C/2025/5641

20.10.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5641)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Valcalepio»

PDO-IT-A1366-AM03 de 1.8.2025

1. **Nombre del producto**

«Valcalepio»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Asimismo, la presente modificación se ajusta a la definición de «modificación normal» del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no se corresponde con ninguno de los casos recogidos en el artículo 24, apartado 3, de dicho Reglamento.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Se indica el término «Riserva»*

El término «Riserva» ya se utiliza en el pliego de condiciones y está reservado para los vinos «Valcalepio rosso» con valores más elevados de grado alcohólico volumétrico mínimo y envejecimiento, así como características diferentes en el momento de su despacho al consumo. Con el fin de dar a conocer el «Riserva», se propone destacarlo como un tipo específico.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Esta modificación se refiere a los artículos 1, 2, 4 y 5 del pliego de condiciones y a la sección «Prácticas vitivinícolas – Rendimientos máximos» del documento único.

2. *Modificación de la combinación de variedades de uva del «Valcalepio rosso»*

Se propone modificar la combinación de variedades del «Valcalepio rosso» alterando la relación entre *merlot* y *cabernet sauvignon* en favor de *merlot*. El porcentaje mínimo de *cabernet sauvignon* disminuye del 25 al 10 % y el porcentaje máximo de *merlot* aumenta del 75 al 90 %. Esta modificación es necesaria para limitar las dificultades relacionadas con la elevada susceptibilidad de la *cabernet sauvignon* a las enfermedades de la madera (en particular, la esca), que cada año provoca que un número cada vez mayor de plantas dejen de ser productivas, lo cual da lugar a un aumento de las deficiencias, a la desigualdad de los viñedos y a los problemas técnicos y económicos asociados. También se propone contemplar la posibilidad de utilizar hasta un 15 % de otras variedades autóctonas (*franconia*, *incrocio terzi* y *merera*) o de las variedades vinculadas a la tradición local (*rebo*) para reforzar el vínculo con la zona. Con respecto a esta cuota opcional del 15 %, una opción para quienes prefieren mantener una mezcla más internacional es *petit verdot*. Estos cambios, confirmados por las sesiones de cata llevadas a cabo por el consorcio, no pueden alterar significativamente el perfil del vino, que de este modo sigue siendo reconocible.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y a la sección «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

3. *Modificación de la combinación de variedades de uva del «Valcalepio rosso Riserva»*

Se propone modificar la combinación de variedades del «Valcalepio rosso Riserva» alterando la relación entre *merlot* y *cabernet sauvignon* en favor de *merlot*. El porcentaje mínimo de *cabernet sauvignon* disminuye del 25 al 10 % y el porcentaje máximo de *merlot* aumenta del 75 al 90 %. Esta modificación es necesaria para limitar las dificultades relacionadas con la elevada susceptibilidad de la *cabernet sauvignon* a las enfermedades de la madera (en particular, la esca), que cada año provoca que un número cada vez mayor de plantas dejen de ser productivas, lo cual da lugar a un aumento de las deficiencias, a la desigualdad de los viñedos y a los problemas técnicos y económicos asociados.

No se admiten otras variedades de uva en el Riserva, como ocurre con el «Valcalepio Rosso», a fin de preservar las mezclas más «internacionales» de tipo Burdeos y distinguirlo del «Valcalepio rosso».

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

4. *Modificación de la combinación de variedades de uva del «Valcalepio Moscato Passito»*

Se propone modificar la combinación de variedades del: «Valcalepio Moscato Passito», reduciendo la cantidad mínima de *moscato* del 100 al 85 % e introduce una cuota del 15 % para utilizar otras variedades de uva autorizadas para su cultivo en la región de Lombardía. Esta medida contempla la posibilidad de introducir nuevos matices en el perfil organoléptico para hacer más distintivos estos vinos, en particular con respecto a la denominación de origen controlada y garantizada «Moscato di Scanzo», y ofrecer a los productores la posibilidad de llevar a cabo pequeños aumentos de producción, en caso necesario.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

5. *Eliminación de la referencia a suelos predominantemente silicio-arcillosos*

Por regla general, toda la zona de producción de Valcalepio es arcillosa por naturaleza, de ahí que la referencia a los suelos arcillo-silíceos resulte redundante, por lo que se propone suprimirla únicamente con fines de simplificación.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

6. *Aumento de la cota máxima para el cultivo*

La cota máxima para el cultivo se eleva de 500 a 600 m sobre el nivel del mar en el caso de todas las uvas tintas y de 600 a 700 m sobre el nivel del mar en el de la *chardonnay*, la *pinot bianco* y la *pinot grigio*.

