C/2025/5641

20.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5641)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Valcalepio“

PDO-IT-A1366-AM03 — 1.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Valcalepio“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Darüber hinaus entspricht diese Änderung der Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht zu den in Artikel 24 Absatz 3 dieser Verordnung genannten Fällen gehört.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Der Begriff „Riserva“ wird angegeben*

Der Begriff „Riserva“ wird bereits in der Produktspezifikation verwendet und ist Weinen mit der g.U. „Valcalepio Rosso“ vorbehalten, die sich durch einen höheren Mindestalkoholgehalt und eine längere Reifezeit auszeichnen und beim Inverkehrbringen unterschiedliche Merkmale aufweisen. Um das Bewusstsein für „Riserva“ zu schärfen, wird vorgeschlagen, ihn als spezifische Art hervorzuheben.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Diese Änderung betrifft Artikel 1, 2, 4 und 5 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

2. *Änderung der Kombination von Keltertraubensorten für „Valcalepio Rosso“*

Es wird vorgeschlagen, die Kombination von Keltertraubensorten für „Valcalepio Rosso“ zu ändern, indem das Verhältnis zwischen Merlot und Cabernet Sauvignon zugunsten von Merlot angepasst wird. Der Mindestanteil von Cabernet Sauvignon wird von 25 % auf 10 % verringert und der Höchstanteil von Merlot wird von 75 % auf 90 % angehoben. Diese Änderung ist notwendig, um die Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der hohen Anfälligkeit von Cabernet Sauvignon für Holzkrankheiten (insbesondere Esca) einzudämmen, durch die jedes Jahr immer mehr Pflanzen unproduktiv werden, was zu vermehrten Ausfällen, ungleichmäßiger Alterung der Rebflächen und damit verbundenen technischen und wirtschaftlichen Problemen führt. Es wird außerdem vorgeschlagen, die Möglichkeit vorzusehen, bis zu 15 % anderer einheimischer Sorten (Franconia, Incrocio Terzi und Merera) oder Sorten, die mit der lokalen Tradition verbunden sind (Rebo), zu verwenden, um die Verbindung zum lokalen Gebiet zu stärken. Eine Option im Rahmen dieser fakultativen Quote von 15 % ist Petit Verdot, wenn eine eher internationale Mischung bevorzugt wird. Wie bei Verkostungen durch das Konsortium bestätigt, wirken sich diese Änderungen nicht wesentlich auf das Profil des Weins aus, der somit seine Erkennbarkeit behält.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

3. *Änderung der Kombination von Keltertraubensorten für „Valcalepio Rosso Riserva“*

Es wird vorgeschlagen, die Kombination von Keltertraubensorten für „Valcalepio Rosso Riserva“ zu ändern, indem das Verhältnis zwischen Merlot und Cabernet Sauvignon zugunsten von Merlot angepasst wird. Der Mindestanteil von Cabernet Sauvignon wird von 25 % auf 10 % verringert und der Höchstanteil von Merlot wird von 75 % auf 90 % angehoben. Diese Änderung ist notwendig, um die Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der hohen Anfälligkeit von Cabernet Sauvignon für Holzkrankheiten (insbesondere Esca) einzudämmen, durch die jedes Jahr immer mehr Pflanzen unproduktiv werden, was zu vermehrten Ausfällen, ungleichmäßiger Alterung der Rebflächen und damit verbundenen technischen und wirtschaftlichen Problemen führt.

Anders als bei „Valcalepio Rosso“ dürfen für Riserva keine anderen Keltertraubensorten verwendet werden, um das „internationalere“ Profil der Bordeaux-Mischung zu bewahren und eine größere Unterscheidbarkeit gegenüber „Valcalepio Rosso“ zu gewährleisten.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

4. *Änderung der Kombination von Keltertraubensorten für „Valcalepio Moscato Passito“*

Es wird vorgeschlagen, die Kombination von Keltertraubensorten für „Valcalepio Moscato Passito“ zu ändern, indem der Mindestanteil an Moscato von 100 % auf 85 % gesenkt und eine Quote von 15 % für die Verwendung anderer in der Region Lombardei zum Anbau zugelassener Keltertraubensorten eingeführt wird. Dies eröffnet die Möglichkeit, neue Nuancen in das organoleptische Profil einzubringen, um diese Weine insbesondere gegenüber „Moscato di Scanzo“ DOCG unverwechselbarer zu machen und den Erzeugern bei Bedarf geringfügige Steigerungen der Erzeugung zu ermöglichen.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

5. *Streichung des Verweises auf vorwiegend silizium- und lehmhaltige Böden*

Im Allgemeinen ist das gesamte Erzeugungsgebiet von Valcalepio von Natur aus lehmig. Der Verweis auf silizium- und lehmhaltige Böden erscheint daher redundant und sollte aus Gründen der Vereinfachung gestrichen werden.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

6. *Anhebung der maximalen Höhenlage der Anbauflächen*

Die maximale Höhenlage der Anbauflächen wird für alle roten Keltertraubensorten von 500 m auf 600 m über dem Meeresspiegel und für Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Grigio von 600 m auf 700 m über dem Meeresspiegel angehoben.

