C/2025/4081

22.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/4081)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Casauria”

PDO-IT-02972

Datum van aanvraag: 7.7.2023

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Casauria

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Casauria en Casauria “Riserva”

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood met subtiele paarse tinten, na verloop van tijd verkleurend naar granaatrood;

Aroma’s: rijp rood fruit en kruiden, intens, complex;

Smaak: droog, vol, robuust, harmonieus, aangenaam tanninerijk, kan smaakvol zijn; naarmate de wijn zich ontwikkelt, krijgt hij meer complexiteit en wordt hij zachter.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 %; met de vermelding “Riserva”: 13,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 24 gram per liter; met de vermelding “Riserva”: 26 gram per liter.

Wanneer de wijn enige tijd in houten vaten heeft gelegen of is bewaard, kunnen er subtiele houtaroma’s ontstaan.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143 van 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Voorschriften voor de wijnbouw – Natuurlijke milieuomstandigheden

Teeltwijze

Wijngaarden die bestemd zijn voor de productie van wijn met de BOB "Casauria" moeten worden aangeplant in heuvelachtige gebieden of op plateaus. Zij moeten gelegen zijn op een hoogte van maximaal 500 meter boven zeeniveau, behalve in het geval van wijngaarden die aan de middagzon zijn blootgesteld, waarvoor de maximale hoogte 600 meter bedraagt. Gebieden met onvoldoende zonlicht of die in vochtige lagere valleien liggen, zijn niet geschikt.

2. Beschermde traditionele aanduiding "Riserva"

Specifiek oenologisch procedé

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Casauria" en de traditionele aanduiding "Riserva" moet ten minste 24 maanden worden gerijpt. De rijpingstijd begint op 1 november van het jaar waarin de druiven zijn geoogst.

3. Verplichte rijping voor Casauria

Specifiek oenologisch procedé

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Casauria moet ten minste 18 maanden worden gerijpt.

4. Beplantingsdichtheid in de wijngaard

Teeltwijze

De beplantingsdichtheid mag niet minder zijn dan 3 500 planten per hectare, waarbij wijnstokken het enige gewas zijn. Er geldt een uitzondering voor wijnstokken die zijn aangeplant of herplant om langs een pergola te worden geleid, waarvoor de minimale beplantingsdichtheid 3 200 planten per hectare bedraagt.

5. Percentage wijnopbrengst van de druiven

Specifiek oenologisch procedé

De maximale wijnopbrengst van de druiven is 70 %.

5.2. *Maximumopbrengsten:*

1. Casauria en Casauria "Riserva"

63 hectoliter per hectare

2. Casauria en Casauria "Riserva"

9 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de BOB "Casauria" omvat het gehele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri en Turrivalignani; en delen van de administratieve gebieden van de volgende gemeenten in de provincie Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca en Tocco da Casauria.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Montepulciano N

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *A) Bijzonderheden over het geografische gebied*

1) *Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband:*

Het geografische gebied van de BOB Casauria ligt in een gebied met geomorfologische, bodem- en klimaatomstandigheden die sterk verschillen van die van de omliggende regio. Dit is met name te danken aan het bijzondere terrein en de nabijheid van grote bergmassieven.

Het afgebakende geografische gebied omvat de heuvelachtige strook en uitlopers in het binnenland van de provincie Pescara, in het zuidwesten begrensd door het Maiella-massief en in het noordwesten door het Gran Sasso-massief. De bergen van de Abruzzen maken deel uit van de centrale en zuidelijke Apennijnen en vormen het gedeelte waar de Apennijnen hun maximale breedte, hoogte en dichtheid bereiken. De wijnbouw en olijventeelt vinden plaats op heuvelachtige formaties die bestaan uit afzettingen uit het plioceen en het pleistoceen die het Periadriatisch bekken vulden tijdens een mariene sedimentaire cyclus tussen het late tertiair en het vroege quartair. Ze omzomen de zand-/kleiachtige overstromingsgebieden die worden gevormd door de rivier de Pescara. Deze heuvels vormen een glooiend landschap met brede, bijna vlakke heuvels en hellingen die zacht glooien en afgerond zijn. De bodem heeft vrijwel altijd de juiste vruchtbaarheid om de opbrengsten te reguleren. Daarnaast worden de bodems gekenmerkt door een gelijkmatige verspreiding van materiaal, waardoor ze een zand-/kleiachtige structuur hebben, maar ook vrij steenachtig zijn, over het algemeen voldoende los en van verschillende diepten, afhankelijk van de helling en ligging.