Es necesario desplazar la zona de cultivo a cotas más elevadas en que las temperaturas son más frías durante el verano. Esta modificación es necesaria para mitigar los problemas del calentamiento global, que pueden acelerar los procesos fisiológicos de la vid, provocando estrés y deterioro de las características analíticas y organolépticas de los mostos. Estos efectos son aún más pronunciados en cotas más bajas.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

7. *Especificación sobre la posibilidad de utilizar riego de emergencia*

Se considera necesario precisar este extremo, aunque esté previsto por ley.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

8. *Introducción de un rendimiento máximo de uva por hectárea para el «Valcalepio Riserva» y aumento del rendimiento máximo de uva por hectárea para el «Valcalepio bianco» y el «Valcalepio Moscato Passito»*

Al destacar el tipo «Valcalepio Riserva», se especifica el rendimiento máximo de uva por hectárea (9 toneladas/ha), que es inferior a la cifra del «Valcalepio rosso» (actualmente los rendimientos de uva son los mismos, también para el Riserva) para reforzar la idea de que el Riserva debe consistir en una selección de vides y uvas de mayor calidad, empezando por el viñedo.

Se propone aumentar el rendimiento máximo de 9 a 10 toneladas por hectárea para el «Valcalepio bianco» con el fin de fomentar el mantenimiento de niveles de acidez más elevados, que tienden a disminuir con el aumento de la temperatura y que son especialmente importantes en los vinos blancos para garantizar su frescura y el placer de beber.

Se propone aumentar el rendimiento máximo de 6,5 a 7 toneladas por hectárea para el «Valcalepio Moscato Passito». Como consecuencia de este aumento, el rendimiento de prensado se reduce (del 40 al 35 %). Esta modificación garantiza un aumento de la calidad de los mostos obtenidos y una reducción global del rendimiento final en vino por cada unidad de superficie.

Esta modificación se refiere al artículo 4 del pliego de condiciones y a la sección «Prácticas vitivinícolas - Rendimientos máximos» del documento único.

9. *Inclusión del rendimiento de vinificación del «Valcalepio Riserva» y reducción del rendimiento de vinificación del «Valcalepio Moscato passito»*

Al destacar el tipo «Valcalepio Riserva», se especifica un rendimiento de vinificación del 70 %.

Con un aumento del rendimiento de uva de 5 quintales, el rendimiento de vinificación del «Valcalepio Moscato passito» se reduce del 40 al 35 %.

Esta modificación refuerza la coherencia del pliego de condiciones con la situación de la bodega. Para este tipo, el rendimiento de vinificación se sitúa normalmente entre el 30 y el 35 %.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

10. *Uso previsto de las cantidades excedentarias*

Se especifica el uso previsto de las cantidades excedentarias del «Valcalepio bianco» y el «Valcalepio rosso». La cantidad que supere el 70 % y hasta el 75 % podrá reclasificarse en el marco de la indicación geográfica típica de Bergamasca.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

11. *Modificación de las fechas de despacho al consumo del «Valcalepio Moscato passito»*

Modificación de la fecha de despacho al consumo del «Valcalepio Moscato passito», del 12 de mayo al 1 de abril.

Adelantar la fecha un poco no afecta al perfil organoléptico del vino, pero facilita las cosas desde el punto de vista de su comercialización.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

12. *Modificación de los parámetros químicos, físicos y organolépticos del tipo «Valcalepio Moscato passito»*

Se suprime la referencia a un «ligero retrogusto de almendra» de modo que la descripción se adapte mejor al perfil de los vinos que se encuentran actualmente en el mercado.

