C/2025/5641

20.10.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 [1] artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5641)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Valcalepio“

PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025

1. **Toote nimetus**

„Valcalepio“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kinnitatakse, et käesoleva standardmuudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele kooskõlas määrusega (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetega.

Samuti märgitakse, et see muudatus kuulub määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 esitatud standardmuudatuse määratluse alla, kuna see ei kuulu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 kohaldamisalasse.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Märke Riserva kasutamine*

Nimetuse juurde kuuluv märge Riserva on tootespetsifikaadis juba ette nähtud ja seda kasutatakse üksnes toote „Valcalepio“ Rosso puhul, millel on kõrgemad minimaalse alkoholisisaldusega mahuprotsentides ja laagerdamisega seotud näitajad ning vabasse ringlusse lubamisel nõutavad erinevad omadused. Et märke Riserva väärtust paremini esile tõsta tehakse ettepanek eristada seda kui konkreetset tüüpi.

[1] Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 2, 4 ja 5 ning koonddokumendi punkti „Veinivalmistustavad – maksimaalne saagikus“.

2. *„Valcalepio“ Rosso viinamarjasortide kombinatsiooni muutmine*

Tehakse ettepanek muuta „Valcalepio“ Rosso viinamarjasortide kombinatsiooni, muutes sortide „Merlot“ ja „Cabernet Sauvignon“ vahelist osakaalu sordi „Merlot“ kasuks. Sordi „Cabernet Sauvignon“ minimaalset osakaalu vähendatakse 25 %-lt 10 %-le ning sordi „Merlot“ maksimaalset osakaalu suurendatakse 75 %-lt 90 %-le. See muudatus on vajalik, et leevendada raskusi, mis tulenevad sordi „Cabernet Sauvignon“ suurest vastuvõtlikkusest puiduhaigustele (eriti *Stereum hirsutum*„ile), mis muudavad igal aastal järjest rohkem taimi viljatuks, põhjustades istandustes tühimike laienemist, taimede ebaühtlast vanuselist jaotust ning sellest tulenevaid tehnilisi ja majanduslikke probleeme. Samuti tehakse ettepanek võimaldada kuni 15 % ulatuses kasutada teisi kohalikke viinamarjasorte („Franconia“, „Incrocio Terzi“ ja „Merera“) või kohaliku traditsiooniga seotud sorte („Rebo“), et tugevdada seost piirkondliku keskkonnaga. Sama valikulise 15 % osakaalu raames nähakse ette ka sordi „Petit Verdot“ kasutamise võimalus neile, kes eelistavad säilitada rahvusvahelisemale stiilile omasema kombinatsiooni. Need muudatused, võttes arvesse ka konsortsiumi tehtud degusteerimisi, ei ole nii ulatuslikud, et need muudaksid märkimisväärselt veini profiili, tänu millele on vein endiselt äratuntav.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti „Veiniviinamarjasordid“.

3. *„Valcalepio“ Rosso Riserva viinamarjasortide kombinatsiooni muutmine*

Tehakse ettepanek muuta „Valcalepio“ Rosso Riserva viinamarjasortide kombinatsiooni, muutes sortide „Merlot“ ja „Cabernet Sauvignon“ vahelist osakaalu sordi „Merlot“ kasuks. Sordi „Cabernet Sauvignon“ minimaalset osakaalu vähendatakse 25 %-lt 10 %-le ning sordi „Merlot“ maksimaalset osakaalu suurendatakse 75 %-lt 90 %-le. See muudatus on vajalik, et leevendada raskusi, mis tulenevad sordi „Cabernet Sauvignon“ suurest vastuvõtlikkusest puiduhaigustele (eriti *Stereum hirsutum*„ile), mis muudavad igal aastal järjest rohkem taimi viljatuks, põhjustades istandustes tühimike laienemist, taimede ebaühtlast vanuselist jaotust ning sellest tulenevaid tehnilisi ja majanduslikke probleeme.

Riserva puhul ei ole lubatud kasutada teisi viinamarjasorte nagu „Valcalepio“ Rosso puhul, et säilitada Riserva n-ö rahvusvahelisem bordoo stiil ning tagada suurem äratuntavus võrreldes „Valcalepio“ Rossoga.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

4. *„Valcalepio“ Moscato Passito viinamarjasortide kombinatsiooni muutmine*

Tootespetsifikaadis on tehtud ettepanek muuta „Valcalepio“ Moscato Passito viinamarjasortide kombinatsiooni, vähendades „Moscato“ minimaalset osakaalu 100 %-lt 85 %-le ning võimaldades kuni 15 % ulatuses kasutada teisi viinamarjasorte, mida Lombardia piirkonnas on lubatud kasvatada. See muudatus annab võimaluse lisada veini maitseprofiili uusi nüansse, mis muudab need veinid eristuvamaks, eelkõige võrreldes kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega veiniga „Moscato di Scanzo“, ning võimaldab vajaduse korral tootmismahtu veidi suurendada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