Het specifieke geografische gebied wordt gekenmerkt door bijzondere klimatologische omstandigheden die nauw verband houden met de geologische ontwikkeling en vorm van het landschap. Dit wordt gekenmerkt door uitgestrekte heuvels die blootstaan aan zon en wind en de dominante aanwezigheid van de bergmassieven Gran Sasso en Maiella. Deze bergen beschermen het gebied tegen de koude westenwind en zorgen voor grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

De wijnstokken worden geteeld op een hoogte tussen 200 en 600 meter boven zeeniveau, op hellingen met een uiteenlopende hellingshoek en ligging. Grond op de vochtige valleibodem met ongeschikte ligging wordt niet gebruikt voor de wijnbouw.

De totale neerslag bedraagt gemiddeld ongeveer 800 mm per jaar. De regenachtigste periode ligt tussen november en januari (meer dan 80 mm/maand), terwijl de maand met de laagste neerslag juli is: ongeveer 30 tot 40 millimeter.

Het klimaat is gematigd, met gemiddelde jaartemperaturen variërend van 12 °C in april tot 16 °C in oktober, maar neigt naar heet en droog in juli en augustus, met gemiddelde temperaturen van 24-25 °C. De thermische index van Winkler, d.w.z. de gemiddelde actieve temperatuur in de periode van april tot en met oktober, afhankelijk van de hellingen en de ligging, ligt tussen 1 800 en 2 200 graaddagen.

8.2. *2) Menselijke factoren die bijdragen aan het verband*

Het geografische gebied heeft een historische band met de plaatsnaam Casauria dankzij de aanwezigheid van een prachtige romaanse abdij, San Clemente a Casauria, die zijn naam aan het gebied heeft gegeven. De meest betrouwbare historische bron is "Chronicon Casauriense", waarin wordt beschreven hoe de hoge vruchtbaarheid van de gebieden rondom de meanders van de rivier de Pescara ervoor zorgde dat de abdij en haar landerijen werden gezien als een gouden huis, in het Italiaans "Casa Aurea", vandaar Casauria. Het was een waar paradijs van geneugten, waaronder wijn, dat het waard was om de relikwieën van de martelaar Clemente te ontvangen en te bewaren, aldus Carlo Tedeschi in de publicatie *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo,* in zijn essay *"Insula Piscariae paradisi floridus ortus"* uit 2019.

Het vroegste bewijs van de rijke wijntraditie van het Casauria-gebied zijn de Palmenti di Pietranico, oude bassins uitgehouwen in enorme rotsformaties die verspreid liggen over het gebied. Ze zijn met veel vakmanschap vervaardigd en waarschijnlijk van Italische oorsprong; ze werden gebruikt als bakken om de druiven te persen tot wijn op het land waar ze werden verbouwd. Vervolgens werden de wijnbouw en wijnproductie in de middeleeuwen geassocieerd met het onvermoeibare werk van de benedictijner paters in de verschillende abdijen in de omgeving, waaronder de eerdergenoemde abdij van San Clemente a Casauria en de abdij van Santa Maria d'Arabona in Manoppello, die uit 1209 dateert.

Franco Cercone (1935-2020) stelt in een van zijn vele geschriften: "wij zijn ongetwijfeld veel dank verschuldigd aan de families Mazara en Tabassi, die aan het einde van de 18e eeuw het gebied waar de montepulcianodruif werd verbouwd, hebben uitgebreid. De reden hiervoor is dat deze families weliswaar uitgebreide landerijen in Sulmona en de omliggende gebieden hadden, maar hun zinnen hadden gezet op de vruchtbare gronden voorbij de kloven van Popoli en langs de Valle Pescara".

