C/2025/5641

20.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5641)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Valcalepio«

PDO-IT-A1366-AM03 — 1.8.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Valcalepio«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug)

6. **Klassificering som standardændring**

Det erklæres, at godkendelsen og meddelelsen af den midlertidige ændring opfylder betingelserne for godkendelse af en midlertidig ændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil.

Det erklæres også, at ændringen opfylder definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke falder ind under definitionerne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Angivelse af benævnelsen Riserva*

Benævnelsen Riserva er allerede medtaget i produktspecifikationen og er forbeholdt »Valcalepio« Rosso, som har bedre egenskaber med hensyn til minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen og lagring samt forskellige krav ved overgang til forbrug. For at øge værdien af Riserva-vin foreslås det at gøre den til en særskilt specifik type.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Denne ændring vedrører artikel 1, 2, 4 og 5 i produktspecifikationen og afsnittet »Vinfremstillingsmetoder – Maksimumsudbytter« i enhedsdokumentet.

2. *Ændring af det ampelografiske grundlag for Valcalepio rosso*

Det foreslås at ændre det ampelografiske grundlag for Valcalepio Rosso og at tilpasse forholdet mellem Merlot og Cabernet Sauvignon til fordel for Merlot. Minimumsmængden af Cabernet Sauvignon er blevet reduceret fra 25 % til 10 %, og maksimumsmængden af Merlot er blevet forhøjet fra 75 % til 90 %. Denne ændring er foretaget for at begrænse de vanskeligheder, der er forbundet med Cabernet Sauvignons høje følsomhed over for sygdomme i vinstokke (navnlig esca), som gør et stigende antal vinstokke uproduktive fra år til år, hvilket fører til øgede tab, aldersforskelle i vinmarkerne samt relaterede tekniske og økonomiske problemer. Det foreslås også at give mulighed for at anvende andre hjemmehørende druesorter (Franconia, Incrocio Terzi og Merera) eller druesorter, der er knyttet til den lokale tradition (Rebo), inden for en grænse på 15 % for at styrke tilknytningen til miljøet. Det er hensigten at tillade frivillig anvendelse af Petit Verdot, stadig inden for grænsen på 15 %, for vinavlere, der ønsker at beholde en mere international blanding. Disse ændringer vil sandsynligvis ikke i væsentlig grad ændre vinens profil, som fortsat er helt genkendelig, hvilket navnlig er blevet bekræftet af sammenslutningens smagninger.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og afsnittet »Primære druesorter« i enhedsdokumentet.

3. *Ændring af det ampelografiske grundlag for Valcalepio rosso Riserva*

Det foreslås at ændre det ampelografiske grundlag for Valcalepio rosso Riserva og at tilpasse forholdet mellem Merlot og Cabernet Sauvignon til fordel for Merlot. Minimumsmængden af Cabernet Sauvignon er blevet reduceret fra 25 % til 10 %, og maksimumsmængden af Merlot er blevet forhøjet fra 75 % til 90 %. Denne ændring er foretaget for at begrænse de vanskeligheder, der er forbundet med Cabernet Sauvignons høje følsomhed over for sygdomme i vinstokke (navnlig esca), som gør et stigende antal vinstokke uproduktive fra år til år, hvilket fører til øgede tab, aldersforskelle i vinmarkerne samt relaterede tekniske og økonomiske problemer.

I modsætning til Valcalepio Rosso er ingen andre druesorter tilladt i Riserva-vin for at bevare den mere »internationale« profil, som Bordeaux-blandingen giver den, og for at sikre egenskaber, der er mere karakteristiske end dem, der kendetegner Valcalepio Rosso.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

4. *Ændring af det ampelografiske grundlag for Valcalepio Moscato Passito*

Det foreslås at ændre det ampelografiske grundlag for Valcalepio Moscato Passito ved at nedsætte minimumsmængden af Moscato fra 100 % til 85 % og give mulighed for at anvende andre druesorter, der er godkendt til dyrkning i regionen Lombardiet, inden for en grænse på 15 % for at indføre nye nuancer i dens organoleptiske profil. Denne udvikling vil give disse vine mere karakteristiske egenskaber, navnlig i forhold til Moscato di Scanzo AOCG (appellation d'origine contrôlée et garantie (kontrolleret og garanteret oprindelsesbetegnelse)), og vil give producenterne mulighed for om nødvendigt at øge deres produktion en smule.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

5. *Fjernelse af henvisningen til teksturen af jorden, der hovedsagelig består af silt og ler*

Som hovedregel består produktionsområdet for Valcalepio primært af ler: Henvisningen til teksturen af silt- og lerholdig jord er derfor overflødig, og det foreslås at lade den udgå af forenklingshensyn.