Diese Anhebung liegt darin begründet, dass in höheren Lagen im Sommer kühlere Temperaturen herrschen. Diese Änderung ist notwendig, um die Probleme im Zusammenhang mit der Erderwärmung zu verringern, die die physiologischen Prozesse der Rebe beschleunigen und zu Stress sowie zu einer Verschlechterung der analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Moste führen können. Diese Auswirkungen sind in tieferen Lagen noch ausgeprägter.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

7. *Spezifizierung der Möglichkeit der Notbewässerung*

Auch wenn diese Möglichkeit gesetzlich vorgesehen ist, wird es für notwendig erachtet, sie zu spezifizieren.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

8. *Einführung eines maximalen Traubenertrags pro Hektar für „Valcalepio Riserva" und Anhebung des maximalen Traubenertrags pro Hektar für „Valcalepio Bianco" und „Valcalepio Moscato Passito"*

Da die Sorte „Valcalepio Riserva" hervorgehoben wird, wird für diese Sorte ein maximaler Traubenertrag pro Hektar eingeführt. Dieser beträgt 9 Tonnen pro Hektar und liegt somit unter dem Höchstertrag für „Valcalepio Rosso" (für Riserva-Weine gilt derzeit derselbe Höchstertrag). Damit soll unterstrichen werden, dass die für Riserva-Weine ausgewählten Reben und Trauben von höherer Qualität sein müssen, beginnend mit der Rebfläche.

Es wird vorgeschlagen, den Höchstertrag für „Valcalepio Bianco" von 9 Tonnen auf 10 Tonnen pro Hektar anzuheben, um die Beibehaltung eines höheren Säuregehalts zu fördern, der mit steigender Temperatur tendenziell abnimmt und bei Weißweinen von besonderer Bedeutung ist, wenn es darum geht, Frische und Trinkgenuss zu gewährleisten.

Es wird vorgeschlagen, den Höchstertrag für „Valcalepio Moscato Passito" von 6,5 Tonnen auf 7 Tonnen pro Hektar anzuheben. Diese Anhebung bewirkt eine Verringerung der Pressausbeute (von 40 % auf 35 %). Diese Änderung sorgt für eine bessere Qualität der gewonnenen Moste und insgesamt für eine Verringerung des endgültigen Weinertrags pro Flächeneinheit.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge" des Einzigen Dokuments.

9. *Angabe des Weinertrags für „Valcalepio Riserva" und Verringerung des Weinertrags für „Valcalepio Moscato Passito"*

Da die Sorte „Valcalepio Riserva" hervorgehoben wird, wird für diese Sorte ein Weinertrag von 70 % angegeben.

Angesichts eines Anstiegs des Traubenertrags um 5 Dezitonnen wird der Weinertrag für „Valcalepio Moscato Passito" von 40 % auf 35 % verringert.

Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation besser an die Gegebenheiten in der Weinkellerei angepasst. Für diese Sorte liegt der Weinertrag in der Regel zwischen 30 % und 35 %.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

10. *Vorgesehene Verwendung von Überschussmengen*

Für „Valcalepio Bianco" und „Valcalepio Rosso" wird die vorgesehene Verwendung von Überschussmengen spezifiziert. Mengen über 70 % bis maximal 75 % können für Weine mit der TGI „Bergamasca" verwendet werden.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

11. *Änderung des Zeitpunkts des Inverkehrbringens für „Valcalepio Moscato Passito"*

Für „Valcalepio Moscato Passito" wird der Zeitpunkt des Inverkehrbringens vom 12. Mai auf den 1. April vorverlegt.

Diese leichte Vorverlegung hat keinen Einfluss auf das organoleptische Profil des Weins, erleichtert jedoch die Vermarktung.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren — Besondere önologische Verfahren" des Einzigen Dokuments.

