Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vinicol

(C/2025/4081)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o procedură de opoziție.

DOCUMENT UNIC

„Casauria”

PDO-IT-02972

Data cererii: 7.7.2023

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Casauria

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Casauria și Casauria „Riserva”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubiniu intens, cu reflexe subtile de purpuriu, intens până la grena pe măsură ce se învechește;

Arome: fructe roșii coapte și mirodenii, intense, complexe;

Gust: sec, plin, corpolent, armonios, pur taninos, poate fi aromat; pe măsură ce se maturează, vinul dobândește o complexitate mai mare și se accentuează senzația de moliciune;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %; pentru categoria „Riserva”: 13,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 24 de grame per litru; pentru categoria „Riserva”: 26 g/l.

În cazul în care vinul a stat o perioadă sau a fost lăsat în butoaie de lemn, acest lucru îi poate conferi arome cu note subtile de lemn.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Norme privind viticultura – Condițiile naturale ale mediului

Practică de cultivare

Plantațiile viticole dedicate producției de vin cu DOP „Casauria” trebuie să fie plantate în zone cu dealuri sau platouri. Acestea trebuie să fie situate la o altitudine de cel mult 500 de metri deasupra nivelului mării, cu excepția plantațiilor viticole care beneficiază de lumină solară la prânz, unde altitudinea maximă este de 600 de metri. Suprafețele de teren care nu sunt suficient de însorite sau care se află în văi mai joase și umede nu sunt adecvate.

2. Mențiunea tradițională protejată „Riserva”

Practică oenologică specifică

Vinul cu denumirea de origine protejată „Casauria” și mențiunea tradițională „Riserva” trebuie să facă obiectul unei perioade obligatorii de învechire de cel puțin 24 de luni. Perioada de învechire începe la data de 1 noiembrie a anului de producție a strugurilor.

3. Învechire obligatorie pentru Casauria

Practică oenologică specifică

Vinul cu denumirea de origine protejată Casauria trebuie să fie lăsat să se învechească obligatoriu cel puțin 18 luni.

4. Densitatea de plantare în podgorie

Practică de cultivare

Densitatea de plantare nu trebuie să fie mai mică de 3 500 de butuci pe hectar, iar vița-de-vie trebuie să fie singura cultură. Există o excepție în cazul viței-de-vie plantate sau replantate pentru formarea de pergole, pentru care densitatea minimă este de 3 200 de butuci pe hectar.

5. Randamentul în vin exprimat în procente

Practică oenologică specifică

Randamentul maxim în vin este de 70 %.

5.2. *Randamentul maxim:*

1. Casauria și Casauria „Riserva”

63 de hectolitri per hectar

2. Casauria și Casauria „Riserva”

9 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Suprafața productivă a DOP „Casauria" cuprinde întregul teritoriu administrativ al următoarelor comune din provincia Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri și Turrivalignani și părți din teritoriile administrative ale următoarelor comune din provincia Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca și Tocco da Casauria.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vinificație**

Montepulciano N

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *A) Detalii privind arealul geografic*

1) *Factori naturali relevanți pentru legătură:*

Arealul geografic al denumirii Casauria este situat într-o zonă cu condiții geomorfologice, pedoclimatice care sunt foarte diferite de cele ale regiunii înconjurătoare. Acest lucru se datorează în special reliefului și proximității sale față de masivele muntoase de dimensiuni mari.

