C/2025/5641

20.10.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5641)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Valcalepio“

PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025

1. **Název produktu**

„Valcalepio“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Je potvrzeno, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Kromě toho tato změna splňuje definici „standardní změny“ uvedenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nejde o jeden z případů podle čl. 24 odst. 3 uvedeného nařízení.

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

1. *Uvedení výrazu „Riserva“*

Výraz „Riserva“ se již ve specifikaci používá a je vyhrazen pro vína „Valcalepio rosso“, která mají vyšší hodnoty minimálního obsahu alkoholu v % objemových a zrání, jakož i odlišné vlastnosti při propuštění ke spotřebě. Aby se o víně „Riserva“ zvýšilo povědomí, navrhuje se, aby bylo vyzdviženo jako zvláštní typ.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tato změna se týká článku 1, 2, 4 a 5 specifikace produktu a oddílu „Enologické postupy – maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

2. *Změna kombinace moštových odrůd pro „Valcalepio rosso“*

Navrhuje se změnit kombinaci odrůd u „Valcalepio rosso“, a to změnou poměru mezi odrůdami Merlot a Cabernet Sauvignon ve prospěch odrůdy Merlot. Minimální podíl C. Sauvignon se snižuje z 25 % na 10 % a maximální procentuální podíl odrůdy Merlot se zvyšuje ze 75 % na 90 %. Tato změna je nezbytná, aby se omezily obtíže spojené s vysokou náchylností odrůdy Cabernet Sauvignon k chorobám dřevin (jako je zejména ESCA), které každoročně způsobují, že stále více rostlin je neproduktivních, což má za následek vyšší počet neúspěchů, nerovnoměrné vyzrávání vinic a s tím spojené technické a hospodářské problémy. Navrhuje se rovněž stanovení možnosti použití až 15 % jiných původních odrůd (Franconia, Incrocio Terzi a Merera) nebo odrůd spojených s místní tradicí (Rebo), aby se posílila vazba na místní oblast. Jednu z možností v rámci této 15 % volitelné kvóty představuje odrůda Petit Verdot, a to pro ty, kteří upřednostňují zachování mezinárodnějšího charakteru směsi. Tyto změny, jak potvrdily degustace provedené konsorciem, nejsou takového rázu, aby výrazně změnily profil vína, které tak zůstává rozpoznatelné.

Tato změna se týká článku 2 specifikace produktu a oddílu „Moštové odrůdy“ jednotného dokumentu.

3. *Změna kombinace moštových odrůd pro „Valcalepio rosso Riserva“*

Navrhuje se změnit kombinaci odrůd u „Valcalepio rosso Riserva“, a to změnou poměru mezi odrůdami Merlot a Cabernet Sauvignon ve prospěch odrůdy Merlot. Minimální podíl C. Sauvignon se snižuje z 25 % na 10 % a maximální procentuální podíl odrůdy Merlot se zvyšuje ze 75 % na 90 %. Tato změna je nezbytná, aby se omezily obtíže spojené s vysokou náchylností odrůdy Cabernet Sauvignon k chorobám dřevin (jako je zejména ESCA), které každoročně způsobují, že stále více rostlin je neproduktivních, což má za následek vyšší počet neúspěchů, nerovnoměrné vyzrávání vinic a s tím spojené technické a hospodářské problémy.

Ve vínech Riserva, stejně jako ve „Valcalepio Rosso“, nejsou povoleny žádné jiné moštové odrůdy, aby se zachoval „mezinárodnější charakter“ směsí ve stylu Bordeaux a aby se od „Valcalepio rosso“ odlišila.

Tato změna se týká článku 2 specifikace produktu.

4. *Změna kombinace moštových odrůd pro „Valcalepio Moscato Passito“*

Navrhuje se změna kombinace odrůd u „Valcalepio Moscato Passito“, kterou se snižuje minimální množství odrůdy Moscato ze 100 % na 85 % a zavádí 15 % kvóta pro použití jiných moštových odrůd povolených k pěstování v regionu Lombardie. To umožňuje vnést do organoleptického profilu nové drobné odlišnosti, aby se tato vína stala výraznějšími, zejména pokud jde o „Moscato di Scanzo“ DOCG, a dát producentům v případě potřeby možnost malého zvýšení produkce.

