C/2025/4081

22.7.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2025/4081)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Casauria»

PDO-IT-02972

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 7.7.2023

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

Casauria

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Casauria και Casauria «Riserva»

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί, με λεπτές πορφυρές ανταύγειες, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση.

Αρώματα: ώριμα κόκκινα φρούτα και μπαχαρικά, έντονα, σύνθετα.

Γεύση: ξηρή, πλούσια, έντονη, αρμονική, ευχάριστα τανική, μπορεί να είναι γεμάτη· καθώς εξελίσσεται, ο οίνος αποκτά μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και γίνεται πιο απαλός.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 %· για την ένδειξη «Riserva»: 13,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24 γραμμάρια ανά λίτρο· για την ένδειξη «Riserva»: 26 γραμμάρια ανά λίτρο.

Όταν ο οίνος έχει παραμείνει ή έχει αποθηκευτεί σε ξύλινα δοχεία, μπορεί να εντοπίζονται διακριτικά αρώματα ξύλου.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Αμπελουργικοί κανόνες — Φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες που προορίζονται για την παραγωγή οίνου με την ΠΟΠ «Casauria» πρέπει να φυτεύονται σε λόφους ή οροπέδια. Πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο που δεν υπερβαίνει τα 500 μέτρα από τη στάθμη της θάλασσας, με εξαίρεση τους αμπελώνες που εκτίθενται στη μεσημεριανή ηλιοφάνεια, όπου το μέγιστο υψόμετρο είναι 600 μέτρα. Οι εκτάσεις γης που δεν εκτίθενται σε επαρκή ηλιοφάνεια ή βρίσκονται σε υγρές κοιλάδες χαμηλού υψόμετρου δεν είναι κατάλληλες.

2. Προστατευόμενη παραδοσιακή ένδειξη «Riserva»

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Casauria» και την παραδοσιακή ένδειξη «Riserva» πρέπει να υποβάλλονται σε υποχρεωτική περίοδο παλαίωσης τουλάχιστον 24 μηνών. Η περίοδος παλαίωσης αρχίζει την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

3. Υποχρεωτική παλαίωση για την Casauria

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Casauria» πρέπει να υποβάλλονται σε υποχρεωτική περίοδο παλαίωσης τουλάχιστον 18 μηνών.

4. Πυκνότητα φύτευσης στον αμπελώνα

Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 3 500 πρέμνα ανά εκτάριο, με τα αμπέλια ως μοναδική καλλιέργεια. Εφαρμόζεται εξαίρεση, στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύονται ή αναφυτεύονται, που αφορά το σύστημα μόρφωσης της κρεβατίνας (pergola) για το οποίο η ελάχιστη πυκνότητα είναι 3 200 φυτά ανά εκτάριο.

5. Ποσοστό απόδοσης σταφυλιών σε οίνο

Ειδική οινολογική πρακτική

Η μέγιστη απόδοση σταφυλιών σε οίνο είναι 70 %.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

1. Casauria και Casauria «Riserva»

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Casauria και Casauria «Riserva»

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Casauria» περιλαμβάνει το σύνολο της διοικητικής επικράτειας των ακόλουθων δήμων της επαρχίας Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri και Turrivalignani· καθώς και τμήματα της διοικητικής επικράτειας των ακόλουθων δήμων της επαρχίας Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca και Tocco da Casauria.

