C/2025/4081

22.7.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 97. stavkom 4. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u sektoru vina

(C/2025/4081)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Casauria”

PDO-IT-02972

Datum podnošenja zahtjeva: 7.7.2023.

1. **Naziv koji je potrebno upisati u registar**

Casauria

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

Casauria i Casauria „Riserva”

KRATAK OPIS

Boja: tamna rubin crvena sa suptilnim ljubičastim nijansama, koja dozrijevanjem poprima granatno crvenu boju.

Miris: zrelo crveno voće i začini, intenzivan, složen.

Okus: suh, pun, izražen, skladan, s ugodnom razinom tanina, može biti slankast; okus s vremenom postaje složeniji i blaži.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 %; s izrazom „Riserva”: 13,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24 grama po litri; s izrazom „Riserva”: 26 grama po litri.

Ako je vino neko vrijeme držano ili skladišteno u drvenim posudama, može imati suptilnu aromu drva.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Pravila o vinogradarstvu – prirodni okolišni uvjeti

Postupak uzgoja

Vinogradi za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Casauria” moraju biti zasađeni na brežuljcima ili visoravnima. Moraju se nalaziti na nadmorskoj visini od najviše 500 metara, osim vinograda izloženih suncu u podnevnim satima, za koje najveća nadmorska visina iznosi 600 metara. Zemljišta koja nisu dovoljno osunčana ili se nalaze u vlažnim dolinama na nižim nadmorskim visinama nisu prikladna.

2. Zaštićeni tradicionalni izraz „Riserva”

Posebni enološki postupak

Za vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Casauria” i tradicionalnim izrazom „Riserva” obvezno je razdoblje dozrijevanja od najmanje 24 mjeseca. Razdoblje dozrijevanja započinje 1. studenoga godine kad je grožđe ubrano.

3. Obvezno dozrijevanje za vino Casauria

Posebni enološki postupak

Za vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Casauria” obvezno je razdoblje dozrijevanja od najmanje 18 mjeseci.

4. Gustoća sadnje u vinogradu

Postupak uzgoja

Gustoća sadnje ne smije biti manja od 3 500 trsova po hektaru i vinova loza mora biti jedini usjev. Iznimka je vinova loza zasađena ili ponovno zasađena u uzgojnom obliku „pergola”, za koju najmanja gustoća iznosi 3 200 trsova po hektaru.

5. Postotak omjera prinosa grožđa i količine proizvedenog vina

Posebni enološki postupak

Najveći omjer prinosa grožđa i količine proizvedenog vina iznosi 70 %.

5.2. *Najveći prinosi:*

1. Casauria i Casauria „Riserva”

63 hektolitara po hektaru

2. Casauria i Casauria „Riserva”

9 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje ZOI-ja „Casauria" obuhvaća cijelo administrativno područje sljedećih općina u pokrajini Pescari: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri i Turrivalignani i dijelove administrativnih područja sljedećih općina u pokrajini Pescari: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca i Tocco da Casauria.

7. **Sorte vinove loze**

Montepulciano N

8. **Opis povezanosti**

8.1. *A) Pojedinosti o zemljopisnom području*

1.) *Prirodni čimbenici relevantni za povezanost:*

Geomorfološki i pedoklimatski uvjeti na zemljopisnom području oznake Casauria znatno se razlikuju od uvjeta u okolnoj regiji. To je ponajviše posljedica njegovog karakterističnog reljefa i blizine velikih planinskih masiva.

Razgraničeno zemljopisno područje obuhvaća kopneni pojas koji se sastoji od brežuljaka i obronaka brda u pokrajini Pescari, a omeđen je masivom Maiella na jugozapadu i masivom Gran Sasso na sjeverozapadu. Planine Abruzzo pripadaju središnjim i južnim Apeninima i ondje taj planinski lanac doseže najveću širinu, nadmorsku visinu i gustoću. Vinova loza i masline uzgajaju se na brežuljkastim formacijama koje se sastoje od naslaga iz plio-pleistocena, koje su ispunjavale perijadranski bazen tijekom morskog sedimentarnog ciklusa u razdoblju od kasnog tercijara do ranog kvartara. One čine granicu oko pjeskovito-glinenih naplavnih ravnica nastalih djelovanjem rijeke Pescare. Ta brda oblikuju brežuljkasti krajolik koji se sastoji od širokih, gotovo ravnih brežuljaka te blagih i oblih padina. Razina plodnosti tla gotovo uvijek omogućuje umjeren prinos. Osim toga, karakterizira ga ravnomjerna raspodjela materijala koji tvori tla pjeskovito-glinene strukture, ali i prilično kamenita tla, koja su obično dovoljno rahla, a njihova se dubina razlikuje ovisno o nagibu i položaju.