Tato změna se týká článku 2 specifikace produktu.

5. *Odstranění odkazu na převážně křemičito-jílovité půdy*

V celé oblasti produkce Valcalepio se nachází půda zpravidla jílovitého charakteru: odkaz na křemičito-jílovité půdy se proto jeví jako redundantní, a proto se čistě za účelem zjednodušení navrhuje jeho vypuštění.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu:

6. *Zvýšení maximální nadmořské výšky pro pěstování*

Maximální nadmořská výška pro pěstování se zvyšuje z 500 m na 600 m nad mořem pro všechny červené hrozny a z 600 m na 700 m nad mořem pro odrůdy Chardonnay, Pinot bianco a Pinot grigio.

Je nutné přesunout oblast pěstování do vyšších poloh, kde v létě panují nižší teploty. Tato změna je nezbytná, aby se zmírnily problémy globálního oteplování, které mohou urychlovat fyziologické procesy v révě vinné a způsobovat zátěž a zhoršování analytických a organoleptických vlastností moštů. Tyto vlivy jsou ještě výraznější v nižších nadmořských výškách.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu:

7. *Upřesnění možnosti použití nouzového zavlažování*

Považuje se za nezbytné, aby tato možnost byla upřesněna, přestože ji stanovuje právní předpis.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu.

8. *Zavedení maximálního výnosu hroznů na hektar pro „Valcalepio Riserva“ a zvýšení maximálního výnosu hroznů na hektar pro „Valcalepio bianco“ a „Valcalepio Moscato Passito“*

Vzhledem k důrazu na typ „Valcalepio Riserva“ je stanoven maximální výnos hroznů na hektar (9 t/ha), který je nižší než u typu „Valcalepio rosso“ (v současné době jsou výnosy hroznů stejné i u typu „Riserva“), aby se zdůraznilo, že u typu „Riserva“ musí jít o výběr révy a hroznů vyšší kvality, počínaje samotnou vinicí.

Navrhuje se zvýšení maximálního výnosu z 9 tun na 10 tun na hektar pro „Valcalepio bianco“, aby se podpořilo zachování vyššího obsahu kyselin, který má tendenci klesat s rostoucí teplotou a který je u bílých vín obzvláště důležitý pro zajištění svěžesti a potěšení při konzumaci.

Navrhuje se zvýšení maximálního výnosu z 6,5 tuny na 7 tun na hektar pro „Valcalepio Moscato Passito“. V důsledku tohoto zvýšení se sníží výnos při lisování (ze 40 % na 35 %). Tato změna zajišťuje zvýšení kvality získaných moštů a celkové snížení konečného výnosu vína z každé jednotky plochy.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu a oddílu „Enologické postupy – maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

9. *Zahrnutí výnosnosti výroby vína u „Valcalepio Riserva“ a její snížení u „Valcalepio Moscato passito“*

Vzhledem k důrazu na typ „Valcalepio Riserva“ je výnosnost výroby vína stanovena na 70 %.

Zvýšením výnosu hroznů o 5 metrických centů se snížila výnosnost výroby vína u „Valcalepio Moscato passito“ ze 40 % na 35 %.

Touto změnou se specifikace více přizpůsobuje podmínkám ve vinném sklepě. U tohoto typu se výnosnost výroby vína obvykle pohybuje mezi 30 a 35 %.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

10. *Zamýšlené využití přebytečných množství*

Uvádí se účel použití přebytečných množství u „Valcalepio bianco“ a „Valcalepio rosso“. Množství nad 70 % a do 75 % mohou být reklasifikována v rámci Bergamasca TGI.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

11. *Změna termínů pro propuštění „Valcalepio Moscato passito“ ke spotřebě*

Změna data pro propuštění „Valcalepio Moscato passito“ ke spotřebě z 12. května na 1. dubna.

Mírné předsunutí data nemá vliv na organoleptický profil vína a zjednodušuje situaci z hlediska uvádění na trh.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a oddílu jednotného dokumentu „Postupy související s výrobou vín – zvláštní enologické postupy“.