7. **Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

Montepulciano N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

1) *Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας Casauria βρίσκεται σε περιοχή με γεωμορφολογικές, εδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες πολύ διαφορετικές από εκείνες της γύρω περιοχής. Αυτό οφείλεται ιδίως στο ιδιαίτερο ανάγλυφο και στην εγγύτητα με μεγάλους ορεινούς όγκους.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τη λοφώδη ζώνη της ενδοχώρας και τους πρόποδες της επαρχίας Pescara και συνορεύει στα νοτιοδυτικά με τον ορεινό όγκο Maiella και στα βορειοδυτικά με την οροσειρά Gran Sasso. Τα όρη Abruzzo ανήκουν στην κεντρική και νότια οροσειρά των Απέννινων και αποτελούν το τμήμα στο οποίο τα Απέννινα φθάνουν το μέγιστο πλάτος, υψόμετρο και πυκνότητα. Η αμπελοκαλλιέργεια και η καλλιέργεια της ελιάς αναπτύσσονται σε λοφώδεις σχηματισμούς που αποτελούνται από εναποθέσεις του Πλειο-Πλειστόκαινου, οι οποίες κάλυψαν την περιαδριατική λεκάνη κατά τη διάρκεια θαλάσσιου ιζηματογενούς κύκλου μεταξύ του όψιμου Τριτογενούς και του πρώιμου Τεταρτογενούς. Οι σχηματισμοί αυτοί διαμορφώνουν ένα σύνορο γύρω από τις αμμοαργιλώδεις πλημμυρικές πεδιάδες που σχηματίζονται από τον ποταμό Pescara. Οι λόφοι αυτοί δημιουργούν ένα καμπυλοειδές τοπίο, με εκτεταμένα, σχεδόν επίπεδα υψώματα και πλαγιές ήπιες και στρογγυλεμένες. Σχεδόν παντού, το έδαφος έχει το κατάλληλο επίπεδο γονιμότητας για τη ρύθμιση των αποδόσεων. Επιπλέον, χαρακτηρίζεται από ομοιόμορφη κατανομή των υλικών που σχηματίζουν εδάφη με αμμοαργιλώδη δομή, αλλά και αρκετά χαλικώδη, γενικά αρκετά χαλαρά και ποικίλου βάθους ανάλογα με την κλίση και τον προσανατολισμό.

Η συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που συνδέονται στενά με τους γεωλογικούς σχηματισμούς και τη μορφολογία του τοπίου. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από μεγάλους λόφους εκτεθειμένους στην ηλιοφάνεια και τον άνεμο, καθώς και από την κυρίαρχη παρουσία των ορεινών όγκων Gran Sasso και Maiella. Τα βουνά αυτά προστατεύουν την περιοχή από τους ψυχρούς δυτικούς ανέμους και έχουν ως αποτέλεσμα σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας.

Οι άμπελοι καλλιεργούνται σε υψόμετρο μεταξύ 200 και 600 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, με διαφορετική κλίση και προσανατολισμό ανάλογα με τις πλαγιές. Οι εκτάσεις που βρίσκονται στον υγρό πυθμένα της κοιλάδας και έχουν ακατάλληλο προσανατολισμό δεν χρησιμοποιούνται για αμπελοκαλλιέργεια.

Ο συνολικός υετός ανέρχεται κατά μέσο όρο σε περίπου 800 mm ετησίως. Η περίοδος με τις περισσότερες βροχοπτώσεις είναι μεταξύ Νοεμβρίου και Ιανουαρίου, κατά την οποία καταγράφονται πάνω από 80 mm/μήνα, ενώ ο μήνας με το απόλυτο ελάχιστο ύψος βροχοπτώσεων είναι ο Ιούλιος: περίπου 30 έως 40 mm.

Το κλίμα είναι εύκρατο, με μέση ετήσια θερμοκρασία που κυμαίνεται από 12 °C τον Απρίλιο έως 16 °C τον Οκτώβριο, αλλά τείνει προς το θερμό και άνυδρο τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, με μέση θερμοκρασία 24 με 25 °C. Ο θερμικός δείκτης Winkler, δηλ. η μέση ενεργή θερμοκρασία κατά την περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, ανάλογα με τις πλαγιές και τον προσανατολισμό, κυμαίνεται μεταξύ 1 800 και 2 200 βαθμοημερών.

8.2. *2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η γεωγραφική περιοχή συνδέεται ιστορικά με το τοπωνύμιο Casauria χάρη στην παρουσία ενός μεγαλειώδους ρωμανικού αβαείου, του San Clemente a Casauria, το οποίο έδωσε το όνομά του στην περιοχή. Η πιο αξιόπιστη ιστορική πηγή είναι το «Chronicon Casauriense», το οποίο καταδεικνύει πώς η υψηλή γονιμότητα των περιοχών που περιβάλλονται από τους μαιάνδρους του ποταμού Pescara ανέδειξε το αβαείο και τις εκμεταλλεύσεις του ως «χρυσή οικία», στα ιταλικά «Casa Aurea» από το οποίο προκύπτει το τοπωνύμιο Casauria. Σύμφωνα με τον Carlo Tedeschi στο τεύχος Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo, στο δοκίμιό του «Insula Piscariae paradisi floridus ortus» το 2019, ήταν ένας αληθινός παράδεισος απολαύσεων, συμπεριλαμβανομένου του οίνου, άξιος να λάβει και να φυλάξει τα λείψανα του μάρτυρα Clemente.

