Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5641

20.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5641)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Valcalepio»

PDO-IT-A1366-AM03 — 1.8.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Valcalepio»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνεται ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Επιπλέον, η παρούσα τροποποίηση ανταποκρίνεται στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δεδομένου ότι δεν είναι μία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Αναγράφεται η ένδειξη «Riserva»*

Η ένδειξη «Riserva» χρησιμοποιείται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος και προορίζεται αποκλειστικά για τους οίνους «Valcalepio rosso» με υψηλότερες τιμές για τον ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο και την παλαίωση, καθώς και με διαφορετικά χαρακτηριστικά κατά τη διάθεσή τους στην κατανάλωση. Προκειμένου να αυξηθεί το ενδιαφέρον σχετικά με την ένδειξη «Riserva», προτείνεται να επισημανθεί ως ειδικός τύπος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 2, 4 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές — Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

2. *Τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου για τον οίνο «Valcalepio rosso»*

Προτείνεται η τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών του οίνου «Valcalepio rosso» με τη μεταβολή της αναλογίας μεταξύ των ποικιλιών Merlot και Cabernet sauvignon με αύξηση του ποσοστού της ποικιλίας Merlot. Το ελάχιστο ποσοστό της ποικιλίας C. sauvignon μειώνεται από 25 % σε 10 % και το μέγιστο ποσοστό της ποικιλίας Merlot αυξάνεται από 75 % σε 90 %. Η παρούσα τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να περιοριστούν οι δυσκολίες που συνδέονται με την υψηλή ευπάθεια της ποικιλίας Cabernet sauvignon σε ασθένειες του ξύλου (ιδίως στην ίσκα), οι οποίες, κάθε χρόνο, καθιστούν μη παραγωγικό όλο και μεγαλύτερο αριθμό πρέμνων, με αποτέλεσμα την αύξηση των ανεπαρκειών, την ανομοιόμορφη γήρανση των αμπελώνων και τα συναφή τεχνικά και οικονομικά προβλήματα. Προτείνεται επίσης να προβλεφθεί η δυνατότητα χρήσης σε ποσοστό έως και 15 % άλλων αυτόχθονων ποικιλιών (Franconia, Incrocio Terzi και Merera) ή ποικιλιών που συνδέονται με την τοπική παράδοση (Rebo) για την ενίσχυση του δεσμού με την περιοχή. Μια επιλογή, στο πλαίσιο του εν λόγω προαιρετικού ποσοστού του 15 %, είναι η ποικιλία Petit verdot, για όσους προτιμούν να διατηρήσουν ένα μείγμα με εντονότερα διεθνή χαρακτηριστικά. Οι αλλαγές αυτές, όπως επιβεβαιώνονται από τις συναντήσεις γευσιγνωσίας που πραγματοποιήθηκαν από την κοινοπραξία, δεν είναι ικανές να μεταβάλουν σημαντικά το προφίλ του οίνου, το οποίο, ως εκ τούτου, παραμένει αναγνωρίσιμο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου για τον οίνο «Valcalepio rosso Riserva»*

Προτείνεται η τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών του οίνου «Valcalepio rosso Riserva» με τη μεταβολή της αναλογίας μεταξύ των ποικιλιών Merlot και Cabernet sauvignon με αύξηση του ποσοστού της ποικιλίας Merlot. Το ελάχιστο ποσοστό της ποικιλίας C. sauvignon μειώνεται από 25 % σε 10 % και το μέγιστο ποσοστό της ποικιλίας Merlot αυξάνεται από 75 % σε 90 %. Η παρούσα τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να περιοριστούν οι δυσκολίες που συνδέονται με την υψηλή ευπάθεια της ποικιλίας Cabernet sauvignon σε ασθένειες του ξύλου (ιδίως στην ίσκα), οι οποίες, κάθε χρόνο, καθιστούν μη παραγωγικό όλο και μεγαλύτερο αριθμό πρέμνων, με αποτέλεσμα την αύξηση των ανεπαρκειών, την ανομοιόμορφη γήρανση των αμπελώνων και τα συναφή τεχνικά και οικονομικά προβλήματα.

Σε αντίθεση με τον οίνο «Valcalepio Rosso», στην ένδειξη Riserva δεν επιτρέπονται άλλες ποικιλίες αμπέλου, προκειμένου να διατηρηθεί ο πιο «διεθνής» χαρακτήρας των μειγμάτων τύπου Bordeaux και να γίνεται διάκριση από τον οίνο «Valcalepio rosso».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

4. *Τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου για τον οίνο «Valcalepio Moscato Passito»*

Προτείνεται να τροποποιηθεί ο συνδυασμός ποικιλιών για τον οίνο «Valcalepio Moscato Passito», με μείωση του ελάχιστου ποσοστού της ποικιλίας Moscato από 100 % σε 85 % και εισαγωγή ποσοστού 15 % για τη χρήση άλλων ποικιλιών αμπέλου των οποίων η καλλιέργεια επιτρέπεται στην περιοχή της Λομβαρδίας. Η εν λόγω τροποποίηση προβλέπει τη δυνατότητα εισαγωγής νέων διαφοροποιήσεων στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ώστε να ενισχυθεί ο ιδιαίτερος χαρακτήρας των εν λόγω οίνων, ιδίως όσον αφορά τον οίνο της DOCG «Moscato di Scanzo», και να δοθεί στους παραγωγούς η δυνατότητα μικρών αυξήσεων της παραγωγής, εάν χρειαστεί.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

5. *Κατάργηση της αναφοράς σε κυρίως πυριτιούχα αργιλώδη εδάφη*

Κατά γενικό κανόνα, ολόκληρη η περιοχή παραγωγής του Valcalepio είναι αργιλώδης: συνεπώς, η αναφορά σε πυριτιούχα αργιλώδη εδάφη αποτελεί ταυτολογία και, ως εκ τούτου, προτείνεται να διαγραφεί αποκλειστικά για λόγους απλούστευσης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

6. *Αύξηση του μέγιστου υψομέτρου για καλλιέργεια*

Το μέγιστο καλλιεργητικό υψόμετρο αυξάνεται από 500 m σε 600 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας για όλες τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου και από 600 m σε 700 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας για τις ποικιλίες Chardonnay, Pinot bianco και Pinot grigio.

