C/2025/4081

22.7.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimese lõigu kohase veinisektoris kasutatava nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/4081)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Casauria“

PDO-IT-02972

Taotluse esitamise kuupäev: 7. juuli 2023

1. **Registreeritav nimetus**

Casauria

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veini(de) kirjeldus**

Casauria ja Casauria „Riserva“

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, õrna violetse varjundiga, veini laagerdudes kaldub granaatpunase poole.

Lõhn: küpsed punased puuviljad/marjad ja vürtsid, intensiivne, nüansirikas.

Maitse: kuiv, täidlane, tugev, harmooniline, meeldivalt tanniinine, võib olla maitseküllane; laagerdudes muutub vein nüansirikkamaks ja pehmemaks.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 %; tähisega „Riserva“: 13,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 grammi liitri kohta; tähisega „Riserva“: 26 grammi liitri kohta.

Kui vein on pikemalt laagerdunud või seda on hoitud puidust vaatides, võib esineda õrn puiduaroom.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne hapete üldsisaldus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Viinamarjakasvatuse eeskirjad – Looduslikud keskkonnatingimused

Viljelustava

Viinamarjaistandused, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega „Casauria“ veini tootmiseks, peavad olema istutatud nõlvadele või platoole. Istandused peavad asuma kuni 500 meetri kõrgusel merepinnast, välja arvatud keskpäeva päikesele avanevate viinamarjaistanduste puhul, mille maksimaalne kõrgus merepinnast on 600 meetrit. Maa-alad, mis ei saa piisavalt päikesepaistet või asuvad niisketes sügavamates orgudes, ei ole sobivad.

2. Kaitstud traditsiooniline nimetus „Riserva“

Veinivalmistuse eritavad

Kaitstud päritolunimetusega „Casauria“ ja kaitstud traditsioonilise nimetusega „Riserva“ veini kohustuslik laagerdumisaeg on vähemalt 24 kuud. Laagerdumine algab viinamarjade tootmisaasta 1. novembril.

3. „Casauria“ veini kohustuslik laagerdumisaeg

Veinivalmistuse eritavad

Kaitstud päritolunimetusega „Casauria“ vein peab laagerduma vähemalt 18 kuud.

4. Istutustihedus viinamarjaistanduses

Viljelustava

Istutustihedus ei tohi olla väiksem kui 3 500 puud hektari kohta; istanduses on ainsaks põllukultuuriks viinapuud. Erand on kehtestatud selliste istutatud või taasistutatud viinapuude jaoks, mida kasvatatakse pergolatoestusega, sellisel juhul on minimaalne istutustihedus 3 200 puud hektari kohta.

5. Saagis (protsentides)

Veinivalmistuse eritavad

Maksimaalne saagis on 70 %.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Casauria ja Casauria „Riserva“

63 hektoliitrit hektari kohta

2. Casauria ja Casauria „Riserva“

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Casauria“ toote tootmispiirkond hõlmab Pescara provintsi järgmiste kommuunide kogu haldusterritooriumi: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri ja Turrivalignani; ning Pescara provintsi järgmiste kommuunide haldusterritooriumi osaliselt: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca ja Tocco da Casauria.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Montepulciano N

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *a) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

1) *Seost väljendavad loodustegurid*

Päritolunimetuse „Casauria“ geograafilise piirkonna geomorfoloogilised, mullastiku- ja kliimatingimused on ümbritseva piirkonna tingimustest väga erinevad. See on eelkõige tingitud piirkonnale eriomasest maastikust ja suure mäemassiivi lähedusest.

