C/2025/4081

22.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2025/4081)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Casauria“

PDO-IT-02972

Dátum žiadosti: 7.7.2023

1. **Názov na zápis do registra**

Casauria

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak KN*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

Casauria a Casauria „Riserva“

STRUČNÝ OPIS

Farba: sýto rubínovočervená s jemnými fialkastými odtieňmi, ktorá sa vyzrievaním mení na granátovú.

Arómy: zrelé červené ovocie a koreniny, intenzívne, komplexné.

Chuť: suchá, plná, robustná, harmonická, príjemne trieslovinová, môže byť aromatická, s vývojom víno získava väčšiu komplexnosť a stáva sa jemnejším.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 obj. %, v prípade vín označených pojmom „Riserva“: 13,50 obj. %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 24 gramov na liter; v prípade vín označených pojmom „Riserva“: 26 gramov na liter

Ak víno strávilo určitý čas alebo bolo skladované v drevených nádobách, môžu sa v ňom objaviť jemné arómy dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pravidlá pestovania viniča – Prírodné podmienky prostredia

Pestovateľské postupy

Vinohrady určené na výrobu vína s CHOP „Casauria“ musia byť vysadené na pahorkoch alebo náhorných plošinách. Musia sa nachádzať v nadmorskej výške najviac 500 m, s výnimkou vinohradov vystavených poludňajšiemu slnku, pri ktorých je maximálna nadmorská výška 600 m. Plochy s nedostatkom slnečného svitu alebo vo vlhkých nižších častiach údolí nie sú vhodné.

2. Chránený tradičný pojem „Riserva“

Osobitný enologický postup

Víno s chráneným označením pôvodu „Casauria“ a tradičným pojmom „Riserva“ musí vyzrievať počas povinnej doby zrenia najmenej 24 mesiacov. Obdobie zrenia sa začína 1. novembra roku zberu hrozna.

3. Povinné vyzrievanie pri vínach „Casauria“

Osobitný enologický postup

Víno s chráneným označením pôvodu „Casauria“ musí vyzrievať počas povinnej doby zrenia najmenej 18 mesiacov.

4. Hustota výsadby vo vinohrade

Pestovateľské postupy

Hustota výsadby nesmie byť menšia ako 3 500 krov na hektár, pričom vinič predstavuje jedinú plodinu. V prípade výsadby alebo opätovnej výsadby viniča na vedene na pergole platí výnimka povoľujúca minimálnu hustotu 3 200 krov na hektár.

5. Percentuálny podiel hektárového výnosu hrozna na výrobu vína

Osobitný enologický postup

Maximálny hektárový výnos hrozna na výrobu vína je 70 %.

5.2. *Maximálne výnosy:*

1. Casauria a Casauria „Riserva“

63 hektolitrov na hektár

2. Casauria a Casauria „Riserva“

9 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby vín s CHOP „Casauria“ zahŕňa celé administratívne územie týchto obcí v provincii Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri a Turrivalignani; a časti administratívnych území týchto obcí v provincii Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca a Tocco da Casauria.

7. **Muštové odrody**

Montepulciano N

8. **Opis súvislostí**

8.1. *A) Údaje o zemepisnej oblasti*

1. *Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

Zemepisná oblasť označenia „Casauria“ sa nachádza v oblasti s geomorfologickými, pôdnymi a klimatickými podmienkami, ktoré sú veľmi odlišné od podmienok v okolitom regióne. Je to spôsobené najmä osobitým terénom a blízkosťou veľkých horských masívov.