Είναι αναγκαίο να μετατοπιστεί η περιοχή καλλιέργειας σε μεγαλύτερα υψόμετρα όπου καταγράφονται ψυχρότερες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την άμβλυνση των προβλημάτων της υπερθέρμανσης του πλανήτη, η οποία μπορεί να επιταχύνει τις φυσιολογικές διεργασίες της αμπέλου, προκαλώντας καταπόνηση και υποβάθμιση των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των γλευκών. Οι επιδράσεις αυτές εμφανίζονται ακόμη πιο έντονες σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. *Προδιαγραφές σχετικά με τη δυνατότητα χρήσης άρδευσης έκτακτης ανάγκης*

Η διευκρίνιση αυτήν κρίνεται αναγκαία, παρόλο που προβλέπεται από τον νόμο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. *Προσθήκη μέγιστης απόδοσης σταφυλιών ανά εκτάριο για τον οίνο «Valcalepio Riserva» και αύξηση της μέγιστης απόδοσης σταφυλιών ανά εκτάριο για τους οίνους «Valcalepio bianco» και «Valcalepio Moscato Passito»*

Δεδομένης της ανάδειξης του τύπου «Valcalepio Riserva», προσδιορίζεται η μέγιστη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο (9 τόνοι/εκτάριο), η οποία είναι χαμηλότερη από την τιμή για τον τύπο «Valcalepio rosso» (επί του παρόντος οι αποδόσεις των σταφυλιών είναι οι ίδιες και για τον τύπο Riserva), ώστε να ενισχυθεί η ιδέα ότι ο τύπος Riserva πρέπει να περιλαμβάνει επιλογή πρέμνων και σταφυλιών υψηλότερης ποιότητας, αρχής γενομένης από τον αμπελώνα.

Προτείνεται να αυξηθεί η μέγιστη απόδοση από 9 τόνους σε 10 τόνους ανά εκτάριο για τον οίνο «Valcalepio bianco», προκειμένου να ενθαρρυνθεί η διατήρηση υψηλότερων επιπέδων οξύτητας, τα οποία συνήθως μειώνονται με την αύξηση της θερμοκρασίας και έχουν ιδιαίτερη σημασία για τους λευκούς οίνους, ώστε να διασφαλίζεται η φρεσκάδα και η απόλαυση κατά την κατανάλωση.

Προτείνεται να αυξηθεί η μέγιστη απόδοση από 6,5 τόνους σε 7 τόνους ανά εκτάριο για τον τύπο «Valcalepio Moscato Passito». Ως αποτέλεσμα της αύξησης αυτής, η απόδοση έκθλιψης μειώνεται (από 40 % σε 35 %). Η τροποποίηση αυτή εξασφαλίζει την αύξηση της ποιότητας των γλευκών που λαμβάνονται και τη συνολική μείωση της τελικής απόδοσης οίνου από κάθε μονάδα έκτασης.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές — Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

9. *Προσθήκη της οινοποιητικής απόδοσης του «Valcalepio Riserva» και μείωση της οινοποιητικής απόδοσης του «Valcalepio Moscato passito»*

Με την ανάδειξη του τύπου «Valcalepio Riserva» προσδιορίζεται οινοποιητική απόδοση 70 %.

Με αύξηση της απόδοσης των σταφυλιών κατά 5 εκατόκιλα, η οινοποιητική απόδοση του τύπου «Valcalepio Moscato passito» μειώνεται από 40 % σε 35 %.

Η τροποποίηση αυτή αυξάνει τον βαθμό στον οποίον οι προδιαγραφές είναι συνεπείς με τις συνθήκες στο οινοποιείο. Για τον τύπο αυτό, οι αποδόσεις οινοποίησης κυμαίνονται συνήθως μεταξύ 30 και 35 %.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

10. *Προβλεπόμενη χρήση των πλεοναζουσών ποσοτήτων*

Προσδιορίζεται η προβλεπόμενη χρήση των πλεοναζουσών ποσοτήτων των τύπων «Valcalepio bianco» και «Valcalepio rosso». Η ποσότητα που υπερβαίνει το 70 % και έως το 75 % μπορεί να αναταξινομηθεί βάσει της TGI (Τυπική Γεωγραφική Ένδειξη) Bergamasca.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

11. *Τροποποίηση των ημερομηνιών διάθεσης του οίνου «Valcalepio Moscato passito» για κατανάλωση*

Αλλαγή της ημερομηνία διάθεσης του οίνου «Valcalepio Moscato passito» για κατανάλωση από 12 Μαΐου σε 1 Απριλίου.

Η μετάθεση της ημερομηνίας νωρίτερα δεν επηρεάζει το οργανοληπτικό προφίλ του οίνου, αλλά διευκολύνει την κατάσταση από την άποψη της εμπορικής προώθησης.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα σχετικά με τις «Οινοποιητικές πρακτικές — Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

12. *Μεταβολή των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών παραμέτρων του τύπου «Valcalepio Moscato passito»*

Απαλείφεται η αναφορά στην «ελαφρά επίγευση αμυγδάλου», ώστε η περιγραφή να καταστεί καταλληλότερη για το προφίλ των οίνων που κυκλοφορούν επί του παρόντος στην αγορά.