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

6. *Forhøjelse af højdegrænsen*

Højdegrænsen hæves fra 500 til 600 m over havets overflade for dyrkning af alle røde druesorter og fra 600 til 700 m over havets overflade for dyrkning af Chardonnay, Pinot Bianco og Pinot Grigio.

Det er nødvendigt at øge dyrkningsområdets højdebeliggenhed over havet for at kunne drage nytte af lavere temperaturer i sommerperioden. Denne ændring er foretaget for at afhjælpe de problemer, der er forbundet med den globale opvarmning, som fremskynder vinstokkenes fysiologiske processer, skaber stress og forværrer forringelsen af mostens analytiske og organoleptiske egenskaber. Jo mere vinstokkene dyrkes i en lav højde, desto mere udtalte er disse virkninger.

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

7. *Præcisering af muligheden for at anvende supplerende kunstvanding*

Selv om denne mulighed er fastsat i lovgivningen, blev det anset for nødvendigt at præcisere den.

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

8. *Indførelse af det maksimale drueudbytte pr. hektar for »Valcalepio« Riserva og forhøjelse af det maksimale drueudbytte pr. hektar for Valcalepio Bianco og Valcalepio Moscato Passito*

Det maksimale drueudbytte pr. hektar, dvs. 9 t/ha, er blevet angivet for typen Valcalepio Riserva efter dens indførelse. Det er lavere end for Valcalepio Rosso (selv om det hidtil har været identisk for benævnelsen Riserva) for at understrege, at Riserva-vin skal stamme fra vinstokke og druer af højere kvalitet, der skal udvælges fra vinmarkerne.

Det foreslås at forhøje det maksimale udbytte fra 9 t/ha til 10 t/ha for Valcalepio Bianco for at fremme opretholdelsen af et højere syreindhold, der som bekendt har tendens til at falde med stigende temperaturer, selv om de er af særlig betydning for at sikre hvidvinenes friskhed og behagelige karakter.

Det foreslås at forhøje det maksimale udbytte fra 6,5 t/ha til 7 t/ha for Valcalepio Moscato Passito og samtidig reducere presningsudbyttet (fra 40 % til 35 %). Denne ændring sikrer produktion af most af bedre kvalitet og en generel reduktion af det endelige vinudbytte pr. arealenhed.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen og afsnittet »Vinfremstillingsmetoder – Maksimums-udbytter« i enhedsdokumentet.

9. *Tilføjelse af presningsudbyttet for Valcalepio Riserva og reduktion af presningsudbyttet for Valcalepio Moscato Passito*

Det maksimale drueudbytte pr. hektar, dvs. 70 t/ha, er blevet angivet for typen Valcalepio Riserva efter dens indførelse.

Som følge af forhøjelsen af drueudbyttet med 500 kg for typen Valcalepio Moscato Passito blev dens presningsudbytte reduceret fra 40 % til 35 %.

Denne ændring gør produktspecifikationen mere i overensstemmelse med den situation, der er observeret i vinkooperativerne. Presningsudbyttet ligger generelt på mellem 30 og 35 % for denne type.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

10. *Bestemmelsessted for overskudsvin*

Bestemmelsesstedet for overskudsvin er fastsat for Valcalepio Bianco og Valcalepio Rosso. Andelen mellem 70 % og 75 % kan omklassificeres som Bergamasca BGB.

Denne ændring berører artikel 5 i produktspecifikationen.

11. *Ændring af datoen for overgangen til forbrug for Valcalepio Moscato Passito*

Datoen for overgangen til forbrug for Valcalepio Moscato Passito er blevet fremrykket fra den 12. maj til den 1. april.

