C/2025/4081

22.7.2025

# Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/4081)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Casauria”**

**PDO-IT-02972**

**Datum för ansökan: 7 juli 2023**

## 1. Namn som ska registreras

Casauria

## 2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

## 3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

## 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Casauria och Casauria ”Riserva”

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd, med diskreta skiftningar som drar åt lila och djupnar till granatrött med åldern.

Doft: mogna röda bär och kryddor, intensiv, komplex.

Smak: Torr, fyllig, robust, harmonisk, med behagliga tanniner, kan vara smakrik. När vinet utvecklas blir det mer komplext och mjukare.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00; med uttrycket ”Riserva”: 13,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24 gram per liter; med uttrycket ”Riserva”: 26 gram per liter.

Om vinet har förvarats en viss tid eller lagrats på ekfat kan subtila ekaromer förekomma.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

**Allmänna analytiska egenskaper**

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Regler för vinodling – naturliga miljöförhållanden

Odlingsmetod

De vinodlingar som används för framställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Casauria” måste planteras i områden med kullar eller platåer. De får ligga högst 500 meter över havet, utom när det gäller vinodlingar som exponeras för sol mitt på dagen, för vilka den maximala tillåtna höjden är 600 meter. Mark som inte får tillräckligt med solljus eller som ligger i fuktiga områden längre ned i dalgångarna är inte lämpliga.

2. Det skyddade traditionella uttrycket ”Riserva”

Särskild oenologisk metod

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Casauria” och det traditionella uttrycket ”Riserva” måste lagras i minst 24 månader. Lagringsperioden inleds den 1 november samma år som druvorna skördas.

3. Obligatorisk lagring för Casauria

Särskild oenologisk metod

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Casauria måste lagras i minst 18 månader.

4. Planteringstäthet på vinodlingarna

Odlingsmetod

Planteringstätheten får inte understiga 3 500 plantor per hektar, och vinstockar ska vara den enda grödan. Ett undantag görs för vinstockar som har planterats, eller återplanterats, för att pergolabeskäras. För dessa är den lägsta planteringstätheten i stället 3 200 plantor per hektar.

5. Skördeuttag

Särskild oenologisk metod

Det största tillåtna skördeuttaget av druvor är 70 %.

5.2 *Högsta avkastning:*

1. Casauria och Casauria ”Riserva”

63 hektoliter per hektar

2. Casauria och Casauria ”Riserva”

9 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Casauria” omfattar hela det administrativa territoriet för följande kommuner i provinsen Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri och Turrivalignani. Delar av det administrativa territoriet i följande kommuner i provinsen Pescara ingår också: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca och Tocco da Casauria.

7. **Druvsort(er)**

Montepulciano N

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Uppgifter om det geografiska området*

1) *Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet:*

Det geografiska området för beteckningen Casauria är beläget på en plats med geomorfologiska, jordmånsmässiga och klimatmässiga förhållanden som skiljer sig betydligt från förhållandena i det omgivande området. Det beror särskilt på områdets särskilda terräng och närheten till stora bergsmassiv.

Det avgränsade geografiska området omfattar den kuperade inlandsremsan och utlöparna i provinsen Pescara, som gränsar till Maiella-massivet i sydväst och till Gran Sasso-massivet i nordväst. Abruzzobergen är en del av centrala och södra Apenninerna och utgör det avsnitt där Apenninerna når sin maximala bredd, höjd och täthet. Här sker vin- och olivodling på bergsformationer som har skapats av avlagringar från pliocen- och pleistocenperioderna som fyllde den periadriatiska bassängen under en marin sedimentcykel mellan den sena tertiära och tidiga kvartära epoken. Dessa utgör en gräns runt de svämplan med sand och lera som uppkommit kring Pescarafloden. Landskapet är kuperat, med breda, nästan platta kullar och sluttningar som är flacka och rundade. Jordmånen har i de allra flesta fall en bördighetsnivå som är lämplig för att reglera avkastningen. Den kännetecknas dessutom av en jämn fördelning av material som bildar sand- och lerjord med relativt mycket sten, som i allmänhet är tillräckligt lucker, av varierande djup beroende på lutning och läge i förhållande till väderstrecken.

I det här geografiska området råder särskilda klimatförhållanden som är nära kopplade till landskapets geologiska utveckling och form. Det kännetecknas av breda kullar, exponerade för solsken och vind, och domineras av de två bergsmassiven Gran Sasso och Maiella. Bergen skyddar området från kalla västliga vindar och orsakar markanta temperaturskillnader mellan dag och natt.