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa vnútrozemský kopcovitý pás a podhoria v provincii Pescara, ktoré na juhozápade ohraničuje masív Maiella a na severozápade masív Gran Sasso. Abruzzské hory sú súčasťou centrálneho a južného apeninského pásma a je to časť, kde Apeniny dosahujú najväčšiu šírku, nadmorskú výšku a hustotu. Pestovanie viniča a olív sa uskutočňuje na pahorkatinách tvorených plio- a pleistocénnymi usadeninami, ktoré vyplnili Periadriatickú platňu počas cyklu ukladania morských sedimentov medzi koncom treťohôr a začiatkom štvrtohôr. Tvoria hranicu okolo piesčito-ílovitých údolných nív vytvorených riekou Pescara. Tieto kopce vytvárajú zvlnenú krajinu charakterizovanú širokými, takmer plochými vyvýšeninami a miernymi a zaoblenými svahmi. Takmer všade má pôda primeranú úroveň úrodnosti na reguláciu výnosov. Okrem toho sa vyznačuje rovnomerným rozložením materiálu vytvárajúceho pôdy s piesčito-ílovitou, ale aj pomerne kamenistou štruktúrou, ktoré sú spravidla dostatočne kypré a majú rozličnú hĺbku v závislosti od sklonu a expozície svahu.

Špecifická zemepisná oblasť sa vyznačuje osobitnými klimatickými podmienkami, ktoré úzko súvisia s geologickým vývojom a tvarom krajiny. Charakterizujú ju široké kopce vystavené slnečnému svitu a vetru a dominantná prítomnosť horských masívov Gran Sasso a Maiella. Tieto hory oblasť chránia pred studenými západnými vetrami a spôsobujú výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou.

Vinič sa pestuje v nadmorskej výške od 200 do 600 m na svahoch s rôznym sklonom a expozíciou v závislosti od lokality. Pôda na vlhkom dne údolia a s nevhodnou expozíciou svahu sa na vinohradníctvo nevyužíva.

Celkový ročný úhrn zrážok je v priemere približne 800 mm. Najdaždivejšie obdobie je od novembra do januára, keď spadne vyše 80 mm zrážok za mesiac, zatiaľ čo mesiacom s absolútnym minimom zrážok je júl: približne 30 až 40 mm.

Podnebie je mierne s priemernými ročnými teplotami od 12 °C v apríli do 16 °C v októbri, ale v júli a auguste býva horúce a suché s priemernými teplotami 24 až 25 °C. Winklerov teplotný index, t. j. priemerná aktívna teplota, sa v období od apríla do októbra v závislosti od sklonu a expozície svahu pohybuje v rozmedzí od 1 800 do 2 200 dennostupňov.

8.2. *2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

Východiskovým bodom historického prepojenia tejto zemepisnej oblasti s toponymom Casauria je nádherné románske opátstvo San Clemente a Casauria, od ktorého oblasť odvodzuje svoj názov. Najspoľahlivejším historickým prameňom je „*Chronicon Casauriense*“, v ktorom sa uvádza, že opátstvo a jeho majetky boli vďaka výbornej úrodnosti lokalít obklopených meandrom rieky Pescara akoby zlatým domom, po taliansky „*Casa Aurea*“, čiže Casauria. Ako uvádza Carlo Tedeschi v eseji „*Insula Piscariae paradisi floridus ortus*“ v publikácii *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* z roku 2019, tento kraj bol skutočným rajom plným pôžitkov, a to aj pôžitkov z vína, hodný prijať a strážiť relikvie mučeníka Klementa.

Najstarším dôkazom o rozsiahlej vinohradníckej tradícii v oblasti Casauria sú tzv. *Palmenti di Pietranico*, prastaré nádrže vyhĺbené v obrovských skalných útvaroch, ktoré sú roztrúsené po celej oblasti. Tieto nádrže boli vytvorené s veľkou zručnosťou, sú pravdepodobne italického pôvodu a slúžili na výrobu vína z hrozna dopestovaného v okolí. Neskôr v stredoveku sa vinohradníctvo a výroba vína spájali s neúnavnou prácou benediktínov v rôznych opátstvach v tejto oblasti, medzi ktorými bolo už spomínané opátstvo San Clemente a Casauria a opátstvo Santa Maria d'Arabona z roku 1209 v obci Manoppello.

Franco Cercone (1935 – 2020) v jednom zo svojich početných spisov uvádza: „Rodine Mazarovcov a Tabassiovcov nepochybne vďačíme za to, že koncom 18. storočia rozšírili oblasť, v ktorej sa pestovala muštová odroda Montepulciano. Dôvodom je, že hoci tieto rodiny vlastnili rozsiahle majetky v Sulmone a susedných oblastiach, obrátili zrak na úrodnú zem rozprestierajúcu sa za roklinami Gole di Popoli a pozdĺž údolia Valle Pescara".

