C/2025/5641

20.10.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5641)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Valcalepio“

PDO-IT-A1366-AM03 — 1.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Valcalepio“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански стоки

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Потвърдено е, че одобрението и съобщението за стандартното изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и разпоредбите, приети в съответствие с него.

Освен това изменението отговаря на определението за „стандартно изменение“ в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не попада в обхвата на нито един от случаите, предвидени в член 24, параграф 3 от същия регламент.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение/изменения**

1. *Означава се наименованието „riserva“*

Наименованието „riserva“ вече се използва в спецификацията и е запазено за вината „Valcalepio“ rosso, отличаващи се с по-високи стойности за минимално алкохолно съдържание по обем и по-продължителен период на стареене, както и с различни характеристики при пускане на пазара за консумация. С цел повишаване на разпознаваемостта на „riserva“ се предлага то да бъде обособено като отделен вид.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Изменението се отнася до членове 1, 2, 4 и 5 от продуктовата спецификация и до раздел „Винопроизводствени практики — Максимални добиви“ от единния документ.

2. *Изменение на комбинацията от сортове грозде за „Valcalepio“ rosso*

Предложението е да се промени комбинацията от сортове за „Valcalepio“ rosso чрез промяна на съотношението между Merlot и Cabernet Sauvignon в полза на Merlot. Минималното процентно съдържание на C. Sauvignon се намалява от 25 % на 10 %, а максималното процентно съдържание на Merlot се увеличава от 75 % на 90 %. Изменението е необходимо, за да се ограничат трудностите, свързани с високата податливост на Cabernet Sauvignon към болести по дървесината (по-специално еска), поради което всяка година все повече растения стават непродуктивни, а загубите, неравномерното стареене на лозовите масиви и свързаните с това технически и икономически проблеми се увеличават. Предлага се също така да се допусне използването в дял до 15 % на други местни сортове (Franconia, Incrocio Terzi и Merera) или такива, свързани с местните традиции (Rebo), за да се засили връзката с местния район. В рамките на тази незадължителна квота от 15 % може да бъде включен Petit Verdot, подходящ за производителите, които предпочитат да съхранят по-изразен международен характер на купажа. Както е потвърдено от проведените от консорциума дегустации, тези промени не водят до съществено изменение в профила на виното, което по този начин запазва своята разпознаваемост.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и до раздел „Винени сортове грозде“ от единния документ.

3. *Изменение на комбинацията от сортове грозде за „Valcalepio“ rosso riserva*

Предложението е да се промени комбинацията от сортове за „Valcalepio“ rosso riserva чрез промяна на съотношението между Merlot и Cabernet Sauvignon в полза на Merlot. Минималното процентно съдържание на C. Sauvignon се намалява от 25 % на 10 %, а максималното процентно съдържание на Merlot се увеличава от 75 % на 90 %. Изменението е необходимо, за да се ограничат трудностите, свързани с високата податливост на Cabernet Sauvignon към болести по дървесината (по-специално еска), поради което всяка година все повече растения стават непродуктивни, а загубите, неравномерното стареене на лозовите масиви и свързаните с това технически и икономически проблеми се увеличават.

За riserva не се допускат други сортове грозде, за разлика от „Valcalepio“ rosso, с цел да се запази по-изразеният международен характер на купажите, специфичен за района на Бордо, и виното ясно да се отличава от „Valcalepio“ rosso.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

4. *Изменение на комбинацията от сортове грозде за „Valcalepio“ Moscato passito*

Предлага се промяна в комбинацията от сортове за „Valcalepio“ Moscato passito, като минималното съдържание на Moscato се намалява от 100 % на 85 % и се въвежда квота от 15 % за използването на други сортове грозде, разрешени за отглеждане в региона Ломбардия. Това позволява въвеждането на нови нюанси в органолептичния профил с цел вината да придобият по-отличителен характер, особено в сравнение с „Moscato di Scanzo“ DOCG (ГКНП), като същевременно на производителите се предоставя възможност при необходимост да увеличат с малки количества производството.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

5. *Заличаване на позоваването на почви с преобладаващ силициево-глинест състав*

По принцип целият производствен район на Valcalepio се характеризира с глинести почви: позоваването на силициево-глинестите почви се явява тавтологично и поради това се предлага неговото заличаване единствено с цел опростяване.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

6. *Повишаване на максималната надморска височина за отглеждане на лоза*

Максималната надморска височина за отглеждане на лоза се увеличава от 500 m на 600 m над морското равнище за всички червени сортове грозде и от 600 m на 700 m над морското равнище за Chardonnay, Pinot bianco и Pinot grigio.