Se suprimen las referencias al grado alcohólico volumétrico mínimo y al contenido máximo de azúcares residuales para garantizar una mayor libertad de interpretación a los productores.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección «Descripción de los vinos» del documento único.

13. *Supresión de las restricciones a los tipos de cierre y botella y aumento del volumen máximo de embotellado del «Valcalepio Moscato passito»*

Pueden utilizarse alternativas a los cierres de corcho tradicionales y cualquier forma de botella. Así pues, se permite una mayor libertad de interpretación y de comercialización.

Además, el volumen máximo de embotellado del «Valcalepio Moscato passito» se ha elevado de 0,75 a 3,0 litros, lo que ofrece más oportunidades de consumo y mayor libertad de comercialización.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

14. *Actualización de las indicaciones del organismo de control*

A raíz de las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143, en el contenido obligatorio del pliego de condiciones ya no se incluyen el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que verifican el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus competencias.

Además, de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143, los Estados miembros publicarán los nombres y las direcciones de las autoridades competentes, de los organismos delegados y de las personas físicas a que se refiere su artículo 39, apartado 3, en relación con cada producto designado mediante una indicación geográfica, y mantendrán dicha información actualizada.

Por lo tanto, se modifica el artículo que incluye referencias al organismo de control, sustituyéndose la información por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

15. *Modificaciones formales del pliego de condiciones*

Se introducen modificaciones formales a los artículos del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Valcalepio

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1) Vino

15) Vino de uvas pasificadas

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

4.1. *«Valcalepio bianco»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo más o menos intenso;

Aroma: delicado, característico; sabor: seco, armonioso, característico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.2. *«Valcalepio rosso»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso;

Aroma: intenso, agradable, característico;

Sabor: seco, pleno, armonioso, persistente;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 22,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.3. *«Valcalepio Rosso Riserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso, se asemeja al granate;

Aroma: etéreo, intenso y característico; sabor: seco, vigoroso, aterciopelado, armonioso y persistente;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4.4. *«Valcalepio Moscato passito»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso, que puede tender hacia el color cereza con matices granate;

Aroma: delicado, aromático, intenso, característico;

Sabor: dulce, agradable, armonioso;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 17,00 %;

Contenido mínimo de azúcar residual: 30,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Período mínimo de envejecimiento: «Valcalepio rosso»

Práctica enológica específica

El vino de la DOP «Valcalepio rosso» debe someterse a un período de envejecimiento obligatorio de al menos un año antes de despacharse al consumo, que incluirá al menos tres meses en barricas de madera a partir del 1 de noviembre del año de producción de la uva.

2. Período mínimo de envejecimiento: «Valcalepio rosso riserva»

Práctica enológica específica

El vino «Valcalepio Riserva» debe someterse a un período obligatorio de envejecimiento de al menos tres años antes de despacharse al consumo, que incluirá al menos un año en barricas de roble. Podrá despacharse al consumo a partir del 1 de noviembre del tercer año siguiente al de la cosecha.

3. Período mínimo de envejecimiento: «Valcalepio Moscato passito»

Práctica enológica específica

El vino «Valcalepio Moscato passito» no podrá despacharse al consumo antes del 1 de abril del segundo año siguiente al de la producción de la uva.

5.2. *Rendimientos máximos*

1) DOP «Valcalepio bianco»

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

2) DOP «Valcalepio rosso»

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

3) DOP «Valcalepio rosso riserva»

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

4) DOP «Valcalepio Moscato passito»