Klimatické podmienky a geologické vlastnosti hornej časti údolia Val Pescara sú pre vinohradníctvo mimoriadne priaznivé. Práve preto sa príslušníci sulmonskej šľachty rozhodli rozšíriť svoje majetky v tejto oblasti. Je pravdepodobné, že Mazarovci dali vysadiť rôzne muštové odrody vrátane odrody Montepulciano v meste Torre de Passeri. Zároveň možno konštatovať, že stáročná prítomnosť predovšetkým muštovej odrody Montepulciano N v tejto oblasti a v jej špecifických podmienkach v malých a stredne veľkých vinárskych podnikoch, v ktorých sa vinič v 19. storočí často vyväzoval na vedení Gobelet, je prameňom významných skúseností s pestovaním viniča a s postupmi výroby vína, ktoré boli síce tradičné, ale i tak umožňovali vyrábať vína tešiace sa vždy povesti výrobkov vynikajúcej kvality. Dokladajú to záznamy z roku 1821 o predaji hrozna a vína vyrobeného v Tocco da Casauria.

Ľudský faktor preto zohráva kľúčovú úlohu. Niektorí vinohradníci časom určili konkrétne kry, pri ktorých sa lepšie prejavovali kvalitatívne faktory, a použili ich pri výbere množiteľského materiálu. Vďaka rozvoju a zdokonaľovaniu niektorých vinohradníckych a enologických postupov, ktoré tvoria neoddeliteľnú a podstatnú súčasť špecifikácie výrobku, majú dnes získané výrobky odlišné a typické vlastnosti.

Práve preto hlavná talianska škôlka Vivai Rauscedo v roku 2007 schválila klon VCR 456, biotyp Casauria. Vyznačuje sa najmä schopnosťou produkovať najpríjemnejšie, najvoňavejšie a najaromatickejšie vína spomedzi všetkých schválených klonov Montepulciano. Tento klon bol vybratý z krov, ktoré sa v minulosti dokonale prispôsobili oblasti Casauria.

Súčasné podmienky výroby preto hospodárskym subjektom v oblasti Casauria umožňujú zužitkovať všetky teoretické a technické poznatky na zlepšenie výrobných procesov. V teréne sa využívajú znalosti a výber najlepších vinohradov a najlepších klonov odrody Montepulciano. Vo vinárskych podnikoch je zas možné dokonale regulovať teplotu kvasenia, čo zlepšuje kvalitu procesu macerácie počas kvasenia. Ide o kľúčovú fázu pri získavaní typického senzorického profilu vína „Casauria". Techniky vyzrievania a úroveň kontroly, ktorú vedia moderné vinárske podniky v tejto oblasti zabezpečiť, zaručujú autentickosť výrobku a jeho dlhú životnosť.

8.3. *B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím*

Vína „Casauria" vyrábané tradičným spôsobom majú intenzívnu rubínovočervenú farbu s jemnými fialovými odtieňmi, ktoré sa dlhým vyzrievaním menia na granátové. Mladšie vína majú typickú arómu zrelého červeného ovocia s tónmi korenín; aróma je intenzívna a komplexná. Keď víno vyzrieva v dubových sudoch, v chuti a arómach sa môžu objaviť jemné tóny dreva.

Chuť je suchá, príjemne trieslovinová a harmonická. Časom sa víno vyvíja a získava väčšiu komplexnosť a jemnosť.

Tento senzorický profil sa zvyčajne spája s vplyvom, ktorý má mikroklíma oblasti výroby na odrodu Montepulciano, ideálne vhodnú pre oblasť Casauria.

Vína „Casauria" sa majú podávať pri teplote 16 až 18 °C vo veľkých pohároch, aby sa čo najviac prejavila komplexnosť vína.

8.4. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Spojenie klimatických a ľudských faktorov súvisí na jednej strane s pôdnymi a klimatickými podmienkami pestovania a so silným vinohradníckym charakterom [danej oblasti] a na druhej strane s čoraz silnejším rozvojom vinárskej kultúry. Tieto faktory sú kľúčové pre produkciu kvalitného hrozna, ktoré je základom vín „Casauria“ a ich výrazných, charakteristických a zreteľných vlastností.