Необходимо е районът на отглеждане да бъде преместен на по-високи надморски височини, където през лятото се наблюдават по-ниски температури. Настоящото изменение е необходимо с цел ограничаване на ефектите от глобалното затопляне, което ускорява физиологичните процеси на лозата, предизвиквайки стрес и влошаване на аналитичните и органолептичните характеристики на гроздовата мъст. Тези ефекти са още по-силно изразени при по-ниски надморски височини.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

7. *Спецификация относно възможността за използване на напояване в извънредни случаи*

Счита се за необходимо това да бъде уточнено, въпреки че е предвидено в закона.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

8. *Въвеждане на максимален добив на грозде от хектар за „Valcalepio“ riserva и увеличаване на максималния добив на грозде от хектар за „Valcalepio“ bianco и „Valcalepio“ Moscato passito*

Тъй като видът „Valcalepio“ riserva е обособен, се определя максималният добив на грозде от хектар (9 тона/ха), който е по-нисък от този за „Valcalepio“ rosso (в момента добивът на грозде е същият и за riserva), с цел да се подчертае, че riserva трябва да е селекция от лозя и грозде с по-високо качество, още от етапа на лозето.

Предлага се увеличаване на максималния добив от 9 тона на 10 тона от хектар за „Valcalepio“ bianco с цел да се насърчи поддържането на по-високи нива на киселинност, които обичайно спадат при повишаване на температурите и които са от съществено значение за белите вина, за да се гарантира свежестта и удоволствието при консумация.

Предлага се увеличаване на максималния добив от 6,5 тона на 7 тона от хектар за „Valcalepio“ Moscato passito. В резултат на увеличаването се намалява рандеманът при пресоване (от 40 % на 35 %). С изменението се гарантира повишаване на качеството на получената мъст и като цяло намаляване на крайния добив на вино от всяка единица площ.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация и до раздел „Винопроизводствени практики — Максимални добиви“ от единния документ.

9. *Включване на добива при винопроизводството на „Valcalepio“ riserva и намаляване на добива при винопроизводството на „Valcalepio“ Moscato passito*

Тъй като видът „Valcalepio“ riserva е обособен, се определя винопроизводствен добив от 70 %.

С увеличаването на добива на грозде с 5 квинтала, добивът при винопроизводството на „Valcalepio“ Moscato passito се намалява от 40 % на 35 %.

С изменението спецификацията се привежда в по-голямо съответствие с реалната практика във винарската изба. При този вид добивът при винопроизводството обикновено варира между 30 % и 35 %.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

10. *Предвидено използване на излишните количества*

Определя се предвиденото използване на излишните количества на „Valcalepio“ bianco и „Valcalepio“ rosso. Количеството, което надвишава 70 % и достига до 75 %, може да бъде прекласифицирано като IGT (Indicazione Geografica Tipica) „Bergamasca“.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

11. *Промяна на датите за пускане на пазара на „Valcalepio“ Moscato passito за консумация*

Промяна на датата на пускане на пазара на „Valcalepio“ Moscato passito за консумация от 12 май на 1 април.

Изместването на датата малко по-рано не оказва влияние върху органолептичния профил на виното, но създава по-благоприятни условия от гледна точка на предлагането на пазара.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до раздел „Винопроизводствени практики — Специфични енологични практики“ от единния документ.

12. *Промяна на химичните, физичните и органолептичните параметри на вида „Valcalepio“ Moscato passito*

Формулировката „лек бадемов послевкус“ е заличена с цел описанието да отговаря по-точно на органолептичния профил на вината, които се предлагат понастоящем на пазара.

Заличава се посочването на минималното обемно алкохолно съдържание и на максималното съдържание на остатъчна захар, за да се осигури на производителите по-голяма свобода на тълкуване.