12. *Änderung der chemischen, physikalischen und organoleptischen Parameter der Sorte „Valcalepio Moscato Passito"*

Der Verweis auf „einen leichten Nachgeschmack von Mandeln" wird gestrichen, um die Beschreibung besser an das Profil der derzeit auf dem Markt befindlichen Weine anzupassen.

Die Verweise auf den Mindestalkoholgehalt in % vol und den Höchstrestzuckergehalt werden gestrichen, um den Erzeugern eine größere Auslegungsfreiheit zu gewähren.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung des Weins/der Weine" des Einzigen Dokuments.

13. *Aufhebung der Beschränkungen hinsichtlich der Verschlussarten und Flaschentypen sowie Erhöhung des maximalen Abfüllvolumens für „Valcalepio Moscato Passito"*

Es können Alternativen zu herkömmlichen Korkverschlüssen verwendet werden, und jede Flaschenform ist zulässig. Dadurch wird ein größerer Auslegungsspielraum sowie mehr Freiheit bei der Vermarktung ermöglicht.

Darüber hinaus wird das maximale Abfüllvolumen für „Valcalepio Moscato Passito" von 0,75 Liter auf 3,0 Liter angehoben, was mehr Verzehrmöglichkeiten und eine größere Vermarktungsfreiheit bietet.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

14. *Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle*

Nach den mit der Verordnung (EU) 2024/1143 vorgenommenen Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zählen der Name und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre Befugnisse nicht länger zu den obligatorischen Angaben in der Produktspezifikation.

Darüber hinaus müssen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Erzeugnis mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich machen und diese Informationen auf dem neuesten Stand halten.

Daher werden die Artikel, die Verweise auf die Kontrollstelle enthalten, geändert und diese Information durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Artikel 10 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

15. *Formelle Änderungen der Produktspezifikation*

Die Artikel der Produktspezifikation werden formell geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Valcalepio

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

4.1. *„Valcalepio Bianco“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: delikat, charakteristisch; Geschmack: trocken, harmonisch, markant;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4.2. *„Valcalepio Rosso“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: intensiv, angenehm, charakteristisch;

Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch, von guter Persistenz;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4.3. *„Valcalepio Rosso Riserva“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, zu granatrot tendierend;

Geruch: ätherisch, intensiv, charakteristisch; Geschmack: trocken, vollmundig, samtig, harmonisch, von guter Persistenz;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4.4. *„Valcalepio Moscato Passito“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, gegebenenfalls zu kirschrot mit granatroten Reflexen tendierend;

Geruch: delikat, aromatisch, intensiv, charakteristisch;

Geschmack: süß, angenehm, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 17,00 % vol;

Mindestrestzuckergehalt: 30,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Mindestreifezeit: „Valcalepio Rosso“

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein mit der g.U. „Valcalepio Rosso“ muss vor seinem Inverkehrbringen mindestens ein Jahr lang gereift sein, davon mindestens drei Monate in Holzfässern, beginnend am 1. November des Jahres, in dem die Trauben geerntet wurden.

2. Mindestreifezeit: „Valcalepio Rosso Riserva“

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein mit der g.U. „Valcalepio Riserva“ muss vor seinem Inverkehrbringen mindestens ein Jahr lang gereift sein, davon mindestens ein Jahr in Eichenfässern. Er darf ab dem 1. November des dritten Jahres nach der Ernte in Verkehr gebracht werden.

3. Mindestreifezeit: „Valcalepio Moscato Passito“

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein mit der g.U. „Valcalepio Moscato Passito“ darf erst ab dem 1. April des zweiten Jahres nach dem Jahr, in dem die Trauben geerntet wurden, in Verkehr gebracht werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. „Valcalepio Bianco“ g.U.

10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. „Valcalepio Rosso“ g.U.

10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

3. „Valcalepio Rosso Riserva“ g.U.

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. „Valcalepio Moscato Passito“ g.U.