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab Pescara provintsi sisemaal paiknevat künkariba ja eelmäestikku, mis piirnevad edelas Maiella ja loodes Gran Sasso mäemassiiviga. Abruzzo mäed on osa Kesk- ja Lõuna-Apenniinidest ning asuvad paigas, kus Apenniinid saavutavad oma maksimaalse laiuse, kõrguse ja tippude tiheduse. Viinamarju ja oliive kasvatatakse küngastel, mis koosnevad plio-pleistotseeni setetest, mis täitsid periadriaatilise basseini mere settetsükli jooksul tertsiaari lõpu ja kvaternaari alguse vahel. Küngastik paikneb ümber Pescara jõe kujundatud liivakast savist lammide. Laiad, peaaegu lamedad künkad on laugete ümarate nõlvadega ning moodustavad lainelise maastiku. Peaaegu kõikjal on mulla viljakus sobiv, et viinamarjade saagikust reguleerida. Tekkinud pinnas on suures osas ühtlaselt jaotunud materjalist, millest moodustub liivase savistruktuuriga pinnas, mis on üsna kivine, kuid üldiselt kohev ja mille paksus varieerub olenevalt nõlva kaldest ja muudest teguritest.

Geograafilises piirkonnas on eripärased ilmastikutingimused, mis on tihedalt seotud geoloogilise tekke ja maastikuga. Laiad künkad on avatud päikesepaistele ja tuulele ning suurt mõju avaldavad piirkonnale ka Gran Sasso ja Maiella mäemassiivid. Need kaitsevad piirkonda külmade läänetuulte eest ning põhjustavad päevase ja öise temperatuuri märkimisväärseid erinevusi.

Sõltuvalt nõlvade kaldest ja muudest aspektidest kasvatatakse viinapuid 200–600 meetri kõrgusel merepinnast. Viinamarjade kasvatamiseks ei kasutata orupõhjas asuvaid niiske pinnase ja sobimatute omadustega maatükke.

Aastane sademete hulk on keskmiselt umbes 800 mm; kõige rohkem sademeid esineb novembrist jaanuarini (üle 80 mm kuus), absoluutse miinimumiga kuu on juuli (umbes 30–40 mm).

Kliima on mõõdukas, keskmine temperatuur on aprillis 12 °C ja oktoobris 16 °C, samas on juuli ja august pigem soojad ja põuased ning keskmine temperatuur on 24–25 °C. Sõltuvalt nõlva kaldest ja muudest tingimustest on Winkleri soojusenergia indeks, st keskmine aktiivne temperatuur aprillist oktoobrini, vahemikus 1 800–2 200 kraadpäeva.

8.2. *2) Seost väljendavad inimtegurid*

Geograafilisel piirkonnal on ajalooline seos kohanimega Casauria – piirkond sai oma nime San Clemente a Casauria kloostrilt, mille romaanistiilis ehitis on tõeline vaatamisväärsus. Usaldusväärses ajalooallikas „Chronicon Casauriense“ on kirjas, et Pescara jõe lookest ümbritsetud viljakas maa tõi kloostrile ja selle majapidamistele rohkelt rikkust ning Casa Aurea (kuldne maja) andis nime kogu Casauria piirkonnale. Carlo Tedeschi märkis oma 2019. aasta artiklis „Insula Piscariae paradisi floridus ortus“, mis ilmus väljaandes *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo*, et piirkonnas valmistatakse palju mitmesuguseid hõrgutisi, seal hulgas veini, ning piirkond on väärt võtma vastu ja hoidma märter Clemensi säilmeid.

Kõige varasemast ajast pärit tõendid Casauria piirkonna silmapaistvast viinamarjakasvatustraditsioonist on kogu Pietranico piirkonnas hajutatult leiduvad iidsed suurtesse kaljupaljanditesse uuristatud süvendid (*palmenti*). Need on väga oskuslikult rajanud ilmselt Itaalia meistrid ning tõenäoliselt kääritati neis süvendites, mis asusid viinamägede läheduses, mahla veiniks. Keskajal tegelesid viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamisega benediktiini mungad mitmes piirkonna kloostris, sealhulgas eespool nimetatud San Clemente a Casauria kloostris ja 1209. aastal Manoppellosesse rajatud Santa Maria d'Arabona kloostris.

Franco Cercone (1935–2020) märkis ühes oma arvukatest kirjutistest, et „oleme tänu võlgu Mazara ja Tabassi aadlisuguvõsadele, kes laiendasid 18. sajandi lõpus viinamarjasorti „Montepulciano" kasvatuspiirkonda. Kuigi neil olid suured valdused Sulmonas ja naaberpiirkondades, suunasid nad oma pilgud viljakate alade poole Popolist kaugemal piki Pescara orgu".