Изменението засяга член 6 от спецификацията и раздела „Описание на виното или вината“ от единния документ.

13. *Премахване на ограниченията относно системите за затваряне и видовете бутилки, както и увеличаване на максималния обем за бутилиране на „Valcalepio“ Moscato passito*

Допуска се използването на алтернативни системи за затваряне вместо традиционните коркови тапи, като не се поставят ограничения относно формата на бутилките. По този начин се позволява по-голяма свобода на тълкуване и предлагане на пазара.

Освен това максималният обем на бутилиране на „Valcalepio“ Moscato passito се увеличава от 0,75 l на 3,0 l, което дава повече възможности за консумация и по-голяма свобода за предлагане на пазара.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

14. *Актуализиране на указанията на контролния орган*

В резултат на измененията в Регламент (ЕС) № 1308/2013, настъпили с влизането в сила на Регламент (ЕС) 2024/1143, изискванията относно задължителното съдържание на продуктовата спецификация вече не обхващат посочването на името и адреса на органите или институциите, натоварени с проверката на съответствието с разпоредбите на спецификацията, както и на техните правомощия.

Освен това съгласно член 40, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143 държавите членки трябва да оповестяват публично наименованията/имената и адресите на посочените в член 39, параграф 3 компетентни органи, органи с делегирани правомощия и физически лица за всеки продукт, обозначен с географско означение, и периодично да актуализират тази информация.

Поради това членът с препратки към контролния орган е изменен, като посочената информация е заменена с препратка към публикация на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

15. *Формални изменения на продуктовата спецификация*

В членовете от продуктовата спецификация са внесени формални изменения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Valcalepio

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1) Вино

15) Вино от стафидирано грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009.

4. **Описание на виното или вината**

4.1. *„Valcalepio“ bianco*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: деликатен, отличителен; вкус: сух, хармоничен, характерен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4.2. *„Valcalepio“ rosso*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна плътност;

Аромат: наситен, приятен, отличителен;

Вкус: сух, плътен, хармоничен, дълготраен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 22,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4.3. *„Valcalepio“ rosso riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност, преминаващ към гранатов;

Аромат: с изразено ухание на етери, наситен, отличителен; вкус: сух, плътен, кадифен, хармоничен, дълготраен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4.4. *„Valcalepio“ Moscato passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност, който може да клони към черешов с гранатови оттенъци;

Аромат: деликатен, уханен, наситен, отличителен;

Вкус: сладък, приятен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 17,00 %;

Минимална остатъчна захар: 30,0 g/l

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5.5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Минимален период на стареене: „Valcalepio“ rosso

Специфична енологична практика

Преди да бъде пуснато на пазара, виното със ЗНП „Valcalepio“ rosso трябва да премине през задължителен период на стареене от минимум една година, като най-малко три месеца от този период трябва да бъде в дървени бъчви; периодът е с начало 1 ноември на годината, в която е произведено гроздето.

2. Минимален период на стареене: „Valcalepio“ rosso riserva

Специфична енологична практика

Преди да бъде пуснато на пазара, виното „Valcalepio“ riserva трябва да премине през задължителен период на стареене от минимум три години, като най-малко една година от тях трябва да бъде в дъбови бъчви. Може да бъде пуснато на пазара от 1 ноември на третата година след гроздобера.

3. Минимален период на стареене: „Valcalepio“ Moscato passito

Специфична енологична практика

Виното „Valcalepio“ Moscato passito не може да бъде пуснато на пазара преди 1 април на втората година, след тази, в която е произведено гроздето.