12. *Změna chemických, fyzikálních a organoleptických parametrů u typu „Valcalepio Moscato passito“*

Odkaz na „lehkou mandlovou dochuť“ byl vypuštěn, aby popis lépe odpovídal profilu vín, která jsou aktuálně na trhu.

Odkazy na minimální obsah alkoholu v % objemových a maximální obsah zbytkového cukru byly vypuštěny, aby byl producentům poskytnut větší prostor k výkladu.

Tato změna se týká článku 6 specifikace a oddílu „Popis vín“ jednotného dokumentu.

13. *Zrušení omezení týkajícího se typů uzávěrů a typů lahví a zvýšení maximálního objemu plnění u „Valcalepio Moscato passito“*

Lze použít alternativy k tradičním korkovým uzávěrům a jakýkoli tvar láhve. Tím je dán větší prostor k výkladu a při uvádění na trh.

Kromě toho byl zvýšen maximální objem plnění u „Valcalepio Moscato passito“ z 0,75 l na 3 l, čímž se nabízí více možností v oblasti spotřeby a větší prostor při uvádění na trh.

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu.

14. *Aktualizace kontaktních údajů kontrolního subjektu*

Po změnách nařízení (EU) č. 1308/2013, které byly provedeny se vstupem nařízení (EU) 2024/1143 v platnost, již specifikace produktu neobsahuje povinně název a adresu orgánů nebo subjektů ověřujících soulad s ustanoveními specifikace produktu a jejich pravomoci.

Kromě toho, podle čl. 40 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143 členské státy pro každý produkt označený zeměpisným označením zveřejní názvy a adresy příslušných orgánů, pověřených subjektů a fyzických osob uvedených v čl. 39 odst. 3 tohoto nařízení a pravidelně tyto údaje aktualizují.

Proto byl článek s odkazy na kontrolní subjekt změněn a tyto informace byly nahrazeny odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Tato změna se týká článku 10 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

15. *Formální změny specifikace produktu*

Byly provedeny formální změny článků specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Valcalepio

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1) Víno

15) Víno ze zaschlých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

4.1 *„Valcalepio bianco“*

STRUČNÝ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: jemná, charakteristická. Chuť: suchá, harmonická, výrazná.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.2 *„Valcalepio rosso“*

STRUČNÝ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: intenzivní, lahodná, výrazná.

Chuť: suchá, plná, harmonická, dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,00 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.3 *„Valcalepio Rosso Riserva“*

STRUČNÝ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity, jež přechází do granátové.

Vůně: éterická, intenzivní, charakteristická. Chuť: suchá, plná, sametová, harmonická, dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4.4 *„Valcalepio Moscato passito“*

STRUČNÝ POPIS

Barva: rubínově červená barva různé intenzity, která může přecházet do třešňové s tóny granátového jablka.

Vůně: jemná, aromatická, intenzivní, výrazná.

Chuť: sladká, příjemná, harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 17,00 %.

Minimální obsah zbytkového cukru: 30,0 g/l.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Minimální doba zrání: „Valcalepio rosso“

Zvláštní enologický postup

Víno s CHOP „Valcalepio rosso“ musí před propuštěním ke spotřebě povinně zrát nejméně jeden rok, z toho nejméně tři měsíce v dřevěných sudech od 1. listopadu roku, v němž byly hrozny vypěstovány.

2. Minimální doba zrání: „Valcalepio rosso riserva“

Zvláštní enologický postup

Víno „Valcalepio Riserva“ musí před propuštěním ke spotřebě povinně zrát nejméně tři roky, z toho nejméně jeden rok v dubových sudech. Ke spotřebě může být propuštěno od 1. listopadu třetího roku po sklizni.

3. Minimální doba zrání: „Valcalepio Moscato passito“

Zvláštní enologický postup

Víno „Valcalepio Moscato passito“ nesmí být propuštěno ke spotřebě před dnem 1. dubna druhého roku následujícího po roce, v němž byly hrozny vypěstovány.