De klimaatomstandigheden en geologische kenmerken van het bovenste deel van de Val Pescara zijn bijzonder gunstig voor de wijnbouw. Zij zijn de reden waarom de leden van de adel van Sulmona werden overgehaald om hun landerijen in het gebied uit te breiden. Het is waarschijnlijk dat verschillende druivenrassen, waaronder montepulciano, vanuit Mazara naar Torre de Passeri zijn gebracht om daar te worden aangeplant. Bovendien is het specifieke druivenras montepulciano N al lang aanwezig in dit gebied met zijn specifieke omstandigheden, op kleine en middelgrote bedrijven waar de wijnstokken in de 19e eeuw vaak in gobeletvorm werden gesnoeid. Het resultaat was een aanzienlijke ervaring in de teelt en wijnbereiding, die weliswaar traditioneel was, maar toch wijnen opleverde die altijd als uitstekend van kwaliteit werden beschouwd. Dit blijkt uit documenten uit 1821 betreffende de verkoop van druiven en wijnen geproduceerd in Tocco da Casauria.

Daarom spelen menselijke factoren een cruciale rol. Na verloop van tijd hebben sommige wijnbouwers specifieke druivensoorten geïdentificeerd die beter presteren op het gebied van kwaliteit. Deze werden gebruikt bij de selectie van teeltmateriaal. Dankzij de ontwikkeling en verbetering van bepaalde oenologische en wijnbouwprocedés, die een integraal en essentieel onderdeel van het productdossier vormen, hebben de vandaag de dag verkregen producten specifieke en typische kenmerken.

Om deze redenen heeft Vivai Rauscedo, de belangrijkste Italiaanse kwekerij, in 2007 de kloon VCR 456, het Casauria-biotype, goedgekeurd. Het onderscheidt zich met name door zijn vermogen om wijnen te produceren die het meest aangenaam, het meest smaakvol en het meest aromatisch zijn van alle goedgekeurde montepulcianoklonen. Deze kloon is geselecteerd uit planten die zich door de jaren heen perfect hebben aangepast aan het Casauria-gebied.

Dankzij de huidige productieomstandigheden hebben marktdeelnemers in het Casauria-gebied alle theoretische en technische kennis kunnen benutten om de productieprocessen te verbeteren. Met de nodige ervaring op dit gebied is er kennis aanwezig over de beste wijngaarden en de beste klonen van de montepulcianodruif. In de wijnmakerij kan de fermentatietemperatuur perfect worden geregeld, wat de kwaliteit van het maceratieproces als onderdeel van de fermentatie verbetert. Dit is een cruciale fase in het extraheren van het typische sensorische profiel van Casauria-wijn. De rijpingstechnieken en het niveau van controle in de moderne wijnmakerijen van de regio garanderen de authenticiteit van het product en zijn lange houdbaarheid.

8.3. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

De op traditionele wijze geproduceerde Casauria-wijnen hebben een intense robijnrode kleur, met subtiele violette tinten die bij langere rijping granaatrood worden. Het typische aroma van jongere wijnen is rijp rood fruit, met kruiden, intens en complex. Wanneer de wijn in eikenhouten vaten wordt gerijpt, kunnen de smaken en aroma's subtiele houttonen krijgen.

De smaak is droog, aangenaam tanninerijk en harmonieus. Na verloop van tijd komt de wijn tot ontwikkeling en krijgt hij meer complexiteit en zachtheid.

Dit sensorische profiel wordt doorgaans geassocieerd met de invloed van het microklimaat van het productiegebied op de montepulcianodruif, een variëteit die perfect geschikt is voor het Casauria-gebied.

Casauria-wijnen kunnen het beste worden geserveerd bij een temperatuur tussen 16 en 18 °C in grote glazen, zodat de complexiteit van de wijn optimaal tot uiting komt.