5.2. *Максимални добиви*

1) ЗНП „Valcalepio“ bianco

10 000 килограма грозде от хектар

2) ЗНП „Valcalepio“ rosso

10 000 килограма грозде от хектар

3) ЗНП „Valcalepio“ rosso riserva

9 000 килограма грозде от хектар

4) ЗНП „Valcalepio“ Moscato passito

7 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вина със ЗНП „Valcalepio“, трябва да бъде произведено в рамките на района, определен, както следва: граничната линия започва от устието на потока Rino, който се влива в езерото Изео в община Predore, и продължава нагоре по течението на реката до черния път, водещ към I Vasti. Тя следва този път на запад до долината Duago, като пресича коти 340, 504 и 501 m. След това следва пътеката покрай склона на хълма, докато стигне до административната граница на общините Sarnico и Predore. Продължава по пътеката до долината Canola и след кратко изкачване по склона на долината до 225 m следва хоризонтала докато се срещне с пътеката за La Forcella, в близост до ваканционното селище Villaggio Holiday. От тази точка граничната линия следва пътеката към La Forcella до кота 398 m. След това тя се свързва с общинския път, който като пресича административната граница между общините Sarnico и Viadanica, достига кота 360 m. От тази точка тя продължава на север до Valle Maggiore при кота 333 m. След това завива на югоизток, следвайки пътя към Scotti, Riva и Case Rasetti, и продължава докато стигне потока Guerna приблизително при кота 308 m. След това го следва нагоре по течението и преминава през Ambrogi, Forno и Dumengoni, преди да достигне Segrone Basso. От тази точка следва пътеката в западна посока, докато на надморска височина от 500 m се срещне с пътя Colli di San Fermo, който продължава в югозападна посока до кота 548 m. След това следва коларския път при кота 576 m в селището Costa и стига до Rio Valle Fienile Biboli при 604 m. От тази точка граничната линия следва черния път към Mascherpigna до Col Croce при 669 m, където се среща с административната граница между общините Foresto Sparso и Berzo San Fermo. Следва границата до Campo Alto, след това продължава по административната граница между общините Entratico и Berzo San Fermo и после между Entratico и Borgo di Terzo до река Cherio. Следва реката надолу по течението до вливането ѝ в потока Bragazzo. Изкачва се нагоре по течението на потока до селището Costa, където се свързва с пътеката, минаваща покрай хълма над Redonina, пресича административната граница между общините Luzzana и Trescore Balneario, преди да продължи до Madonna del Mirabile през кота 482 m и извора La Piazzola при кота 412 m. От Madonna del Mirabile границата следва хоризонтала на 400 m до Val di Carpan, продължава на запад по пътеката към Sant'Ambrogio и пресича административната граница между общините Trescore Balneario и Cenate Sopra, преди да се присъедини към коларския път към Cascina Zagni. Оттам следва в северна посока пътеката до извора Cop, след което през коти 620 m и 508 m, минавайки селищата Plasso и Foppa, стига до дъното на долината Calchera. След това продължава по пътеката, минавайки през Locanda при коти 398 m и 454 m, за да достигне Ca' Pessina (кота 537 m). Оттам следва пътеката, която през Pian Bianchet на коти 583 m и 686 m пресича административната граница между общините Cenate Sopra и Scanzorosciate при кота 502 m. От тази точка завива на запад и се присъединява към съществуващия черен път, който пресича административната граница между общините Scanzorosciate и Nembro, докато достигне кота 633 m. Завива на северозапад, свързва се с пътеката, която води до моста над река Serio, и следва реката по целия участък на административната граница между общините Nembro и Villa al Serio, докато стигне административната граница между общините Nembro и Alzano Lombardo. Следва тази граница на север до кота 378 m, след което завива на запад при кота 698 m, където завива на юг чак до