5.2 *Maximální výnosy*

1) CHOP „Valcalepio bianco“

10 000 kilogramů hroznů na hektar

2) CHOP „Valcalepio rosso“

10 000 kilogramů hroznů na hektar

3) CHOP „Valcalepio rosso riserva“

9 000 kilogramů hroznů na hektar

4) CHOP „Valcalepio Moscato passito“

7 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny určené k výrobě vína s CHOP „Valcalepio“ musí být vypěstovány v oblasti, která je vymezena takto: Hraniční linie začíná u ústí potoka Rino, který se vlévá do jezera Iseo v obci Predore, a táhne se proti proudu řeky až k cestě vedoucí do I Vasti. Po této cestě vede na západ až do údolí Duago, kde překonává nadmořské výšky 340, 504 a 501 m. Poté vede cestou podél úbočí kopce až ke správní hranici obcí Sarnico a Predore. Pokračuje po cestě až do údolí Canola a po krátkém stoupání po úbočí údolí až k vrstevnici 225 m n. m. sleduje tuto vrstevnici až po cestu do La Forcella, poblíž rekreačního zařízení Villaggio. Z tohoto místa vede hraniční linie po cestě do La Forcella až do výšky 398 m. Poté se napojuje na obecní cestu, která překračuje správní hranici mezi obcemi Sarnico a Viadanica a dosahuje nadmořské výšky 360 m. Z tohoto místa pokračuje na sever až do údolí Valle Maggiore v nadmořské výšce 333 m. Poté se stáčí na jihovýchod, kopíruje cestu směrem na Scotti, Riva a Case Rasetti a pokračuje až k potoku Guerna v nadmořské výšce 308 m. Poté vede proti proudu řeky a přes Ambrogi, Forno a Dumengoni se dostává do Segrone Basso. Z tohoto místa vede cesta západním směrem, až se v nadmořské výšce 500 m napojí na silnici Colli di San Fermo, která pokračuje jihozápadním směrem až do nadmořské výšky 548 m. Poté vede po polní cestě do nadmořské výšky 576 m v sousedství obce Costa a dostává se do Rio Valle Fienile Biboli ve výšce 604 m n. m. Odsud hraniční linie kopíruje cestu směrem k Mascherpigna až ke Col Croce ve výšce 669 m, kde se setkává se správní hranicí mezi obcemi Foresto Sparso a Berzo San Fermo. Kopíruje hranici až ke Campo Alto, pak podél správní hranice mezi obcemi Entratico a Berzo San Fermo a dále mezi obcemi Entratico a Borgo di Terzo až k řece Cherio. Sleduje řeku po proudu až k jejímu soutoku s potokem Bragazzo. Stoupá proti proudu potoka až do sousedství obce Costa, kde se napojuje na cestu vedoucí po úbočí kopce nad obcí Redonina, přechází správní hranici mezi obcemi Luzzana a Trescore Balneario a poté pokračuje až k Madonna del Mirabile přes nadmořskou výšku 482 m a k prameni La Piazzola v nadmořské výšce 412 m. Z Madonna del Mirabile vede hraniční linie po vrstevnici 400 m až do údolí Val di Carpan, pokračuje na západ po cestě směrem na Sant'Ambrogio a přechází správní hranici mezi obcemi Trescore Balneario a Cenate Sopra, než se napojí na polní cestu do Cascina Zagni. Odtud vede severním směrem k prameni Cop a poté se okolím obce Plasso a Foppa ve výšce 620 a 508 m n. m. dostává na dno údolí Calchera. Poté pokračuje po cestě přes obec Locanda ve výškách 398 a 454 m n. m. až do Ca' Pessina (537 m n. m.). Odtud vede po cestě, která přes Pian Bianchet v nadmořské výšce 583 m a 686 m překračuje správní hranici mezi obcemi Cenate Sopra a Scanzorosciate do nadmořské výšky 502 m. Odtud se stáčí na západ a napojuje se na stávající cestu, která překračuje správní hranici mezi obcemi Scanzorosciate a Nembro až do nadmořské výšky 633 m. Zahnutím severozápadním směrem se napojuje na cestu vedoucí k mostu přes řeku Serio, kterou kopíruje v celém úseku správní hranice mezi obcemi Nembro a Villa al Serio až ke správní hranici mezi obcemi Nembro a Alzano Lombardo. Této hranice se drží v severním směru až do výšky 378 m n. m., poté se stáčí na západ do nadmořské výšky 698 m, kde se dá jižním směrem až ke Cascina Frontale. Odtud hraniční linie vede po vozové cestě mezi obcemi Alzano a Lonno směrem na Mottarello a následně po silnici do obce Brumano, kterou kopíruje