Pescara ülemjooksu piirkonna kliimatingimused ja geoloogilised omadused on viinamarjakasvatuse jaoks eriti soodsad. See on põhjus, miks Sulmona aadlikud soovisid laiendada oma valdusi selles piirkonnas. On tõenäoline, et viinamarjasordid, eelkõige „Montepulciano", mida Torre de Passeris kasvatati, võeti Mazarast kaasa. Ka viinamarjasorti „Montepulciano N" on selles eriliste tingimustega piirkonnas pikka aega kasvatatud väikestes ja keskmise suurusega põllumajandusettevõtetes, kus 19. sajandil kasutati viinapuudel sageli karikakujuliste lõikust. Kohalikud omandasid märkimisväärse vilumuse viinamarjade kasvatamisel ja veinide valmistamisel, mis vaatamata traditsioonilistele meetoditele oli alati suurepärase kvaliteediga. Seda tõendavad 1821. aasta dokumendid Tocco da Casaurias toodetud viinamarjade ja veinide müügi kohta.

Seega on inimteguril oluline roll. Aegade jooksul tegid viinamarjakasvatajad kindlaks tüved, mis vastasid paremini kvaliteedinõuetele. Neid kasutati paljundusmaterjalina. Tänu teatavate viinamarjakasvatus- ja veinivalmistustavade (mis moodustavad tootespetsifikaadi lahutamatu ja olulise osa) arendamisele ja täiustamisele, on tänapäevastel toodetel ainulaadsed ja tüüpilised omadused.

Just seepärast kiitis Itaalia tähtsaim puukool Vivai Rauscedo 2007. aastal heaks klooni VCR 456, mis on Casauriast pärit biotüüp. „Montepulciano" kloonide seast saab just selle klooni viinamarjadest kõige meeldivamaid, maitserikkamaid ja aromaatsemaid veine. See kloon valiti nende viinapuude seast, mis on aja jooksul Casauria piirkonnas hästi kohanenud.

Kaasaegsed tootmistingimused on võimaldanud Casauria piirkonna ettevõtjatel kasutada tootmisprotsesside lihvimiseks ära kõik teoreetilised ja tehnilised teadmised. Piirkonnas on olemas teadmised ning „Montepulciano" viinamarjasordi parimad istandused ja kloonid. Veinikeldris saab käärimistemperatuuri täpselt reguleerida, mis parandab kääritamise käigus toimuva leotamise kvaliteeti. See on oluline etapp „Casauria" veini tüüpiliste organoleptiliste omaduste saavutamisel. Piirkonna kaasaegsetes veinikeldrites kasutatavad laagerdumismeetodid ja kontrollitase tagavad toote ehtsuse ja pikaajalise säilivuse.

8.3. *b) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnast*

Traditsioonilisel viisil toodetud „Casauria" veinid on intensiivse rubiinpunase värvusega, millel on õrn violetne varjund, kuid pika laagerdumisaja jooksul muutub veini värvus granaatpunaseks. Nooremate veinide iseloomulikus lõhnas on tunda küpseid punaseid puuvilju/marju ja vürtse, lõhn on intensiivne ja nüansirikas. Kui vein on laagerdunud tammevaatides, võib maitsel ja aroomil olla õrn puidunüanss.

Maitse on kuiv, meeldivalt tanniinine ja harmooniline. Laagerdudes muutub vein nüansirikkamaks ja pehmemaks.

Organoleptilised omadused on tihedalt seotud tootmispiirkonna mikrokliima mõjuga viinamarjasordile „Montepulciano", mis on Casauria piirkonnas suurepäraselt kohanenud.

Selleks et veini nüansirikkus tuleks võimalikult hästi esile, tuleks„Casauria" veine serveerida temperatuuril 16–18 °C suurtes klaasides.