Denne mindre justering har ingen indvirkning på vinens organoleptiske profil og giver mulighed for kommerciel forenkling.

Ændringen berører artikel 5 i produktspecifikationen og afsnittene »Vinfremstillingsmetoder – Særlige ønologiske fremgangsmåder« i enhedsdokumentet.

12. *Ændring af de kemiske, fysiske og organoleptiske parametre for typen Valcalepio Moscato Passito*

Henvisningen til en »let eftersmag af mandel« udgår for bedre at tilpasse beskrivelsen til profilen for de vine, der i øjeblikket findes på markedet.

Henvisningerne til det minimale virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen og det maksimale restsukkerindhold udgår for at give producenterne større valgfrihed.

Ændringen berører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

13. *Fjernelse af restriktioner for lukkemekanismer og flasketyper og forøgelse af den maksimale kapacitet for flasker til Valcalepio Moscato Passito*

Det er nu tilladt at anvende andre lukkemekanismer end den traditionelle korkprop samt enhver form for flaske for at give større valgfrihed og større handelsfrihed.

Desuden er den maksimale kapacitet for flasker blevet hævet fra 0,75 liter til 3,0 liter for Valcalepio Moscato Passito for at øge forbrugsmulighederne og give større handelsfrihed.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

14. *Ajourføring af angivelserne om kontrolorganerne*

I overensstemmelse med de ændringer, der er foretaget i forordning (EU) nr. 1308/2013 efter ikrafttrædelsen af forordning (EU) 2024/1143, er det ikke længere obligatorisk i produktspecifikationen at angive navn og adresse på de myndigheder eller organer, der er ansvarlige for at kontrollere overholdelsen af bestemmelserne i produktspecifikationen, og deres beføjelser.

I overensstemmelse med artikel 40, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143 offentliggør medlemsstaterne desuden navn og adresse på de kompetente myndigheder, organer med delegerede opgaver og fysiske personer, der er omhandlet i artikel 39, stk. 3, i nævnte forordning, for hvert produkt, der er omfattet af en geografisk betegnelse, og ajourfører disse oplysninger.

Den artikel, der indeholder angivelserne om kontrolorganet, er derfor blevet ændret, og disse oplysninger er blevet erstattet af en henvisning til offentliggørelsen på medlemsstatens kompetente myndigheds officielle websted.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen og har ingen indvirkning på enhedsdokumentet.

15. *Formelle ændringer af produktspecifikationen*

Der er foretaget formelle ændringer i artiklerne i produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Valcalepio

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1) Vin

15) Vin af delvis tørrede druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol;druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009 druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

4.1. *Valcalepio bianco*

KORT BESKRIVELSE

Farve: stråguI af varierende intensitet.

Duft: delikat og karakteristisk. Smag: tør, harmonisk og karakteristisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i medlemsstatens lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram vinsyre pr. liter.

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4.2. *Valcalepio rosso*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: intens, behagelig og karakteristisk.

Smag: tør, fyldig, harmonisk og vedvarende.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i medlemsstatens lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram vinsyre pr. liter.

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4.3. *Valcalepio rosso Riserva*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet, undertiden granatrød.

Duft: æterisk, intens og karakteristisk. Smag: tør, fyldig, fløjlsagtig, harmonisk og vedvarende.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i medlemsstatens lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram vinsyre.

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4.4. *Valcalepio Moscato Passito*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet, undertiden kirsebærrød med granatrødt skær.

Duft: delikat, aromatisk, intens og karakteristisk.

Smag: sød, behagelig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 17,00 % vol.

Minimumsindhold af restsukker: 30,0 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i medlemsstatens lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram vinsyre pr. liter.

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Minimumslagringsperiode for »Valcalepio« Rosso

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse (herefter »AOC« (appellation d'origine contrôlée)) »Valcalepio« Rosso skal lagres i mindst et år, inden den overgår til forbrug, herunder mindst tre måneder på træfade, regnet fra den 1. november i året for druernes produktion.

2. Minimumslagringsperiode for »Valcalepio« Rosso Riserva

Særlig ønologisk fremgangsmåde

»Valcalepio« Riserva-vin skal lagres i mindst tre år, inden den overgår til frit forbrug, herunder mindst et år på egetræsfade. Den kan overgå til forbrug fra den 1. november i det tredje år efter høståret.