v severním směru až do nadmořské výšky 559 m, kde vede cestou, která od nadmořské výšky 559 m překračuje údolí Nese a vede do nadmořské výšky 551 m. Poté vede po nově vybudované silnici směrem na Monte di Nese až k rozcestí do obce Olera. Odtud pokračuje až do Stocchi po silnici spojující obce Olera a Busa. Poblíž obce Stocchi vede podél správní hranice mezi Ponteranica a Alzano Lombardo a pokračuje podél hranice mezi obcemi Ponteranica a Ranica a dále podél hranice mezi Ponteranica a Torre Boldone do nadmořské výšky 657 m, kde se napojuje na vozovou cestu do Ca' della Maresana. Z tohoto místa vede podél cesty, která přes nadmořské výšky 486 a 437 m vede k potoku Morla. Stoupá proti proudu potoka do nadmořské výšky 558 m (Buso della Porta), odkud pokračuje po stávající cestě až ke Castello della Moretta a následně po polní cestě pokračuje severovýchodním směrem do Ca' del Latte. Poté sleduje linii, která prochází kolem obce Roccolo a překračuje hranici mezi Ponteranica a Sorisole ve výšce 760 m n. m., v místě Comunelli Catene Val di Bareden dosahuje výšky 644 m n. m. a poté pokračuje podél údolní cesty až k via Botta v nadmořské výšce 524 m. Z nadmořské výšky 524 m vede hranice dále po cestě, která poté, co mine Monti della Calchera, vede na polní cestu Colle Barbino, po níž vystoupá do nadmořské výšky 432 m. Z této nadmořské výšky krátce sleduje vrstevnici v nadm. výšce 432 m až ke správní hranici mezi obcemi Sorisole a Villa d'Almé, kde se setkává a dále vede cestou, která poblíž obcí Foresto Secondo, Piazzola a Cascina Belvedere vede do Bruntino Alto. Odtud se ubírá po linii k akvaduktu Algua v nadmořské výšce 368 m. Podél akvaduktu vede až do obce Ventolosa, kde krátce pokračuje po silnici do Valle Brembana až po křižovatku do Valle Imagna. Po této silnici pokračuje až k řece Brembo a ke správní hranici mezi obcemi Almenno San Salvatore a Villa d'Almé. Vede podél hranice proti proudu řeky Brembo až k soutoku s potokem Imagna, kde se dostává k hranici obcí Almenno San Salvatore a Ubiale Clanezzo, kterou sleduje až k hranici mezi obcemi Strozza a Ubiale Clanezzo. Poté pokračuje podél správní hranice mezi obcemi Strozza a Almenno San Salvatore, až se setká se stávající cestou do Ca' Madonnina a naváže na ni. Přechází přes hranici mezi obcemi Almenno San Salvatore a Almenno San Bartolomeo a poté prochází sousedstvím obcí Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli a Camutaglio, až dojde ke správní hranici mezi obcemi Almenno San Bartolomeo a Palazzago. Podél této hranice pokračuje dále na jih až k mostu přes potok Borgogna, podél kterého se táhne proti proudu až k mostu u farního kostela Palazzago po silnici směrem na Brocchione, dále po proudu samotného potoka až k cestě, která západně od Monte Brocchione ústí na cestu vedoucí ze stejnojmenné lokality do Monte Valmora. Sleduje výše uvedenou cestu až ke správní hranici mezi obcemi Palazzago a Pontida a poté hranici mezi těmito obcemi až k hranici s obcí Caprino Bergamasco. Odtud vede po hranici mezi touto obcí a obcí Pontida až k hlavní silnici Bergamo-Lecco, pak míří na východ podél této silnice ke klášteru Pontida a k silnici, která vede od kláštera do okolí obce Canto. Poté vede po cestě směrem na Cascina Porcile ke správní hranici mezi obcemi Pontida a Sotto il Monte Giovanni XXIII a následně po této hranici k hranici s obcí Carvico. Odtud vede podél hranice mezi obcemi Carvico a Pontida až ke správní hranici s Villa d'Adda a dále podél hranice mezi obcemi Villa d'Adda a Pontida až k silnici z Odiago do Villa d'Adda. Sleduje tuto silnici až do Villa d'Adda – Carvico – Brusicco – Gerole Catolare a pak cestu z této silnice do sousedství obce Piana, odkud se ubírá po silnici z této lokality do obce Camaitone, na silnici Villa Gromo – Camozzaglio a pak touto silnicí k odbočce do Ca' Rossa. Tady se stáčí směrem na Ca' Rossa a dále po cestě a polní cestě do obce Mapello. Odtud vede po silnici z obce Mapello do Ambivere až k hranici s obcí Palazzago a dále podél hranice mezi obcemi Palazzago a Ambivere až k silnici do Val San Martino. Hraniční linie pak pokračuje podél silnice do obcí Brughiera a Gromlongo až k odbočce na lokalitu Baracche, kde se stáčí směrem do této oblasti a vede po silnici spojující obce San Sosimo – Barzana – Palazzago až k hranici mezi obcemi Palazzago a Barzana. Tuto hranici sleduje až po hranici s obcí Almenno San Bartolomeo a dále podél potoka Lesina až k obecní silnici spojující obce Barzana a Almenno San Bartolomeo, po které vede do sousedství obce Quadrivio. Odtud vede po polní cestě, která se pod hřbitovem Almenno San Bartolomeo dostává k potoku Tornago, který sleduje až k ústí do řeky Brembo. Poté pokračuje podél správní hranice obcí Almé a Paladina až k ústí do potoka Guisa v nadmořské výšce 281 m. Odtud pokračuje po silnici, která přes Sombreno a po překonání nadmořských výšek 277 a 275 m a lokality Cascina Merleta vede do obce Cascina Morlani, ležící v nadmořské výšce téměř 287 m. Odtud vede podél správní hranice mezi obcemi Valbrembo