Pôdne a klimatické podmienky sú dokonale vhodné na neskoré dozrievanie hrozna odrody Montepulciano, ktoré potrebuje približne 2 000 dennostupňov, aby dosiahlo najlepší fenologický stav. Táto potreba dlhšieho slnečného svitu znamená, že vinič počas fenologického dozrievania vo veľkej miere využíva výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou. Tieto rozdiely vytvárajú optimálne podmienky na akumuláciu vzácnych aromatických zložiek v strapcoch hrozna a umožňujú úplné dozrievanie jednotlivých bobúľ a jadierok. Jadierka sú zdrojom trieslovín, ktoré sú dôležité pre zabezpečenie úžasného potenciálu vyzrievania vín „Casauria“.

Muštová odroda Montepulciano sa používa na výrobu vína „Casauria“ vo vnútrozemskej oblasti provincie Pescara, teda v oblasti Casauria. Z uvedeného opisu vyplýva, že táto odroda dokáže naplno prejaviť svoj potenciál a dosiahnuť charakteristické vlastnosti spojené s jej arómami a chuťami. V tejto súvislosti umožnila prispôsobivosť tejto muštovej odrody špecifickému pôdnemu a klimatickému prostrediu vznik spontánnych mutácií. Z nich vyplývajú osobitné morfologické a fenologické funkcie, ktoré sú prínosné pre produkciu vynikajúceho hrozna.

Kvalita a vlastnosti vín „Casauria“ takisto úzko súvisia s ľudskými faktormi opísanými v oddiele A bode 2.

Pestovanie viniča a výroba vína sú po stáročia typickou črtou oblasti výroby vín „Casauria“.

Znovunastolená hospodárska udržateľnosť spojila vlastnosti krajiny a úsilie mnohých pestovateľov. Tí sa úspešne chopili historickej príležitosti vyplývajúcej z významného pokroku vo výrobných technikách a vedeckých poznatkoch, a to tak v teréne, ako aj vo vinárskych podnikoch, čím sa maximalizoval potenciál vyrábaných vín.

Kultúra udržateľnosti vinohradov umožnila optimalizovať pestovanie odrody Montepulciano. Poľnohospodárske postupy sa vskutku čoraz viac zameriavajú na to, aby sa dbalo na ekológiu vinohradov v záujme dobrého stavu pôdy, biodiverzity, hospodárskych subjektov a predovšetkým dopestovaného hrozna. Prinieslo to priame zlepšenie kvality a organoleptických vlastností vína „Casauria“.

V súčasnosti môžu hospodárske subjekty výrazne ťažiť z oveľa lepších výrobných podmienok vo vinárskych podnikoch. Toto odvetvie disponuje technológiami a vybavením pre každú fázu výroby vína, pričom sa plne rešpektuje vynikajúca kvalita dopestovaného hrozna.

Vďaka priaznivým podmienkam, ktoré poskytuje táto oblasť, a vďaka úsiliu pestovateľov sa toponymum Casauria v roku 2006 stalo synonymom pre vína vyrobené v oblasti opísanej v tejto špecifikácii. Ide o dedičstvo stáročnej histórie, ktoré je pripravené prezentovať sa na trhu, na ktorom je záujem o tieto výrobky čoraz väčší. Rozprávačom tohto príbehu je samotná kvalita vín „Casauria“, ktoré sú v porovnaní s inými vínami vyrábanými v iných oblastiach z odrody Montepulciano vyjadrením osobitých vlastností vyplývajúcich z harmonického vzájomného pôsobenia ľudskej činnosti a zo súhrnu environmentálnych faktorov.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Podľa článku 5 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) 2019/33 sa vína s CHOP „Casauria“ môžu vyrábať a môžu vyzrievať kdekoľvek na administratívnom území obcí v oblasti výroby, ako aj na celom administratívnom území provincie Pescara pod podmienkou, že príslušné hospodárske subjekty preukážu, že pred dátumom uverejnenia rozhodnutia o priznaní ochrany názvu „Casauria“ počas najmenej dvoch vinohradníckych rokov uskutočňovali vinifikáciu a vyzrievanie vín v oblasti „Casauria“, ktorá predstavuje už existujúcu podoblasť v rámci chráneného označenia pôvodu „Montepulciano d'Abruzzo“, a že vyrábajú tieto vína z hrozna pochádzajúceho z vinohradov, ktoré samy obhospodarujú.