Arealul geografic delimitat include fâșia deluroasă interioară și dealurile de la poalele provinciei Pescara, mărginite la sud-vest de masivul Maiella, iar la nord-vest de masivul Gran Sasso. Munții Abruzzo fac parte din lanțul Apeninului central și sudic și formează secțiunea în care Munții Apenini ating lățimea, altitudinea și densitatea maxime. Cultivarea viței de vie și a măslinului are loc pe formațiuni colinare alcătuite din depozite plio-pleistocene care s-au sedimentat în bazinul Periadriatic în timpul unui ciclu sedimentar marin între sfârșitul Terțiarului și începutul Cuaternarului. Acestea formează o frontieră în jurul câmpurilor inundabile nisipoase și argiloase formate de râul Pescara. Aceste dealuri creează un peisaj ondulat, cu movile largi, aproape plate și pante blânde și rotunjite. Aproape invariabil, solul are un nivel adecvat de fertilitate pentru a regla randamentele. În plus, se caracterizează printr-o distribuție uniformă a materialului, formând soluri cu structură argilo-nisipoasă, dar și destul de pietroase, în general suficient de moi și cu adâncimi variabile în funcție de pantă și aspect.

Arealul geografic specific este caracterizat de condiții climatice deosebite, strâns legate de dezvoltarea geologică și de forma peisajului. Acesta se caracterizează prin dealuri largi expuse la soare și vânt și prin prezența dominantă a masivelor muntoase Gran Sasso și Maiella. Acești munți protejează zona de vânturile reci din vest și provoacă diferențe semnificative de temperatură între zi și noapte.

Vița-de-vie este cultivată la altitudini cuprinse între 200 și 600 de metri deasupra nivelului mării, cu înclinații și aspecte diferite, în funcție de pantă. Sunt excluse terenurile umede de pe fundurile văilor și terenurile cu caracteristici puțin propice.

Media anuală a cantității totale de precipitații este de aproximativ 800 mm. Perioada cea mai ploioasă este cea cuprinsă între lunile noiembrie și ianuarie, peste 80 mm/lună, în vreme ce luna cu cea mai scăzută cantitate absolută de precipitații este luna iulie: aproximativ 30-40 mm.

Clima este temperată, temperaturile medii anuale fiind cuprinse între 12 °C în aprilie și 16 °C în octombrie, însă în lunile iulie și august clima este caldă și aridă, cu temperaturi medii de 24-25 °C. Indicele termic Winkler, adică temperatura medie activă în perioada aprilie-octombrie, în funcție de pante și aspect, este cuprins între 1 800 și 2 200 de grade-zi.

8.2. *2) Factori umani relevanți pentru legătură*

Arealul geografic are o legătură tradițională cu toponimul Casauria, datorită prezenței unei abații romane impresionante, San Clemente a Casauria, care a dat numele zonei. Sursa istorică cea mai de încredere este „Chronicon Casauriense", în care se relatează că fertilitatea crescută a locurilor înconjurate de meandrul râului Pescara a făcut ca abația și terenurile din jurul acesteia să pară o casă de aur, în limba italiană „Casa Aurea" și, prin urmare, Casauria. Potrivit lui Carlo Tedeschi în publicația *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo,* în eseul său *„Insula Piscariae paradisi floridus ortus"* din 2019, locul a fost un adevărat paradis al deliciilor, inclusiv al vinului, demn să primească și să păstreze relicvele martirului Clemente.

Cele mai vechi dovezi ale marii tradiții viticole din regiunea Casauria sunt Palmenti di Pietranico, bazine străvechi acoperite de stânci masive, răspândite în întreaga zonă. Create cu mare îndemânare și probabil de origine italică, acestea erau folosite ca bazine pentru transformarea strugurilor în vin pe terenurile unde erau cultivați. Ulterior, în Evul Mediu, cultivarea viței-de-vie și vinificația au fost asociate cu activitatea neobosită a călugărilor din ordinul Benedictin din diferitele abații din zonă, inclusiv abația San Clemente a Casauria, menționată mai sus, și abația Santa Maria d'Arabona din Manoppello, care datează din 1209.

Franco Cercone (1935-2020) afirmă în una dintre numeroasele sale scrieri: „fără îndoială, le suntem datori familiilor Mazara și Tabassi care, la sfârșitul anului 1700, au extins zona în care a fost cultivat soiul Montepulciano. Motivul este că, deși aceste familii dețineau proprietăți extinse în Sulmona și în zonele învecinate, ele și-au îndreptat atenția către terenurile fertile de dincolo de defileurile de la Popoli și de-a lungul Văii râului Pescara".