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las uvas destinadas a la producción de vinos de la DOP «Valcalepio» deben producirse dentro de la zona delimitada a continuación: partiendo de la desembocadura del arroyo Rino, que desagua en el lago Iseo en el municipio de Predore, la línea de demarcación sigue aguas arriba hasta el camino que conduce a I Vasti. Sigue este camino hacia el oeste hasta el valle del Duago, cruzando cotas de 340, 504 y 501 m. A continuación sigue el camino a lo largo de la ladera de la colina hasta alcanzar el límite administrativo de los municipios de Sarnico y Predore. Continúa por el camino hasta el valle de Canola y, después, tras subir por la ladera del valle durante un breve tramo hasta la línea de contorno de 225 m, sigue hasta que llega a La Forcella, cerca del complejo Villaggio Holiday. Desde este punto, la línea de demarcación sigue 398 m hacia La Forcella. A continuación se une a la vía local que, cruzando el límite administrativo entre los municipios de Sarnico y Viadanica, alcanza una cota de 360 m. Desde este punto continúa hacia el norte hasta el valle Maggiore a una altitud de 333 m. A continuación gira en dirección al sudeste, siguiendo la vía hacia Scotti, Riva y Case Rasetti, y continúa hasta el arroyo Guerna cerca de la cota de 308 m. Luego, sigue hacia arriba y pasa por Ambrogi, Forno y Dumengoni, antes de llegar a Segrone Basso. Desde este punto, sigue el camino en dirección oeste hasta encontrarse a 500 m de altitud con la carretera de Colli di San Fermo, que continúa en dirección suroeste hasta una altitud de 548 m. A continuación, sigue el camino de carros hasta una cota de 576 m en la localidad de Costa y llega a Rio Valle Fienile Biboli a 604 m. Desde este punto, la línea de demarcación sigue el camino hacia Mascherpigna, hasta Col Croce a 669 m, donde cruza el límite administrativo entre los municipios de Foresto Sparso y Berzo San Fermo. Sigue el límite hasta Campo Alto y, a continuación, a lo largo del límite administrativo entre los municipios de Entratico y Berzo San Fermo y, más adelante, entre Entratico y Borgo di Terzo hasta el río Cherio. Sigue el río aguas abajo hasta su confluencia con el río Bragazzo. Asciende corriente arriba hasta la localidad de Costa, donde se une al camino que recorre el lado de la colina por encima de Redonina, cruzando el límite administrativo entre los municipios de Luzzana y Trescore Balneario antes de continuar hasta Madonna del Mirabile a través de la cota de 482 m y La Piazzola en la cota de 412 m. Desde Madonna del Mirabile, el límite sigue la línea de contorno de 400 m hasta el Val di Carpan, continúa hacia el oeste por el camino hacia Sant'Ambrogio y cruza el límite administrativo entre los municipios de Trescore Balneario y Cenate Sopra, antes de unirse al camino de carros que lleva a Cascina Zagni. Desde allí sigue en dirección norte el camino hacia el manantial de Cop y las localidades de Plasso y Foppa, pasando por unas cotas de 620 m y de 508 m, llega a la parte inferior del valle de Calchera. A continuación, continúa a lo largo del camino, pasando por Locanda, a cotas de 398 y 454 m, hasta llegar a Ca' Pessina (altitud de 537 m). A partir de ahí, sigue el camino que, a través de Pian Bianchet, a unas cotas de 583 m y de 686 m, cruza el límite administrativo entre los municipios de Cenate Sopra y Scanzorosciate hasta una altitud de 502 m. Desde este punto se gira hacia el oeste para unirse a la vía existente, que cruza el límite administrativo entre los municipios de Scanzorosciate y Nembro hasta alcanzar una altitud de 633 m. Girando hacia el noroeste, se une a la vía que conduce al puente sobre el río Serio, que sigue a lo largo de todo el tramo del límite administrativo entre los municipios de Nembro y Villa al Serio hasta que alcanza el límite administrativo entre los municipios de Nembro y Alzano Lombardo. Sigue este límite hacia el norte hasta una altitud de 378 m, y a continuación gira hacia el oeste hasta la cota de 698 m, donde gira hacia el sur hasta llegar a Cascina Frontale. Desde ese punto, la línea de demarcación sigue el camino de carros entre Alzano y Lonno en dirección a Mottarello y