Οι αναφορές στον ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο και στη μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα διαγράφονται προκειμένου να εξασφαλιστεί μεγαλύτερη ελευθερία ερμηνείας για τους παραγωγούς.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα σχετικά με την «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

13. *Άρση των περιορισμών όσον αφορά τους τύπους πώματος και τους τύπους φιάλης και αύξηση του μέγιστου όγκου εμφιάλωσης του τύπου «Valcalepio Moscato passito»*

Μπορούν να χρησιμοποιούνται εναλλακτικές λύσεις αντί του παραδοσιακού πώματος από φελλό και μπορεί να χρησιμοποιείται κάθε σχήμα φιάλης. Επομένως, επιτρέπεται μεγαλύτερη ελευθερία στην ερμηνεία και την εμπορία.

Επιπλέον, ο μέγιστος όγκος εμφιάλωσης του «Valcalepio Moscato passito» αυξάνεται από 0,75 λίτρα σε 3,0 λίτρα, προσφέροντας περισσότερες ευκαιρίες για κατανάλωση και μεγαλύτερη ελευθερία εμπορίας.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

14. *Επικαιροποίηση των ενδείξεων του οργανισμού ελέγχου*

Μετά τις τροποποιήσεις που επήλθαν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 με την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, στο υποχρεωτικό περιεχόμενο των προδιαγραφών προϊόντος δεν περιλαμβάνεται πλέον το όνομα και η διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα καθήκοντά τους.

Επιπλέον, σύμφωνα με το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, αναμένεται από τα κράτη μέλη να δημοσιοποιούν τα ονόματα και τις διευθύνσεις των αρμόδιων αρχών, των εξουσιοδοτημένων οργανισμών και των φυσικών προσώπων που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού για κάθε προϊόν που φέρει γεωγραφική ένδειξη και να επικαιροποιούν τις πληροφορίες αυτές.

Ως εκ τούτου, το άρθρο που περιλαμβάνει αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες που περιέχονται σε αυτό αντικαθίστανται από παραπομπή στη δημοσίευση στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν τροποποιεί το ενιαίο έγγραφο.

15. *Τυπικές τροποποιήσεις των προδιαγραφών των προϊόντος*

Πραγματοποιούνται τυπικές τροποποιήσεις στα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος:

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Valcalepio

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1) Οίνος

15) Οίνος από λιαστά σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

4.1. *«Valcalepio bianco»*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: λεπτό, χαρακτηριστικό. Γεύση: ξηρή, αρμονική, χαρακτηριστική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 18,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4.2. *«Valcalepio rosso»*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο, ευχάριστο, χαρακτηριστικό.

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, αρμονική, με παρατεταμένη επίγευση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 22,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4.3. *«Valcalepio Rosso Riserva»*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: αιθέριο, έντονο, χαρακτηριστικό. Γεύση: ξηρή, γεμάτη, βελούδινη, αρμονική, με παρατεταμένη επίγευση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 22,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4.4. *«Valcalepio Moscato passito»*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, το οποίο μπορεί να τείνει προς κερασί με νότες γρανάτη.

Άρωμα: λεπτό, αρωματικό, έντονο, χαρακτηριστικό.

Γεύση: γλυκιά, ευχάριστη, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 17,00 %·

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα: 30,0 g/l

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 22,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ελάχιστη περίοδος παλαίωσης: «Valcalepio rosso»

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος της ΠΟΠ «Valcalepio rosso» πρέπει να υποβάλλεται σε υποχρεωτική περίοδο παλαίωσης τουλάχιστον ενός έτους πριν από τη διάθεσή του στην κατανάλωση, η οποία περιλαμβάνει τουλάχιστον τρεις μήνες σε ξύλινα βαρέλια από την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

2. Ελάχιστη περίοδος παλαίωσης: «Valcalepio Rosso Riserva»

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος «Valcalepio Riserva» πρέπει να υποβάλλεται σε ελάχιστη υποχρεωτική περίοδο παλαίωσης τριών ετών πριν από τη διάθεσή του στην κατανάλωση, συμπεριλαμβανομένου τουλάχιστον ενός έτους σε δρύινα βαρέλια. Μπορεί να διατίθεται για κατανάλωση από την 1η Νοεμβρίου του τρίτου έτους που έπεται της συγκομιδής.

3. Ελάχιστη περίοδος παλαίωσης: «Valcalepio Moscato passito»

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος «Valcalepio Moscato passito» δεν μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση πριν από την 1η Απριλίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1) ΠΟΠ «Valcalepio bianco»

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2) ΠΟΠ «Valcalepio rosso»

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3) ΠΟΠ «Valcalepio rosso riserva»

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4) ΠΟΠ «Valcalepio Moscato passito»