Cascina Frontale. От тази точка граничната линия следва коларския път Alzano — Lonno в посока Mottarello, а след това продължава по шосето за Brumano и го следва на север до кота 559 m, където преминава към черния път, който при кота 559 m пресича долината Nese и се спуска при кота 551 m. След това граничната линия следва новопостроения път към Monte di Nese до разклона за Olera. Оттам продължава до Stocchi по пътя Olera — Busa. Близо до Stocchi минава по административната граница между Ponteranica и Alzano Lombardo и продължава по границата между Ponteranica и Ranica, а след това по границата между Ponteranica и Torre Boldone при кота 657 m, където се съединява с коларския път до Ca' della Maresana. От това селище следва пътя, който през коти 486 m и 437 m стига до потока Morla. Граничната линия се изкачва нагоре по течението на потока при кота 558 m (Buso della Porta), където продължава по съществуващата пътека до Castello della Moretta, преди да продължи на североизток по коларския път до Ca' del Latte. След това следва линията, която, минавайки покрай Roccolo и пресичайки границата между Ponteranica и Sorisole при кота 760 m, стига кота 644 m в селището Comunelli Catene Val di Bareden, след което продължава по пътя в долината до улица Botta при кота 524 m, от където продължава по пътеката, която, минавайки покрай Monti della Calchera, достига до коларския път Colle Barbino, който граничната линия следва при кота 432 m. Оттам тя продължава за кратко по хоризонтала при 432 m до административната граница между общините Sorisole и Villa d'Almé, където се присъединява към пътеката, която, преминавайки през селищата Foresto Secondo, Piazzola и Cascina Belvedere, стига до Bruntino Alto. Оттам граничната линия продължава до акведукта Algua при кота 368 m и го следва до Ventolosa, където за кратко се отклонява към пътя Valle Brembana до разклона за Valle Imagna. Продължава по този път до река Brembo и административната граница между Almenno San Salvatore и Villa d'Almé. Следва тази граница нагоре по течението на река Brembo до вливането ѝ в потока Imagna, където се среща с границата между Almenno San Salvatore и Ubiale Clanezzo и я следва до тази между Strozza и Ubiale Clanezzo. След това продължава по административната граница между Strozza и Almenno San Salvatore, докато се присъедини към съществуващия черен път за Ca' Madonnina. Пресича границата между Almenno San Salvatore и Almenno San Bartolomeo, след което преминава през селищата Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli и Camutaglio, докато се срещне с административната граница между Almenno San Bartolomeo и Palazzago. След това продължава на юг покрай тази граница до моста над потока Borgogna, следвайки течението му нагоре до моста след енорийската църква на Palazzago по пътя към Brocchione, след това по течението на самия поток, нагоре до черния път, който западно от Monte Brocchione стига до пътеката от едноименното селище до Monte Valmora. Следва гореспоменатата пътека до административната граница между общините Palazzago и Pontida, а след това границата между тези общини до границата с община Caprino Bergamasco. Оттам следва границата между тази община и Pontida до главния път Bergamo — Lecco, след което се насочва на изток по този път до манастира Pontida и пътя, който свързва манастира със селището Canto. След това продължава по черния път към Cascina Porcile до административната граница между Pontida и Sotto il Monte Giovanni XXIII и се присъединява към нея до границата с Carvico. Оттам следва границата между Carvico и Pontida до административната граница с Villa d'Adda, а след това границата между Villa d'Adda и Pontida до пътя Odiago — Villa d'Adda. Следва този път по посока Villa d'Adda — Carvico — Brusicco — Gerole Catolare и след това отклонението от пътя до селището Piana, откъдето продължава до Camaitone до пътя Villa Gromo — Camozzaglio, следвайки го до отбивката за Ca' Rossa. Завива към Ca' Rossa, а след това по пътеката и коларския път до Mapello. Оттам следва пътя Mapello — Ambivere до границата с община Palazzago, а след това границата между Palazzago и Ambivere до пътя Val San Martino. След това граничната линия продължава по пътя за Brughiera и Gromlongo до завоя към селището Baracche, където завива и следва пътя San Sosimo — Barzana — Palazzago до границата между Palazzago и Barzana. Следва тази граница до границата с община Almenno San Bartolomeo и след това покрай потока Lesina до общинския път Barzana — Almenno San Bartolomeo и продължава по него до селището Quadrivio. Оттам следва коларския път, който, минавайки под гробището на Almenno San Bartolomeo, стига до потока Tornago, който граничната линия следва до вливането му в река Brembo. След това продължава покрай административната граница на общините Almé и Paladina, докато се срещне с потока Guisa при кота 281 m. Оттам продължава по пътя, който, пресичайки Sombreno и минавайки покрай коти 277 m и 275 m и Cascina Merleta, стига до Cascina Morlani близо при кота