Condițiile climatice și caracteristicile geologice ale părții din amonte a văii Val Pescara sunt deosebit de favorabile pentru viticultură. Acestea sunt motivul pentru care membrii nobilimii din Sulmona au fost convinși să își extindă posesiunile în această zonă. Este posibil ca diferite soiuri de struguri, inclusiv Montepulciano, să fi fost luate din Mazara pentru a fi plantate în Torre de Passeri. De asemenea, soiul specific de struguri Montepulciano N este prezent de mult timp în această zonă, cu condițiile sale specifice, în exploatații mici și mijlocii, conducerea viței-de-vie realizându-se adesea utilizând metoda „gobelet" în secolul al XIX-lea. Rezultatul a fost o experiență semnificativă în ceea ce privește cultivarea și vinificația, care, deși sunt activități tradiționale, produceau totuși vinuri care au fost întotdeauna considerate de o calitate excelentă. Acest lucru este atestat de documentele din 1821 privind vânzarea strugurilor și a vinurilor produse în Tocco da Casauria.

Prin urmare, factorii umani joacă un rol esențial. De-a lungul timpului, unii viticultori au identificat tulpini specifice care sunt mai receptive la factorii de calitate. Acestea au fost utilizate pentru selectarea materialului de reproducere. Datorită dezvoltării și îmbunătățirii anumitor practici vitivinicole și oenologice, care constituie o parte integrantă și esențială a caietului de sarcini, produsele obținute în prezent au caracteristici distincte și tipice.

Din aceste motive, în 2007, Vivai Rauscedo, principala pepinieră italiană, a aprobat clona VCR 456, biotipul Casauria. Aceasta se distinge în mod specific prin capacitatea sa de a produce cele mai plăcute, mai gustoase și mai aromate vinuri dintre toate clonele aprobate ale soiului Montepulciano. Această clonă a fost selectată din plante care s-au dovedit perfect adaptate din punct de vedere istoric la zona Casauria.

Prin urmare, condițiile actuale de producție au permis cultivatorilor din zona Casauria să profite de toate cunoștințele teoretice și tehnice pentru a îmbunătăți procesele de producție. Pe câmp, aceștia cunosc și selectează cele mai bune plantații viticole și cele mai bune clone ale strugurilor Montepulciano. În cramă, temperatura de fermentare poate fi perfect reglată, ceea ce îmbunătățește calitatea procesului de macerare a strugurilor în timpul fermentării. Aceasta este o etapă esențială în extragerea profilului senzorial tipic al vinului Casauria. Tehnicile de maturare și nivelul de control posibil în unitățile de vinificație moderne din zonă asigură autenticitatea produsului și longevitatea sa ridicată.

8.3. *B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Vinurile din Casauria produse în mod tradițional au o culoare roșu-rubiniu intens, cu reflexe violete discrete, care se transformă în grena pe parcursul perioadei lungi de învechire. Aroma tipică a vinurilor tinere este de fructe roșii coapte, de mirodenii, intensă, complexă. Atunci când vinul este maturat în butoaie de stejar, gusturile și aromele pot avea note subtile de lemn.

Gustul este sec, potrivit de taninos și armonios. Odată cu trecerea timpului, vinul se maturează, devenind din ce în ce mai complex și mai moale.

Acest profil senzorial este asociat în mod tipic cu influența microclimatului suprafeței productive asupra strugurilor Montepulciano, un soi perfect adaptat zonei Casauria.

Vinurile Casauria ar trebui servite la o temperatură cuprinsă între 16 și 18 °C în pahare mari, pentru a permite ca întreaga complexitate a vinului să fie resimțită în timpul degustării.