3. Minimumslagringsperiode for Valcalepio Moscato Passito

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Valcalepio Moscato Passito-vin må først overgå til forbrug den 1. april i det andet år efter det år, hvor druerne blev produceret.

5.2. *Maksimale udbytter*

1) BOB Valcalepio bianco

10 000 kg druer pr. hektar

2) BOB Valcalepio rosso

10 000 kg druer pr. hektar

3) BOB Valcalepio rosso Riserva

9 000 kg druer pr. hektar.

4) BOB Valcalepio Moscato Passito

7 000 kg druer pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druer til fremstilling af vine med AOC'en »Valcalepio« skal fremstilles i det afgrænsede område, som defineres således: Fra Rino-bjergstrømmens udløb i Iseo-søen i kommunen Predore følger grænselinjen bjergstrømmen opstrøms, indtil den rammer muldyrstien til I Vasti. Derfra følger den stien mod vest indtil Duago-dalen forbi henholdsvis kote 340, 504 og 501. Derfra følger den stien mod vest indtil Duago-dalen forbi henholdsvis kote 340, 504 og 501.Den følger derefter stien i halv højde, indtil den krydser den administrative grænse for kommunerne Sarnico og Predore. Den følger stien indtil Canola-dalen, og efter kort at være steget op ad dalen indtil højdekurven ved kote 225, fortsætter den indtil den når La Forcella nær landsbyen Holiday. Derfra følger grænselinjen stien til La Forcella op til kote 398, og derefter følger den den farbare kommunevej, der krydser den administrative grænse mellem kommunerne Sarnico og Viadanica, inden den når kote 360. Fra dette punkt fortsætter den mod nord indtil Maggiore-dalen (kote 333). Derefter drejer den mod sydøst langs den farbare vej til landsbyerne Scotti, Rivas og Case Rasetti og fortsætter derefter, indtil den rammer Guerna-bjergstrømmen nær kote 308. Den følger derefter Guerna-bjergstrømmen opstrøms og passerer Ambrogi, Forno og Dumengoni, inden den når Segrone Basso. Derfra følger den stien mod vest indtil vejsvinget, der fører til Colli di San Fermo (kote 500). Derfra følger den stien mod vest indtil vejsvinget, der fører til Colli di San Fermo (kote 500).Den følger denne vej mod sydvest indtil kote 548, hvorefter den følger markvejen forbi kote 576, Costa og kote 604, inden den når Rio Valle Fienile Biboli. Grænselinjen følger derefter muldyrstien mod Mascherpigna indtil Croce-passet (kote 669) og når den administrative grænse mellem kommunerne Foresto Sparso og Berzo San Fermo. Den følger denne grænse indtil Campo Alto, den administrative grænse mellem kommunerne Entratico og Berzo San Fermo samt den administrative grænse mellem Entratico og Borgo di Terzo, indtil den når Cherio-floden. Den følger floden nedstrøms indtil udløbet i Bragazzo-bjergstrømmen, som den følger opstrøms indtil landsbyen Costa, inden den følger stien i halv højde over Redonina, som krydser den administrative grænse mellem kommunerne Luzzana og Trescore Balneario og fortsætter indtil helligdommen Madonna del Mirabile, idet den passerer kote 482 og La Piazzola-kilden (kote 412). Fra helligdommen Madonna del Mirabile følger grænselinjen højdekurven ved kote 400 indtil Carpan-dalen og fortsætter derefter mod vest ad stien til Sant'Ambrogio. Den krydser derefter den administrative grænse mellem kommunerne Trescore Balneario og Cenate Sopra, inden den når markvejen til Zagni-gården. Derfra følger den stien, der fører til Cop-kilden mod nord, og passerer derefter henholdsvis kote 620 og 508 og Plasso og Foppa, inden den når bunden af Calchera-dalen. Derefter følger den stien, som møder Ca' Pessina (kote 537) og passerer forbi Locanda og kote 398 og 454. Derfra følger den stien, som passerer Pian Bianchet forbi kote 583 og 686 og krydser den administrative grænse mellem kommunerne Cenate Sopra og Scanzorosciate, inden den når kote 502. Fra dette punkt går den mod vest og følger den eksisterende muldyrsti, som krydser den administrative grænse mellem kommunerne Scanzorosciate og Nembro, indtil den når kote 633. Derefter følger den stien mod nordvest indtil broen over Serio-floden, som den følger langs hele strækningen indtil den administrative grænse mellem kommunerne Nembro og Villa al Serio, indtil den krydser den administrative grænse mellem kommunerne Nembro og Alzano Lombardo. Den følger denne