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων της ΠΟΠ «Valcalepio» πρέπει να παράγονται εντός της περιοχής που ορίζεται ως εξής: Ξεκινώντας από τις εκβολές του ρέματος Rino, το οποίο εκβάλλει στη λίμνη Iseo του δήμου Predore, η οριογραμμή ακολουθεί ανάντη τη διαδρομή που οδηγεί στην περιοχή I Vasti, με κατεύθυνση προς δυτικά έως την κοιλάδα Duago, διασχίζοντας υψόμετρα 340, 504 και 501 m. Στη συνέχεια ακολουθεί την τροχιά του μονοπατιού που διατρέχει την πλαγιά του λόφου έως ότου συναντήσει το διοικητικό όριο των δήμων Sarnico και Predore. Συνεχίζει κατά μήκος του μονοπατιού μέχρι την κοιλάδα Canola και, στη συνέχεια, αφού ανηφορίσει για λίγο την πλαγιά της κοιλάδας έως την ισοϋψή γραμμή των 225 μέτρων, ακολουθεί τη γραμμή έως ότου φτάσει στην οδό που οδηγεί στην περιοχή La Forcella, κοντά στο Villaggio Holiday. Από το σημείο αυτό, η οριογραμμή ακολουθεί το μονοπάτι προς τη La Forcella έως το υψόμετρο των 398 m. Στη συνέχεια συναντά τη δημοτική οδό, η οποία, αφού διασχίσει το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Sarnico και Viadanica, φθάνει σε υψόμετρο 360 m. Από το σημείο αυτό, συνεχίζει βόρεια έως την περιοχή Valle Maggiore σε υψόμετρο 333 m. Στη συνέχεια στρίβει νοτιοανατολικά, ακολουθώντας την οδό με κατεύθυνση προς Scotti, Riva και Case Rasetti, και συνεχίζει έως ότου συναντήσει το ρέμα Guerna κοντά σε υψόμετρο 308 m. Στη συνέχεια το ακολουθεί ανάντη και διασχίζει τις περιοχές Ambrogi, Forno και Dumengoni, πριν φτάσει στην περιοχή Segrone Basso. Από το σημείο αυτό ακολουθεί το μονοπάτι με κατεύθυνση προς τα δυτικά έως ότου συναντήσει την οδό Colli di San Fermo, σε υψόμετρο 500 m, η οποία συνεχίζει με κατεύθυνση νοτιοδυτικά έως υψόμετρο 548 m. Στη συνέχεια ακολουθεί την αγροτική οδό έως το υψόμετρο των 576 m στην περιοχή Costa και φθάνει στο Rio Valle Fienile Biboli σε υψόμετρο 604 m. Από το σημείο αυτό, η οριογραμμή ακολουθεί την οδό που κατευθύνεται στη Mascherpigna, έως το Col Croce σε υψόμετρο 669 m, όπου συναντά το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Foresto Sparso και Berzo San Fermo. Ακολουθεί το όριο έως το Campo Alto, προχωρά κατά μήκος των διοικητικών ορίων μεταξύ των δήμων Entratico και Berzo San Fermo και συνεχίζει μεταξύ Entratico και Borgo di Terzo έως τον ποταμό Cherio. Ακολουθεί τον ποταμό κατάντη έως τη συμβολή του με το ρέμα Bragazzo. Ανηφορίζει κατά μήκος του ρέματος προς την τοποθεσία Costa, όπου συναντά το μονοπάτι που διατρέχει την πλαγιά του λόφου πάνω από τη Redonina, διασχίζοντας το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Luzzana και Trescore Balneario, πριν συνεχίσει έως την τοποθεσία Madonna del Mirabile μέσω υψομέτρου 482 m και την πηγή La Piazzola σε υψόμετρο 412 m. Από τη Madonna del Mirabile, το όριο ακολουθεί την ισοϋψή γραμμή των 400 m έως την τοποθεσία Val di Carpan, συνεχίζει δυτικά στην οδό προς Sant'Ambrogio και διασχίζει το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Trescore Balneario και Cenate Sopra, πριν συναντήσει την αγροτική οδό που οδηγεί στην τοποθεσία Cascina Zagni. Από εκεί ακολουθεί προς βόρεια τη διαδρομή προς την πηγή Cop και, στη συνέχεια, διερχόμενη από τα υψομετρικά σημεία 620 m και 508 m και τις τοποθεσίες Plasso και Foppa, φθάνει στον πυθμένα της κοιλάδας Calchera. Στη συνέχεια συνεχίζει κατά μήκος της διαδρομής, διερχόμενη από την τοποθεσία Locanda στα υψόμετρα 398 και 454 m, για να φτάσει στο Ca' Pessina (υψόμετρο 537 m). Από εκεί, ακολουθεί το μονοπάτι, το οποίο, μέσω της τοποθεσίας Pian Bianchet και των υψομετρικών σημείων 583 m και 686 m, διασχίζει το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Cenate Sopra και Scanzorosciate σε υψόμετρο 502 m. Από το σημείο αυτό, στρίβει δυτικά για να συναντήσει την υφιστάμενη οδό, η οποία διασχίζει το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Scanzorosciate και Nembro έως ότου φτάσει σε υψόμετρο 633 m. Στρίβοντας βορειοδυτικά, συναντά τη διαδρομή που οδηγεί στη γέφυρα πάνω από τον ποταμό Serio, τον οποίον ακολουθεί για το σύνολο του τμήματος του διοικητικού ορίου μεταξύ των δήμων Nembro και Villa al Serio έως ότου συναντήσει το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Nembro και Alzano Lombardo. Ακολουθεί το όριο αυτό προς βορρά έως το υψόμετρο των 378 m, στη συνέχεια στρίβει δυτικά προς το υψόμετρο των 698 m, όπου στρίβει νότια έως ότου συναντήσει την τοποθεσία Cascina Frontale. Από εκείνο το σημείο, η οριογραμμή ακολουθεί την αγροτική οδό Alzano-Lonno με κατεύθυνση το Mottarello και, στη συνέχεια, τον δρόμο προς Brumano, τον οποίο ακολουθεί βόρεια έως το υψόμετρο 559 m, όπου ακολουθεί τη διαδρομή, η οποία, ξεκινώντας σε υψόμετρο 559 m, διασχίζει την κοιλάδα Nese έως ότου φθάσει σε υψόμετρο 551 m. Στη συνέχεια ακολουθεί τον προσφάτως κατασκευασμένο δρόμο προς Monte di Nese έως τη διακλάδωση της Olera. Από εκεί, συνεχίζει μέχρι το Stocchi στην οδό Olera-Busa. Πλησίον του Stocchi, συνεχίζει κατά μήκος του διοικητικού ορίου μεταξύ Ponteranica και Alzano Lombardo και συνεχίζει κατά μήκος του ορίου μεταξύ Ponteranica και Ranica και, στη συνέχεια, κατά μήκος του ορίου μεταξύ Ponteranica και Torre Boldone, σε υψόμετρο 657 m, όπου συναντά την αγροτική οδό προς το Ca' della Maresana. Από την τοποθεσία αυτήν ακολουθεί τη διαδρομή, η οποία, μέσω των υψομετρικών σημείων 486 και 437 m, φθάνει στο ρέμα Morla. Ανηφορίζει στο ρέμα έως το υψόμετρο των 558 m (Buso della Porta), όπου συνεχίζει κατά μήκος της υφιστάμενης διαδρομής έως το Castello della Moretta, και, στη συνέχεια, συνεχίζει βορειοανατολικά κατά μήκος την αγροτική οδό έως το Ca' del Latte. Στη συνέχεια συνεχίζει τη γραμμή η οποία, διερχόμενη από το Roccolo και διασχίζοντας το όριο μεταξύ των τοποθεσιών Ponteranica και Sorisole σε υψόμετρο 760 m, φθάνει σε υψόμετρο 644 m στην τοποθεσία Comunelli Catene Val di Bareden, και, στη συνέχεια, συνεχίζει κατά μήκος της διαδρομής μέσω της κοιλάδας έως τη via Botta σε υψόμετρο 524 m. Από υψόμετρο 524 m, το όριο συνεχίζει κατά μήκος της διαδρομής, η οποία, διερχόμενη από το Monti della Calchera, φθάνει στην αγροτική οδό Colle Barbino, την οποία ακολουθεί έως το υψόμετρο 432 m. Από αυτό το υψόμετρο, ακολουθεί για λίγο την ισοϋψή