5. *Peamiselt räni- ja savimuldadele viitamise väljajätmine*

Üldiselt on kogu nimetusega „Valcalepio“ hõlmatud tootmispiirkond peamiselt savine: viide mulla räni-savisele tüübile tundub seega olevat liigne ja seetõttu on tootespetsifikaadis tehtud ettepanek see üksnes lihtsustamise eesmärgil välja jätta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

6. *Kasvatamispiiri kõrgemale tõstmine*

Tootespetsifikaadis on kasvatamispiiri tõstetud kõigi punaste viinamarjasortide puhul 500 meetrilt 600 meetrile merepinnast ning „Chardonnay“, „Pinot bianco“ ja „Pinot grigio“ puhul 600 meetrilt 700 meetrile merepinnast.

Kasvatamisala on vaja tõsta kõrgemale, kus suvel on jahedam. See muudatus on vajalik, et leevendada kliimasoojenemisega seotud probleeme, mis kiirendavad viinapuude füsioloogilisi protsesse, suurendavad stressi ning halvendavad viinamarjavirde analüütilisi ja organoleptilisi omadusi. Kirjeldatud mõju muutub seda tugevamaks, mida madalamal kõrgusel viinamarju kasvatatakse.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

7. *Erakorralise niisutamise võimaluse kirjeldus*

Seda on tootespetsifikaadis peetud vajalikuks täpsustada, kuigi see on õigusaktidega ette nähtud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

8. *„Valcalepio“ Riserva viinamarjade maksimaalse saagikuse kehtestamine hektari kohta ning „Valcalepio“ Bianco ja „Valcalepio“ Moscato Passito viinamarjade maksimaalse saagikuse suurendamine hektari kohta*

Kuna eraldi tüübina on esile tõstetud vein „Valcalepio“ Riserva, on täpsustatud selle valmistamiseks kasutatavate viinamarjade maksimaalset saagikust hektari kohta: 9 tonni hektari kohta, mis on väiksem kui „Valcalepio“ Rosso viinamarjade saagikus (praegu on viinamarjade saagikus Riserva ja Rosso puhul sama), et tugevdada kontseptsiooni, mille kohaselt Riserva peab esindama valikut parema kvaliteediga viinapuudest ja viinamarjadest, mida tuleb silmas pidada juba viinamarjaistanduses tehtava töö käigus.

On tehtud ettepanek suurendada „Valcalepio“ Bianco maksimaalset saagikust 9 tonnilt hektari kohta 10 tonnile hektari kohta, et soodustada kõrgemate happetasemete säilimist, mis teadaolevalt kipuvad temperatuuri tõusu tõttu vähenema ning on valgete veinide puhul nende värskuse ja meeldivuse tagamiseks eriti olulised.

„Valcalepio“ Moscato Passito puhul on tehtud ettepanek suurendada maksimaalset saagikust 6,5 tonnilt 7 tonnile hektari kohta. Selle suurenemise kompenseerimiseks on vähendatud pressimissaagist (40 %-lt 35 %-le). Nimetatud muudatusega tagatakse saadud viinamarjavirde kvaliteedi paranemine ja veini lõppsaagise üldine vähenemine põllumajandusliku pindalaühiku kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4 ja koonddokumendi punkti „Veinivalmistustavad – maksimaalne saagikus“.

9. *„Valcalepio“ Riserva veinisaagise lisamine ja „Valcalepio“ Moscato Passito veinisaagise vähendamine*

Kuna „Valcalepio“ Riserva tüüp on eraldi esile toodud, on tootespetsifikaadis määratud ka selle veinisaagis: 70 %.

Et kompenseerida viinamarjasaagikuse suurenemist (5 tsentneri võrra), on vähendatud „Valcalepio“ Moscato Passito veinisaagist 40 %-lt 35 %-le.

Selle muudatusega viiakse tootespetsifikaat veiniistanduse tegeliku olukorraga paremini kooskõlla. Selle veinitüübi puhul on veinisaagis tavaliselt 30–35 %.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

10. *Pressimisülejäägi kasutusotstarve*

Tootespetsifikaadis on täpsustud „Valcalepio“ Bianco ja „Valcalepio“ Rosso pressimisülejäägi kasutusotstarvet. Üle 70 % ja kuni 75 % suuruse osa võib ümber liigitada kaitstud geograafilise tähisega „Bergamasca“ hõlmatud veini kategooriasse.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

11. *„Valcalepio“ Moscato Passito vabasse ringlusse lubamise kuupäeva muutmine*

„Valcalepio“ Moscato Passito tarbimisse lubamise kuupäeva on muudetud 12. mailt 1. aprillile.

See on kuupäeva väike ettepoole toomine, mis ei mõjuta veini organoleptilisi omadusi ja võimaldab kaubanduslikke lihtsustusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi punkti „Veinivalmistustavad – veinivalmistamise eritavad“.