Vinstockarna odlas på höjder mellan 200 och 600 meter över havet, på sluttningar med varierande lutning och olika läge i förhållande till väderstrecken. Mark som ligger längst ned i de fuktiga dalgångarna och vetter mot ett olämpligt väderstreck används inte för vinodling.

Den totala genomsnittliga nederbörden är cirka 800 mm per år. Den regnigaste perioden infaller mellan november och januari, med över 80 mm per månad, och den månad som har absolut minst nederbörd är juli, med cirka 30 till 40 mm.

Klimatet är tempererat, med en genomsnittstemperatur som varierar från 12 °C i april till 16 °C i oktober. Juli och augusti tenderar att vara varma och torra, med genomsnittstemperaturer mellan 24 och 25 °C. Winklers temperaturindex, det vill säga den genomsnittliga aktiva temperaturen under perioden april till oktober, ligger på mellan 1 800 och 2 200 graddagar, beroende på sluttning och väderstreck.

8.2 *2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet*

Det geografiska området har en historisk koppling till ortnamnet Casauria, genom det storslagna romanska klostret San Clemente a Casauria som ligger här och har gett sitt namn till området. Den pålitligaste historiska källan är *Chronicon Casauriense*, där det uppges att den stora bördigheten i området där Peascarafloden ringlar sig fram fick klostret och dess ägor att framstå som ett ”gyllene hus”, eller *casa aurea* på italienska, vilket gav namnet Casauria. Carlo Tedeschi skriver i sin essä ”Insula Piscariae paradisi floridus ortus”, i publikationen *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* från 2019, att det var en paradisisk plats med många fröjder, däribland vin, och att det därför ansågs vara en värdig plats för att bevara martyren Clementes kvarlevor.

Det äldsta beviset för att vinodling länge varit en viktig del av livet i Casauria-området är ”Palmenti di Pietranico”, uråldriga stenkar som huggits in i klipporna och som förekommer på många platser i området. Karen formades med stor hantverksskicklighet och är förmodligen av italiskt ursprung, och de användes vid framställningen av vin från de druvor som odlades i området. Under medeltiden blev sedan Benediktinmunkarna i området kända för sin flitiga vinodling och vinframställning, bland annat vid det tidigare nämnda klostret San Clemente a Casauria och klostret Santa Maria d'Arabona i Manoppello, som legat här sedan år 1209.

Franco Cercone (1935–2020) uppger i en av sina många skrifter att ”vi otvivelaktigt står i skuld till familjerna Mazara och Tabassi, som i slutet av 1700 utökade det område där druvsorten montepulciano odlades. Dessa familjer hade redan omfattande ägor i Sulmona och angränsande områden men ville nu komma över de bördiga områdena bortom Popoli-ravinerna och längs Valle Pescara”.

Klimatförhållandena och de geologiska särdragen i övre Val Pescara är särskilt gynnsamma för vinodling. Det är anledningen till att medlemmar av Sumonas adel strävade efter att utöka sina ägor i området. Det är troligt att olika druvsorter, däribland montepulciano, fördes från Mazara för att planteras i Torre de Passeri. Den specifika druvsorten montepulciano N har länge odlats i detta område, som på 1800-talet präglades av små och medelstora vingårdar med huvudsakligen gobeletbeskärda vinstockar. I området finns således betydande erfarenhet av vinodling och vinframställning som, trots de traditionella metoder som använts, alltid gett viner av utmärkt kvalitet. Detta framgår av dokument från 1821 där det talas om försäljning av druvor och viner framställda i Tocco da Casauria.

De mänskliga faktorerna spelar därför en avgörande roll. Med tiden lyckades vissa vinodlare identifiera specifika stammar som gav vin av bättre kvalitet, varför dessa valdes som växtförädlingsmaterial. Tack vare utvecklingen och förbättringen av vissa vinodlingsmetoder och oenologiska metoder, som utgör en inneboende och nödvändig del av produktspecifikationen, har de produkter som erhålls i dag distinkta och typiska egenskaper.

Av dessa skäl godkände Vivai Rauscedo, Italiens största plantskola, år 2007 klonen VCR 456, det vill säga biotypen Casauria. Av alla godkända montepulciano-kloner har just denna klon en särställning, eftersom den ger de mest behagliga, smakrika och aromatiska vinerna. Den förädlades fram från vinstockar som under historiens gång har visat sig vara perfekt anpassade till förhållandena i Casauria-området.