γραμμή των 432 m έως το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Sorisole και Villa d'Almé, όπου συναντά και ακολουθεί τη διαδρομή, η οποία, διερχόμενη από τις τοποθεσίες Foresto Secondo, Piazzola και Cascina Belvedere, φθάνει στο Bruntino Alto. Από εκεί ακολουθεί τη γραμμή προς το υδραγωγείο Algua σε υψόμετρο 368 m. Ακολουθεί το υδραγωγείο έως την τοποθεσία Ventolosa, όπου ακολουθεί για λίγο τη διαδρομή Valle Brembana έως τη διασταύρωση της Valle Imagna. Συνεχίζει κατά μήκος του δρόμου αυτού έως ότου συναντήσει τον ποταμό Brembo και το διοικητικό όριο μεταξύ Almenno San Salvatore και Villa d'Almé. Ακολουθεί το όριο ανάντη κατά μήκος του ποταμού Brembo έως τη συμβολή με το ρέμα Imagna, όπου συναντά το όριο μεταξύ του Almenno San Salvatore και του Ubiale Clanezzo, το οποίο ακολουθεί έως ότου συναντήσει το όριο μεταξύ Strozza και Ubiale Clanezzo. Κατόπιν, συνεχίζει κατά μήκος του διοικητικού ορίου μεταξύ Strozza και Almenno San Salvatore έως ότου συναντήσει και ακολουθήσει την υφιστάμενη οδό προς Ca' Madonnina. Διασχίζει το όριο μεταξύ Almenno San Salvatore και Almenno San Bartolomeo και, στη συνέχεια, διέρχεται από τις τοποθεσίες Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli και Camutaglio έως ότου φθάσει στο διοικητικό όριο μεταξύ Almenno San Bartolomeo και Palazzago. Έπειτα, συνεχίζει προς νότο κατά μήκος του ορίου αυτού μέχρι τη γέφυρα πάνω από το ρέμα Borgogna, το οποίο ακολουθεί ανάντη της γέφυρας και κατάντη της εκκλησίας του δήμου Palazzago στη διαδρομή προς το Brocchione, και, στη συνέχεια, ακολουθεί τη ροή του ίδιου ρέματος, ανάντη της διαδρομής, η οποία, δυτικά του Monte Brocchione, φθάνει στο μονοπάτι από την ομώνυμη τοποθεσία έως το Monte Valmora. Ακολουθεί την προαναφερθείσα διαδρομή έως το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Palazzago και Pontida και, στη συνέχεια, το όριο μεταξύ των εν λόγω δήμων έως το όριο με τον δήμο Caprino Bergamasco. Από το σημείο αυτό ακολουθεί το όριο μεταξύ του εν λόγω δήμου και του δήμου Pontida έως τον κύριο δρόμο από το Bergamo έως το Lecco, στη συνέχεια κατευθύνεται ανατολικά κατά μήκος αυτού του δρόμου έως την μονή της Pontida και στον δρόμο που οδηγεί από τη μονή έως την τοποθεσία Canto. Στη συνέχεια, εκτείνεται κατά μήκος της οδού που κατευθύνεται προς την Cascina Porcile έως το διοικητικό όριο μεταξύ Pontida και Sotto il Monte Giovanni XXIII, προτού ακολουθήσει το όριο αυτό έως το όριο με το Carvico. Από εκεί, ακολουθεί το όριο μεταξύ Carvico και Pontida έως το διοικητικό όριο με τη Villa d' Adda και, στη συνέχεια, το όριο μεταξύ Villa d' Adda και Pontida έως την οδό που ενώνει το Odiago με τη Villa d' Adda. Ακολουθεί τον εν λόγω δρόμο έως τις τοποθεσίες Villa d' Adda — Carvico — Brusicco — Gerole Catolare και, στη συνέχεια, τη διαδρομή από τον δρόμο αυτό προς την τοποθεσία Piana, από όπου ακολουθεί τον δρόμο προς την Camaitone, προς τον δρόμο που ενώνει τη Villa Gromo με το Camozzaglio και, στη συνέχεια, τον δρόμο αυτό έως τη στροφή για Ca' Rossa. Από εκεί, στρίβει προς το Ca' Rossa και, στη συνέχεια, διατρέχει την αγροτική οδό προς το Mapello. Από εκεί, ακολουθεί τον δρόμο που ενώνει το Mapello με το Ambivere έως το όριο με τον δήμο Palazzago και, στη συνέχεια, το όριο μεταξύ Palazzago και Ambivere έως τον δρόμο Val San Martino. Κατόπιν, η οριογραμμή συνεχίζει κατά μήκος του δρόμου προς Brughiera και Gromlongo έως τη στροφή προς την τοποθεσία Baracche, όπου στρίβει προς την κατεύθυνση του Baracche και ακολουθεί τον δρόμο προς San Sosimo — Barzana — Palazzago έως το όριο μεταξύ Palazzago και Barzana. Ακολουθεί το όριο αυτό μέχρι το όριο με τον δήμο Almenno San Bartolomeo και συνεχίζει κατά μήκος του ρέματος Lesina έως τη δημοτική οδό Barzana — Almenno San Bartolomeo, την οποία ακολουθεί έως την τοποθεσία Quadrivio. Από εκεί, ακολουθεί την αγροτική οδό που διέρχεται από το κοιμητήριο Almenno San Bartolomeo και καταλήγει στο ρέμα Tornago, το οποίο ακολουθεί έως ότου συναντήσει τον ποταμό Brembo. Κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος του διοικητικού ορίου των δήμων Almé και Paladina έως ότου συναντήσει το ρέμα Guisa σε υψόμετρο 281 m. Από εκεί συνεχίζει κατά μήκος αυτού του δρόμου, ο οποίος διερχόμενος από το Sombreno και από τα υψόμετρα 277 m και 275 m, καθώς και από την τοποθεσία Cascina Merleta, φθάνει στην Cascina Morlani πλησίον του υψομέτρου 287 m. Από εκεί ακολουθεί το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Valbrembo και Mozzo με κατεύθυνση προς δυτικά σε υψόμετρο 257 m. Από εκείνο το σημείο συνεχίζει νότια κατά μήκος της οδού, περνώντας από το υψομετρικό σημείο 254 m και από το κέντρο του Mozzo, και, στη συνέχεια, διέρχεται από το υψομετρικό σημείο 251 m έως ότου φθάσει στη σιδηροδρομική γραμμή Bergamo – Ponte San Pietro. Συνεχίζει δυτικά κατά μήκος της σιδηροδρομική γραμμής έως τον σταθμό του Bergamo σε υψόμετρο 248 m. Έπειτα συνεχίζει νοτιοανατολικά κατά μήκος της σιδηροδρομικής γραμμής εκτός λειτουργίας (σημειώνεται με μαύρες παύλες), η οποία αποτελεί τμήμα της σιδηροδρομικής γραμμής Valle Seriana, η οποία, μέσω των υψομετρικών σημείων 261, 269 και 278 m, συναντά το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Torre Boldone και Ranica. Από εκεί, συνεχίζει κατά μήκος του ορίου αυτού μέχρι να συναντήσει την αρδευτική τάφρο της Guidana, από όπου εκτείνεται κατά μήκος του ορίου μεταξύ των δήμων Ranica και Gorle μέχρι να συναντήσει τον ποταμό Serio. Κατόπιν συνεχίζει βορειοανατολικά κατά μήκος του νέου δρόμου του Scanzorosciate μέχρι να συναντήσει την αρδευτική τάφρο της Borgogna, την οποία ακολουθεί με κατεύθυνση προς νοτιοανατολικά μέσω των υψομετρικών σημείων 247 και 250 m. Συναντά την περιφερειακή οδό και την ακολουθεί έως την οδό SS42, Via del Tonale e della Mendola. Από το σημείο αυτό, η οριογραμμή ακολουθεί την οδό SS42 προς δυτικά έως ότου φθάσει στο διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Albano Sant' Alessandro και Pedrengo. Στη συνέχεια ακολουθεί για λίγο το όριο προς τα νότια έως ότου συναντήσει τη σιδηροδρομική γραμμή Bergamo-Brescia. Συνεχίζει κατά μήκος της σιδηροδρομικής γραμμής με κατεύθυνση προς δυτικά έως ότου φθάσει στην οδό Comonte. Από το σημείο εκείνο, η οριογραμμή συνεχίζει προς νότο κατά μήκος της οδού αυτής, διερχόμενη από το υψομετρικό σημείο των 246 m και την τοποθεσία Comonte. Συναντά τον δρόμο που ενώνει τις τοποθεσίες Brusaporto και Bagnatica στα 7 000 χλμ. και συνεχίζει προς νοτιοανατολικά κατά μήκος αυτού, διερχόμενη από το υψομετρικό σημείο 232 m, το Brusaporto, το υψομετρικό σημείο 223 m και την τοποθεσία Bagnatica, έως ότου συναντήσει τον δρόμο προς Montello σε υψόμετρο 217 m. Συνεχίζει νοτιοανατολικά κατά μήκος του δρόμου προς