Činnosti súvisiace s produkciou sa môžu vykonávať v týchto obciach provincie Pescara, ktoré nie sú zahrnuté v článku 3 špecifikácie výrobku (Oblasť produkcie hrozna):

— 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

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

S cieľom zachovať kvalitu a povesť vín, zaručiť ich pôvod a zabezpečiť účinnosť kontrol posilnením kontroly ich osobitných vlastností a kvality sa uplatňuje ochranné opatrenie vzťahujúce sa na označenie pôvodu, ktoré je prínosné pre všetky dotknuté hospodárske subjekty: fľašovanie sa musí uskutočňovať v tej istej oblasti ako vinifikácia a vyzrievanie v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ.

Preprava a fľašovanie mimo oblasti výroby môžu navyše znížiť kvalitu vína „Casauria“, pretože víno sa tým vystavuje oxidačno-redukčným reakciám, náhlym zmenám teploty a mikrobiologickej kontaminácii. To môže mať negatívne účinky na fyzikálne a chemické vlastnosti, ako sú minimálna celková kyslosť alebo minimálny bezcukorný extrakt a na organoleptické vlastnosti, ako sú farba, aróma a chuť.

Tieto riziká sa zvyšujú s pribúdajúcou prekonanou vzdialenosťou. Fľašovaním v oblasti pôvodu sa naopak zabezpečuje, že výrobné dávky vína zostanú na mieste alebo že sa obmedzí ich pohyb na minimum, čo umožňuje zachovať vlastnosti a kvality výrobku. Tieto aspekty spojené so skúsenosťami a s rozsiahlymi technickými a vedeckými poznatkami o vínach, ktoré si vinári vyrábajúci vína s CHOP Casauria v priebehu rokov osvojili a rozšírili, znamenajú, že fľašovanie sa vykonáva v oblasti pôvodu pomocou najlepších techník vyvinutých na zachovanie všetkých fyzikálnych, chemických a organoleptických vlastností stanovených v špecifikácii výrobku pre tieto vína. Zariadenia na fľašovanie mimo oblasti výroby môžu v skutočnosti poskytnúť rovnaké technologické podmienky balenia. Uvedené optimálne podmienky však budú určite splnené účinnejšie, ak budú fľašovanie vykonávať prevádzkarne so sídlom v oblasti výroby. Tieto prevádzkarne disponujú nielen dôkladnými znalosťami o špecifických vlastnostiach tohto vína, ale majú priamy záujem na zachovaní úrovne kvality, imidžu a povesti tohto označenia pôvodu. V súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ sa má fľašovaním v oblasti výroby umožniť príslušnému orgánu monitorovanie s maximálnou účinnosťou, efektívnosťou a hospodárnosťou. Tieto požiadavky nemožno mimo oblasti výroby zabezpečiť v rovnakom rozsahu. V súlade s príslušným inšpekčným plánom môže kontrolný orgán, ktorý vykonáva každoročnú kontrolu súladu s ustanoveniami špecifikácie, veľmi rýchlo naplánovať v čase fľašovania vína Casauria inšpekčné návštevy do všetkých podnikov, ktoré pôsobia v oblasti výroby. Cieľom je systematicky zabezpečovať, aby sa mohli fľašovať len dávky vína Casauria, ktoré získali certifikát, že splnili fyzikálne, chemické a organoleptické skúšky, ktoré vykonal inšpekčný orgán. Vďaka tomu je možné dosahovať lepšie výsledky z hľadiska účinnosti kontrol, za obmedzených nákladov pre výrobcov, a to s cieľom poskytovať spotrebiteľom maximálne záruky týkajúce sa autentickosti vína.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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