a Mozzo na západ do nadmořské výšky 257 m. Z tohoto místa pokračuje podél silnice na jih, prochází kolem výškového bodu 254 m a středem obce Mozzo, poté pokračuje kolem výškového bodu 251 m a vede k železniční trati Bergamo – Ponte San Pietro. Podél železniční trati pokračuje na západ až do stanice Bergamo nacházející se v nadmořské výšce 248 m. Dále pokračuje severovýchodním směrem podél bývalé železniční trati (označené černými čarami), která je součástí železnice Valle Seriana a která přes nadmořské výšky 261, 269 a 278 m vede ke správní hranici mezi obcemi Torre Boldone a Ranica. Odtud pokračuje podél této hranice až k zavlažovacímu kanálu Guidana, odkud jde podél hranice mezi obcemi Ranica a Gorle až k řece Serio. Poté pokračuje severovýchodním směrem podél nové silnice do Scanzorosciate až k zavlažovacímu kanálu Borgogna, který sleduje v jihovýchodním směru přes nadmořské výšky 247 a 250 m. Setkává se s okružní komunikací a po ní vede až k silnici SS42, Via del Tonale e della Mendola. Z tohoto místa sleduje hraniční linie silnici SS42 směrem na západ až ke správní hranici mezi obcemi Albano Sant'Alessandro a Pedrengo. Poté krátce sleduje hranici směrem na jih až k železniční trati Bergamo – Brescia. Podél této železniční trati pokračuje západním směrem až k silnici do Comonte. Odtud hraniční linie pokračuje podél této silnice směrem na jih a prochází kolem výškového bodu 246 m a sousedstvím obce Comonte. Po 7 000 km se napojuje na silnici z obce Brusaporto do obce Bagnatica a pokračuje podél ní na jihovýchod, přes nadmořskou výšku 232 m, obec Brusaporto, nadmořskou výšku 223 a obec Bagnatica, než dovede k silnici do obce Montello nacházející se v nadmořské výšce 217 m. Pokračuje severovýchodním směrem po silnici do obce Montello a v nadmořské výšce 222 m protíná železniční trať Bergamo – Brescia. Tuto železniční trať kopíruje jihovýchodním směrem přes nadmořské výšky 228 m a 227 m až k řece Cherio (226 m n. m.). Dále pokračuje na jih podél řeky Cherio až k dálnici Bergamo – Brescia, odkud pokračuje podél dálnice na jihovýchod až k železniční trati Bergamo – Brescia v nadmořské výšce 201 m. Odtud hranice pokračuje jihovýchodním směrem podél železniční trati Bergamo – Brescia až k hranici mezi provinciemi Bergamo a Brescia. Z tohoto bodu pokračuje na sever podél hranice až k mostu přes řeku Oglio v obci Sarnico ležící v nadmořské výšce téměř 188 m. Odtud vede podél břehu jezera Iseo v provincii Bergamo východním směrem až k ústí řeky Rino v obci Predore, kde začíná. Z výše uvedené oblasti jsou vyloučeny následující dvě oblasti:

1) Od hřbitova v obci Palazzago linie kopírující silnici směrem na Brocchione až k mostu, od něhož vede cesta do Monte Picco, nahoru až k Monte Picco. Linie se pak táhne po cestě směrem ke Cascina Posvolta, následně po cestě do Montebello, poté kopíruje tok potoka Borgogna po proudu až k hranici mezi obcemi Barzana a Palazzago, kterou sleduje až k hranici s obcí Almenno San Bartolomeo, a poté proti proudu potoka Lesina až do sousedství obce Carosso a zpět ke hřbitovu v obci Palazzago.

2) Od hranice mezi obcemi Mapello a Ambivere vede linie silnicí spojující tyto dvě osady až k hranici mezi obcemi Ambivere a Palazzago, dále podél hranice těchto obcí až do obce Baracchino a dále po silnici spojující obce Brughiera – Gromlongo – Cerchiera a po silnici Valle San Martino ke klášteru Pontida; napojuje se na silnici vedoucí do sousedství obce Canto až do výšky 357 m n. m., dále na cestu a polní cestu po hřebeni mezi údolím Valle San Martino a údolím Val di Gerra až k silnici do obce Canto; poté vede po silnici až do těchto míst a následně po cestě z Canto do Cascina Porcile, poté nejprve sleduje administrativní hranici mezi obcemi Pontida a Sotto il Monte Giovanni XXIII a pak hranici mezi obcemi Mapello a Ambivere a následně se vrací zpět na silnici spojující obce Mapello a Ambivere.

7. **Moštové odrůdy**

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi No 1 N.

Merera N.

Merlot R.

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Petit Verdot N

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Rebo N.

8. **Popis souvislosti (souvislostí)**

„Valcalepio CHOP“

Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast je na severu ohraničena Orobskými Alpami, na východě jezerem Iseo a na západě horou Monte Canto a je většinou kopcovitá. Hlavními geologickými formacemi v kopcích Bergama jsou Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, typický Sass de la Luna (nebo Pietra di Luna) a vápnitý Sass de la Luna, jemnozrnné turbidity, svrchní černé pelity, červené pelity, flyšové formace obce Pontida, pískovce obce Sarnico, kámen obce Credaro, flyšové formace Bergama, hlinité půdy (tzv. frangipane) a aluviální půdy. V kopcovité oblasti severozápadně od Bergama všeobecně převládají břidlicovo-hlinité půdy, zatímco na kopcovitých svazích východně od jezera Iseo se vyskytují různé, převážně jílovito-vápencové formace.

Oblast Bergama má tři hlavní klimatické oblasti: západní kopce, východní kopce a oblast Trescore Balneario (údolí).

Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

„Bergamo bylo ze zemědělského hlediska vinařským městem. Až do konce 11. století tvořily vinice téměř čtyři pětiny zemědělské plochy. [...] Dokonce i v bezprostřední blízkosti města, na předměstích, bylo více vinic, než bylo zvykem: téměř třetina krajiny se využívala k výrobě vína.“ Janut, J., Bergamo 568–1098. Z téhož textu vyplývá, že vinná réva (vinea) zabírá více půdy než jiné plodiny (campus).