Montello και διασχίζει τη σιδηροδρομική γραμμή Bergamo-Brescia σε υψόμετρο 222 m. Ακολουθεί τη σιδηροδρομική γραμμή με νοτιοανατολική κατεύθυνση, διερχόμενη από τα υψομετρικά σημεία 228 m και 227 m έως ότου συναντήσει τον ποταμό Cherio (υψόμετρο 226 m). Κατόπιν συνεχίζει νότια κατά μήκος του ποταμού Cherio έως ότου συναντήσει τον αυτοκινητόδρομο Bergamo-Brescia, τον οποίον ακολουθεί με κατεύθυνση προς νοτιοανατολικά έως ότου συναντήσει τη σιδηροδρομική γραμμή Bergamo-Brescia σε υψόμετρο 201 m. Από εκεί, το όριο συνεχίζει νοτιοανατολικά κατά μήκος της σιδηροδρομικής γραμμής Bergamo-Brescia έως ότου συναντήσει το όριο μεταξύ των επαρχιών Bergamo και Brescia. Από αυτό το σημείο, συνεχίζει βόρεια κατά μήκος του ορίου έως τη γέφυρα του ποταμού Oglio στον δήμο Sarnico, πλησίον του υψομετρικού σημείου 188 m. Από εκεί συνεχίζει κατά μήκος της όχθης της λίμνης Iseo στην επαρχία Bergamo με κατεύθυνση προς ανατολικά έως ότου φθάσει τις εκβολές του ποταμού Rino στον δήμο Predore, από όπου ξεκίνησε. Οι ακόλουθες δύο περιοχές εξαιρούνται από την προαναφερθείσα περιοχή:

1) Από το κοιμητήριο στο Palazzago, η γραμμή που ακολουθεί τον δρόμο προς την τοποθεσία Brocchione έως τη γέφυρα από την οποία ξεκινά η οδός προς Monte Picco, έως το Monte Picco. Στη συνέχεια, η γραμμή ακολουθεί τη διαδρομή προς την Cascina Posvolta, κατόπιν το μονοπάτι προς το Montebello, προτού ακολουθήσει το ρέμα Borgogna κατάντη έως το όριο μεταξύ Barzana και Palazzago, το οποίο ακολουθεί έως το όριο με το Almenno San Bartolomeo, στη συνέχεια ανάντη του ρέματος Lesina έως την τοποθεσία Carosso και πίσω στο κοιμητήριο του Palazzago.

2) Από το όριο μεταξύ των δήμων Mapello και Ambivere, η γραμμή ακολουθεί τον δρόμο που συνδέει τους δύο αυτούς οικισμούς έως το όριο μεταξύ Ambivere και Palazzago, στη συνέχεια το όριο των εν λόγω δήμων έως το Baracchino και, κατόπιν, τον δρόμο προς Brughiera — Gromlongo — Cerchiera και τον δρόμο της Valle San Martino έως τη μονή της Pontida· συναντά τον δρόμο που οδηγεί στην τοποθεσία Canto έως το υψόμετρο των 357 m, στη συνέχεια το μονοπάτι και την αγροτική οδό κατά μήκος της κορυφογραμμής μεταξύ της Valle San Martino και του Val di Gerra έως την οδό προς το Canto· στη συνέχεια, ακολουθεί την οδό μέχρι τη συγκεκριμένη τοποθεσία και κατόπιν την οδό από το Canto έως την Cascina Porcile, πριν ακολουθήσει αρχικά το διοικητικό όριο μεταξύ των δήμων Pontida και Sotto il Monte Giovanni XXIII και, στη συνέχεια, το όριο μεταξύ Mapello και Ambivere και έπειτα επιστρέψει στον δρόμο Mapello-Ambivere.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi n.1 N.

Merera N.

Merlot R.

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Petit verdot N.

Pinot Bianco B –Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Rebo N.

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

«Valcalepio» ΠΟΠ

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται προς βορρά από την οροσειρά Prealpi Orobie, ανατολικά από τη λίμνη Iseo και δυτικά από το Monte Canto, ενώ είναι γενικά λοφώδης. Οι κύριοι γεωλογικοί σχηματισμοί στους λόφους του Bergamo είναι τα εδάφη Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, το τυπικό έδαφος Sass de la Luna (ή Pietra di Luna) και το ασβεστολιθικό Sass de la Luna, τα λεπτόκοκκα θολωμένα εδάφη, οι ανώτεροι μαύροι πελίτες, οι κόκκινοι πελίτες, ο φλύσχης της Pontida, ο ψαμμίτης του Sarnico, τα πετρώματα του Credaro, ο φλύσχης του Bergamo, τα εδάφη φρατζιπάν και τα αλλουβιακά εδάφη. Γενικά, τα σχιστολιθικά αργιλώδη εδάφη κυριαρχούν στην λοφώδη περιοχή έως τα βορειοδυτικά του Bergamo, ενώ κατά μήκος των λοφωδών πλαγιών ανατολικά προς τη λίμνη Iseo απαντούν διάφοροι κυρίως αργιλοασβεστολιθικοί σχηματισμοί.

Η περιοχή του Bergamo περιλαμβάνει τρεις κύριες κλιματικές ζώνες: τους δυτικούς λόφους, τους ανατολικούς λόφους και την περιοχή (κοιλάδα) Trescore Balneario.

Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

«Το Μπέργκαμο, από γεωργική άποψη, ήταν οινοπαραγωγική πόλη. Έως το τέλος του 11ου αιώνα σχεδόν τα τέσσερα πέμπτα των γεωργικών εκτάσεων ήταν αμπελώνες. [...] Ακόμη και στα προάστια, σε άμεση γειτνίαση με την πόλη, υπήρχαν περισσότεροι αμπελώνες από τον μέσο όρο: σχεδόν το ένα τρίτο των εκτάσεων της υπαίθρου αξιοποιούνταν για την παραγωγή οίνου.» Janut, J., Bergamo 568-1098 Το γεγονός ότι τα αμπέλια (vinea) καταλαμβάνουν περισσότερες εκτάσεις από ό,τι άλλες καλλιέργειες (campus) φαίνεται από το ίδιο κείμενο.