Predmetno zemljopisno područje odlikuje se posebnim klimatskim uvjetima, koji su usko povezani s geološkim razvojem i oblikom krajolika. Za njega su karakteristični široki brežuljci izloženi suncu i vjetru te dominantna prisutnost planinskih masiva Gran Sasso i Maiella. Te planine štite to područje od hladnih zapadnih vjetrova i uzrok su znatnih razlika u temperaturi između dana i noći.

Vinova loza uzgaja se na nadmorskim visinama od 200 do 600 metara, na terenu različitog nagiba i položaja, ovisno o padinama. Ne uzgaja se na vlažnom tlu u dnu doline ni na terenu neprikladna položaja.

Ukupna količina padalina u prosjeku iznosi oko 800 milimetara godišnje. Količina kiše najveća je u razdoblju između studenoga i siječnja, kad iznosi više od 80 milimetara mjesečno, a mjesec s apsolutnom najmanjom količinom padalina je srpanj, kad količina padalina iznosi približno od 30 do 40 milimetara.

Klima je umjerena, s prosječnim godišnjim temperaturama od 12 °C u travnju do 16 °C u listopadu, ali u srpnju i kolovozu uvjeti su vrući i suhi, uz prosječne temperature od 24 °C do 25 °C. Winklerov indeks topline, koji označava prosječnu aktivnu temperaturu u razdoblju od travnja do listopada, ovisno o nagibu i položaju, iznosi od 1 800 do 2 200 stupanj-dana.

8.2. *2.) Ljudski čimbenici relevantni za povezanost*

Zemljopisno područje povijesno je povezano s nazivom mjesta Casauria jer se ondje nalazi veličanstvena romanička opatija San Clemente a Casauria, po kojoj je to područje dobilo ime. Najpouzdaniji povijesni izvor je *Chronicon Casauriense*, u kojem je zabilježeno kako su opatija i njezina gospodarstva zbog velike plodnosti mjesta okruženih meandrom rijeke Pescare ostavljali dojam „zlatne kuće" (talijanski „Casa Aurea"), pa je tako nastao naziv Casauria. Carlo Tedeschi navodi u eseju *Insula Piscariae paradisi floridus ortus* u publikaciji *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* 2019. da je to područje bilo pravi raj pun užitaka (među kojima je bilo i vino) i da je bilo dostojno da primi i čuva relikvije mučenika Clementea.

Najraniji dokazi o velikoj vinogradarskoj tradiciji područja Casauria su Palmenti di Pietranico, drevni bazeni izdubljeni u golemim stijenama, koji su raštrkani po cijelom tom području. U tim bazenima, koji su izrađeni s velikim umijećem i vjerojatno su italskog podrijetla, grožđe se prerađivalo u vino na polju na kojem se uzgajalo. Kasnije, u srednjem vijeku, vinogradarstvo i vinarstvo počeli su se povezivati s neumornim radom benediktinaca u različitim opatijama na tom području, uključujući spomenutu opatiju San Clemente a Casauria i opatiju Santa Maria d'Arabona u Manoppellu, osnovanu 1209.

Franco Cercone (1935. – 2020.) u jednom od svojih brojnih zapisa navodi: „Obitelji Mazara i Tabassi, koje su krajem 1700. proširile područje na kojem se uzgajala sorta grožđa Montepulciano, nesumnjivo su nas zadužile. Do toga je došlo jer su te obitelji, iako su imale velike posjede u Sulmoni i susjednim područjima, bacile oko na plodnu zemlju izvan klanaca Popolija duž cijele doline rijeke Pescare".

Klimatski uvjeti i geološka svojstva gornjeg dijela doline rijeke Pescare posebno su povoljni za vinogradarstvo. Upravo su zato plemići iz Sulmone proširili svoje posjede na to područje. Različite sorte grožđa, uključujući Montepulciano, vjerojatno su uzete iz Mazare za sadnju na području Torre de Passeri. Osim toga, posebna sorta grožđa Montepulciano N dugo je prisutna na tom području i uzgajala se u specifičnim uvjetima, i to na malim i srednjim gospodarstvima i često primjenom račvastog uzgoja u 19. stoljeću. Tako je stečeno veliko iskustvo u uzgoju i proizvodnji vina, koja su se unatoč primjeni tradicionalnih metoda oduvijek smatrala vinima izvrsne kvalitete. To je vidljivo iz dokumenata iz 1821. o prodaji grožđa i vina proizvedenih na području Tocco da Casauria.

Stoga ljudski čimbenici imaju ključnu ulogu. S vremenom su neki vinogradari identificirali posebne sojeve koji bolje reagiraju na čimbenike kvalitete. Iskoristili su ih u odabiru reprodukcijskog materijala. Zahvaljujući razvoju i poboljšanju određenih vinogradarskih i enoloških postupaka, koji čine sastavni i bitan dio specifikacije proizvoda, današnji proizvodi imaju prepoznatljiva i tipična svojstva.