12. *„Valcalepio“ Moscato Passito tüübi keemiliste, füüsikaliste ja organoleptiliste parameetrite muutmine*

Viide „kerge mandli järelmaitse“ on välja jäetud, et viia kirjeldus praegu turustatavate veinide profiiliga paremini kooskõlla.

Viited minimaalsele alkoholisisaldusele mahuprotsentides ja maksimaalsele jääksuhkrusisaldusele on välja jäetud, et tagada tootjatele suurem tõlgendamisvabadus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

13. *Sulgemisviise ja pudelitüüpe käsitlevate piirangute kaotamine ning „Valcalepio“ Moscato Passito maksimaalse villimismahu suurendamine*

Tootespetsifikaati on jäetud võimalus kasutada klassikalisele korgile alternatiivseid sulgemisviise ja selles on lubatud kasutada soovitud pudelikuju. Sellest tulenevalt võimaldatakse suuremat tõlgendamis- ja kaubandusvabadust.

Lisaks on suurendatud „Valcalepio“ Moscato Passito maksimaalset villimismahtu 0,75 liitrilt 3,0 liitrile, millega tagatakse rohkem tarbimisvõimalusi ja suurem kaubandusvabadus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

14. *Kontrolliorgani andmete ajakohastamine*

Pärast määruse (EL) 2024/1143 jõustumisega määrusesse (EL) nr 1308/2013 tehtud muudatusi ei sisalda tootespetsifikaadi kohustuslik sisu enam tootespetsifikaadi sätetele vastavust kontrollivate ametiasutuste või organite nime ja aadressi ega nende volitusi.

Lisaks peavad liikmesriigid vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 40 lõikele 1 avalikustama iga geograafilise tähisega toote puhul kõnealuse määruse artikli 39 lõikes 3 nimetatud pädevate asutuste, volitatud isikute ja füüsiliste isikute nimed ja aadressid ning seda teavet ajakohastama.

Seetõttu on artiklit, mis viitab kontrolliorganile, muudetud ning need andmed on asendatud viitega avaldamisele liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10 ega mõjuta koonddokumenti.

15. *Tootespetsifikaadi vormilised muudatused*

Tootespetsifikaadi artiklitesse on tehtud vormilisi muudatusi.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Valcalepio

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1) Vein

15) Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

4.1. *„Valcalepio“ Bianco*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane;

Lõhn: õrn, iseloomulik; maitse: kuiv, harmooniline, iseloomulik;

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4.2. *„Valcalepio“ Rosso*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane;

Lõhn: intensiivne, meeldiv, iseloomulik;

Maitse: kuiv, täidlane, harmooniline, püsiv;

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4.3. *„Valcalepio“ Rosso Riserva*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane, granaatpunase varjundiga;

Lõhn: eeterlik, intensiivne, iseloomulik; maitse: kuiv, täidlane, sametine, harmooniline, püsiv;

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 mahuprotsenti;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4.4. *„Valcalepio“ Moscato Passito*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane, kaldudes mõnel juhul granaatpunase varjundiga kirsipunaseni;

Lõhn: õrn, aromaatne, intensiivne, iseloomulik;

Maitse: magus, meeldiv, harmooniline;

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 17,00 mahuprotsenti;

Minimaalne jääksuhkrusisaldus: 30,0 g/l;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistamise eritavad*

1. Minimaalne laagerdumisaeg: „Valcalepio“ Rosso

Veinivalmistamise eritava

Kontrollitud päritolunimetusega vein „Valcalepio“ Rosso peab enne vabasse ringlusse lubamist vähemalt üks aasta laagerduma, sealhulgas vähemalt kolm kuud puitvaatides alates viinamarjade valmimise aasta 1. novembrist.

2. Minimaalne laagerdumisaeg: „Valcalepio“ Rosso Riserva

Veinivalmistamise eritava

Vein „Valcalepio“ Riserva peab enne vabasse ringlusse lubamist vähemalt kolm aastat laagerduma, sealhulgas vähemalt üks aasta tammevaatides. Selle võib vabasse ringlusse lubada alates saagikoristusele järgneva kolmanda aasta 1. novembrist.