De nuvarande produktionsförhållandena har därför gjort det möjligt för vinproducenterna i Casauria-området att dra nytta av all teoretisk och teknisk kunskap för att förbättra produktionsprocesserna. På fältet finns den kunskap som krävs för att välja ut de bästa vinodlingarna och de bästa klonerna av druvsorten montepulciano. I vinframställningsanläggningarna har man möjlighet att anpassa jäsningstemperaturen perfekt, vilket förbättrar macerationen under jäsningen. Det är ett viktigt steg när det gäller att erhålla Casauria-vinernas typiska sensoriska profil. Genom de mognadstekniker och den långtgående kontroll som är möjlig i områdets moderna vinframställningsanläggningar säkerställs produktens äkthet och betydande livslängd.

8.3 *B) Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Casauria-viner som framställs på traditionellt sätt har en intensiv rubinröd färg, med diskreta violetta skiftningar som övergår i granatrött när vinerna lagras under en längre period. De yngre vinerna tenderar att ha en intensiv och komplex doft av mogna röda bär och kryddor. Viner som har lagrats på ekfat kan ha en smak och doft med diskreta inslag av ek.

Smaken är torr och harmonisk, med behagliga tanniner. Med åldern utvecklas vinet och blir mer komplext och mjukt.

Denna sensoriska profil förknippas vanligtvis med den inverkan som produktionsområdets mikroklimat har på druvsorten montepulciano, som är perfekt anpassad till Casauria-området.

Casauria-viner bör serveras vid en temperatur mellan 16 och 18 °C i stora glas, så att vinets komplexitet fullt ut ska komma till sin rätt.

8.4 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Kombinationen av klimatfaktorer och mänskliga faktorer hänger å ena sidan samman med jordmånen, klimatet och den starka vinodlingstraditionen i odlingsområdet, å andra sidan med utvecklingen av en alltmer raffinerad vinkultur. Dessa faktorer är av avgörande vikt för produktionen av de kvalitetsdruvor som utgör grunden för Casauria-vinerna och deras karakteristiska, distinkta och lättigenkännliga egenskaper.

Jordmåns- och klimatförhållandena är perfekta för montepulciano-druvorna, som mognar sent och behöver omkring 2 000 graddagar för att uppnå optimal fenolisk mognad. Detta behov av många soltimmar innebär att de markanta temperaturskillnaderna mellan dag och natt är mycket fördelaktiga för druvorna under den fenologiska mognadsprocessen. Dessa skillnader leder till optimala förhållanden, där druvorna kan ackumulera viktiga aromer och där både de enskilda druvorna och kärnorna kan mogna fullt ut. Kärnorna innehåller de tanniner som är en viktig faktor för Casauria-vinernas goda lagringspotential.

Druvsorten montepulciano används för att framställa Casauria-viner i provinsen Pescaras inland, med andra ord i Casauria-området. Beskrivningen ovan visar att man har lyckats göra det mesta av denna druvas potential och dess karakteristiska smak- och doftegenskaper. I detta sammanhang har druvsortens förmåga att anpassa sig till jordmånen och områdets klimat underlättat spontana mutationer. De har gett upphov till särskilda morfologiska och fenologiska faktorer som möjliggör produktion av utmärkta druvor.

Casauria-vinernas kvalitet och egenskaper är också nära kopplade till de mänskliga faktorer som beskrivs i del A.2.

Produktionsområdet för Casauria-vinerna har under århundraden präglats av vinodling och vinframställning.

Branschens nyvunna ekonomiska hållbarhet kommer sig av landskapets särdrag och de ansträngningar som har gjorts av de många producenterna. De har på ett framgångsrikt sätt lyckats göra det mesta av den historiska möjligheten till omfattande förbättringar av produktionstekniken och den vetenskapliga kunskapen, både på odlingarna och i vinframställningsanläggningarna, vilket har gjort det mesta av potentialen hos de viner som framställs.

De traditionella hållbara odlingsmetoderna har gjort det möjligt att optimera odlingen av druvsorten montepulciano. Jordbruksmetoderna inriktas nu i allt högre grad på att sköta om vinodlingarnas ekologi, vilket är positivt för jorden, den biologiska mångfalden, producenterna och framför allt de druvor som produceras. Det har märkbart förbättrat Casauria-vinernas kvalitet och organoleptiska egenskaper.

Produktionsförhållandena på framställningsanläggningarna har förbättrats avsevärt, till fördel för producenterna. De har nu tillgång till särskild teknik och utrustning för varje skede i vinframställningen, samtidigt som druvornas utmärkta kvalitet tas tillvara.

