C/2025/5641

20.10.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2025/5641)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

**”Valcalepio”**

**PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Valcalepio”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistetaan, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on myös asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska kyse ei ole mistään saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä tapauksesta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Merkinnöissä käytetään ilmaisua ”Riserva”*

Ilmaisua ”Riserva” käytetään jo tuote-eritelmässä, ja se on varattu Valcalepio Rosso -viineille, joiden vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on suurempi, joita vanhennetaan ja joiden ominaisuudet kulutukseen luovutettaessa ovat erilaiset. Riserva-viinin tunnetuksi tekemiseksi ehdotetaan sen korostamista erityisenä viinityyppinä.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2, 4 ja 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät – Enimmäistuotokset”.

2. *Valcalepio Rosso -viinin tuotannossa käytettävän rypälelajikkeiden yhdistelmän muuttaminen*

Ehdotus koskee Valcalepio Rosso -viinin tuotannossa käytettävän rypälelajikkeiden yhdistelmän muuttamista siten, että Merlot’n ja Cabernet Sauvignonin välisessä suhteessa lisätään Merlot’n osuutta. Cabernet Sauvignonin vähimmäisprosenttiosuus laskee 25 prosentista 10 prosenttiin ja Merlot’n enimmäisprosenttiosuus nousee 75 prosentista 90 prosenttiin. Muutos on tarpeen, jotta voidaan rajoittaa vaikeuksia, jotka liittyvät Cabernet Sauvignonin suureen alttiuteen kasvitaudeille (erityisesti viiniköynnösten esca-taudille), jotka joka vuosi tekevät yhä useammista köynnöksistä tuottamattomia. Tämä puolestaan lisää satotappioita ja aiheuttaa viinitarhojen epätasaista ikääntymistä sekä siihen liittyviä teknisiä ja taloudellisia ongelmia. Lisäksi ehdotetaan mahdollisuutta käyttää enintään 15 prosenttia muita kotoperäisiä lajikkeita (Franconia, Incrocio Terzi ja Merera) tai paikalliseen perinteeseen liittyviä lajikkeita (Rebo), jotta vahvistetaan yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Ne tuottajat, jotka haluavat säilyttää tyyliltään kansainvälisemmän sekoituksen, voivat käyttää yhtenä vaihtoehtona tässä 15 prosentin suuruisessa valinnaisessa kiintiössä Petit Verdot -lajiketta. Kuten konsortion järjestämissä maistelutilaisuuksissa vahvistettiin, nämä muutokset eivät muuta merkittävästi viinin profiilia, joka pysyy edelleen tunnistettavana.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rypälelajikkeet”.

3. *Valcalepio Rosso Riserva -viinin tuotannossa käytettävän rypälelajikkeiden yhdistelmän muuttaminen*

Ehdotus koskee Valcalepio Rosso Riserva -viinin tuotannossa käytettävän rypälelajikkeiden yhdistelmän muuttamista siten, että Merlot’n ja Cabernet Sauvignonin välisessä suhteessa lisätään Merlot’n osuutta. Cabernet Sauvignonin vähimmäisprosenttiosuus laskee 25 prosentista 10 prosenttiin ja Merlot’n enimmäisprosenttiosuus nousee 75 prosentista 90 prosenttiin. Muutos on tarpeen, jotta voidaan rajoittaa vaikeuksia, jotka liittyvät Cabernet Sauvignonin suureen alttiuteen kasvitaudeille (erityisesti viiniköynnösten esca-taudille), jotka joka vuosi tekevät yhä useammista köynnöksistä tuottamattomia. Tämä puolestaan lisää satotappioita ja aiheuttaa viinitarhojen epätasaista ikääntymistä sekä siihen liittyviä teknisiä ja taloudellisia ongelmia.

Toisin kuin Valcalepio Rosso -viinissä, Riserva-viinissä ei sallita muita rypälelajikkeita, jotta voidaan säilyttää ”kansainvälisemmät” Bordeaux-tyyliset sekoitukset ja erottaa Riserva-viini Valcalepio Rosso -viinistä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa.

4. *Valcalepio Moscato Passito -viinin tuotannossa käytettävän rypälelajikkeiden yhdistelmän muuttaminen*

Ehdotus koskee Valcalepio Moscato Passito -viinin tuotannossa käytettävän rypälelajikkeiden yhdistelmän muuttamista siten, että Moscato-lajikkeen vähimmäismäärä lasketaan 100 prosentista 85 prosenttiin ja otetaan käyttöön muiden Lombardian alueella viljeltäväksi hyväksyttyjen rypälelajikkeiden käyttöä koskeva 15 prosentin kiintiö. Muutos tarjoaa mahdollisuuden lisätä aistinvaraiseen profiiliin uusia vivahteita, jotta viineistä saadaan omaleimaisempia, erityisesti Moscato di Scanzo DOCG -viinin osalta. Lisäksi se antaa tuottajille mahdollisuuden lisätä hieman tuotantoa tarvittaessa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa.