3. Minimaalne laagerdumisaeg: „Valcalepio“ Moscato Passito

Veinivalmistamise eritava

Veini „Valcalepio“ Moscato Passito ei tohi vabasse ringlusse lubada enne viinamarjade valmimise aastale järgneva teise aasta 1. aprilli.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1) KPN „Valcalepio“ Bianco

10 000 kg viinamarju hektari kohta

2) KPN „Valcalepio“ Rosso

10 000 kg viinamarju hektari kohta

3) KPN „Valcalepio“ Rosso Riserva

9 000 kg viinamarju hektari kohta

4) KPN „Valcalepio“ Moscato Passito

7 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega veinide „Valcalepio“ tootmiseks ettenähtud viinamarjad peavad olema kasvatatud järgmiselt määratletud piirkonnas: alates Reno jõe suudmest Iseo järvel kulgeb piir Predore omavalitsusüksuses vastavalt jõe suunale ülesvoolu, kuni jõuab I Vasti poole mineva muularajani, mida mööda kulgeb piir edasi läänesuunas kuni Duago oruni, jõudes seejärel kõrgustele 340, 504 ja 501. Seejärel kulgeb piir piki mäenõlva, kuni jõuab Sarnico ja Predore omavalitsusüksuste halduspiirini. Edasi jätkub see piki sama rada kuni Canola oruni ja seejärel, pärast lühikest tõusu mööda seda orgu kuni kõrguseni 225, järgib käänakut, kuni jõuab Forcella poole suunduvale teele Holiday küla lähedal. Sellest punktist kulgeb piir mööda Forcellasse viivat teed kuni kõrguseni 398, seejärel kattub see kohaliku maanteega, mis Sarnico ja Viadanica omavalitsusüksuste vahelist halduspiiri ületades jõuab kõrgusele 360. Siit jätkub piir põhjasuunas kuni Valle Maggiore oruni kõrgusel 333. Seejärel pöördub see kagusuunda, järgides maanteed läbi Scotti, Riva ja Case Rasetti küla ning jätkub kuni punktini Guerna jõe läheduses, kõrgusel 308. Seejärel tõuseb piir ülesvoolu mööda Guerna jõge ning kulgeb läbi Ambrogi, Forno ja Dumengoni, kuni jõuab Segrone Basso asulani. Nimetatud punktist alates kulgeb piir mööda teed läänesuunas, kuni jõuab kõrgusel 500 Colli di San Fermosse suunduva maanteeni, mis kulgeb edelasuunas kuni kõrguseni 548. Seejärel järgib piir pinnasteed, läbides kõrguspunkti 576, Costa asula ja kõrguspunkti 604 ning jõudes Fienile Biboli orus paikeva jõeni. Siit kulgeb piir mööda muularada Mascherpigna poole kuni ristimäeni (Col Croce), mis asub kõrgusel 669, ning puutub kokku halduspiiriga Foresto Sparso ja Berzo San Fermo omavalitsusüksuste vahel. Piir järgib nimetatud halduspiiri kuni Campo Altoni, siis kulgeb piki Entratico ja Berzo San Fermo omavalitsusüksuste vahelist halduspiiri ning seejärel piki Entratico ja Borgo di Terzo vahelist halduspiiri kuni Cherio jõeni. Edasi kulgeb piir mööda nimetatud jõge allavoolu kuni selle ühinemiseni Bragazzo jõega. Piir suundub mööda nimetatud jõge Costa külani ja seejärel ühtib Redonina kohal kõrguval mäenõlval kulgeva rajaga, ületab Luzzana ja Trescore Balneario omavalitsusüksuste vahelise halduspiiri ning jätkub kuni Madonna del Mirabileni kõrgusel 482 ja Piazzola allikani kõrgusel 412. Madonna del Mirabilest kulgeb piir kõrgusel 400 käänakuna kuni Val di Carpani oruni, jätkub läänesuunas teel Sant'Ambrogiosse, ületab Trescore Balneario ja Cenate Sopra omavalitsusüksuste vahelise halduspiiri ning ühineb pinnasteega Cascina Zagnisse. Siit kulgeb see põhjasuunas mööda teed, mis viib Copi allikani, seejärel läbib kõrguspunktid 620 ja 508 ning Plasso ja Foppa asula, kuni jõuab Val Calchera oru põhja. Seejärel järgib piir teed, mis läbib Locanda asula kõrgustel 398 ja 454 ning jõuab Ca“ Pessinasse (kõrgus 537). Siit kulgeb piir mööda teed, mis läbib Pian Bianchet“ asula ning kõrguspunktid 583 ja 686, ületab halduspiiri Cenate Sopra ja Scanzorosciate omavalitsusüksuste vahel ning jõuab kõrgusele 502. Sellest punktist suundub piir läände mööda olemasolevat muularada, mis ületab Scanzorosciate ja Nembro omavalitsusüksuste vahelise halduspiiri, kuni jõuab kõrguseni 633. Seejärel kulgeb piir mööda teed loodesuunas kuni Serio jõge ületava sillani ning järgib jõe seda lõiku, mis langeb kokku Nembro ja Villa di Serio omavalitsusüksuste vahelise halduspiiriga, kuni jõuab Nembro ja Alzano Lombardo halduspiirini. Piir kulgeb põhjasuunas kuni kõrguseni 378, seejärel läänesuunas kuni kõrguseni 698 ning siis lõunasuunas, kuni jõuab Cascina Frontaleni. Sellest punktist järgib piir Alzano–Lonno