Tack vare producenternas talang och hårda arbete blev ortnamnet Casauria 2006 synonymt med de viner som produceras i det område som beskrivs i denna specifikation. Dessa viner, som är resultatet av en månghundraårig historia, är nu redo att göra sitt intåg på en alltmer intresserad marknad. Denna historia kommer till uttryck genom kvaliteten på Casauria-vinerna som – jämfört med andra viner som framställs av druvsorten montepulciano i andra områden – uppvisar unika egenskaper till följd av det harmoniska samspelet mellan mänsklig verksamhet och kombinationen av specifika miljöfaktorer.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

*Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området*

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Enligt artikel 5.1 b i förordning (EU) 2019/33 får viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Casauria” framställas och lagras var som helst inom det administrativa territoriet för kommunerna i produktionsområdet samt inom hela det administrativa territoriet för provinsen Pescara, under förutsättning att de berörda producenterna kan visa att de redan innan dagen för offentliggörandet av beslutet om skydd av namnet ”Casauria” framställt och lagrat viner i ”Casauria”, ett redan befintligt delområde inom den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montepulciano d’Abruzzo”, under minst två vinodlingsår, och att vinerna kommer från druvor som odlas på vinodlingar som förvaltas av dessa producenter.

Verksamhet förknippad med produktionen får äga rum i följande kommuner i provinsen Pescara som inte ingår i punkt 3 i produktspecifikationen (om druvornas odlingsområde):

— 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

*Tappning inom det avgränsade geografiska området*

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

För att bevara vinernas kvalitet och anseende, garantera deras ursprung och säkerställa kontrollernas effektivitet genom att stärka kontrollen av vinernas särskilda egenskaper och kvalitet tillämpas en skyddsåtgärd för ursprungsbeteckningen som gynnar samtliga berörda aktörer: tappningen måste ske i samma område som vinframställningen och mognadslagringen i enlighet med relevant EU-lagstiftning.

Dessutom kan transport och tappning utanför produktionsområdet äventyra kvaliteten på Casauria-vinerna, eftersom vinet kan utsättas för redoxreaktioner, plötsliga temperaturförändringar och mikrobiell kontaminering. Det kan ha negativa effekter på fysikaliska och kemiska egenskaper som lägsta totala syrahalt eller lägsta halt av sockerfritt extrakt samt på organoleptiska egenskaper som färg, doft och smak.

Dessa risker blir större ju längre strecka som avverkas. Tappning i ursprungsområdet säkerställer däremot att vinpartierna förblir på samma ställe eller förflyttas i minsta möjliga grad, vilket gör att produktens egenskaper och kvalitet kan bevaras. Dessa aspekter, som hänger samman med den erfarenhet och de fördjupade tekniska och vetenskapliga kunskaper om vinerna som producenterna av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Casauria har förvärvat under årens lopp, innebär att tappningen äger rum i ursprungsområdet med hjälp av de bästa tekniska förfarandena, som har utformats för att bevara alla de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper för dessa viner som anges i produktspecifikationen. Tappningsanläggningar utanför produktionsområdet kan förvisso tillhandahålla samma tekniska förpackningsvillkor. Trots detta kommer de ovan nämnda optimala villkoren säkerligen att uppfyllas bättre om tappningen utförs vid anläggningar i produktionsområdet. Vid dessa anläggningar har man en mycket god förståelse för vinets specifika egenskaper och ett direkt intresse av att upprätthålla dess kvalitet, anseende och goda rykte. I enlighet med relevant EU-lagstiftning är kravet på tappning i produktionsområdet avsett att göra det möjligt för det behöriga organet att övervaka processen på det mest effektiva, ändamålsenliga och ekonomiska sättet. Dessa krav kan inte garanteras i samma utsträckning utanför produktionsområdet. Det kontrollorgan som utför den årliga kontrollen av efterlevnaden av bestämmelserna för produktspecifikationen kan mycket snabbt planera kontrollbesöken hos alla företag som är verksamma i produktionsområdet när Casauria-vinerna tappas, i enlighet med respektive kontrollplan. Målet är att systematiskt sörja för att partier av Casauria-vin kan tappas först när de har godkänts i de fysikaliska, kemiska och organoleptiska tester som kontrollorganet utför. Det gör det möjligt att genomföra effektivare kontroller till en begränsad kostnad för producenterna, i syfte att ge konsumenterna bästa möjliga garantier för vinets äkthet.

**Länk till produktspecifikationen**

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