grænse mod nord op til kote 378, derefter mod vest op til kote 698, og videre mod syd, indtil den når Frontale-gården. Derfra følger grænselinjen den farbare vej mellem Alzano med Lonno i retning mod Mottarello og derefter vejen til Brumano, som den følger mod nord indtil kote 559. Den følger derefter muldyrstien, som fra kote 559 krydser Nese-dalen, indtil den når kote 551. Derefter fortsætter den langs den nye farbare vej til Nese-bjerget indtil krydset med vejen til Olera. Derfra følger den den farbare vej mellem Olera med Busa indtil Stocchi. Derfra følger den den farbare vej mellem Olera med Busa indtil Stocchi.I nærheden af Stocchi drejer den langs den administrative grænse mellem Ponteranica og Alzano Lombardo, fortsætter derefter langs grænsen mellem Ponteranica og Ranica og mellem Ponteranica og Torre Boldone indtil kote 657, hvorefter den følger den farbare vej til Ca' della Maresana. Derfra følger den muldyrstien, som passerer forbi kote 486 og 437, inden den når Morla-bjergstrømmen, som den følger opstrøms til kote 558 (Buso della Porta). Derefter følger den den eksisterende sti indtil Moretta-slottet, hvor den fortsætter mod nordøst langs markvejen til Ca' del Latte. Den følger stien, passerer Roccolo, krydser grænsen mellem Ponteranica og Sorisole ved kote 760, fortsætter til kote 644 til Comunelli Catene Val di Bareden, og følger derefter vejen i dalen indtil via Botta ved kote 524. Fra dette punkt følger grænselinjen stien, der passerer Monti della Calchera, og når markvejen ved Colle Barbino, som den følger indtil til kote 432. Derfra følger den kort højdekurven på kote 432. indtil den administrative grænse mellem kommunerne Sorisole og Villa d'Almé, hvor den tager stien, som passerer Foresto Secondo, Piazzola og Belvedere-gården, inden den når Bruntino Alto. Den følger stien indtil den når Algua-akvædukten ved kote 368. Derefter følger den akvædukten indtil Ventolosa, hvor den kort følger Valle Brembana-vejen indtil krydset med vejen til Valle Imagna, som den følger indtil den rammer Brembo-floden og den administrative grænse mellem Almenno San Salvatore og Villa d'Almé. Den følger denne grænse op ad Brembo-floden indtil udløbet i Imagna-bjergstrømmen, hvor den krydser grænsen mellem Almenno San Salvatore og Ubiale Clanezzo, som den følger, indtil den krydser grænsen mellem Strozza og Ubiale Clanezzo. Derefter følger den den administrative grænse mellem Strozza og Almenno San Salvatore, indtil den når den eksisterende muldyrsti til Ca' Madonnina, som den derefter følger. Den krydser grænsen mellem Almenno San Salvatore og Almenno San Bartolomeo og passerer Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli og Camutaglio, inden den krydser den administrative grænse mellem Almenno San Bartolomeo og Palazzago. Den følger denne grænse mod syd indtil broen over Borgogna-bjergstrømmen. Den følger bjergstrømmen opstrøms indtil broen neden for Palazzago-sognekirken på vejen til landsbyen Brocchione, hvorefter den følger den del af bjergstrømmen, der ligger opstrøms, indtil muldyrstien vest for Brocchione, som rammer stien mellem landsbyen Brocchione og Valmora-bjerget. Grænselinjen følger denne sti indtil den administrative grænse mellem kommunerne Palazzago og Pontida, som den følger videre, indtil den krydser grænsen til kommunen Caprino Bergamasco. Derfra følger den grænsen mellem Caprino Bergamasco og Pontida indtil hovedvejen mellem Bergamo med Lecco, som den følger mod øst indtil Pontida-klostret. Fra klostret fortsætter den ad vejen til landsbyen Canto og videre ad muldyrstien fra Canto til Porcile-gården, indtil den når den administrative grænse mellem Pontida og Sotto il Monte Giovanni XXIII, som den følger indtil Carvico-grænsen. Den følger derefter grænsen mellem Carvico og Pontida indtil den administrative grænse for Villa d'Adda, og fortsætter langs grænsen mellem Villa d'Adda og Pontida indtil vejen mellem Odiago og Villa d'Adda. Den følger denne vej og passerer Villa d'Adda, Carvico, Brusicco og Gerole Catolare og fortsætter derefter ad denne vej mod landsbyen Piana. Den følger derefter vejen mellem Piana og Camaitone indtil vejen mellem Villa Gromo og Camozzaglio, som den følger indtil krydset med vejen til Ca' Rossa. Den fortsætter i retning af Ca' Rossa og følger derefter stien og markvejen indtil Mapello. Den følger vejen mellem Mapello og Ambivere indtil grænsen til kommunen Palazzago og fortsætter derefter ad vejen mellem Palazzago og Ambivere indtil Val San Martino-vejen. Grænselinjen følger derefter vejen til Brughiera og Gromlongo indtil krydset med vejen til Baracche, som den følger indtil dette punkt, hvorefter den følger vejen mellem San Sosimo og Palazzago via Barzana indtil grænsen mellem Palazzago og Barzana. Den følger denne grænse indtil grænsen til kommunen Almenno San Bartolomeo, og følger derefter Lesina-bjergstrømmen indtil kommunevejen mellem Barzana og Almenno San Bartolomeo. Den følger denne vej indtil Quadrivio, hvor den tager markvejen neden for Almenno San Bartolomeo-kirkegården, inden den når Tornago-bjergstrømmen, som den så følger indtil udløbet i Brembo-floden. Den fortsætter derefter langs den administrative grænse for kommunerne Almé og Paladina, indtil den rammer Guisa-bjergstrømmen ved kote 281. Derfra løber den langs vejen gennem Sombreno og forbi kote 277 og 275 og passerer Merleta-gården, inden den når Morlani-gården ved kote 287. Den bevæger sig derefter mod vest og følger den administrative grænse mellem kommunerne Valbrembo og Mozzo indtil kote 257. Derfra følger den vejen mod syd ved kote 254 og krydser centrum af Mozzo ved kote 251, inden den når jernbanen mellem Bergamo og Ponte San Pietro. Den følger jernbanen mod vest indtil stationen i Bergamo ved kote 248. Derefter fortsætter den mod nordøst langs den nedlagte Valle Seriana-jernbanelinje (repræsenteret med sorte streger) ved henholdsvis kote 261, 269 og 278, inden den krydser den administrative grænse mellem kommunerne Torre Boldone og Ranica. Derfra følger den denne grænse, indtil den rammer den såkaldte Roggia Guidana-kanal, hvorefter den følger grænsen mellem kommunerne Ranica og Gorle indtil Serio-floden. Derefter bevæger den sig i nordøstlig retning langs den nye vej til Scanzorosciate, indtil den rammer Roggia Borgogna-kanalen, som den følger mod sydøst forbi henholdsvis kote 247 og 250. Her møder den omfartsvejen til hovedvej nr. 42 »del Tonale e della Mendola«. Fra dette punkt følger grænselinjen hovedvej nr. 42 mod vest, indtil den krydser den administrative grænse mellem kommunerne Albano Sant'Alessandro og Pedrengo.