Τα πρώτα στοιχεία που αποδεικνύουν τη μεγάλη αμπελουργική παράδοση της περιοχής της Casauria είναι τα Palmenti di Pietranico, λεκάνες, που χρονολογούνται από την αρχαιότητα· έχουν σκαφτεί σε τεράστια βραχώδη υποστρώματα και είναι διάσπαρτες σε ολόκληρη την περιοχή. Λαξευμένες με μεγάλη δεξιοτεχνία και πιθανώς ιταλικής προέλευσης, χρησιμοποιήθηκαν ως λεκάνες για τη μετατροπή των σταφυλιών σε οίνο στη γη όπου καλλιεργούνταν. Στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση συνδέθηκαν με το άοκνο έργο των Βενεδικτίνων πατέρων στα διάφορα αβαεία της περιοχής, συμπεριλαμβανομένου του προαναφερθέντος αβαείου του San Clemente a Casauria, και του αβαείου της Santa Maria d'Arabona στο Manoppello, που χρονολογείται από το 1209.

Ο Franco Cercone (1935-2020) σε ένα από τα πολυάριθμα γραπτά του αναφέρει ότι «αναμφίβολα χρωστάμε ευγνωμοσύνη στις οικογένειες Mazara και Tabassi, οι οποίες, στο τέλος του 1700, επέκτειναν την έκταση στην οποία καλλιεργούνταν η ποικιλία σταφυλιών Montepulciano. Ο λόγος είναι ότι, ενώ οι οικογένειες αυτές κατείχαν εκτεταμένες ιδιοκτησίες στη Sulmona και στις γειτονικές περιοχές, προσανατολίστηκαν προς τα γόνιμα εδάφη πέρα από τα φαράγγια του Popoli και κατά μήκος της Valle Pescara.

Οι κλιματικές συνθήκες και τα γεωλογικά χαρακτηριστικά της άνω Val Pescara ευνοούν ιδιαίτερα την αμπελοκαλλιέργεια. Είναι ο λόγος για τον οποίο τα μέλη των ευγενών της Sulmona πείστηκαν να επεκτείνουν την ιδιοκτησία τους στην περιοχή. Είναι πιθανό διάφορες ποικιλίες αμπέλου, μεταξύ των οποίων η ποικιλία Montepulciano, να προέρχονται από τη Mazara από όπου μεταφέρθηκαν για να φυτευτούν στο Torre de Passeri. Επίσης, η συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου Montepulciano N καλλιεργείται επί μακρόν στη συγκεκριμένη περιοχή με τις ιδιαίτερες συνθήκες της, σε μικρές και μεσαίες εκμεταλλεύσεις με τα αμπέλια που τον 19ο αιώνα συχνά κλαδεύονταν σε κυπελλοειδές σχήμα. Το αποτέλεσμα ήταν η απόκτηση σημαντικής πείρας στην καλλιέργεια και την οινοποίηση, η οποία, μολονότι παραδοσιακή, παρήγαγε ωστόσο οίνους που θεωρούνταν ανέκαθεν εξαιρετικής ποιότητας. Αυτό καταδεικνύεται από έγγραφα που χρονολογούνται το 1821 σχετικά με την πώληση σταφυλιών και οίνων που παράγονται στην περιοχή Tocco da Casauria.

Ως εκ τούτου, οι ανθρώπινοι παράγοντες διαδραματίζουν καίριο ρόλο. Με την πάροδο του χρόνου, ορισμένοι αμπελουργοί εντόπισαν συγκεκριμένα στελέχη που ανταποκρίνονται περισσότερο σε παράγοντες ποιότητας. Τα στελέχη αυτά χρησιμοποιήθηκαν για την επιλογή του αναπαραγωγικού υλικού. Χάρη στην ανάπτυξη και τη βελτίωση ορισμένων αμπελουργικών και οινολογικών πρακτικών, οι οποίες αποτελούν αναπόσπαστο και ουσιώδες μέρος των προδιαγραφών του προϊόντος, τα προϊόντα που παράγονται σήμερα έχουν διακριτά και τυπικά χαρακτηριστικά.

Για τους λόγους αυτούς, το 2007 το Vivai Rauscedo, το κύριο ιταλικό φυτώριο, ενέκρινε τον κλώνο VCR 456, τον βιότυπο Casauria. Διακρίνεται συγκεκριμένα από την ικανότητά του να παράγει οίνους που είναι οι πιο ευχάριστοι, οι πιο γευστικοί και οι πιο αρωματικοί μεταξύ όλων των εγκεκριμένων κλώνων Montepulciano. Ο κλώνος αυτός επιλέχθηκε από φυτά τα οποία έχουν αποδείξει ιστορικά την απόλυτη προσαρμογή τους στην περιοχή της Casauria.