8.4. *c) Punktides a ja b osutatud aspektide põhjuslik seos*

Kliima- ja inimtegurid on seotud ühelt poolt mulla- ja kliimatingimustega ning tugevate viinamarjakasvatustraditsioonidega ja teiselt poolt veinivalmistamisoskuste kiire arenguga. Need tegurid on keskse tähtsusega kvaliteetsete viinamarjade tootmisel, millest valmistatakse silmapaistvate, iseloomulike ja äratuntavate omadustega „Casauria" veine.

Mullastiku- ja kliimatingimused sobivad suurepäraselt hilise valmimisega sordi „Montepulciano" jaoks, mis vajab parima fenoloogilise arengu saavutamiseks umbes 2 000 kraadipäeva. Vajadus pikaajalise päikesepaiste järele tähendab, et viinapuud saavad fenoloogilise küpsemise ajal suurt kasu päevase ja öise temperatuuri märkimisväärsest erinevusest. Need temperatuurierinevused loovad optimaalsed tingimused väärtuslike aromaatsete komponentide kogunemiseks viinamarjadesse, võimaldades igal üksikul viinamarjal ja selle seemnetel täielikult küpseda. Seemnetes sisalduvad tanniinid on olulised „Casauria" veinide hea laagerdumispotentsiaali tagamiseks.

Viinamarjasorti „Montepulciano" kasutatakse „Casauria" veini tootmiseks Pescara provintsi sisemaal, st Casauria piirkonnas. Eespool kirjeldatust nähtub, et viinamarjad on saavutanud oma täieliku potentsiaali, mis väljendub veini eripärases aroomis ja maitses. Viinamarjasort kohaneb hästi mulla- ja kliimakeskkonnaga, mis on hõlbustanud spontaanseid mutatsioone. See on omakorda andnud tõuke spetsiifiliste morfoloogiliste ja fenoloogiliste võtete väljatöötamiseks, mis on vajalikud tipptasemel viinamarjade tootmiseks.

„Casauria" veinide kvaliteet ja omadused on tihedalt seotud ka A osa punktis 2 kirjeldatud inimteguritega.

Casauria piirkonnas on viinamarju kasvatatud ja veini valmistatud juba sajandeid.

Tänapäevases jätkusuutlikus majandamises on ühendatud maastiku omadused ja paljude tootjate jõupingutused. Tootjad on edukalt kasutanud avanenud võimalusi ning tootmistehnika ja teaduspõhiste teadmiste kiiret arengut nii istandustes kui ka veinitehastes, et tuua esile toodetavate veinide kogu potentsiaal.

Viinamarjaistanduste jätkusuutlik haldamine võimaldas optimeerida „Montepulciano" viinamarjade kasvatamist. Põllumajandustavad keskenduvad üha enam viinamarjaistandustega seotud ökoloogilistele aspektidele, millest on kasu pinnasele, elurikkusele, käitajatele ja eelkõige viinamarjadele. See on otseselt parandanud „Casauria" veini kvaliteeti ja organoleptilisi omadusi.

Tänapäeval saavad ettevõtjad suurt kasu veinikeldrite paranenud tootmistingimustest. Tootjatel on olemas iga veinivalmistamisetapi jaoks vajalik tehnoloogia ja seadmed, et suurepärase kvaliteediga viinamarju õrnalt käidelda.

Tänu piirkonna inimeste andekusele ja tootjate jõupingutustele sai kohanimest Casauria 2006. aastal sünonüüm käesolevas tootespetsifikaadis määratletud piirkonnas toodetud veinile. Kohalikud tootjad viivad edasi sajanditepikkust ajaloolist traditsiooni ning on valmis pakkuma oma veine üha suureneva nõudlusega turul. Tootjate hool väljendub „Casauria" veinide kvaliteedis, milles võrreldes teistes piirkondades sordist „Montepulciano" toodetud veinidega tuleb paremini esile inimeste tegevuse harmooniline vastastikune mõju ja keskkonnateguritest tulenev eripära.