7 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Trauben, die für die Erzeugung von Weinen mit der g.U. „Valcalepio“ bestimmt sind, müssen in dem wie folgt abgegrenzten Gebiet angebaut werden: Ausgehend von der Mündung des Flusses Rino in den Iseosee in der Gemeinde Predore verläuft die Abgrenzungslinie stromaufwärts bis sie die Straße nach I Vasti erreicht. Von dort geht sie westwärts bis zum Duago-Tal, über die Höhenlagen 340, 504 und 501 m. Die Abgrenzungslinie folgt dann einem senkrecht zur Hanglinie verlaufenden Pfad bis zur Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Sarnico und Predore. Sie folgt diesem Pfad weiter bis zum Canola-Tal, verläuft dort ein Stück weiter aufwärts bis zur 225-m-Höhenlinie und entlang dieser Höhenlinie bis zum Weg, der nach La Forcella führt, nahe der Ferienanlage Villaggio Holiday. Von dort aus folgt die Abgrenzungslinie dem Weg nach La Forcella bis auf 398 m. Sie verläuft dann entlang der Gemeindestraße, die die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Sarnico und Viadanica kreuzt, bis zu einer Höhe von 360 m. Von dort aus verläuft sie weiter in nördlicher Richtung bis zum Valle Maggiore auf einer Höhe von 333 m. Sie verläuft dann in südöstlicher Richtung entlang der Straße nach Scotti, Riva und Case Rasetti und setzt sich fort, bis sie in Höhe von 308 m auf den Bach Guerna trifft. Von da aus verläuft sie stromaufwärts und durchquert Ambrogi, Forno und Dumengoni, bevor sie Segrone Basso erreicht. Von dort aus verläuft sie entlang des Weges in westlicher Richtung bis zur Straße Colli di San Fermo in 500 m Höhe, die in südwestlicher Richtung bis auf 548 m Höhe weiterführt. Anschließend verläuft sie entlang des Feldweges bis zur Ortschaft Costa auf einer Höhe von 576 m und dann weiter bis zum Rio Valle Fienile Biboli auf 604 m Höhe. Von dort verläuft die Abgrenzungslinie entlang des Weges in Richtung Mascherpigna bis zum Col Croce auf 669 m, wo sie auf die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Foresto Sparso und Berzo San Fermo trifft. Sie folgt der Grenze bis nach Campo Alto, verläuft dann entlang der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Entratico und Berzo San Fermo und anschließend entlang der Verwaltungsgrenze zwischen Entratico und Borgo di Terzo bis zum Fluss Cherio. Sie folgt dem Fluss stromabwärts bis zu seiner Mündung in den Bach Bragazzo. Dann verläuft sie stromaufwärts bis zur Ortschaft Costa, wo sie auf den Weg trifft, der oberhalb von Redonina am Hang entlangführt. Sie kreuzt die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Luzzana und Trescore Balneario und verläuft weiter bis Madonna del Mirabile auf 482 m Höhe und zur Quelle La Piazzola auf 412 m Höhe. Von Madonna del Mirabile verläuft die Abgrenzungslinie entlang der 400-m-Höhenlinie bis zum Val di Carpan, dann weiter westlich entlang des Weges in Richtung Sant'Ambrogio. Sie kreuzt die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Trescore Balneario und Cenate Sopra, bevor sie auf den Feldweg nach Cascina Zagni trifft. Von dort verläuft sie in nördlicher Richtung entlang des Weges zur Cop-Quelle und gelangt dann über die Höhenpunkte 620 m und 508 m, die Ortschaften Plasso und Foppa, zum Talgrund des Val Calchera. Anschließend verläuft sie auf einer Höhe von 398 m und 454 m entlang des Weges durch Locanda bis nach Ca' Pessina (537 m). Von dort aus folgt sie dem Pfad, der über Pian Bianchet und die Höhenpunkte 583 m und 686 m verläuft und die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Cenate Sopra und Scanzorosciate kreuzt, bis zu einer Höhe von 502 m. Von diesem Punkt aus verläuft die Abgrenzungslinie in westlicher Richtung entlang des bestehenden Weges, der die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Scanzorosciate und Nembro kreuzt, bis zu einer Höhe von 633 m. In nordwestlicher Richtung trifft sie auf den Pfad, der zur Brücke über den Fluss Serio führt, und folgt diesem über den gesamten Abschnitt der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Nembro und Villa al Serio, bis sie auf die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Nembro und Alzano Lombardo trifft. Sie folgt dieser Grenze nach Norden bis zu einer Höhe von 378 m, verläuft dann nach Westen bis zu einer Höhe von 698 m und weiter nach Süden, bis sie auf die Cascina Frontale trifft. Von