maanteed Mottarello poole ja seejärel maateed Brumanosse põhjasuunas kuni kõrguseni 559. Seejärel kulgeb see mööda muularada, mis algab kõrguselt 559, ületab Valle del Nese oru ja jõuab kõrguseni 551. Siis kulgeb see mööda Monte di Nesesse viivat äsja ehitatud maanteed kuni Olera ristmikuni. Sealt jätkub see mööda Olera–Busa maanteed kuni Stocchi asulani. Stocchi lähedal piir pöördub ning kaldub Ponteranica ja Alzano Lombardo vahelisele halduspiirile ning jätkub piki Ponteranica ja Ranica vahelist piiri ning seejärel piki Ponteranica ja Torre Boldone vahelist piiri kuni kõrguseni 657, kus võtab suuna Ca' della Maresana poole viivale maanteele. Sellest asulast alates kulgeb piir mööda muularada, mis läbib kõrguspunktid 486 ja 437 ning jõuab Morla jõe äärde. Piir tõuseb mööda nimetatud jõge kõrguseni 558 (Buso della Porta), kulgeb mööda olemasolevat teed Castello della Morettasse, kus see jätkub kirdesuunas mööda pinnasteed Ca' del Latte poole. Seejärel kulgeb piir mööda marsruuti, mis läbib Roccolo ning ületab kõrgusel 760 Ponteranica ja Sorisole vahelise piiri, jõuab seejärel kõrgusele 644 Comunelli Catene Val di Baredeni asulas ning jätkub seejärel mööda orus paiknevat teed Bottasse kõrgusel 524. Kõrguselt 524 jätkub piir mööda teed, mis läbib Monti della Calchera ja jõuab Colle Barbino pinnasteeni, kulgedes kuni kõrguseni 432. Sellest punktist jätkub piir veidi maad mööda sama kõrgusjoont 432 kuni Sorisole ja Villa d'Almé omavalitsusüksuste vahelise halduspiirini, kus see kohtub Foresto Secondo, Piazzola ja Cascina Belvedere asulaid läbiva teega ning kulgeb edasi mööda nimetatud teed kuni Bruntino Altoni. Sealt alates järgib piir marsruuti, mis jõuab kõrgusel 368 Algua akveduktini. Piir kulgeb mööda nimetatud akvedukti kuni Ventolosa asulani, kus pöördub lühikeseks lõiguks Valle Brembana orgu läbivale teele kuni Valle Imagna ristmikuni. Seejärel läheb piir mööda seda teed kuni Brembo jõeni ning Almenno San Salvatore ja Villa d'Almé vahelise halduspiirini. Edasi kulgeb piir piki Brembo jõge ülesvoolu, kuni see ühineb Imagna jõega, kus piir kohtub Almenno San Salvatore ja Ubiale Clanezzo vahelise halduspiiriga, kulgedes edasi kuni Strozza ja Ubiale Clanezzo vahelise halduspiirini. Seejärel kulgeb piir piki Strozza ja Almenno San Salvatore vahelist halduspiiri, kuni kohtub Ca' Madonninasse viiva muularajaga ja järgib seda, ületab Almenno San Salvatore ja Almenno San Bartolomeo vahelise halduspiiri ning läbib seejärel Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli ja Camutaglio asula, kuni ristub Almenno San Bartolomeo ja Palazzago vahelise halduspiiriga. Edasi kulgeb see piki nimetatud piiri lõunasuunas kuni Borgogna jõge ületava sillani, tõuseb ülesvoolu kuni Palazzago kirikust allavoolu asuva sillani Brocchione külla viival teel ja seejärel ülesvoolu mööda jõge kuni muularajani, mis asub Monte Brocchione läänekülje ning on ühenduslüli samanimelise küla ja Monte Valmora poole viiva tee vahel. Piir järgib eespool nimetatud teed kuni Palazzago ja Pontida omavalitsusüksuste vahelise halduspiirini, seejärel jätkub piir nimetatud omavalitsusüksuste vahel kuni Caprino Bergamasco piirini. Siit kulgeb piir mööda nimetatud omavalitsusüksuse ja Pontida vahelist piiri kuni Bergamo–Lecco maanteeni, seejärel mööda maanteed idasuunas Pontida kloostrini, siis kloostrist Canto külani kulgeva teeni ja seejärel mööda nimetatud külast kuni Cascina Porcileni kulgevat muularada kuni Pontida ja Sotto il Monte Giovanni XXIII vahelise halduspiirini ning seejärel Carvico piirini. Edasi kulgeb piir mööda Carvico ja Pontida vahelist halduspiiri kuni Villa d'Adda halduspiirini ning seejärel Villa d'Adda ja Pontida vahelise halduspiirini kuni Odiago – Villa d'Adda maanteeni. Siis järgib piir Villa d'Adda – Carvico – Brusicco – Gerole Catolari maanteed ja seejärel teed, mis viib maanteelt Piana külani. Edasi kulgeb piir Camaitone külast mööda kuni Villa Gromo – Camozzaglio maanteeni ja keerab sealt edasi Ca' Rossa poole. Seega pöördub piir Ca' Rossa poole ning suundub seejärel mööda teed ja pinnasteed kuni Mapelloni. Siis kulgeb see mööda Mapello–Ambivere maanteed kuni Palazzago omavalitsusüksuse halduspiirini, seejärel mööda Palazzago ja Ambivere vahelist halduspiiri kuni Val San Martino maanteeni. Edasi jätkub piir mööda Brughierasse ja Gromlongosse viivat maanteed kuni kõrvalteeni Baracche suunas. Seejärel pöördub piir nimetatud asula poole ja kulgeb mööda San Sosimo – Barzana – Palazzago maanteed kuni Palazzago ja Barzana vahelise halduspiirini. Piir järgib halduspiiri kuni Almenno San Bartolomeo omavalitsusüksuse halduspiirini ja suundub seejärel piki Lesina jõge kuni Barzana – Almenno San Bartolomeo maanteeni. Edasi kulgeb piir mööda nimetatud maanteed kuni Quadrivionini ja sellest asulast mööda piki pinnasteed, mis läbib Almenno San Bartolomeo kalmistu oru ning jõuab Tornago jõe äärde, mida piir järgib kuni Brembo jõeni. Seejärel jätkub see piki Almé ja Paladina omavalitsusüksuste halduspiiri, kuni jõuab Guisa jõeni kõrgusel 281. Siit jätkub piir piki teed, mis läbib Sombreno, möödub kõrguspunktidest 277 ja 275 ning Cascina Merletast ning jõuab Cascina Morlani lähedale, kõrgusele 287. Edasi