Ως εκ τούτου, οι τρέχουσες συνθήκες παραγωγής έδωσαν τη δυνατότητα στις επιχειρήσεις της περιοχής Casauria να επωφεληθούν από το σύνολο των θεωρητικών και τεχνικών γνώσεων για τη βελτίωση των διαδικασιών παραγωγής. Στο αμπέλι, καλλιεργείται η γνώση και επιλέγονται οι καλύτεροι αμπελώνες και οι καλύτεροι κλώνοι των σταφυλιών Montepulciano. Στο οινοποιείο, η θερμοκρασία ζύμωσης μπορεί να ρυθμιστεί πλήρως, γεγονός που βελτιώνει την ποιότητα της διαδικασίας διαβροχής ως μέρος της ζύμωσης. Πρόκειται για ένα βασικό στάδιο στην εξαγωγή του χαρακτηριστικού οργανοληπτικού προφίλ του οίνου Casauria. Οι τεχνικές ωρίμασης και το επίπεδο ελέγχου που είναι εφικτό στα σύγχρονα οινοποιεία της περιοχής διασφαλίζουν τη γνησιότητα του προϊόντος και τη μεγάλη διάρκεια ζωής του.

8.3. *Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Οι οίνοι Casauria που παράγονται με τον παραδοσιακό τρόπο έχουν έντονο ρουμπινί χρώμα, με λεπτές πορφυρές ανταύγειες που, με μακρά παλαίωση, μετατρέπονται σε κόκκινο του γρανάτη. Το χαρακτηριστικό άρωμα των νεότερων οίνων είναι ώριμα κόκκινα φρούτα, με μπαχαρικά, έντονο, σύνθετο. Όταν ο οίνος ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια, οι γεύσεις και τα αρώματα μπορεί να έχουν λεπτές νότες ξύλου.

Η γεύση είναι ξηρή, ευχάριστα τανική και αρμονική. Με την πάροδο του χρόνου, ο οίνος εξελίσσεται, κερδίζοντας σε πολυπλοκότητα και απαλότητα.

Το συγκεκριμένο οργανοληπτικό προφίλ συνδέεται συνήθως με την επίδραση του μικροκλίματος της περιοχής παραγωγής στα σταφύλια Montepulciano, μια ποικιλία τέλεια προσαρμοσμένη στην περιοχή της Casauria.

Οι οίνοι της Casauria θα πρέπει να σερβίρονται σε θερμοκρασία μεταξύ 16 και 18 °C σε φαρδιά ποτήρια, ώστε να καθίσταται δυνατή η μέγιστη δυνατή έκφραση της πολυπλοκότητας του οίνου.

8.4. *Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Ο συνδυασμός κλιματικών και ανθρώπινων παραγόντων συνδέεται, αφενός, με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της καλλιέργειας και τον έντονα αμπελουργικό χαρακτήρα [της περιοχής] και, αφετέρου, με την αυξανόμενη δεξιοτεχνική ανάπτυξη της αμπελουργικής καλλιέργειας. Οι παράγοντες αυτοί είναι καίριας σημασίας για την παραγωγή ποιοτικών σταφυλιών που αποτελούν τη βάση των οίνων της Casauria με τα σημαντικά, ιδιαίτερα και αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά τους.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες είναι απολύτως κατάλληλες για την όψιμη ωρίμαση της ποικιλίας Montepulciano, η οποία χρειάζεται περίπου 2 000 βαθμοημέρες για να επιτύχει τη βέλτιστη φαινολογική κατάσταση. Αυτή η ανάγκη για παρατεταμένες ώρες ηλιοφάνειας σημαίνει ότι τα αμπέλια επωφελούνται σε μεγάλο βαθμό από τις σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά τη φαινολογική ωρίμαση. Οι διαφορές αυτές δημιουργούν βέλτιστες συνθήκες για τη συσσώρευση πολύτιμων αρωματικών συστατικών στα τσαμπιά, καθιστώντας δυνατή την πλήρη ωρίμαση των επιμέρους σταφυλιών και των σπόρων τους. Οι σπόροι αποτελούν πηγή τανινών που είναι σημαντική για τη διασφάλιση του μεγάλου δυναμικού παλαίωσης των οίνων της Casauria.