dort aus verläuft die Abgrenzungslinie entlang des ungepflasterten Weges Alzano – Lonno in Richtung Mottarello und dann entlang der Straße nach Brumano, der sie in nördlicher Richtung bis zu einer Höhe von 559 m folgt. Von dort verläuft sie entlang des Weges, der das Nese-Tal durchquert und bei einer Höhe von 551 m endet. Anschließend folgt sie der neu gebauten Straße in Richtung Monte di Nese bis zur Abzweigung nach Olera. Von dort verläuft sie weiter entlang der Straße Olera – Busa bis nach Stocchi. In der Nähe von Stocchi verläuft sie entlang der Verwaltungsgrenze zwischen Ponteranica und Alzano Lombardo und setzt sich entlang der Grenze zwischen Ponteranica und Ranica und dann entlang der Grenze zwischen Ponteranica und Torre Boldone fort, bis zu einer Höhe von 657 m, wo sie auf den Feldweg nach Ca' della Maresana trifft. Von dort folgt sie dem Weg, der über die Höhenpunkte 486 m und 437 m zum Bach Morla führt. Sie verläuft stromaufwärts bis auf eine Höhe von 558 m (Buso della Porta), wo sie dem bestehenden Pfad bis Castello della Moretta folgt. Von dort verläuft sie in nordöstlicher Richtung entlang des Feldwegs bis Ca' del Latte. Anschließend folgt sie der Linie, die an Roccolo vorbeiführt und die Grenze zwischen Ponteranica und Sorisole auf einer Höhe von 760 m kreuzt, bis zur Ortschaft Comunelli Catene Val di Bareden auf einer Höhe von 644 m. Von dort aus verläuft sie weiter entlang der Talstraße bis zur Via Botta auf einer Höhe von 524 m. Die Abgrenzungslinie verläuft dann weiter entlang des Pfads, der an den Monti della Calchera vorbeiführt und auf den Feldweg nach Colle Barbino trifft, bis zu einer Höhe von 432 m. Von dieser Höhe aus folgt sie kurzzeitig der 432-m-Höhenlinie bis zur Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Sorisole und Villa d'Almé. Dort folgt sie dem Weg über die Ortschaften Foresto Secondo, Piazzola und Cascina Belvedere nach Bruntino Alto. Von dort aus folgt sie der Linie zum Algua-Aquädukt auf einer Höhe von 368 m. Sie folgt dem Aquädukt bis nach Ventolosa, wo sie kurz entlang der Straße Valle Brembana bis zur Kreuzung nach Valle Imagna verläuft. Sie setzt sich entlang dieser Straße weiter fort, bis sie auf den Fluss Brembo und die Verwaltungsgrenze zwischen Almenno San Salvatore und Villa d'Almé trifft. Sie folgt der Grenze stromaufwärts entlang des Flusses Brembo bis zur Mündung in den Bach Imagna, wo sie auf die Grenze zwischen Almenno San Salvatore und Ubiale Clanezzo trifft, der sie bis zur Grenze zwischen Strozza und Ubiale Clanezzo folgt. Anschließend verläuft sie entlang der Verwaltungsgrenze zwischen Strozza und Almenno San Salvatore, bis sie auf den bestehenden Weg nach Ca' Madonnina trifft und diesem folgt. Sie kreuzt die Grenze zwischen Almenno San Salvatore und Almenno San Bartolomeo und verläuft dann durch die Ortschaften Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli und Camutaglio bis zur Verwaltungsgrenze zwischen Almenno San Bartolomeo und Palazzago. Dann verläuft sie in südlicher Richtung weiter entlang dieser Grenze bis zur Brücke über den Bach Borgogna, dann stromaufwärts bis zur Brücke unterhalb der Pfarrkirche von Palazzago an der Straße nach Brocchione und weiter stromaufwärts bis zu dem Weg, der westlich des Monte Brocchione auf den Pfad trifft, der von der gleichnamigen Ortschaft zum Monte Valmora führt. Diesem Pfad folgt sie bis zur Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Palazzago und Pontida und folgt dann der Grenze zwischen diesen Gemeinden bis zur Grenze zur Gemeinde Caprino Bergamasco. Von dort aus folgt sie der Grenze zwischen dieser Gemeinde und Pontida bis zur Hauptstraße von Bergamo nach Lecco, dann verläuft sie entlang dieser Straße in östlicher Richtung zum Kloster Pontida und zur Straße, die vom Kloster zur Ortschaft Canto führt. Anschließend verläuft sie entlang des Weges in Richtung Cascina Porcile bis zur Verwaltungsgrenze zwischen Pontida und Sotto il Monte Giovanni XXIII und folgt dann dieser Grenze bis zur Grenze zu Carvico. Von dort aus folgt sie der Grenze zwischen Carvico und Pontida bis zur Verwaltungsgrenze mit Villa d'Adda und dann der Grenze zwischen Villa d'Adda und Pontida bis zur Straße, die Odiago und Villa d'Adda verbindet. Von dort aus folgt sie der Straße über Villa d'Adda, Carvico, Brusicco und Gerole Catolare und dann dem Pfad, der von dieser Straße bis zur Ortschaft Piana führt. Anschließend folgt sie der Straße, die von dieser Ortschaft nach Camaitone führt, und zwar bis zur Straße von Villa Gromo nach Camozzaglio, und dann dieser Straße bis zur Abzweigung nach Ca' Rossa. Von dort aus verläuft die Abgrenzungslinie in Richtung Ca' Rossa und dann weiter den Pfad und den Feld weg nach Mapello entlang. Von dort aus folgt sie der Straße von Mapello nach Ambivere bis zur Grenze mit der Gemeinde Palazzago und dann der Grenze zwischen Palazzago und Ambivere bis zur Straße nach Val San Martino. Die Abgrenzungslinie verläuft dann weiter entlang der Straße nach Brughiera und Gromlongo bis zur Abzweigung in Richtung Baracche. Dort verläuft sie weiter in Richtung dieser Ortschaft und entlang der Straße, die nach San Sosimo, Barzana und Palazzago führt, bis zur Grenze zwischen Palazzago und Barzana. Sie folgt dieser Grenze bis zur Grenze mit der Gemeinde Almenno San Bartolomeo und verläuft dann entlang des Lesina-Baches bis zur Gemeindestraße Barzana – Almenno San Bartolomeo, der sie bis zur Ortschaft Quadrivio folgt. Von dort aus folgt sie dem Feldweg unterhalb des Friedhofs von Almenno San Bartolomeo bis zum Bach Tornago, dem sie bis zum Fluss Brembo folgt. Anschließend verläuft sie entlang der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Almé und Paladina, bis sie auf einer Höhe von 281 m auf den Bach Guisa trifft. Von dort aus setzt sie sich entlang der Straße fort, die durch Sombreno führt und an den Höhenpunkten 277 m und 275 m sowie Cascina Merleta vorbeiführt, bis sie in Cascina Morlani in der Nähe des Höhenpunkts 287 m endet. Von dort aus folgt sie der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Valbrembo und Mozzo in westlicher Richtung bis zum Höhenpunkt 257 m. Von dort aus verläuft sie weiter in südlicher Richtung entlang der Straße, vorbei am Höhenpunkt 254 m und durch das Zentrum von Mozzo, dann vorbei am Höhenpunkt 251 m bis zur Bahnstrecke Bergamo – Ponte San Pietro. Entlang der Bahnstrecke verläuft sie weiter in westlicher Richtung bis zum Bahnhof Bergamo auf einer Höhe von 248 m. Anschließend verläuft sie weiter in nordöstlicher Richtung entlang der stillgelegten Bahnstrecke (mit schwarzen Strichen markiert) der alten Valle Seriana-Bahn, und zwar über die Höhenpunkte 261 m, 269 m und 278 m bis zur Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Torre Boldone und Ranica. Dieser Grenze folgt sie bis zum Bewässerungskanal Guidana und verläuft dann entlang der Grenze zwischen den Gemeinden Ranica und Gorle bis zum Fluss Serio. Anschließend verläuft sie weiter in nordöstlicher Richtung entlang der neuen Straße nach Scanzorosciate, bis sie auf den Bewässerungskanal Borgogna trifft, dem sie in südöstlicher Richtung über die Höhenpunkte 247 m und 250 m folgt.