después la carretera hasta Brumano, que sigue hacia el norte hasta la altitud de 559 m, donde sigue la vía que, a partir de esta cota, cruza el valle de Nese para llegar a una altitud de 551 m. A continuación, sigue la nueva carretera hacia Monte di Nese hasta la bifurcación hacia Olera. Desde allí, continúa hasta Stocchi en la carretera entre Olera y Busa. Cerca de Stocchi, discurre por el límite administrativo entre Ponteranica y Alzano Lombardo y continúa a lo largo del límite entre Ponteranica y Ranica y, a continuación, a lo largo del límite entre Ponteranica y Torre Boldone, hasta una cota de 657 m, donde se une al camino de carros hasta Ca' della Maresana. Desde esta localidad sigue el camino que, a través de cotas de 486 y 437 m, llega al arroyo Morla. Asciende corriente arriba hasta la cota de 558 m (Buso della Porta), donde continúa a lo largo del camino existente hasta Castello della Moretta, antes de continuar hacia el nordeste a lo largo del camino de carros hasta Ca' del Latte. A continuación, sigue la línea que, pasando por Roccolo y cruzando el límite entre Ponteranica y Sorisole a una cota de 760 m, alcanza los 644 m en la localidad de Comunelli Catene Val di Bareden y continúa a lo largo de la carretera del valle hasta Botta a una altitud de 524 m. Desde una altitud de 524 m, el límite continúa a lo largo del camino que, pasando por Monti della Calchera, llega al camino de carros de Colle Barbino, que sigue hasta la cota de 432 m. A partir de esta cota, sigue brevemente la línea de contorno de 432 m hasta el límite administrativo entre los municipios de Sorisole y Villa d'Almé, donde se une al camino que, pasando por las localidades de Foresto Secondo, Piazzola y Cascina Belvedere, llega a Bruntino Alto. Desde allí sigue la línea hasta el acueducto de Algua a una cota de 368 m. Acompaña al acueducto hasta Ventolosa, donde sigue brevemente la carretera del valle Brembana hasta el cruce con el valle Imagna. Continúa a lo largo de esta carretera hasta su confluencia con el río Brembo y el límite administrativo entre Almenno San Salvatore y Villa d'Almé. Sigue el límite aguas arriba del río Brembo hasta la confluencia con el arroyo Imagna, donde cruza el límite entre Almenno San Salvatore y Ubiale Clanezzo, que sigue hasta el límite entre Strozza y Ubiale Clanezzo. A continuación, continúa a lo largo del límite administrativo entre Strozza y Almenno San Salvatore hasta que se encuentra con la vía existente de Ca' Madonnina y la sigue. Cruza el límite entre Almenno San Salvatore y Almenno San Bartolomeo y pasa a través de las localidades de Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli y Camutaglio hasta el límite administrativo entre Almenno San Bartolomeo y Palazzago. Luego, continúa hacia el sur a lo largo de ese límite hasta el puente sobre el arroyo Borgogna, que sigue aguas arriba hacia el puente situado aguas abajo de la iglesia parroquial de Palazzago en la carretera hacia Brocchione, y a continuación el curso del propio arroyo, aguas arriba de la vía que, al oeste de Monte Brocchione, alcanza el camino desde la localidad del mismo nombre hasta Monte Valmora. Sigue el camino mencionado hasta el límite administrativo entre los municipios de Palazzago y Pontida y, a continuación, el límite entre dichos municipios hasta el límite con el municipio de Caprino Bergamasco. Desde allí sigue el límite entre dicho municipio y Pontida hasta la carretera principal de Bérgamo a Lecco, luego se dirige hacia el este a lo largo de dicha carretera hasta el monasterio de Pontida y la carretera que conduce desde el monasterio hasta la localidad de Canto. A continuación discurre por el camino hacia Cascina Porcile hasta el límite administrativo entre Pontida y Sotto il Monte Giovanni XXIII, antes de seguir ese límite hasta el límite con Carvico. Desde allí, sigue el límite entre Carvico y Pontida hasta el límite administrativo con Villa d'Adda, y luego el límite entre Villa d'Adda y Pontida hasta la carretera de Odiago a Villa d'Adda. Sigue esta carretera hasta Villa d'Adda, Carvico, Brusicco y Gerole Catolare y, a continuación, la vía desde dicha carretera hasta la localidad de Piana, localidad desde donde sigue la carretera hasta Camaitone, hasta la carretera entre Villa Gromo y Camozzaglio y luego hasta el paso a Ca' Rossa. Desde allí, gira hacia Ca' Rossa y luego hacia la vía y el camino de carros hasta Mapello. Desde allí, sigue la carretera de Mapello a Ambivere hasta el límite con el municipio de Palazzago y, a continuación, el límite entre Palazzago y Ambivere hasta la carretera de Val San Martino. La línea de demarcación continúa a lo largo de la carretera hasta Brughiera y Gromlongo hasta llegar a la localidad de Baracche, donde gira hacia esa localidad y sigue la carretera hasta San Sosimo, Barzana y Palazzago hasta el límite entre Palazzago y Barzana. Sigue esta línea hasta el límite con el municipio de Almenno San Bartolomeo y, a continuación, a lo largo del arroyo Lesina hasta la carretera municipal entre Barzana y Almenno San Bartolomeo, que sigue hasta la localidad de Quadrivio. Desde allí, sigue el camino de carros que, pasando por debajo del cementerio de Almenno San Bartolomeo, llega al arroyo Tornago, que sigue hasta su confluencia con el río Brembo. A continuación, sigue a lo largo del límite administrativo de los municipios de Almé y Paladina hasta su confluencia con el arroyo Guisa a una cota de 281 m. Desde allí continúa a lo largo de la carretera que, cruzando Sombreno y pasando por cotas de 277 m y 275 m y Cascina Merleta, llega a Cascina Morlani a casi una altitud cota de 287 m. Desde allí sigue el límite administrativo entre los municipios de Valbrembo y Mozzo hacia el oeste hasta la cota de 257 m. A partir de ahí, continúa hacia el sur por la carretera, pasando por una cota de 254 m de altitud y por el centro de Mozzo, para luego pasar por una cota de 251 m y llegar a la línea ferroviaria Bérgamo-Ponte San Pietro. Continúa hacia el oeste a lo largo de la línea ferroviaria hasta la estación de Bérgamo a una altitud de 248 m. A continuación sigue hacia el nordeste a lo largo de la línea ferroviaria clausurada (marcada con una línea discontinua), parte de la línea ferroviaria del valle Seriana que, a través de cotas de 261, 269 y 278 m, se encuentra con el límite administrativo entre los municipios de Torre Boldone y Ranica. Desde allí, continúa a lo largo de dicho límite hasta su confluencia con el canal de regadío Guidana, desde donde continúa a lo largo del límite entre los municipios de Ranica y Gorle hasta su confluencia con el río Serio. A continuación, continúa hacia el nordeste a lo largo de la nueva carretera de Scanzorosciate hasta su confluencia con el canal de riego de Borgogna, que sigue hacia el sudeste a través de cotas de 247 y 250 m. Se encuentra con la carretera de circunvalación y la sigue hasta la carretera SS42, de Tonale e della Mendola. Desde este punto, la