kulgeb piir läänesuunas mööda Valbrembo ja Mozzo omavalitsusüksuste halduspiiri kuni kõrguseni 257. Sellest punktist läheb piir mööda maanteed lõunasse, läbides üksteise järel kõrguspunkti 254, Mozzo kesklinna ja kõrguspunkti 251, jõudes seejärel Bergamo – Ponte San Pietro raudteeni. Piir kulgeb läänesuunas piki seda raudteed kuni Bergamo jaamani kõrgusel 248. Seejärel suundub piir kirdesse piki kasutusest kõrvaldatud Valle Seriana raudteetrassi (tähistatud mustade joontega), mis, läbides kõrguspunktid 261, 269 ja 278, jõuab Torre Boldone ja Ranica omavalitsusüksuste halduspiirini. Siit jätkub piir piki nimetatud halduspiiri kuni Guidana kanalini, kust see suundub edasi piki Ranica ja Gorle omavalitsusüksuste vahelist piiri kuni Serio jõeni. Seejärel läheb piir kirdesuunas mööda Scanzorosciatesse suunduvat uut maanteed, kuni jõuab Borgogna kanalini, mis kulgeb kagusuunas, läbides kõrguspunktid 247 ja 250. Piir jõuab Tonale ja Mendola maanteele nr 42 juhtiva ringteeni. Sellest punktist kulgeb piir mööda maanteed nr 42 läänesuunas kuni Albano Sant'Alessandro ja Pedrengo omavalitsusüksuste vahelise halduspiirini. Seejärel jätkub piir mööda nimetatud halduspiiri, läbides lühikese lõunasuunalise lõigu kuni Bergamo–Brescia raudteeni ning jätkub piki seda raudteed läänesuunas kuni Comonte maanteeni. Sellest punktist läheb piir edasi mööda nimetatud maanteed lõunasuunas, läbides kõrguspunkti 246 ja Comonte asula. Edasi ristub piir 7 000. kilomeetril maanteega, mis viib Brusaporto ja Bagnatica poole. Piir jätkub kagusuunas mööda nimetatud teed, läbides kõrguspunkti 232, Brusaporto, kõrguspunkti 223 ja Bagnatica, kuni jõuab Montello maanteeni kõrgusel 217. Edasi läheb piir kirdesuunas mööda Montello maanteed ja, läbides kõrguspunkti 222, jõuab Bergamo–Brescia raudtee ristumiskohani. Seejärel kulgeb piir mööda raudteed kagusuunas, läbides kõrguspunktid 228 ja 227, kuni jõuab Cherio jõeni (kõrgus 226). Siis kulgeb see piki Cherio jõge lõunasuunas kuni Bergamo–Brescia kiirteeni. Seejärel kulgeb piir piki kiirteed kagusuunas, kuni jõuab kõrgusel 201 Bergamo–Brescia raudteeni. Edasi läheb piir piki Bergamo–Brescia raudteeliini kagusuunas, kuni jõuab Bergamo ja Brescia provintside vahelise piirini. Sellest punktist jätkub see põhjasuunas piki eespool nimetatud provintsidevahelist piiri kuni Sarnico omavalitsusüksuses kõrguspunkti 188 läheduses asuva Oglio jõe sillani. Siit suundub piir idasuunas mööda Iseo järve Bergamo-poolset kallast, kuni jõuab Reno jõe suudmeni Predore omavalitsusüksuses, kust piirikirjeldus alguse sai. Eespool nimetatud piirkonnast on välja jäetud kaks järgmist ala:

1) Palazzago kalmistult algav tee Brocchione külani, suundudes edasi kuni sillani, kust muularada väljub Monte Picco mäe poole, mis kulgeb kuni nimetatud mäeni, seejärel mööda teed kuni Cascina Posvoltani, kust saab alguse muularada Montebello külani. Seal kulgeb nimetatud ala piir allavoolu Borgogna jõge kuni Barzana ja Palazzago vahelise halduspiirini, minnes edasi kuni Almenno San Bartolomeo piirini, seejärel ülesvoolu Lesina jõge kuni Carosso külani ja Palazzago kalmistuni;
2) alates Mapello ja Ambivere omavalitsusüksuste vaheliselt halduspiirilt mööda maanteed, mis neid kahte asulat ühendab, kuni Ambivere ja Palazzago halduspiirini, seejärel mööda nende omavalitsusüksuste piiri kuni Baracchino asulani, seejärel mööda Brughiera–Gromlongo–Cerchiera maanteed ja Valle San Martino maanteed kuni Pontida kloostrini; seejärel piki Canto külani viivat maanteed kuni kõrguspunktini 357, siis mööda teed ja pinnasteed Valle San Martino ja Val di Gerra orgude vahelisel mäeharjal Canto külani viiva maanteeni; siis kulgeb ala piir mööda sama maanteed kuni nimetatud külani ja edasi piki muularada Canto külast kuni Cascina Porcileni, mille järel järgib see kõigepealt halduspiiri Pontida ja Sotto il Monte Giovanni XXIII omavalitsusüksuste vahel ning seejärel Mapello ja Ambivere vahel kuni Mapello–Ambivere maanteeni.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Cabernet sauvignon N – Cabernet

Chardonnay B

Franconia N

Incrocio Terzi n.1 N

Merera N

Merlot N

Moscato di Scanzo N – Moscato

Petit verdot N

Pinot bianco B – Pinot

Pinot grigio – Pinot

Rebo N

8. **Seos(t)e kirjeldus**

KPN „Valcalepio“

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Geograafiline piirkond piirneb põhjas Orobiega, idas Iseo järvega ja läänes Canto mäestikuga ning hõlmab künklikku ala. Bergamo mägise piirkonna peamised geoloogilised moodustised on Lombardia piirkonna kivisöekihistud, Bruntino piirkonna lubjakivi ja -setted, harilik kuukivi (*Sass del Luna* või *Pietra di Luna*) ja lubjakivi sisaldav kuukivi, õhukesed turbidiidikihid, pealmised mustad peliidikihid, punased peliidikihid, Pontida piirkonna flüšikihid, Sarnico piirkonna liivakivikiht, Credaro piirkonna kivim, Bergamo piirkonna flüšikihid, juurte kasvu ja vee äravoolu mõjutav tihenenud mullakiht *frangipan* ja lammimullad. Üldiselt võib öelda, et Bergamo linnast loodes asuvas mägises piirkonnas esinevad valdavalt kiltsavimullad, samal ajal kui piki künklikku riba idas kuni Iseo järveni on mitmesuguseid kooslusi, kus on ülekaalus savi- ja lubjakivimullad.

Bergamo ümbruses saab eristada kolme peamist kliimapiirkonda: läänepoolne mägine ala, idapoolne mägine ala ja Trescore Balneario ala (org).

Seost väljendavad inimtegurid.

„Bergamo oli põllumajanduslikust vaatepunktist veinitootmislinn. Kuni 11. sajandi lõpuni olid peaaegu neli viiendikku haritud aladest viinamarjaistandused. […] Isegi linna vahetus läheduses, eeslinnas, oli viinamarjaistandusi keskmisest rohkem: peaaegu kolmandikku põllumajandusmaast kasutati veinivalmistamiseks.“ Janut, J., „Bergamo 568–1098“. Samast tekstist selgub, et maal, kus kasvatati viinapuid (*vinea*), oli suurem väärtus võrreldes teiste põllukultuuride (*campus*) jaoks mõeldud maaga.