Sie trifft auf die Ringstraße und folgt dieser bis zur Straße SS42, Via del Tonale e della Mendola. Von dort aus folgt die Abgrenzungslinie der SS42 in westlicher Richtung bis zur Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Albano Sant'Alessandro und Pedrengo. Dieser Grenze folgt sie kurz in südlicher Richtung bis zur Bahnstrecke Bergamo – Brescia. Der Bahnstrecke folgt sie in westlicher Richtung bis zur Straße nach Comonte. Die Abgrenzungslinie verläuft entlang dieser Straße in südlicher Richtung, vorbei am Höhenpunkt 246 m und der Ortschaft Comonte. Bei km 7 000 trifft sie auf die Straße nach Brusaporto und Bagnatica und verläuft entlang dieser Straße weiter in südöstlicher Richtung, vorbei an Brusaporto auf 232 m Höhe und Bagnatica auf 223 m Höhe, bis zur Straße nach Montello auf 217 m Höhe. Dieser Straße folgt sie in nordöstlicher Richtung und kreuzt auf einer Höhe von 222 m die Bahnstrecke Bergamo – Brescia. Er folgt der Bahnstrecke in südöstlicher Richtung über die Höhenpunkte 228 m und 227 m bis zum Fluss Cherio (Höhenpunkt 226 m). Sie verläuft dann weiter südlich entlang des Flusses Cherio, bis sie auf die Autobahn Bergamo – Brescia trifft, der sie in südöstlicher Richtung folgt, bis zur Bahnstrecke Bergamo – Brescia auf einer Höhe von 201 m. Von dort verläuft die Abgrenzungslinie weiter in südöstlicher Richtung entlang der Bahnstrecke Bergamo – Brescia, bis sie auf die Grenze zwischen den Provinzen Bergamo und Brescia trifft. Von diesem Punkt aus verläuft sie entlang der Grenze weiter in nördlicher Richtung bis zur Brücke über den Fluss Oglio in der Gemeinde Sarnico, nahe dem Höhepunkt 188 m. Von dort aus folgt sie dem Ufer des Iseosees in der Provinz Bergamo in östlicher Richtung bis zur Mündung des Rino in der Gemeinde Predore – ihrem Startpunkt. Neben dem oben genannten Abschnitt gibt es noch zwei weitere Grenzabschnitte:

1. Vom Friedhof von Palazzago verläuft die Linie entlang der Straße in Richtung Brocchione bis zur Brücke, von der aus ein Weg zum Monte Picco abzweigt. Die Linie verläuft entlang dieser Straße bis zum Monte Picco. Von dort verläuft die Linie entlang des Pfads in Richtung Cascina Posvolta, weiter entlang des Weges nach Montebello und dann weiter entlang des Borgogna-Baches stromabwärts bis zur Grenze zwischen Barzana und Palazzago. Von dort verläuft sie weiter bis zur Grenze zu Almenno San Bartolomeo, dann stromaufwärts entlang des Lesina-Bachs bis zur Ortschaft Carosso und zurück zum Friedhof von Palazzago.
2. Von der Grenze zwischen den Gemeinden Mapello und Ambivere verläuft die Linie entlang der Straße, die diese beiden Ortschaften verbindet, bis zur Grenze zwischen Ambivere und Palazzago, dann bis zur Ortschaft Baracchino und weiter über Brughiera, Gromlongo, Cerchiera und Valle San Martino zum Kloster Pontida. Von dort verläuft sie entlang der Straße zur Ortschaft Canto auf einer Höhe von 357 m, dann entlang des Pfads und Feldweges entlang des Kamms zwischen dem Valle San Martino und dem Val di Gerra bis zur Straße nach Canto. Danach verläuft sie entlang der Straße bis zu dieser Ortschaft und dann entlang des Weges von Canto nach Cascina Porcile. Sie verläuft zunächst entlang der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Pontida und Sotto il Monte Giovanni XXIII und dann entlang der Grenze zwischen Mapello und Ambivere und anschließend zurück zur Straße Mapello – Ambivere.

7. **Keltertraubensorten**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

„Valcalepio" g.U.

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet wird im Norden durch die Orobischen Voralpen, im Osten durch den Iseosee und im Westen durch den Monte Canto begrenzt und ist im Allgemeinen hügelig. Die wichtigsten geologischen Formationen in den Hügeln von Bergamo sind der Selcifero Lombardo, die Maiolica di Bruntino, der typische Sass de la Luna (oder Pietra di Luna) und der kalkhaltige Sass de la Luna, feinkörnige Turbidite, obere schwarze Pelite, rote Pelite, der Flysch di Pontida, die Arenaria di Sarnico, die Pietra di Credaro, der Flysch di Bergamo, der Frangipan und Alluvialböden. Im Allgemeinen herrschen im hügeligen Gebiet nordwestlich von Bergamo schieferhaltige Lehmböden vor, während entlang der hügeligen Hänge östlich in Richtung Iseosee verschiedene, hauptsächlich lehm- und kalkhaltige Formationen zu finden sind.

Die Region Bergamo umfasst drei Hauptklimazonen: die westlichen Hügel, die östlichen Hügel und das Gebiet Trescore Balneario (Tal).

Für den Zusammenhang maßgebliche menschliche Faktoren

„Landwirtschaftlich gesehen war Bergamo eine Weinbauer-Stadt. Bis zum Ende des 11. Jahrhunderts waren fast vier Fünftel der landwirtschaftlich genutzten Flächen Rebflächen. [...] Auch in unmittelbarer Nähe der Stadt, in den Vororten, gab es überdurchschnittlich viele Rebflächen: Fast ein Drittel der Landschaft wurde für die Weinerzeugung genutzt." Janut, J., Bergamo 568-1098. Aus demselben Text geht hervor, dass mehr Land für den Weinbau (vinea) als für andere Kulturen (campus) genutzt wird.