demarcación sigue la SS42 hacia el oeste hasta alcanzar el límite administrativo entre los municipios de Albano Sant'Alessandro y Pedrengo. A continuación, sigue el límite hacia el sur durante un breve recorrido hasta que llega a la línea ferroviaria Bérgamo-Brescia. Continúa a lo largo de la línea ferroviaria en dirección oeste hasta llegar a la carretera de Comonte. Desde ese punto, la línea de demarcación continúa a lo largo de esa carretera hacia el sur, pasando por una cota de 246 m y la localidad de Comonte. Se encuentra con la carretera de Brusaporto y Bagnatica en el kilómetro 7 000 y continúa hacia el sudeste a lo largo de la carretera, pasando por una cota de 232 m, Brusaporto, una cota de 223 m y Bagnatica antes de llegar a la carretera a Montello a una altitud de 217 m. Continúa hacia el nordeste a lo largo de la carretera hasta Montello y cruza la línea ferroviaria Bérgamo-Brescia a 222 m de altitud. Sigue la línea ferroviaria en dirección sudeste, pasando por cotas de 228 m y 227 m hasta llegar al río Cherio (altitud de 226 m). A continuación, continúa hacia el sur a lo largo del río Cherio hasta su confluencia con la autopista Bérgamo-Brescia, desde donde sigue la autopista en dirección sudeste hasta su confluencia con la línea ferroviaria Bérgamo-Brescia a 201 m. Desde ahí, el límite continúa hacia el sudeste a lo largo de la línea ferroviaria Bérgamo-Brescia hasta que cruza la frontera entre las provincias de Bérgamo y Brescia. Desde este punto, continúa hacia el norte a lo largo del límite hasta el puente sobre el río Oglio, en el municipio de Sarnico, cerca de una cota de 188 m. Desde allí sigue la orilla del lago Iseo, en la provincia de Bérgamo, en dirección este hasta que llega a la desembocadura del Rino, en el municipio de Predore, donde había comenzado. Quedan excluidas de la zona mencionada las dos zonas siguientes:

1) Desde el cementerio de Palazzago, una línea que sigue la carretera hacia la localidad de Brocchione hasta el puente desde el que parte el camino hacia Monte Picco, hasta Monte Picco. A continuación, la línea sigue el camino hacia Cascina Posvolta, después el camino hasta Montebello, antes de seguir el arroyo Borgogna aguas abajo hasta el límite entre Barzana y Palazzago, que sigue hasta el límite con Almenno San Bartolomeo, y luego aguas arriba siguiendo el arroyo Lesina hasta la localidad de Carosso y regresando al cementerio Palazzago.

2) Desde el límite entre los municipios de Mapello y Ambivere, la línea sigue la carretera que une estos dos asentamientos hasta el límite entre Ambivere y Palazzago; a continuación, el límite de dichos municipios hasta Baracchino, y después la carretera hasta Brughiera, Gromlongo y Cerchiera y la del valle San Martino al monasterio de Pontida; se une a la carretera hasta la localidad de Canto hasta una cota de 357 m; a continuación, la vía y el camino de carros a lo largo de la ribera entre los valles de San Martino y de Gerra hasta la carretera que va a Canto; a continuación, sigue la carretera hasta esa localidad y luego el camino entre Canto y Cascina Porcile, antes de seguir el límite administrativo entre los municipios de Pontida y Sotto il Monte Giovanni XXIII, y después el límite entre Mapello y Ambivere, para luego regresar a la carretera entre Mapello y Ambivere.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción de los vínculos**

DOP «Valcalepio»

Factores naturales que contribuyen al vínculo:

La zona geográfica está delimitada al norte por la zona prealpina de Bérgamo, al este por el lago Iseo y al oeste por Monte Canto, y es generalmente montañosa. Las principales formaciones geológicas de las colinas de Bérgamo son el *selcifero lombardo*, la *maiolica di bruntino*, el típico *sass de la luna* (o *pietra di luna*) y el *sass de la luna* calcáreo, turbiditas de grano fino, pelitas negras superiores, pelitas rojas, *pontida flysch*, arenisca *sarnico*, piedra *credaro*, *flysch* de Bérgamo, suelos con frangipán y aluviales. En general, los suelos esquisto-arcillosos predominan en la zona montañosa al noroeste de Bérgamo, mientras que a lo largo de las laderas montañosas situadas en dirección al este hacia el lago Iseo existen varias formaciones principalmente arcillo-calizas. El área de Bérgamo tiene tres zonas climáticas principales: las colinas occidentales, las colinas orientales y la zona de Trescore Balneario (valle).

Factores humanos que contribuyen al vínculo

«Bérgamo, desde el punto de vista agrícola, era una ciudad vitícola. Casi cuatro quintas partes de las superficies agrícolas hasta finales del siglo XI eran viñedos. [...] […] Incluso en las inmediaciones de la ciudad, en los suburbios, había viñedos por encima de la media: casi una tercera parte del medo rural se utilizaba para la producción de vino». Janut, J., *Bergamo 568-1098*. El hecho de que se cedan más tierras a la vid (*vinea*) que a otros cultivos (*campus*) puede apreciarse en el mismo texto.