8.4. *C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A) en de in punt B) genoemde bijzonderheden.*

De combinatie van klimaat en menselijke factoren houdt enerzijds verband met de bodem- en klimaatomstandigheden van de teelt en het sterk wijnbouwkundige karakter [van het gebied] en anderzijds met de toenemende vakkundigheid in de ontwikkeling van de wijncultuur. Deze factoren zijn essentieel voor de productie van kwaliteitsdruiven, die de basis vormen voor de Casauria-wijnen met hun uitgesproken, onderscheidende en herkenbare kenmerken.

De bodem- en klimaatomstandigheden zijn ideaal voor de late rijping van montepulciano, die ongeveer 2 000 graaddagen nodig heeft om de optimale fenologische toestand te bereiken. Door deze behoefte aan langdurige zonneschijn profiteren de wijnstokken aanzienlijk van de uitgesproken temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de fenologische rijping. Deze verschillen zorgen voor optimale omstandigheden waarin de waardevolle aromatische bestanddelen zich in de druiventrossen kunnen verzamelen, waardoor de individuele druiven en hun pitten volledig kunnen rijpen. De zaden zijn een bron van tanninen, die belangrijk zijn voor het uitstekende rijpingspotentieel van Casauria-wijnen.

Montepulcianodruiven worden gebruikt voor de productie van Casauria-wijn in het binnenland van de provincie Pescara, met andere woorden, het Casauria-gebied. Uit bovenstaande beschrijving blijkt dat deze druif zijn volledige potentieel heeft kunnen ontplooien, met zijn karakteristieke eigenschappen die verband houden met zijn aroma's en smaken. In deze context heeft het aanpassingsvermogen van het druivenras aan de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden spontane mutaties bevorderd. Deze hebben geleid tot specifieke morfologische en fenologische functies die nuttig zijn voor de productie van uitstekende druiven.

De kwaliteit en kenmerken van Casauria-wijnen zijn ook nauw verbonden met de menselijke factoren die in deel A) 2 worden beschreven.

Eeuwenlange druiventeelt en wijnbereiding hebben het productiegebied van de Casauria-wijnen altijd gekenmerkt.

Dankzij een pas ontdekte economische duurzaamheid zijn de kwaliteiten van het landschap en de inspanningen van de vele producenten met elkaar verbonden. Zij hebben de historische kans die zich voordeed dankzij de grote verbeteringen in de productietechnieken en wetenschappelijke kennis, zowel voor het land als in de wijnmakerij, met beide handen aangegrepen en zo het potentieel van de geproduceerde wijnen optimaal benut.

De duurzaamheidscultuur in de wijngaarden heeft gezorgd voor een optimale teelt van de montepulcianodruif. De landbouwpraktijken zijn dan ook steeds meer gericht op het behoud van de ecologie van de wijngaarden, wat ten goede komt aan de bodem, de biodiversiteit, de telers en vooral de geproduceerde druiven. Dit heeft geleid tot een directe verbetering van de kwaliteit en organoleptische kenmerken van Casauria-wijn.

Tegenwoordig kunnen exploitanten aanzienlijk profiteren van de sterk verbeterde productieomstandigheden in de wijnmakerij. De industrie beschikt over technologie en apparatuur voor elke fase van het wijnbereidingsproces, waarbij volledig rekening wordt gehouden met de uitstekende druiven die worden geproduceerd.

Dankzij het talent van de regio en de inspanningen van de producenten werd de plaatsnaam Casauria in 2006 synoniem aan de wijnen die worden geproduceerd in het gebied dat in dit productdossier wordt omschreven. Zij bouwen voort op een eeuwenoude geschiedenis die klaar is om aan een steeds belangrijker wordende markt te worden gepresenteerd. Hun verhaal wordt verteld door de kwaliteit van de Casauria-wijnen die, in vergelijking met andere wijnen die in andere gebieden uit montepulcianodruiven worden geproduceerd, een uitdrukking zijn van onderscheidende kenmerken die het resultaat zijn van de harmonieuze interactie tussen menselijke activiteit en de som van omgevingsfactoren.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig artikel 5, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 2019/33 mogen wijnen met de BOB "Casauria" worden geproduceerd en gerijpt op het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten in het productiegebied, alsmede op het gehele administratieve grondgebied van de provincie Pescara, mits de betrokken marktdeelnemers aantonen dat zij vóór de datum van bekendmaking van het besluit tot toekenning van de bescherming van de benaming "Casauria" gedurende ten minste twee wijnbouwseizoenen wijnen hebben geproduceerd en gerijpt in "Casauria", een reeds bestaand deelgebied van de beschermde oorsprongsbenaming "Montepulciano d'Abruzzo", en dat deze wijnen zijn geproduceerd met druiven afkomstig van wijngaarden die door diezelfde marktdeelnemers worden beheerd.