„Kein anderer Berg liegt dir so am Herzen, verspielter Bacchus." Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100-1112. „Das Land ist sehr fruchtbar und bringt ausgezeichnete Weine hervor..." Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. „...in puncto Qualität stehen seine Weine denen aus benachbarten Gebieten in nichts nach. Die Täler von Brembo und Serio waren gesäumt von Rebflächen, die ausgezeichnete Rot- und Weißweine hervorbrachten, die innerhalb eines Jahres trinkfertig waren und ein Jahrzehnt lang genießbar blieben."Bacci, A.,

Storia dei Vini d'Italia, 1596. „Das Gebiet ist reich an hervorragenden Weinen, Kastanien, Fleisch, Käse und Butter." Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani weist darauf hin, dass sich viele Verkaufsurkunden, die in längst vergangenen Zeiten abgeschlossen wurden, auf Rebflächen beziehen, was belegt, dass damals Wein erzeugt und als Zahlungsmittel verwendet wurde. „Im Jahr 1187, als das Gut Almenno auf Anordnung des Gerichts von Rom dem Bischof von Bergamo übertragen wurde, machte Attone dies davon abhängig, dass der Bischof den Kanonikern von S. Alessandro jedes Jahr nach Ostern vier Hammel, Wein, Brot, Mehl und Eier zur Herstellung von Ravioli zur Verfügung stellte." Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni ist der Ansicht, dass „Wein das Ergebnis der Verbindung zwischen Umwelt und menschlichem Können ist: Die Hügel von Bergamo und ihre Winzer konnten daher nur Weine wie Valcalepio und Moscato di Scanzo hervorbringen". Im 14. Jahrhundert befasste sich Pier dè Crescenzi in seinem Werk *Opus Ruralium commodorum* mit dem Weinbau in Bergamo. Ein Hinweis auf den Wert, den die Bergamasker dem Wein beimessen, ist der Streit zwischen den Guelfen und den Ghibellinen über die Anzahl der Wagen (98 laut den Ghibellinen und 60 laut den Guelfen), die während der Plünderung der Häuser der Ghibellinen von Scanzo durch die Guelfen gestohlen wurden. Mit dieser Frage befasste sich am 27. Februar 1398 der Chronist Castello Castelli in seinem *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*. Im Buch *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* aus dem Jahr 1569 schreibt Agostino Gallo aus Brescia im Kapitel „Wie gut die Bergamasker Wein anbauen" über die hervorragenden Techniken für den Weinbau. Luciano Malachini schreibt in *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio*: „Ein guter Bergamasker, der gebeten wird, das Val Calepio zu charakterisieren, würde sicherlich an die Weine denken, die dort erzeugt werden. Tatsächlich sind die Hänge der Hügel mit üppigen Weinbergen bedeckt, die zwar weniger bekannt sind als die anderer, wirtschaftlich besser organisierter Gebiete, aber bezüglich der Qualität ihrer Erzeugnisse in nichts nachstehen." Mit der Geschichte des Weinbaus in Bergamo hat sich auch Dr. Marengoni Bruno beschäftigt, unter anderem in einem Aufsatz mit gleichlautendem Titel in dem oben genannten Text von Quinzani: „Viele Weinbaugebiete können hinsichtlich ihrer Weinbaugeschichte mit der Region Bergamo mithalten.

Einige übertreffen sie sogar in Bezug auf ihren Ertrag. Aber nur wenige können sich einer derart bedeutenden Qualitätsentwicklung im Laufe der Zeit rühmen."

Weine mit der g.U. „Valcalepio" weisen aufgrund der unterschiedlichen Erzeugnisarten und Keltertraubensorten, aus denen sie hergestellt werden, besondere organoleptische Eigenschaften auf, die in Artikel 6 der Produktspezifikation beschrieben sind und die eine eindeutige Identifizierung und Unterscheidung in Bezug auf ihre geografische Herkunft ermöglichen.

Die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften der Weinsorten mit g.U. sind auf die geografischen Gegebenheiten zurückzuführen, einschließlich der menschlichen Faktoren, die sich auf den gesamten Herstellungsprozess auswirken. Die Bodenbeschaffenheit, das Klima und die traditionellen agronomischen und önologischen Verfahren in der Region Bergamo verleihen diesen Weinen ihre besonderen Merkmale. Unter analytischen und organoleptischen Gesichtspunkten weisen diese Weine die Merkmale auf, die den Rebsorten, aus denen sie hergestellt werden, eigen sind und die sich aus der Umgebung und dem Klima, in dem sie angebaut werden, ergeben.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur Produktspezifikation

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