«Κανένα άλλο βουνό δεν μιλά έτσι στην καρδιά σου, παιχνιδιάρη Βάκχε» Del Brolo, M., Liber Pergaminus, 1100-1112. «Η γη είναι πολύ εύφορη και παράγει εξαιρετικούς οίνους [...].» Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia,* 1575. «[...] όσον αφορά την ποιότητα, οι οίνοι της δεν συγκρίνονται με κανέναν από τους οίνους των γειτονικών περιοχών. Οι κοιλάδες Brembo και Serio καλύπτονταν από αμπελώνες, που παρήγαγαν εξαιρετικούς ερυθρούς και λευκούς οίνους, οι οποίοι είναι έτοιμοι προς κατανάλωση σε διάστημα ενός έτους και διατηρούν την εκλεκτή τους ποιότητα για μια δεκαετία.», Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia,* 1596. «[...] Στην περιοχή αφθονούν οι οίνοι εξαιρετικής ποιότητας, το κρέας, το τυρί, τα βούτυρα...» Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo,* 1664. Η Quinzani αναφέρει ότι πολλά έγγραφα πωλήσεων, τα οποία συντάχθηκαν προ αμνημονεύτων χρόνων, αναφέρονται σε αμπελουργικές εκτάσεις, φανερώνοντας τον τρόπο με τον οποίο παραγόταν ο οίνος τότε και τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιούνταν ως μορφή πληρωμής. «[...] Το 1187 με διάταγμα του δικαστηρίου της Ρώμης, όταν το κτήμα Almenno παραδόθηκε στον επίσκοπο του Bergamo, ο κόμης Attone έθεσε στο επίσκοπο τον όρο να παραδίδει κάθε χρόνο μετά το Πάσχα στους ιερωμένους του S. Alessandro τέσσερα κριάρια, κρασί, ψωμί, αλεύρι και αυγά για την παρασκευή ραβιολιών.» Ronchetti, G., *Memorie*. Ο Marengoni υποστηρίζει ότι «ο οίνος προέρχεται από το πάντρεμα του περιβάλλοντος και των ανθρώπινων δεξιοτήτων: ως εκ τούτου, από το πάντρεμα των λόφων του Bergamo και των αμπελουργών του αναπόφευκτα θα προέκυπταν οίνοι, όπως ο οίνος Valcalepio και ο οίνος Moscato di Scanzo». Ο τρόπος με τον οποίο οι πολίτες του Bergamo καλλιεργούσαν αμπέλια τον 14ο αιώνα αποτέλεσε αντικείμενο του έργου *Opus Ruralium Commodorum* του Pier dè Crescenzi. Η αξία που αποδίδουν οι πολίτες του Μπέργκαμο στον οίνο φαίνεται ενδεικτικά στη διαμάχη μεταξύ Γουέλφων και Γιβελλίνων όσον αφορά τον αριθμό των αμαξών (98 σύμφωνα με τους Γιβελλίνους και 60 σύμφωνα με τον Γουέλφους) που εκλάπησαν κατά τη λεηλασία των Γιβελλίνων του Scanzo από τους Γουέλφους· το εν λόγω ερώτημα απασχόλησε τον χρονικογράφο Castello Castelli στο *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum* στις 27 Φεβρουαρίου 1398: *ab anno 1378 usque ad annum 1407*. Το 1569 ο Agostino Gallo, πολίτης της Brescia, στο βιβλίο του *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* ανέφερε τις εξαιρετικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την αμπελοκαλλιέργεια, στο κεφάλαιο «Πόσο καλά φυτεύονται τα αμπέλια γύρω από το Bergamo». Ο Luciano Malachini, στο *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (Γεωμορφολογικές πτυχές της κοιλάδας Calepio) αναφέρει ότι: «Εάν ένας κάτοικος του Bergamo που αγαπάει τον τόπο του κληθεί να χαρακτηρίσει το Val Calepio, σίγουρα θα σκεφτεί τους οίνους που παράγονται στην περιοχή. Πράγματι, οι πλαγιές των λόφων είναι κατάφυτες με καταπράσινους αμπελώνες, οι οποίοι, παρόλο που δεν είναι τόσο φημισμένοι όσο εκείνοι άλλων περιοχών με αποτελεσματικότερη εμπορική οργάνωση, δεν είναι επουδενί κατώτερης ποιότητας». Ο δρ Bruno Marengoni έχει επίσης γράψει σχετικά με την ιστορία της αμπελουργίας στην περιοχή Bergamo, μεταξύ άλλων σε ένα δοκίμιο που φέρει τον ίδιο τίτλο με το προαναφερθέν κείμενο της Quinzani: «[...] «[...] Πολλές αμπελουργικές περιοχές μπορούν να ανταγωνιστούν την περιοχή του Μπέργκαμο όσον αφορά την αρχαιότητά τους.

Ορισμένες μάλιστα την ξεπερνούν ως προς την απόδοση. Ωστόσο, λίγες μπορούν να καυχηθούν για μια τόσο σημαντική διαχρονική εξέλιξη όσον αφορά την ποιότητα.»

Οι οίνοι της ΠΟΠ «Valcalepio», χάρη στους διαφορετικούς τύπους προϊόντων και στις διαφορετικές ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες προκύπτουν, έχουν ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, τα οποία καθιστούν δυνατή τη σαφή ταυτοποίησή τους και τα διαφοροποιούν με βάση το γεωγραφικό τους περιβάλλον.

Τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τύπων προϊόντων της ΠΟΠ αποδίδονται στο γεωγραφικό περιβάλλον, συμπεριλαμβανομένων των ανθρώπινων παραγόντων που επηρεάζουν ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής. Τα χαρακτηριστικά του εδάφους, το κλίμα και οι παραδοσιακές γεωπονικές και οινοποιητικές πρακτικές της περιοχής Bergamo προσδίδουν στους οίνους αυτούς τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Από αναλυτική και οργανοληπτική άποψη, οι οίνοι αυτοί διαθέτουν τα εγγενή χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγονται, που προκύπτουν με βάση το περιβάλλον και το κλίμα στο οποίο καλλιεργούνται.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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