„Žádná jiná hora ti není tak drahá, hravý Bakchu“ Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100–1112. „Půda je velmi úrodná a dává vzniknout vynikajícím vínům [...]“ Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. „[...] co do kvality se zdejší vína nevyrovnají žádným ze sousedních oblasti. Údolí Brembo a Serio byla pokryta vinicemi, které produkují vynikající červená a bílá vína, která jsou hotová do jednoho roku a zůstávají dobrá deset let“ Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596. „[…] Oblast oplývá vynikajícími víny, kaštany, masem, sýry, máslem...“ Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani uvádí, že mnoho prodejních listin, sepsaných ve velmi dávných dobách, se vztahuje k pozemkům pod vinicemi, což svědčí o tom, jak se v té době víno vyrábělo a jak se používalo jako platidlo. „[…] V roce 1187, když bylo panství Almenno z příkazu římského soudu předáno bergamskému biskupovi, kněz Attone toto předání podmínil tím, že biskup každoročně po Velikonocích poskytne kanovníkům kláštera S. Alessandro čtyři berany, víno, chléb, mouku a vejce na výrobu raviol [...]“ Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni tvrdí, že „víno je výsledkem spojení životního prostředí a lidských dovedností: proto bylo nevyhnutelné, že se na bergamských kopcích u tamních vinařů začala vyrábět vína, jako je Valcalepio a Moscato di Scanzo“. O způsobu, jakým obyvatelé Bergama pěstovali vinnou révu, napsal Pier dè Crescenzi ve 14. století spis *Opus Ruralum Commodorum*. O tom, jakou hodnotu přikládali bergamští občané vínu, svědčí spor mezi Guelfy a Ghibelliny o počet vozů (98 podle Ghibellinů a 60 podle Guelfů), které byly ukradeny ze Scanzo Guelfy během plenění Ghibellinů; 27. února 1398 se touto otázkou zabýval kronikář Castello Castelli ve své *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum*: *ab anno 1378 usque ad annum 1407*. V roce 1569 psal o vynikajících technikách pěstování vinné révy občan Brescie Agostino Gallo ve své knize *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* v kapitole „Jak dobře se pěstuje vinná réva v okolí Bergama“. Luciano Malachini v knize *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (Geomorfologické aspekty údolí Calepio) uvádí, že: „Správný obyvatel Bergama, který by měl charakterizovat údolí Val Calepio, by jistě pamatoval na vína, která se zde vyrábějí. Svahy kopců jsou totiž pokryty bujnými vinicemi, které jsou sice méně známé než vinice z jiných oblastí s lepší organizací z obchodního hlediska, avšak jejich kvalita není o nic nižší“. O historii vinařství v regionu Bergamo psal také Dr. Bruno Marengoni, mimo jiné ve stejnojmenné eseji ve výše zmíněném Quinzaniho textu: „[…] Mnoho vinařských oblastí může regionu Bergamo konkurovat, co se týče stáří vinic.

Některé z nich je dokonce předčí, co se týče jejich výnosnosti. Málokdo se však může pochlubit tak výrazným vývojem, pokud jde o kvalitu v průběhu času.“

Vína s CHOP „Valcalepio“ mají díky různým typům produktů a používaným moštovým odrůdám specifické organoleptické vlastnosti popsané v článku 6 specifikace, které umožňují jejich jednoznačnou identifikaci a odlišení na základě zeměpisného prostředí.

Kvalita a organoleptické vlastnosti typů produktů s CHOP jsou dány zeměpisným prostředím, včetně lidských faktorů, které ovlivňují celý proces produkce. Půdní a klimatické vlastnosti a tradiční agronomické a vinařské postupy praktikované v regionu Bergamo propůjčují těmto vínům jejich specifické vlastnosti. Z analytického a organoleptického hlediska v sobě tato vína snoubí vlastnosti používaných moštových odrůd, které se odvíjejí od prostředí a klimatu, v němž jsou pěstovány.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

—

Odkaz na specifikaci produktu

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