Derefter følger den kort denne grænse mod syd, indtil den krydser jernbanen mellem Bergama og Brescia, som den følger videre mod syd indtil Comonte-vejen Derfra løber grænselinjen langs denne vej i sydlig retning og passerer forbi kote 246 og Comonte. Den når krydset med vejen til Brusaporto og Bagnatica ved km 7 000. Den følger denne vej mod sydøst forbi kote 232, passerer Brusaporto ved kote 223 og passerer Bagnatica, hvorefter den når krydset med vejen til Montello ved kote 217. Den følger denne vej i nordøstlig retning forbi kote 222, inden den krydser jernbanen mellem Bergamo og Brescia, som den derefter følger mod sydøst forbi kote 228 og 227, indtil Cherio-floden (kote 226). Den følger Cherio-flodens løb mod syd, indtil den når motorvejen mellem Bergamo og Brescia, som den følger mod sydøst indtil jernbanen mellem Bergamo og Brescia ved kote 201. Derfra følger grænselinjen jernbanen mod sydøst indtil den når grænsen mellem provinserne Bergamo og Brescia, som den følger mod nord indtil broen over Oglio-floden i kommunen Sarnico nær kote 188 Derfra følger den Bergamo-bredden af Iseo-søen mod øst indtil Rino-bjergstrømmens udløb i kommunen Predore, som er grænselinjen udgangspunkt. Følgende to områder er udelukket fra ovennævnte område:

1) Området, hvor grænselinjen starter fra Palazzago-kirkegården, følger vejen til landsbyen Brocchione indtil broen. Derfra følger den muldyrstien hele vejen til Picco-bjerget, inden den fortsætter langs stien indtil Posvolta-gården. Derefter følger den muldyrstien indtil landsbyen Montebello, og dernæst strækningen nedstrøms i dalen ved Borgogna-bjergstrømmen indtil grænsen mellem Barzana og Palazzago, som den følger indtil den krydser grænsen til Almenno San Bartolomeo. Endelig følger den Lesina-bjergstrømmen opstrøms indtil landsbyen Carosso og Palazzago-kirkegården.

2) Området, hvor grænselinjen starter fra grænsen mellem kommunerne Mapello og Ambivere, følger vejen mellem disse to byer indtil grænsen mellem Ambivere og Palazzago, som den følger indtil Baracchino. Den følger derefter vejen fra Brughiera til Cerchiera via Gromlongo og fortsætter langs vejen fra San Martino-dalen indtil Pontida-klosteret. Derfra følger den vejen til Canto indtil kote 357, hvorefter den følger stien og markvejen på højderyggen mellem San Martino-dalen og Gerra-dalen indtil vejen til landsbyen Canto. Derefter følger den denne vej indtil landsbyen og dernæst muldyrstien mellem Canto og Porcile-gården. Derefter følger den først den administrative grænse mellem kommunerne Pontida og Sotto il Monte Giovanni XXIII og dernæst den administrative grænse mellem Mapello og Ambivere, indtil den rammer vejen mellem Mapello og Ambivere.

7. **Primære druesorter**

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi nr. 1 N.

Merera N.

Merlot N.

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Petit Verdot N.

Pinot Blanc B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Rebo N.

8. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

BOB Valcalepio

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen:

Det geografiske område, der består af bakker, afgrænses mod nord af de orobiske Foralper, mod øst af Iseo-søen og mod vest af Canto-bjerget. De vigtigste geologiske formationer af Bergamo-bakkeområdet omfatter radiolaritstenene fra Selcifero Lombardo, Maiolica de Bruntino, den typiske Sass de la Luna (eller Pietra di Luna) og den kalkholdige Sass de la Luna, fine turbiditer, øvre sorte pelitter, røde pelitter, Pontida-flysch, Sarnico-sandsten, Pietra di Crearo, Bergamo-flysch, Frangipan og jordaflejringer. Generelt kan det siges, at den skifer- og lerholdige jord dominerer i bakkeområdet nordvest for Bergamo, mens forskellige ler- og kalkholdige formationer afløser hinanden på de bakker, som strækker sig fra øst til Iseo-søen.

Bergamo-regionen har tre vigtige klimazoner: den vestlige bakke, den østlige bakke og Trescore Balneario-området (dalen).

Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

»Fra et landbrugsmæssigt synspunkt var Bergamo en by, hvor der blev dyrket vin. Næsten fire femtedele af det areal, der blev dyrket indtil udgangen af det 17. århundrede, var vinmarker. [...] Selv i umiddelbar nærhed af byen, i forstæderne, var antallet af vinmarker højere end gennemsnittet: Næsten en tredjedel af landskabet blev anvendt til vinproduktion«, Janut, J., *Bergamo*, 568-1098. Det fremgår ligeledes af denne tekst, at der var mere jord beplantet med vinstokke (vinea) end jord bestemt til andre afgrøder (campus).