Η ποικιλία αμπέλου Montepulciano χρησιμοποιείται για την παραγωγή οίνου Casauria στην ενδοχώρα της επαρχίας Pescara, δηλαδή στην περιοχή Casauria. Από την ανωτέρω περιγραφή προκύπτει ότι τα σταφύλια αυτά έχουν τη δυνατότητα να εκφράσουν το πλήρες δυναμικό τους, με τα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα να συνδέονται με τα αρώματα και τις γεύσεις τους. Στο πλαίσιο αυτό, η προσαρμοστικότητα της ποικιλίας αμπέλου στις συγκεκριμένες εδαφοκλιματικές συνθήκες έχει διευκολύνει τις αυθόρμητες μεταλλάξεις. Αυτές έχουν δημιουργήσει συγκεκριμένες μορφολογικές και φαινολογικές λειτουργίες που είναι χρήσιμες για την παραγωγή εξαιρετικών σταφυλιών.

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των οίνων Casauria συνδέονται επίσης στενά με τους ανθρώπινους παράγοντες που περιγράφονται στο μέρος Α παράγραφος 2.

Η επί αιώνες καλλιέργεια σταφυλιών και η οινοπαραγωγή ανέκαθεν χαρακτήριζαν την περιοχή παραγωγής των οίνων της Casauria.

Η νεοεμφανισθείσα οικονομική βιωσιμότητα έχει συνδυάσει τις ιδιότητες του τοπίου με τις προσπάθειες πολλών παραγωγών. Οι παραγωγοί αυτοί αξιοποίησαν επιτυχώς την ιστορική ευκαιρία που προσφέρουν οι σημαντικές βελτιώσεις στις τεχνικές παραγωγής και στις επιστημονικές γνώσεις, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο, μεγιστοποιώντας το δυναμικό των παραγόμενων οίνων.

Η νοοτροπία βιωσιμότητας των αμπελώνων κατέστησε δυνατή τη βελτιστοποίηση της καλλιέργειας των σταφυλιών της ποικιλίας Montepulciano. Πράγματι, οι γεωργικές πρακτικές επικεντρώνονται όλο και περισσότερο στη φροντίδα της οικολογίας των αμπελώνων, προς όφελος του εδάφους, της βιοποικιλότητας, των επιχειρήσεων και, κυρίως, των παραγόμενων σταφυλιών. Η εξέλιξη αυτή οδήγησε σε άμεση βελτίωση της ποιότητας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του οίνου της Casauria.

Σήμερα, οι επιχειρήσεις μπορούν να επωφεληθούν σημαντικά από τις βελτιωμένες σε μεγάλο βαθμό συνθήκες παραγωγής στο οινοποιείο. Ο κλάδος διαθέτει τεχνολογία και εξοπλισμό για κάθε στάδιο της οινοποίησης, με πλήρη σεβασμό των εξαιρετικών παραγόμενων σταφυλιών.

Χάρη στο ταλέντο της περιοχής και στις προσπάθειες των παραγωγών, το 2006 το τοπωνύμιο Casauria κατέστη συνώνυμο με τους οίνους που παράγονται στην περιοχή που περιγράφεται στις παρούσες προδιαγραφές. Τους κληροδοτούνται αιώνες ιστορίας και είναι έτοιμοι να διατεθούν σε μια αγορά με ολοένα αυξανόμενο εμπορικό ενδιαφέρον. Η ιστορία τους αναδεικνύεται από την ποιότητα των οίνων της Casauria, οι οποίοι, σε σύγκριση με άλλους οίνους που παράγονται από το Montepulciano σε άλλες περιοχές, αποτελούν έκφραση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που προκύπτουν από την αρμονική αλληλεπίδραση της ανθρώπινης δραστηριότητας και του συνόλου των περιβαλλοντικών παραγόντων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) 2019/33, οι οίνοι με την ΠΟΠ «Casauria» μπορούν να παράγονται και να ωριμάζουν οπουδήποτε στη διοικητική επικράτεια των δήμων της περιοχής παραγωγής, καθώς και σε ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια της επαρχίας Pescara, υπό την προϋπόθεση ότι οι εμπλεκόμενες επιχειρήσεις αποδεικνύουν ότι, πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης της απόφασης για την παροχή προστασίας στην ονομασία «Casauria», είχαν παραγάγει και υποβάλει σε ωρίμαση οίνους στην «Casauria», μια προϋπάρχουσα υποπεριοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Montepulciano d'Abruzzo», επί δύο τουλάχιστον αμπελουργικά έτη, και ότι οι οίνοι αυτοί παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που διαχειρίζονται οι εν λόγω επιχειρήσεις.