«Ninguna otra montaña te es tan querida, juguetón Baco», Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, pp. 1100-1112. «El terreno es muy fértil y produce excelentes vinos […] Sansovino, F., *Ritratto delle piť Nobili et famose città d'Italia*, 1575. «[…] desde el punto de vista de la calidad, sus vinos no tienen nada que envidiar a los de las zonas limítrofes. Los valles de Brembo y Serio estaban cubiertos de viñedos, que producían excelentes vinos tintos y blancos, listos en el plazo de un año y que se conservan en buen estado durante un decenio», Bacci, A.,

Storia dei Vini d'Italia, 1596. «[…] La zona abunda en vinos excelentes, castañas, carne, queso, mantequillas…». Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et psuolari del mondo*, 1664. Quinzani afirma que muchas escrituras de venta, redactadas en épocas muy remotas, se refieren a terrenos cubiertos de vid, lo que demuestra cómo se producía el vino en ese momento y cómo se utilizaba como forma de pago. «[…] En 1187, mediante auto del Tribunal de Roma, cuando se entregó la finca de Almenno al obispo de Bérgamo, Attone lo condicionó a que el obispo diera a los canónigos de S. Alessandro cuatro carneros castrados, vino, pan, harina y huevos para que cada año después de Pascua […]», Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni afirma que «el vino es el resultado del matrimonio entre el medio ambiente y las habilidades humanas: por lo tanto, era inevitable que las colinas de Bérgamo y sus viticultores produjeran vinos como el Valcalepio y el Moscato di Scanzo». La manera en que los ciudadanos de Bérgamo cultivaban vides fue el tema del *Opus Ruralium commodorum* de Pier dè Crescenzi en el siglo XIV. Una prueba del valor que los ciudadanos de Bérgamo concedían al vino es la disputa entre los güelfos y gibelinos en relación con el número de carros (noventa y ocho según los gibelinos y sesenta según los güelfos) robados durante el saqueo a los gibelinos de Scanzo por parte de los güelfos; el 27 de febrero de 1398, el cronista Castello Castelli se ocupó de este asunto en su *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annual 1407*. En 1569, el ciudadano de Brescia Agostino Gallo escribió sobre las excelentes técnicas utilizadas para el cultivo de la vid en el capítulo «Cómo se plantan las vides alrededor de Bérgamo» en su libro *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. Luciano Malachini, *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* [«Aspectos geomorfológicos de Val Calepio»], afirma que: «Un buen bergamasco, al que se le pidiera que caracterizara a Val Calepio, pensaría sin duda en los vinos que allí se producen. En efecto, las laderas de las colinas están cubiertas por frondosos viñedos que, aunque menos famosos que los de otras zonas mejor organizadas comercialmente, no son de menor calidad». El doctor Bruno Marengoni también escribió sobre la historia de la viticultura en la región de Bérgamo, incluso en un ensayo con el mismo título en el mencionado texto de Quinzani: «[…] Muchas regiones vitícolas pueden competir con la región de Bérgamo en antigüedad.

Algunas incluso la superan en términos de rendimiento. Pero pocas pueden presumir de una evolución tan notable en términos de calidad a lo largo del tiempo».

Los vinos de la DOP «Valcalepio», debido a los diferentes tipos de productos y variedades de uva que los componen, presentan características organolépticas específicas, tal como se describen en el artículo 6 del pliego de condiciones, que permiten identificarlos con claridad y diferenciarlos en función de su entorno geográfico.

Las características cualitativas y organolépticas de los tipos de productos de la DOP pueden atribuirse al medio geográfico, en particular a los factores humanos que influyen en todo el proceso de elaboración. Las características del suelo, del clima y de las prácticas agronómicas y vitivinícolas tradicionales de la región de Bérgamo confieren a estos vinos sus características especiales. Desde el punto de vista analítico y organoléptico, estos vinos presentan las características intrínsecas de las variedades de uva de las que proceden, que se derivan del medio ambiente y del clima en que se cultivan.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

—

Enlace al pliego de condiciones

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