uden tvivl i gæld til familierne Mazara og Tabassi, som i slutningen af 1700-tallet udvidede det område, hvor druesorten Montepulciano blev dyrket. Årsagen er, at selv om disse familier ejede omfattende ejendomme i Sulmona og de omkringliggende områder, satsede de på de frugtbare arealer på den anden side af Popolikløfterne og langs Valle Pescara.«

Klimaforholdene og de geologiske karakteristika i den øvre del af Val Pescara er særligt velegnede til vindyrkning. Derfor blev medlemmer af Sulmonas adel overtalt til at udvide deres besiddelser i området. Det er sandsynligt, at forskellige druesorter, herunder Montepulciano, blev taget fra Mazara for at blive plantet i Torre de Passeri. Den særlige druesort Montepulciano N har også længe været til stede i dette område med dets særlige forhold på små og mellemstore bedrifter med vinstokke, der i det 19. århundrede ofte var gobelet-beskåret. Det resulterede i en stor erfaring med vindyrkning og vinfremstilling, som, selv om den er traditionel, ikke desto mindre gav vine, der altid har været anset for at være af fremragende kvalitet. Dette fremgår af dokumenter fra 1821 vedrørende salg af druer og vine produceret i Tocco da Casauria.

Menneskelige faktorer spiller derfor en afgørende rolle. Med tiden identificerede nogle vinavlere specifikke stammer, der var mere modtagelige for kvalitetsfaktorer. Disse blev anvendt til udvælgelsen af formeringsmateriale. Takket være udviklingen og forbedringen af visse vindyrkningsmetoder og ønologiske fremgangsmåder, som udgør en integrerende og væsentlig del af produktspecifikationen, har de produkter, der fremstilles i dag, særlige og typiske egenskaber.

Derfor godkendte Vivai Rauscedo, den største italienske planteskole, i 2007 klonen VCR 456, som er »Casauria«-biotypen. Den udmærker sig specifikt ved sin evne til at give vine, der er de mest behagelige, mest smagfulde og mest aromatiske blandt alle godkendte kloner af Montepulciano. Denne klon blev udvalgt fra planter, der historisk set har vist sig at være perfekt tilpasset Casauriaområdet.

De nuværende produktionsforhold har således gjort det muligt for producenterne i Casauriaområdet at udnytte hele den teoretiske og tekniske viden til at forbedre produktionsprocesserne. Dette sker i marken gennem viden og udvælgelse af de bedste vindyrkningsarealer og de bedste kloner af Montepulciano-druen, og på vingården, hvor gæringstemperaturen kan reguleres perfekt, hvilket forbedrer kvaliteten af udblødningsprocessen som et led i gæringen. Dette er et centralt trin i opnåelsen af den typiske sensoriske profil for »Casauria«-vin. Modningsteknikkerne og kontrolniveauet på områdets moderne vingårde sikrer produktets autenticitet og dets lange holdbarhed.

8.3. *B) Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

»Casauria«-vine, som fremstilles på den traditionelle måde, har en intens rubinrød farve med sarte violette nuancer, der bliver granatrøde efter en lang lagringsperiode. Den typiske aroma i de yngre vine er intens og kompleks med modne røde frugter og krydderier. Når vinen lagres på egetræsfade, kan smagen og duften få subtile noter af træ.

Smagen er tør, behageligt tanninagtig og harmonisk. Med tiden udvikler vinen sig og får en større kompleksitet og blødhed.

Denne sensoriske profil hænger typisk sammen med den indflydelse, som mikroklimaet i produktionsområdet har på Montepulciano-druen, en sort, der passer perfekt til Casauriaområdet.

»Casauria«-vine bør serveres ved en temperatur på mellem 16 °C og 18 °C og i store glas, så vinens kompleksitet kommer til udtryk bedst muligt.

8.4. *C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

Kombinationen af klimatiske og menneskelige faktorer skyldes på den ene side jordbunds- og klimaforholdene ved dyrkningen og [områdets] stærke vindyrkningskarakter og på den anden side vinkulturens stadig større udvikling. Disse faktorer er afgørende for at producere kvalitetsdruer, som er grundlaget for »Casauria«-vinene med deres betydelige, karakteristiske og genkendelige egenskaber.

Jordbunds- og klimaforholdene passer perfekt til den sene modning af Montepulciano, som kræver ca. 2 000 graddage for at opnå den bedste fænologiske tilstand. Dette behov for mange solskinstimer betyder, at vinstokkene i høj grad drager fordel af de markante temperaturforskelle mellem dag og nat under den fænologiske modning. Disse forskelle skaber optimale betingelser for, at de værdifulde aromatiske komponenter kan ophobes i drueklaserne, så de enkelte druer og deres kerner kan modnes fuldstændigt. Kernerne er en kilde til tanniner, som er vigtige for at sikre »Casauria«-vinenes store lagringspotentiale.

Druesorten Montepulciano anvendes til at fremstille »Casauria«-vin i provinsen Pescaras indlandsområde, dvs. Casauriaområdet. Ovenstående beskrivelse viser, at denne drue har været i stand til at udfolde sit fulde potentiale med de karakteristiske træk, der er knyttet til dens duft og smag. I den forbindelse har druesortens tilpasningsevne til de specifikke jordbunds- og klimaforhold fremmet spontane mutationer. De har givet anledning til specifikke morfologiske og fænologiske funktioner, der er nyttige for produktionen af fremragende druer.

»Casauria«-vinenes kvalitet og egenskaber er også tæt forbundet med de menneskelige faktorer, der er beskrevet i del A, punkt 2.