„Muud mäge sul pole nii meelepärast, laisk Bacchus“. Del Brolo, M., „Liber Pergaminus“ (Pärgamentraamat), 1110–1112. „Piirkond on väga viljakas ja seal toodetakse suurepäraseid veine […]“ Sansovino, F., „Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia“ (Kõige väärikamate ja kuulsamate Itaalia linnade portree), 1575. „[…] kvaliteedi poolest ei jäänud selle piirkonna veinid alla ühegi lähedalasuva maa veinidele. Brembo ja Serio orud olid viinapuid täis istutatud ning seal toodeti suurepäraseid punaseid ja valgeid veine, mis valmisid aasta jooksul ja säilitasid oma kvaliteedi kümneks aastaks.“ Bacci, A., „Storia dei Vini d'Italia“ (Itaalia veinide ajalugu), 1596. „[…] Piirkond on tulvil suurepärastest veinidest, kastanitest, lihast, juustust, võist […]“, Bisaccioni, M., „Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo“ (Üldised ja üksikasjalikud ülevaated ning kirjeldused maailmast), 1664. Quinzani toob aga välja, et paljud väga kaugetel aegadel sõlmitud müügilepingud viitavad viinapuudele ja viinamarjakasvatusega maadele, näidates, et tollal toodeti veini ning et veini kasutati maksevahendina. „[…] 1187. aastal võeti vastu Rooma kohtu määrus, millega kohus otsustas, et Almenno valdused annetatakse Bergamo piiskopile, kuid selle eest seati tingimuseks, et piiskop peab igal aastal pärast lihavõttepühi andma Püha Alessandro kanoonikutele neli karilooma, veini, leiba, jahu ja mune ravioolide valmistamiseks […]“. Ronchetti, G., „Memorie“ (Memuaarid). Marengoni väidab, et „vein tekib keskkonna ja inimvõimekuse abielust: Bergamo mägise piirkonna ja sealsete viinamarjakasvatajate koostööst ei saanudki muud tulla kui veinid, nagu Valcalepio ja Moscato di Scanzo“. Pier dè Crescenzi käsitles 14. sajandil oma teoses „Opus Ruralium Commodorum“ (Raamat maaelu hüvedest) Bergamo piirkonna viinapuukasvatamise viise. Tõendiks selle kohta, kui suurt väärtust Bergamo piirkonna elanikud veinile omistasid, on vaidlus gvelfide ja gibelliinide vahel veokärude arvu üle (98 gibelliinide arvates ja 60 gvelfide arvates), mille varastasid gvelfid Scanzo linnas elanud gibelliinide majade rüüstamisel. Seda küsimust käsitles 27. veebruaril 1398. aastal kroonik Castello Castelli oma teoses „Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibellinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407“ (Bergamo kroonika gvelfide ja gibelliinide kohta: aastast 1378 kuni aastani 1407). 1569. aastal rääkis brescialane Agostino Gallo oma raamatu „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa“ (Kakskümmend päeva põllumajandust ja maamajapidamise rõõme) peatükis „Kui hästi Bergamo elanikud viinapuid istutavad“ suurepärasest tehnikast, mida seal viinapuude kasvatamisel kasutati. Luciano Malachini väidab oma raamatus „Aspetti geo-morfologici della Val Calepio“ (Calepio oru geomorfoloogilised omadused), et „hea bergamolase jaoks, kellel palutaks kirjeldada Calepio orgu, tuleks kindlasti esmalt meelde seal toodetud veinid. Tegelikult ongi sealsed mäenõlvad kaetud rõõmsal pergolavõrestikul laiuvate lopsakate viinamarjaistandustega, mis ehk ei ole nii kuulsad kui teiste piirkondade omad, kes on suutnud oma veinidega paremat äri teha, kuid siiski ei jää need oma tootekvaliteedilt kuidagi alla“. Bergamo viinamarjakasvatuse ajalooga on tegelenud ka doktor Bruno Marengoni, muu hulgas ühes samanimelises essees Quinzani eespool nimetatud teoses: „[…] Paljud viinamarjakasvatuspiirkonnad ulatuvad oma päritolu poolest sama kaugele ajalukku kui Bergamo oma.

Paljud ületavad selle aga saagikuselt. Vaid vähesed võivad seevastu uhkusega näidata nii tugevat kvaliteedi arengut ajas.“

Kontrollitud päritolunimetusega „Valcalepio“ hõlmatud veinidel on tänu nende eri tootetüüpidele ja viinamarjasortidele tootespetsifikaadi artiklis 6 kirjeldatud erilised organoleptilised omadused, mis võimaldavad neid veine geograafilise keskkonnaga seoses selgelt identifitseerida ja iseloomustada.

Kontrollitud päritolunimetusega toodete tüüpe iseloomustavad kvalitatiivsed ja organoleptilised omadused, mis tulenevad geograafilisest keskkonnast, sealhulgas inimtegurid, mis on mõjutanud kogu tootmisprotsessi. Bergamo piirkonna mullastiku omadused, kliima ning traditsioonilised agronoomilised ja veinivalmistustavad annavad veinidele nende eripära. Analüütilisest ja organoleptilisest seisukohast on veinitüüpidel nende valmistamiseks kasutatavate viinamarjasortide iseloomulikud omadused, mis tulenevad keskkonnast ja kliimast, milles neid kasvatatakse.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

—

Link tootespetsifikaadile

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