8.4. *Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B.*

Combinația dintre factorii climatici și umani este legată, pe de o parte, de condițiile pedoclimatice ale cultivării și de caracterul viticol puternic [al arealului] și, pe de altă parte, de dezvoltarea unor competențe din ce în ce mai bune în domeniul culturii vitivinicole. Acești factori sunt esențiali pentru producerea strugurilor de calitate care stau la baza vinurilor din Casauria, cu caracteristicile lor semnificative, distinctive și recognoscibile.

Condițiile pedoclimatice sunt perfect adaptate pentru maturarea târzie a Montepulciano, care necesită aproximativ 2 000 de grade-zi pentru a atinge cea mai bună stare fenologică. Întrucât are nevoie de multe ore de soare, vița de vie beneficiază foarte mult de diferențele mari de temperatură între zi și noapte în timpul maturării fenologice. Aceste diferențe creează condiții optime pentru acumularea componentelor aromatice prețioase în ciorchinii de struguri, permițând coacerea completă a fiecărui ciorchine de struguri și a semințelor acestora. Semințele sunt o sursă de taninuri care sunt importante pentru asigurarea potențialului ridicat de învechire al vinurilor din Casauria.

Soiul Montepulciano este utilizat pentru producerea vinului Casauria în arealul interior al provinciei Pescara, cu alte cuvinte în arealul Casauria. Descrierea de mai sus arată că acest soi de struguri și-a putut exprima întregul potențial, datorită caracteristicilor sale legate de aromele și gustul său. În acest context, adaptabilitatea soiului de struguri la solul specific și la mediul climatic specific a facilitat apariția unor mutații spontane. Acestea au dat naștere unor funcții morfologice și fenologice specifice care sunt utile pentru producția de struguri excelenți.

Calitatea și caracteristicile vinurilor Casauria sunt, de asemenea, strâns legate de factorii umani descriși în partea A) punctul 2.

Secolele de experiență în cultivarea strugurilor și producția de vin și-au pus întotdeauna amprenta pe zona de producție a vinurilor Casauria.

Calitățile peisajului și eforturile numeroșilor producători s-au împletit pentru a asigura o nouă sustenabilitate economică. Producătorii au profitat cu succes de oportunitatea istorică oferită de marile evoluții ale tehnicilor de producție și ale cunoștințelor științifice, atât pe câmpuri, cât și în cramă, maximizând potențialul vinurilor produse.

Cultura sustenabilității plantațiilor viticole a permis optimizarea cultivării strugurilor Montepulciano. Într-adevăr, practicile agricole se concentrează din ce în ce mai mult pe protecția mediului în cadrul plantațiilor viticole, în beneficiul solului, al biodiversității, al operatorilor și, mai ales, al strugurilor produși. Acest lucru a condus la o îmbunătățire directă a calității și a caracteristicilor organoleptice ale vinului Casauria.

În prezent, producătorii pot beneficia în mare măsură de condițiile de producție mult mai bune din unitatea de vinificație. Industria dispune de tehnologie și echipamente pentru fiecare etapă de vinificație, asigurând totodată pe deplin calitatea excelentă a strugurilor produși.

Datorită talentului și eforturilor producătorilor din areal, în 2006 denumirea geografică Casauria a devenit sinonimă cu vinurile produse în arealul descris în prezentul caiet de sarcini. Aceștia sunt moștenitori ai secolelor de istorie, fiind pregătiți să intre pe o piață din ce în ce mai interesată. Povestea lor este ilustrată de calitatea vinurilor din Casauria care, în comparație cu alte vinuri produse din Montepulciano în alte zone, reprezintă o expresie a caracteristicilor distinctive care rezultă din interacțiunea armonioasă a activității umane și din suma factorilor de mediu.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În conformitate cu articolul 5 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 2019/33, vinurile cu DOP „Casauria” pot fi produse și maturate oriunde pe teritoriul administrativ al comunelor din arealul de producție, precum și pe întreg teritoriul administrativ al provinciei Pescara, cu condiția ca operatorii implicați să demonstreze că, înainte de data publicării deciziei de acordare a protecției denumirii „Casauria”, au produs și au maturat vinuri în „Casauria”, un subareal preexistent al denumirii de origine protejate „Montepulciano d'Abruzzo”, timp de cel puțin doi ani viticoli, și că aceste vinuri sunt obținute din struguri de pe plantațiile viticole gestionate de aceiași producători.