287 m. Оттам следва административната граница между общините Valbrembo и Mozzo на запад при кота 257 m. От тази точка продължава на юг по пътя, минава покрай кота 254 m и през центъра на Mozzo, след което минава покрай кота 251 m, за да стигне до железопътната линия Bergamo — Ponte San Pietro. Продължава в западна посока покрай железопътната линия до гара Bergamo при кота 248 m. След това продължава на североизток по протежение на изведената от експлоатация железопътна линия (отбелязана с черни чертички), част от железопътната линия Valle Seriana, която през коти 261, 269 и 278 m стига до административната граница между общините Torre Boldone и Ranica. Оттам продължава по тази граница до напоителния канал Guidana, откъдето се отправя по границата между общините Ranica и Gorle до река Serio. След това продължава на североизток по новия път Scanzorosciate до напоителния канал Borgogna и го следва на югоизток през коти 247 и 250 m. Среща се с околовръстния път и го следва до път SS42, Via del Tonale e della Mendola. От тази точка граничната линия следва пътя SS42 в западна посока до административната граница между общините Albano Sant'Alessandro и Pedrengo. След това за кратко следва границата на юг до железопътната линия Bergamo — Brescia. Продължава покрай железопътната линия в западна посока до пътя за Comonte. От тази точка граничната линия продължава покрай този път на юг, като минава покрай кота 246 m и селището Comonte. Свързва се с пътя Brusaporto и Bagnatica на километър 7 000 и продължава на югоизток по него, като преминава през кота 232 m, Brusaporto, кота 223 m и Bagnatica, преди да стигне пътя за Montello при кота 217 m. Продължава на североизток по пътя за Montello и пресича железопътната линия Bergamo — Brescia при кота 222 m. Следва железопътната линия в югоизточна посока, през коти 228 m и 227 m, докато стигне река Cherio (кота 226 m). След това продължава на юг покрай река Cherio до магистралата Bergamo — Brescia, откъдето следва магистралата на югоизток до железопътната линия Bergamo — Brescia при кота 201 m. Оттам продължава на югоизток покрай железопътната линия Bergamo — Brescia до границата между провинциите Bergamo и Brescia. От тази точка продължава на север покрай границата до моста над река Oglio в община Sarnico, близо до кота 188 m. Оттам следва брега на езерото Изео в провинция Bergamo в източна посока до устието на река Rino в община Predore, откъдето започва. От горепосочения район са изключени следните две зони:

1) От гробището в Palazzago — линия, следваща пътя към селището Brocchione до моста, от който тръгва черният път за Monte Picco, нагоре до Monte Picco. След това линията следва пътеката към Cascina Posvolta, после черния път към Montebello, след което продължава покрай потока Borgogna надолу по течението до границата между Barzana и Palazzago и я следва до тази с Almenno San Bartolomeo, след това нагоре по течението на потока Lesina до селището Carosso и обратно до гробището Palazzago.

2) От границата между общините Mapello и Ambivere линията следва пътя, свързващ тези две населени места, до границата между Ambivere и Palazzago, после границата на тези общини до Baracchino, а след това пътя Brughiera — Gromlongo — Cerchiera и този на Valle San Martino до манастира Pontida; присъединява се към пътя за селището Canto до кота 357 m, след това към пътеката и коларския път по билото между Valle San Martino и Val di Gerra до пътя за Canto; оттам продължава по пътя до посоченото селище и после по черния път от Canto до Cascina Porcile, преди да поеме първо по административната граница между общините Pontida и Sotto il Monte Giovanni XXIII, а след това по границата между Mapello и Ambivere, след което се връща към пътя Mapello — Ambivere.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi № 1 N.

Merera N.

Merlot N.

Moscato di Scanzo N. — Moscato

Petit Verdot N

Pinot Bianco B. — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Rebo N.

8. **Описание на връзката или връзките**

ЗНП „Valcalepio“

Природни фактори, които са от значение за връзката

На север географският район граничи с Оробските Предалпи, на изток — с езерото Изео, а на запад — с Монте Канто, като релефът му е предимно хълмист. Основните геоложки образувания в хълмовете на Бергамо включват *Selcifero Lombardo*, *Maiolica di Bruntino*, характерния *Sass de la Luna* (или *Pietra di Luna*) и варовиковия вариант на *Sass de la Luna*, финозърнести турбидити, горни черни пелити, червени пелити, флиш от Pontida, пясъчник от Sarnico, камък от Credaro, флиш от Бергамо, слой фрагипан и алувиални почви. Като цяло в хълмистия район на северозапад от Бергамо преобладават шистово-глинести почви, докато по хълмистите склонове на изток към езерото Изео се срещат различни предимно глинесто-варовикови образувания.