9. **Muud olulised tingimused**

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus:

Määruse (EÜ) nr 2019/33 artikli 5 lõike 1 punkti b kohaselt võib kaitstud päritolunimetusega „Casauria" veine valmistada ja laagerdada tootmispiirkonna kommuunide haldusterritooriumil ning Pescara provintsi kogu haldusterritooriumil, tingimusel et asjaomane ettevõtja tõendab, et juba enne nimetuse „Casauria" kaitse alla võtmise otsuse avaldamise kuupäeva valmistas ja laagerdas ta veini Casauria piirkonnas (mis oli kaitstud päritolunimetuse „Montepulciano d'Abruzzo" allpiirkond) vähemalt kahe viinamarjakasvatusaasta jooksul ning et veini valmistatakse sama ettevõtja hallatavatest viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest.

Tootmisega seotud toiminguid võib teha järgmistes Pescara provintsi omavalitsusüksustes, mis ei ole hõlmatud spetsifikaadi artikliga 3 „Viinamarjade tootmispiirkond“:

— 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

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Selleks, et säiliks veinide kvaliteet ja maine ning oleks tagatud veini päritolu ja tõhus kontroll veini eriomaduste ja kvaliteedi üle, on loodud päritolunimetuse kaitsemeetmed, millest saavad kasu kõik asjaomased ettevõtjad: vastavalt asjakohastele ELi õigusaktidele, peab villimine toimuma veinivalmistamise ja veini laagerdamisega samas piirkonnas.

Transportimine ja villimine väljaspool tootmispiirkonda võib kahjustada veini „Casauria“ kvaliteeti, kuna vein võib kokku puutuda redoksreaktsioonide, äkiliste temperatuurimuutuste ja mikrobioloogilise saastega. See võib avaldada negatiivset mõju füüsikalis-keemilistele omadustele, nagu minimaalne üldhappesus ja minimaalne suhkruvaba ekstrakt, ning organoleptilistele omadustele, nagu värvus, lõhn ja maitse.

Need riskid kasvavad, kui läbitud vahemaa on suurem. Seevastu villimine päritolupiirkonnas tagab veinipartiide koospüsimise ning nende võimalikult vähese transportimise, mis võimaldab säilitada toote omadused ja kvaliteedi. Need asjaolud koos kaitstud päritolunimetusega „Casauria“ veinide valmistajate aastate jooksul saadud kogemuste ning ulatuslike tehniliste ja teaduslike teadmistega asjaomaste veinide kohta tähendavad seda, et villimine toimub päritolupiirkonnas, kasutades parimaid meetodeid, mille eesmärk on säilitada kõik veinide tootespetsifikaadis kirjeldatud füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused. Väljaspool tootmispiirkonda asuvad villimisrajatised võivad tõepoolest pakkuda samu tehnoloogilisi pakendamistingimusi. Siiski on eespool nimetatud optimaalsed tingimused kindlasti paremini täidetud, kui villimisega tegelevad tootmispiirkonnas asuvad ettevõtted. Sellistel ettevõtetel on lisaks põhjalikule arusaamisele kõnealuse veini eripärast otsene huvi säilitada päritolunimetuse kvaliteet, kuvand ja maine. Vastavalt asjakohastele ELi õigusaktidele on villimine tootmispiirkonnas ette nähtud selleks, et võimaldada pädeval asutusel teha järelevalvet maksimaalse tulemuslikkuse, tõhususe ja säästlikkusega. Nende nõuete täitmist ei ole võimalik tagada samal määral tootmispiirkonnast väljaspool. Kontrolliasutus, kes kontrollib igal aastal spetsifikaadi sätete järgimist, võib kooskõlas vastava kontrollikavaga väga kiiresti kavandada veini „Casauria“ villimise ajal kontrollkäike kõigi tootmispiirkonnas asuvate asjaomaste ettevõtjate juurde. Eesmärk on sihikindlalt tagada, et veini „Casauria“ saadetisi saab villida alles siis, kui on tõendatud, et need on läbinud kontrolliasutuse tehtud füüsikalised, keemilised ja organoleptilised kontrollid. See võimaldab korraldada tõhusamaid kontrolle väheste kuludega tootjate jaoks, et pakkuda tarbijatele maksimaalset veini ehtsuse garantiid.

Link tootespetsifikaadile

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