Următoarele comune din provincia Pescara, care nu sunt incluse în caietul de sarcini la articolul 3 (suprafața productivă a strugurilor) pot efectua operațiuni legate de producție:

— 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

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pentru a menține calitatea și reputația vinurilor, pentru a garanta originea acestora și pentru a asigura eficacitatea controalelor prin consolidarea controlului caracteristicilor și calității lor specifice, există o măsură de protecție a denumirii de origine care aduce beneficii tuturor operatorilor în cauză: îmbutelierea trebuie să aibă loc în același areal ca vinificația și maturarea, în conformitate cu legislația UE relevantă.

În plus, transportul și îmbutelierea în afara arealului de producție pot compromite calitatea vinului Casauria, deoarece acesta este astfel expus fenomenelor de oxidoreducere, schimbărilor bruște de temperatură și contaminării microbiologice. Acest lucru poate avea efecte negative asupra caracteristicilor fizice și chimice, cum ar fi aciditatea totală minimă sau limita minimă a extractului fără zahăr, precum și asupra caracteristicilor organoleptice, cum ar fi culoarea, aroma și gustul.

Aceste riscuri cresc pe măsură ce este parcursă o distanță mai mare. În schimb, îmbutelierea în arealul de origine garantează că loturile de vin rămân pe loc sau că mișcarea lor este menținută la un nivel minim, ceea ce permite păstrarea caracteristicilor și a calităților produsului. Ca urmare a acestor aspecte, care sunt legate de experiența și de cunoașterea tehnico-științifică aprofundată a vinurilor, pe care producătorii de vin cu DOP Casauria le-au acumulat de-a lungul anilor, îmbutelierea se realizează în arealul de origine cu ajutorul celor mai bune tehnici, concepute pentru conservarea tuturor caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice prevăzute în caietul de sarcini pentru aceste vinuri. Unitățile de îmbuteliere din afara arealului de producție pot oferi, într-adevăr, aceleași condiții tehnologice de ambalare. Cu toate acestea, condițiile optime menționate mai sus sunt cu siguranță îndeplinite într-un mod mai eficient dacă îmbutelierea este efectuată de unități situate în arealul de producție. Pe lângă faptul că au o înțelegere profundă a calităților specifice ale acestui vin, aceste unități sunt interesate în mod direct de menținerea nivelului de calitate, a imaginii și a reputației denumirii de origine. În conformitate cu legislația UE relevantă, îmbutelierea în arealul de producție este menită să permită organismului competent să efectueze monitorizarea într-un mod cât mai eficace, eficient și economic. Îndeplinirea acestor cerințe nu poate fi asigurată în aceeași măsură în afara arealului de producție. Organismul de control care efectuează controlul anual al respectării dispozițiilor caietului de sarcini poate programa foarte rapid vizitele de inspecție la toate întreprinderile implicate din arealul de producție, la momentul îmbutelierii vinului Casauria, în conformitate cu planul de control respectiv. Obiectivul este de a se garanta în mod sistematic că pot fi îmbuteliate numai loturile de vin Casauria care au fost certificate, deoarece au trecut testele fizico-chimice și organoleptice efectuate de organismul de control. Acest lucru permite obținerea celor mai bune rezultate în ceea ce privește eficacitatea controalelor, cu costuri limitate pentru producători, pentru a le oferi consumatorilor toate garanțiile legate de autenticitatea vinului.

Link către caietul de sarcini al produsului

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