Århundreders druedyrkning og vinfremstilling har altid kendetegnet produktionsområdet for »Casauria«-vine.

Med en nyfunden økonomisk bæredygtighed har man kombineret landskabets kvaliteter og de mange producenters indsats. De udnyttede med succes den historiske mulighed, der var forbundet med store forbedringer af produktionsteknikkerne og videnskabelig viden, både i marken og på vingården, hvilket maksimerede de fremstillede vines potentiale.

Vindyrkningens bæredygtighedskultur gjorde det muligt at optimere dyrkningen af Montepulciano-druen. Landbrugsmetoderne har nemlig i stadig større grad fokus på at værne om vindyrkningsarealernes økologi, hvilket er til gavn for jordbunden, biodiversiteten, producenterne og frem for alt de producerede druer. Dette har medført en direkte forbedring af »Casauria«-vinens kvalitet og organoleptiske egenskaber.

Producenterne kan i dag drage stor fordel af de meget forbedrede produktionsforhold på vingården. Industrien har teknologi og udstyr til alle vinfremstillingsstadier, samtidig med at de fremragende druer, der produceres, respekteres fuldt ud.

Takket være talentet i området og producenternes indsats blev stednavnet Casauria i 2006 synonymt med de vine, der fremstilles i det område, som er beskrevet i produktspecifikationen. Vinene er arvtagere til flere hundrede års historie, og de er nu klar til at blive præsenteret for et stadig mere interesseret marked. Deres historie fortælles gennem kvaliteten af »Casauria«-vinene, der sammenlignet med andre vine fremstillet af Montepulciano i andre områder er et udtryk for særlige egenskaber som følge af det harmoniske samspil mellem menneskelig aktivitet og summen af miljømæssige faktorer.

9. **Andre vigtige betingelser**

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til artikel 5, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 2019/33 kan vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Casauria« fremstilles og lagres hvor som helst i det administrative område i kommunerne i produktionsområdet samt i hele det administrative område i provinsen Pescara, forudsat at de involverede producenter dokumenterer, at de inden datoen for offentliggørelsen af afgørelsen om beskyttelse af betegnelsen »Casauria« i mindst to vinproduktionsår har fremstillet og lagret vine i »Casauria«, et allerede eksisterende underområde under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montepulciano d'Abruzzo«, og at sådanne vine fremstilles af druer fra vindyrkningsarealer, der forvaltes af de samme producenter.

I følgende kommuner i provinsen Pescara, der ikke er omfattet af produktspecifikationen med hensyn til artikel 3 (drueproduktionsområde), kan der udføres produktionsaktiviteter:

— 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

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

For at bevare vinenes kvalitet og omdømme, garantere deres oprindelse og sikre en effektiv kontrol ved at styrke kontrollen med deres særlige kendetegn og kvalitet, er der indført en beskyttelsesforanstaltning for oprindelsesbetegnelsen, som er til gavn for alle de berørte producenter: Aftapningen skal finde sted i det samme område som vinfremstillingen og lagringen i overensstemmelse med den relevante EU-lovgivning.

Desuden kan transport og aftapning uden for produktionsområdet forringe kvaliteten af »Casauria«-vin, hvis den udsættes for redoxreaktioner, pludselige temperaturændringer og mikrobiologisk kontaminering. Dette kan have en negativ indvirkning på de fysiske og kemiske kendetegn, såsom det minimale totale syreindhold og det minimale indhold af sukkerfrit ekstrakt, og på de organoleptiske kendetegn, såsom farve, duft og smag.

Disse risici øges med længere transportafstand. Omvendt sikrer aftapning i oprindelsesområdet, at vinpartierne forbliver på stedet, eller at flytningen begrænses til et minimum, hvilket gør det muligt at bevare produktets kendetegn og kvaliteter. Disse aspekter, der hænger sammen med den erfaring og omfattende tekniske og videnskabelige viden om vinene, som producenterne af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Casauria« har opnået i årenes løb, betyder, at aftapningen finder sted i oprindelsesområdet med de bedste teknikker, der er udviklet til at bevare alle de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn, som er fastsat i produktspecifikationen for disse vine. Aftapningsanlæg uden for produktionsområdet kan godt give de samme teknologiske aftapningsbetingelser. Ikke desto mindre vil førnævnte optimale betingelser utvivlsomt blive opfyldt mere effektivt, hvis aftapningen foretages af virksomheder i produktionsområdet. Disse virksomheder har ikke blot et indgående kendskab til denne vins specifikke egenskaber, men også en direkte interesse i at bevare oprindelsesbetegnelsens kvalitetsniveau, image og omdømme. I henhold til den relevante EU-lovgivning har aftapning i produktionsområdet til formål at give det kompetente organ mulighed for at foretage sin overvågning på en måde, der er så virkningsfuld, effektiv og økonomisk som muligt. Disse krav kan ikke opfyldes i samme omfang uden for produktionsområdet. Det kontrolorgan, der foretager den årlige kontrol af overholdelsen af bestemmelserne i produktspecifikationen, kan meget hurtigt planlægge kontrolbesøg hos alle de involverede virksomheder i produktionsområdet på det tidspunkt, hvor »Casauria«-vinen aftappes, i overensstemmelse med den respektive kontrolplan. Målet er systematisk at sikre, at sendinger af »Casauria«-vin kun kan aftappes, efter at det er attesteret, at de har gennemgået kontrolorganets fysiske, kemiske og organoleptiske test. Dette gør det muligt at opnå bedre resultater med hensyn til kontrollens effektivitet – med begrænsede omkostninger for producenterne – for at give forbrugerne størst mulig sikkerhed for vinens autenticitet.

Link til produktspecifikationen

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