Районът на Бергамо се разделя на три основни климатични зони: западните хълмове, източните хълмове и зоната Trescore Balneario (долината).

Човешки фактори, които допринасят за връзката

„От земеделска гледна точка Бергамо е град, в който се произвежда вино. Почти четири пети от земеделските площи до края на XI век са лозя. [...] Дори в непосредствена близост до града, в предградията, има повече лозя от средното: почти една трета от селските райони е използвана за производство на вино.“ Janut, J., *Bergamo 568—1098 г.* От същия текст става ясно, че повече земя е отредена за лозя (vinea), отколкото за други култури (campus).

„Няма друга планина толкова скъпа за теб, игриви Бакхус“ Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100—1112 г. „Земята е много плодородна и дава отлични вина [...]“ Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575 г. „[...] по отношение на качеството вината ѝ не отстъпват на нито една от съседните области. Долините Brembo и Serio са покрити с лозя, от които се произвеждат отлични червени и бели вина, които са готови в рамките на една година и остават добри в продължение на десетилетие“ Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596 г. „[...] Районът изобилства от превъзходни вина, кестени, месо, сирене, масло...“ Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664 г. Quinzani посочва, че в много търговски харти, съставени в далечното минало, се споменава земя, засадена с лозя, което показва как се е произвеждало виното тогава и как се е използвало като форма на плащане. „[...] През 1187 г. по нареждане на Римския съд, когато имението Almenno е предадено на епископа на Бергамо, Attone поставя условие епископът да дава на канониците от Св. Алесандро четири скопени овена, вино, хляб, брашно и яйца, за да приготвят равиоли всяка година след Великден [...]“ Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni твърди, че „виното е резултат от съчетанието между околната среда и човешките умения: затова е неизбежно хълмовете на Бергамо и неговите винопроизводители да произвеждат вина като Valcalepio и Moscato di Scanzo“. Начинът, по който жителите на Бергамо са отглеждали лозя, е бил предмет на труда на Pier dè Crescenzi *Opus Ruralium Commodorum* през XIV век. Пример за стойността, която гражданите на Бергамо отдавали на виното, е спорът между гвелфите и гибелините относно броя каруци (98 според гибелините и 60 според гвелфите), откраднати при обира на гибелините от Scanzo от страна на гвелфите; на 27 февруари 1398 г. с този въпрос се заема летописецът Castello Castelli в неговия *Chronicon Bergomense Guelpho—Ghibelllinum*: *ab anno 1378 usque ad annum 1407*. През 1569 г. гражданинът на Бреша Agostino Gallo описва отличните техники за отглеждане на лозя в главата „Колко добре са засадени лозята около Бергамо“ в книгата си *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. Luciano Malachini в *Aspetti geomorfologici della Val Calepio* (Геоморфологични аспекти на долината Calepio) отбелязва: „Добър жител на Бергамо, помолен да опише долината Calepio, със сигурност би се сетил за вината, които се произвеждат там. Склоновете на хълмовете са покрити с буйни лозя, които, дори и да са по-малко известни от тези в други райони с по-добра търговска организация, не са с по-ниско качество“. Д-р Bruno Marengoni също е писал за историята на лозарството в района на Бергамо, включително в есе със същото заглавие в гореспоменатия текст на Quinzani: „[...] Много лозарски райони могат да се конкурират с региона Бергамо по отношение на древността си.

Някои дори го надминават по добив. Но малцина могат да се похвалят с толкова значително развитие по отношение на качеството с течение на времето“.

Вината със ЗНП „Valcalepio“ поради различните видове продукти и сортове грозде, които ги съставляват, имат специфични органолептични характеристики, описани в член 6 от спецификацията, които позволяват ясното им разпознаване и разграничаване въз основа на географската им среда.

Качеството и органолептичните характеристики на видовете продукти със ЗНП се дължат на географската среда, включително на човешките фактори, които оказват влияние върху целия производствен процес. Характеристиките на почвата, климатът и традиционните агрономически и енологични практики в района на Бергамо придават на тези вина специфичните им качества. От аналитична и органолептична гледна точка тези вина притежават качествата, присъщи на сортовете грозде, от които се произвеждат, и формирани под влиянието на природните условия и климата на района, в който те се отглеждат.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23144