De volgende gemeenten van de provincie Pescara die niet in artikel 3 (productiegebied van de druiven) van het productdossier zijn opgenomen, mogen activiteiten in verband met de productie uitvoeren:

— 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

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Met het oog op het behoud van de kwaliteit en de reputatie van de wijnen, de garantie van hun oorsprong en de doeltreffendheid van de controles door middel van een strengere controle op hun specifieke kenmerken en kwaliteit, is er een beschermende maatregel voor de oorsprongsbenaming die ten goede komt aan alle betrokken marktdeelnemers: het bottelen moet plaatsvinden in hetzelfde gebied als waar de wijn is bereid en gerijpt, overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving.

Daarnaast kunnen het vervoer en het bottelen buiten het productiegebied de kwaliteit van de "Casauria"-wijn aantasten, omdat de wijn dan wordt blootgesteld aan redoxreacties, plotselinge temperatuursveranderingen en microbiologische verontreiniging. Dit kan een negatief effect hebben op de fysische en chemische kenmerken, zoals de minimale totale zuurgraad of het minimale suikervrije extract, en op de organoleptische kenmerken zoals kleur, aroma en smaak.

Het risico daarvan neemt toe naarmate de afstand tot het productiegebied groter wordt. Wanneer botteling echter in het gebied van oorsprong plaatsvindt en partijen wijn niet of over zo kort mogelijke afstanden worden vervoerd, blijven de kenmerken en kwaliteiten van het product beter behouden. Dankzij deze aspecten, die verband houden met de ervaring en de uitgebreide technische en wetenschappelijke kennis van de wijnen die wijnmakers van de BOB "Casauria" in de loop der jaren hebben opgedaan, wordt het bottelen in het gebied van oorsprong met de beste technieken uitgevoerd om alle fysische, chemische en organoleptische eigenschappen die in het productdossier voor deze wijnen zijn vastgelegd, te behouden. Bottelinstallaties buiten het productiegebied kunnen feitelijk dezelfde technologische verpakkingsvoorwaarden bieden. Niettemin zal beslist beter aan bovengenoemde optimale voorwaarden worden voldaan als de wijn wordt gebotteld door bedrijven die in het productiegebied zijn gevestigd. Dergelijke inrichtingen hebben niet alleen een grondig inzicht in de bijzondere kwaliteiten van deze wijn, maar hebben ook rechtstreeks belang bij het behoud van het kwaliteitsniveau, het imago en de reputatie van de oorsprongsbenaming. Overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving vindt het bottelen in het productiegebied plaats om de bevoegde instantie in staat te stellen zo doeltreffend, doelmatig en kosteneffectief mogelijk toezicht uit te oefenen. Deze vereisten kunnen buiten het productiegebied niet in dezelfde mate worden gewaarborgd. De toezichthoudende instantie die de jaarlijkse controle op de naleving van de bepalingen van het productdossier uitvoert, kan zeer snel de controlebezoeken aan alle betrokken bedrijven in het productiegebied plannen op het moment dat de Casauria-wijn wordt gebotteld, overeenkomstig het desbetreffende controleplan Aldus wordt systematisch gewaarborgd dat alleen partijen Casauria-wijn die de fysisch-chemische en organoleptische tests van de toezichthoudende instantie met goed gevolg hebben doorstaan, worden gebotteld. Dit maakt het mogelijk om betere resultaten te bereiken in de zin van doeltreffendere controles tegen beperkte kosten voor de producenten en maximale garanties voor de consument ten aanzien van de authenticiteit van de wijn.

Link naar het productdossier

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