Στους ακόλουθους δήμους της επαρχίας Pescara που δεν περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές του άρθρου 3 (Περιοχή παραγωγής σταφυλιών) μπορούν να εκτελούνται εργασίες παραγωγής:

— 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

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Προκειμένου να διαφυλαχθεί η ποιότητα και η φήμη των οίνων, να διασφαλιστεί η προέλευσή τους και να εξασφαλιστεί η αποτελεσματικότητα των ελέγχων μέσω της ενίσχυσης του ελέγχου των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της ποιότητάς τους, έχει θεσπιστεί ένα μέτρο προστασίας της ονομασίας προέλευσης προς όφελος όλων των ενδιαφερόμενων επιχειρήσεων: η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της ίδιας περιοχής με την οινοποίηση και την ωρίμαση σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Επιπλέον, η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου «Casauria», λόγω της έκθεσής του σε οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις, απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας και μικροβιολογική μόλυνση. Αυτό μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως η ελάχιστη ολική οξύτητα ή το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως το χρώμα, το άρωμα και η γεύση.

Οι κίνδυνοι αυτοί αυξάνονται όταν διανύεται μεγαλύτερη απόσταση. Αντιθέτως, η εμφιάλωση στην περιοχή προέλευσης διασφαλίζει ότι οι παρτίδες οίνου παραμένουν στην αρχική τους τοποθεσία ή ότι η μετακίνηση περιορίζεται στο ελάχιστο, γεγονός που καθιστά δυνατή τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων του προϊόντος. Οι πτυχές αυτές, που συνδέονται με την πείρα και την εκτεταμένη τεχνική και επιστημονική γνώση των οίνων που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών οι οινοποιοί της ΠΟΠ «Casauria», συνεπάγονται ότι η εμφιάλωση πραγματοποιείται στην περιοχή προέλευσης με τις βέλτιστες τεχνικές που έχουν αναπτυχθεί με στόχο τη διατήρηση όλων των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος για τους εν λόγω οίνους. Οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης εκτός της περιοχής παραγωγής μπορούν πράγματι να εξασφαλίσουν τις ίδιες τεχνολογικές συνθήκες συσκευασίας. Ωστόσο, οι προαναφερθείσες βέλτιστες συνθήκες θα ικανοποιούνται ασφαλώς αποτελεσματικότερα εάν η εμφιάλωση πραγματοποιείται από επιχειρήσεις εγκατεστημένες στην περιοχή παραγωγής. Οι συγκεκριμένες επιχειρήσεις, πέρα από τη βαθιά κατανόηση των ιδιαίτερων ιδιοτήτων του εν λόγω οίνου, έχουν άμεσο συμφέρον για τη διατήρηση του επιπέδου ποιότητας, της εικόνας και της φήμης της ονομασίας. Σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ, η εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής έχει ως στόχο να παρέχει τη δυνατότητα στον αρμόδιο οργανισμό να διενεργεί ελέγχους με τη μέγιστη δυνατή αποτελεσματικότητα, αποδοτικότητα και οικονομία. Οι εν λόγω απαιτήσεις δεν μπορούν να διασφαλιστούν στον ίδιο βαθμό εκτός της περιοχής παραγωγής. Ο οργανισμός ελέγχου που διενεργεί τον ετήσιο έλεγχο συμμόρφωσης με τις διατάξεις των προδιαγραφών μπορεί να προγραμματίζει ταχύτατα τους επιτόπιους ελέγχους σε όλες τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην περιοχή παραγωγής κατά την εμφιάλωση του οίνου «Casauria», σύμφωνα με το αντίστοιχο σχέδιο επιθεώρησης. Στόχος είναι να διασφαλίζεται με συστηματικό τρόπο η εμφιάλωση μόνο των παρτίδων οίνου «Casauria» για τις οποίες έχει πιστοποιηθεί ότι έχουν υποβληθεί επιτυχώς στις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές δοκιμασίες που διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου. Με τον τρόπο αυτόν, καθίσταται δυνατή η επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων όσον αφορά την αποτελεσματικότητα των ελέγχων, με περιορισμένο κόστος για τους παραγωγούς, προκειμένου να παρέχονται στους καταναλωτές οι μέγιστες εγγυήσεις ως προς τη γνησιότητα του οίνου.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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