»Intet bjerg har frydet dig som dette, Bacchus lascif«, Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1110-1112 »Jorden er meget frugtbar og giver fremragende vine [...]«, Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. »[...] med hensyn til kvalitet var vinene mindst lige så gode som i nogen af de tilstødende landområder. Dalene langs floderne Brembo og Serio var i vid udstrækning beplantet med vinstokke og producerede fremragende rød- og hvidvine, der blev modne i løbet af året og opretholdt deres autenticitet i 10 år«, Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596. »[...] Regionen er rig på fremragende vine, kastanjer, kød, ost, smør [...]«, Bisaccioni, M., *Relationi et desectioni universali og partikel Olari del mondo*, 1664. Quinzani skriver, at adskillige salgsdokumenter, der er udarbejdet i temmelig fjerntliggende perioder, henviser til vinmarker og jord, der er beplantet med vinstokke, hvilket bekræfter, at vinen dengang blev produceret og anvendt som betalingsmiddel. »[...] I 1187 fremgår det af pavestolens befaling, at Attone testamenterede Almennos domstol til biskoppen af Bergamo på betingelse af, at sidstnævnte hvert år efter påske gav fire får, vin, brød, mel og æg til kannikkerne ved S. Alessandro til at lave ravioli [...]«, G. Ronchetti, *Memorie*. Marengoni anfører, at »vin er resultatet af en forening af miljøet og menneskets kunnen: det var derfor kun Bergamo-bakkerne og deres vinavlere, der kunne fremstille vine som Valcalepio og Moscato di Scanzo«. I det 14. århundrede beskrev Pier dè Crescenzi den måde, hvorpå Bergamos befolkning dyrkede vinmarker i sit værk *Opus Ruralium Commodorum*. Uenigheden mellem guelferne og ghibellinerne om antallet af vogne, der blev stjålet under guelfernes plyndring af ghibellinernes huse i Scanzo (98 ifølge ghibellinerne og 60 ifølge guelferne), viser også den værdi, der blev tillagt vin i Bergamo. Den 27. februar 1398 omtalte skribenten Castello Castelli det i *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*. I 1569 omtaler Agostino Gallo fra Brescia den fremragende teknik, der anvendes til dyrkning af vinmarkerne, i kapitlet »Om Bergamos befolknings fremragende praksis for plantning af vinstokke« i sit værk *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. I sit værk *Aspetti geomorfologici della Val Calepio*, skriver Luciano Malachini: »En god Bergamo-borger, som bliver bedt om at beskrive Calepio-dalen, vil helt sikkert tænke på de vine, der fremstilles der i rigelige mængder. Skråningerne på bakkerne er nemlig dækket af frodige vinmarker, som, selv om de er mindre berømte end dem i andre områder, der er bedre organiseret kommercielt, ikke står tilbage, hvis man dømmer ud fra produktets kvalitet.« Bruno Marengoni har desuden beskæftiget sig med Bergamos vinavlshistorie, navnlig i et essay med titlen *Viticoltura Bergamasca*, i ovennævnte tekst af Quinzani: »[...] Der er mange vinmarker, hvis oprindelse går lige så langt tilbage som selve Bergamo-regionen.

Flere overgår dem endda, når det gælder høstudbytte. På den anden side kan kun få mennesker se en så markant kvalitetsændring over tid«.

På grund af deres forskellige typer og druesorter har vine med AOC'en Valcalepio særlige organoleptiske egenskaber som beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen, som gør det muligt klart at identificere dem og knytte dem til deres geografiske miljø.

Kvalitetsmæssige og organoleptiske egenskaber ved de typer, der er omfattet af AOC'en, og som stammer fra det geografiske miljø, herunder de menneskelige faktorer, der har påvirket hele produktionsprocessen. Jordbundsforholdene, klimaet og de traditionelle agronomiske og ønologiske fremgangsmåder i Bergamo-regionen giver vinene deres særlige kendetegn. Ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt har vintyperne de iboende kendetegn ved de druesorter, som de fremstilles af, og som er et resultat af klimaet og det miljø, hvor de dyrkes.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning, supplerende krav)**

—

Link til produktspecifikationen

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