Zbog toga je 2007. Vivai Rauscedo, glavni talijanski rasadnik, odobrio klon VCR 456, biotip Casauria. Prepoznatljiv je po tome što daje najaromatičnija vina najugodnijeg i najbogatijeg okusa među svim odobrenim klonovima grožđa Montepulciano. Taj je klon odabran iz biljaka koje su se povijesno pokazale savršeno prilagođenima području Casauria.

Postojeći uvjeti proizvodnje stoga su omogućili gospodarskim subjektima na području Casauria da iskoriste cjelokupno teoretsko i tehničko znanje kako bi poboljšali postupke proizvodnje. Znanje i sposobnost odabira najboljih vinograda i najboljih klonova grožđa Montepulciano vidljivi su na terenu. Temperatura fermentacije u vinariji može se savršeno regulirati, čime se poboljšava kvaliteta procesa namakanja tijekom fermentacije. Ta je faza ključna u dobivanju tipičnog osjetilnog profila vina Casauria. Tehnike dozrijevanja i razina kontrole koja je moguća u modernim vinarijama tog područja osiguravaju autentičnost proizvoda i njegovu dugovječnost.

8.3. *B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnoj sredini*

Vina Casauria koja se proizvode na tradicionalan način intenzivne su rubin crvene boje sa suptilnim ljubičastim nijansama koje dugim dozrijevanjem poprimaju granatno crvenu boju. Za mlađa je vina karakteristična aroma zrelog crvenog voća sa začinima, intenzivna i složena. Kad vino dozrijeva u hrastovim bačvama, okusi i mirisi mogu imati suptilne note drva.

Okus je suh, s ugodnom razinom tanina i skladan. S vremenom se vino razvija i postaje sve složenije i mekše.

Taj osjetilni profil obično se povezuje s utjecajem mikroklime područja proizvodnje na grožđe Montepulciano, sortu koja je savršeno prilagođena području Casauria.

Vina Casauria trebala bi se posluživati na temperaturi od 16 °C do 18 °C u velikim čašama kako bi njihova složenost maksimalno došla do izražaja.

8.4. *C) Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B*

Kombinacija klimatskih i ljudskih čimbenika povezana je, s jedne strane, s pedoklimatskim uvjetima uzgoja i izrazitim vinogradarskim karakterom [tog područja], a s druge strane sa sve razvijenijom kulturom vina. Ti su čimbenici ključni za proizvodnju kvalitetnog grožđa, koje je osnova za postizanje značajnih, karakterističnih i prepoznatljivih svojstava vina Casauria.

Pedoklimatski uvjeti savršeni su za kasno dozrijevanje grožđa Montepulciano, kojem je za postizanje najboljeg fenološkog stanja potrebno oko 2 000 stupanj-dana. Budući da je toj sorti vinove loze potrebno više sunčanih sati, znatno joj pogoduju izražene razlike u dnevnim i noćnim temperaturama tijekom fenološkog dozrijevanja. Zbog tih razlika nastaju optimalni uvjeti za nakupljanje dragocjenih aromatskih spojeva u grozdovima, što bobicama i sjemenkama grožđa omogućuje potpuno dozrijevanje. Sjemenke su izvor tanina, koji znatno doprinose velikom potencijalu za dozrijevanje vina Casauria.

Od sorte grožđa Montepulciano proizvode se vina Casauria na kopnenom području pokrajine Pescare, tj. na području Casauria. Iz prethodnog je opisa jasno da je ta sorta grožđa uspjela postići svoj puni potencijal i karakteristična svojstva povezana s njezinim mirisima i okusima. U tom je kontekstu prilagodljivost te sorte grožđa specifičnom pedoklimatskom okruženju potaknula spontane mutacije. To je dovelo do posebnih morfoloških i fenoloških funkcija koje doprinose dobivanju izvrsnog grožđa.

Kvaliteta i svojstva vina Casauria također su usko povezani s ljudskim čimbenicima opisanima u dijelu A točki 2.

Na području proizvodnje vina Casauria stoljećima se uzgaja grožđe i proizvodi vino.

U zadnje se vrijeme postiže gospodarska održivost zahvaljujući svojstvima krajolika i radu brojnih proizvođača. Potonji su iskoristili povijesnu priliku koju im je pružio veliki napredak u proizvodnim tehnikama i znanstvenim spoznajama, kako na polju tako i u vinariji, i maksimalno povećali potencijal proizvedenih vina.

Kultura održivosti vinograda omogućila je optimizaciju uzgoja grožđa sorte Montepulciano. Vinogradarska praksa vodi sve više računa o ekologiji, što pozitivno utječe na tlo, bioraznolikost, gospodarske subjekte i, prije svega, proizvedeno grožđe. To je izravno doprinijelo kvaliteti i organoleptičkima svojstvima vina Casauria.

Danas gospodarski subjekti mogu iskoristiti velike prednosti znatno poboljšanih uvjeta proizvodnje u vinariji. Industrija raspolaže tehnologijom i opremom za svaku fazu proizvodnje vina i omogućuje potpuno očuvanje izvrsne kvalitete grožđa.

Zahvaljujući kapacitetima tog područja i vrijednom radu proizvođača, toponim Casauria 2006. je postao sinonim za vina koja se proizvode na području navedenom u ovoj specifikaciji. Ta su vina rezultat stoljetne tradicije i tržište je sve zainteresiranije za njih. Ta se tradicija ogleda u kvaliteti vina Casauria, koja imaju posebna svojstva nastala skladnim međudjelovanjem ljudskog rada i skupa okolišnih čimbenika, po kojima se razlikuju od drugih vina proizvedenih od grožđa Montepulciano na drugim područjima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

U skladu s člankom 5. stavkom 1. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 2019/33, vina sa ZOI-jem „Casauria” mogu se proizvoditi i dozrijevati bilo gdje na upravnom području općina na području proizvodnje, kao i na cijelom upravnom području pokrajine Pescare, pod uvjetom da dotični gospodarski subjekti dokažu da su prije datuma objave odluke o zaštiti naziva „Casauria” proizvodili i provodili proces dozrijevanja vina na području „Casauria”, koje je već postojeće potpodručje zaštićene oznake izvornosti „Montepulciano d'Abruzzo”, tijekom najmanje dvije vinogradarske godine i da se ta vina proizvode od grožđa iz vinograda kojima upravljaju ti isti gospodarski subjekti.

Sljedeće općine pokrajine Pescare koje nisu uključene u specifikaciju iz članka 3. (Područje proizvodnje grožđa) mogu obavljati djelatnosti povezane s proizvodnjom:

— 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 i

— Villa Celiera.

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Kako bi se očuvala kvaliteta i ugled vina, zajamčilo njihovo podrijetlo i osigurala djelotvorna kontrola jačanjem kontrole njihovih posebnih svojstava i kvalitete, primjenjuje se zaštitna mjera za oznaku izvornosti, koja je od koristi svim gospodarskim subjektima: punjenje u boce mora se odvijati na istom području kao i vinifikacija i dozrijevanje, u skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Osim toga, prijevoz i punjenje u boce izvan područja proizvodnje mogu ugroziti kvalitetu vina Casauria jer bi se izložilo redoks reakcijama, naglim promjenama u temperaturi i mikrobiološkoj kontaminaciji. To bi moglo negativno utjecati na fizikalno-kemijska svojstva, kao što su najmanja ukupna kiselost ili najmanja količina ekstrakta bez šećera te organoleptička svojstva, kao što su boja, miris i okus.

Ti se rizici povećavaju s prijeđenom udaljenošću. Suprotno tome, punjenjem u boce na području podrijetla osigurava se da serije vina ostanu na istom mjestu ili se što manje premještaju, čime se čuvaju svojstva i obilježja proizvoda. S obzirom na povezanost tih aspekata s iskustvom te opsežnim tehničkim i znanstvenim saznanjima o vinima koja su proizvođači vina sa ZOI-jem Casauria stjecali godinama, punjenje u boce provodi se na području podrijetla najboljim tehnikama za očuvanje svih fizikalnih, kemijskih i organoleptičkih svojstava utvrđenih u specifikaciji proizvoda za ta vina. U punionicama izvan područja proizvodnje mogu se omogućiti isti tehnološki uvjeti pakiranja. Međutim, navedeni optimalni uvjeti zasigurno će se djelotvornije osigurati punjenjem u boce u objektima koji se nalaze na području proizvodnje. Takvi objekti, osim što su izrazito dobro upućeni u posebna svojstva vina, imaju izravan interes za očuvanje razine kvalitete, imidža i ugleda oznake izvornosti. U skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a punjenjem u boce na području proizvodnje želi se nadležnom tijelu omogućiti što djelotvornije, učinkovitije i ekonomičnije praćenje. Ispunjavanje tih zahtjeva ne može se u jednakoj mjeri osigurati izvan područja proizvodnje. Kontrolno tijelo koje provodi godišnju provjeru usklađenosti s odredbama specifikacije može vrlo brzo zakazati inspekcijske posjete svim uključenim poduzećima na području proizvodnje u vrijeme kad se vino Casauria puni u boce u skladu s odgovarajućim planom inspekcija. Cilj je sustavno osiguravati da se u boce mogu puniti isključivo certificirane pošiljke vina Casauria koje su prošle fizikalno-kemijska i organoleptička testiranja koja provodi kontrolno tijelo. Tako se provode učinkovitije provjere, ograničava se trošak za proizvođače, a potrošačima se maksimalno jamči autentičnost vina.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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