5. *Pääasiassa piipitoisesta savimaasta koostuvaa maaperää koskevan viittauksen poistaminen*

Koko Valcalepion tuotantoalue on pääsääntöisesti savista: siksi viittaus piipitoisesta savimaasta koostuvaan maaperään vaikuttaa tautologiselta, ja näin ollen se ehdotetaan poistettavaksi ainoastaan yksinkertaistamisen vuoksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa.

6. *Suurimman viljelykorkeuden nostaminen*

Suurin viljelykorkeus nostetaan 500 metristä 600 metriin merenpinnasta kaikkien punaisten rypäleiden osalta ja 600 metristä 700 metriin merenpinnasta Chardonnayn, Pinot Biancon ja Pinot Grigion osalta.

Viljelyaluetta on tarpeen siirtää korkeammalle, missä lämpötilat ovat kesäisin viileämpiä. Muutos on tarpeen ilmaston lämpenemiseen liittyvien ongelmien lieventämiseksi. Lämpeneminen voi nopeuttaa viiniköynnöksen fysiologisia prosesseja, mikä aiheuttaa köynnöksille stressiä ja heikentää rypälemehujen analyyttisiä ja aistinvaraisia ominaisuuksia. Nämä vaikutukset korostuvat alemmissa korkeuksissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa.

7. *Täsmennys mahdollisuudesta käyttää hätäkastelua*

Vaikka hätäkastelumahdollisuudesta säädetään laissa, pidetään tarpeellisena täsmentää, että hätäkastelu on sallittua.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa.

8. *Valcalepio Riserva -viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden hehtaarikohtaisen enimmäistuotoksen käyttöönotto ja Valcalepio Bianco- ja Valcalepio Moscato Passito -viineissä käytettävien rypäleiden hehtaarikohtaisen enimmäistuotoksen korottaminen*

Koska Valcalepio Riserva -viinityyppi on mainittu nimenomaisesti, sen osalta täsmennetään rypäleiden hehtaarikohtainen enimmäistuotos (9 tonnia/ha), joka on pienempi kuin Valcalepio Rosso -viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden enimmäistuotos (tällä hetkellä rypäleiden enimmäistuotokset ovat samat, myös Riservan osalta). Tarkoituksena on vahvistaa ajatusta siitä, että Riserva-viinissä on käytettävä laadukkaampaa viiniköynnösten ja rypäleiden valikoimaa aina viinitarhasta alkaen.

Valcalepio Bianco -viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden enimmäistuotosta ehdotetaan korotettavaksi 9 tonnista 10 tonniin hehtaaria kohden. Näin pyritään edistämään happopitoisuuden säilyttämistä korkeana, sillä lämpötilan noustessa se yleensä laskee, ja valkoviineissä korkealla happopitoisuudella on suuri merkitys raikkauden ja nautittavuuden varmistamisessa.

Valcalepio Moscato Passito -viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden enimmäistuotosta ehdotetaan korotettavaksi 6,5 tonnista 7 tonniin hehtaaria kohden. Tämän korotuksen seurauksena puristustuotos pienenee (40 %:sta 35 %:iin). Muutoksella varmistetaan rypäleistä saatujen puristemehujen parempi laatu ja yleisesti kultakin pinta-alayksiköltä saatavan lopullisen viinituotoksen alhaisempi määrä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät – Enimmäistuotokset”.

9. *Valcalepio Riserva -viinin viiniyttämisen tuotoksen käyttöönotto ja Valcalepio Moscato Passito -viinin viiniyttämisen tuotoksen pienentäminen*

Koska Valcalepio Riserva -viinityyppi on mainittu erikseen, sille määritellään viiniyttämisen tuotos, joka on 70 prosenttia.

Koska Valcalepio Moscato Passito -viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden enimmäistuotosta on korotettu 500 kilogrammalla, tämän viinin viiniyttämisen tuotosta on alennettu 40 prosentista 35 prosenttiin.

Tämä muutos tekee eritelmästä yhdenmukaisemman viinikellareiden todellisen tilanteen kanssa. Tämän viinityypin osalta viiniyttämisen tuotos on yleensä 30–35 prosenttia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

10. *Ylituotannon määrien käyttötarkoitus*

Valcalepio Bianco- ja Valcalepio Rosso -viinien ylituotannon määrien käyttötarkoitus määritellään. Määrä, joka on yli 70 prosenttia mutta enintään 75 prosenttia, voidaan luokitella uudelleen Bergamasca IGT -viineihin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

11. *Valcalepio Moscato Passito -viinin kulutukseen luovuttamisen päivämäärän muutos*

Valcalepio Moscato Passito -viinin kulutukseen luovuttamisen päivämäärä muutetaan 12. päivästä toukokuuta 1. päivään huhtikuuta.

Päivämäärän aikaistaminen ei vaikuta viinin aistinvaraiseen profiiliin, mutta helpottaa sen markkinointia.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät – Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

12. *Valcalepio Moscato Passito -viinityypin kemiallisten, fysikaalisten ja aistinvaraisten parametrien muutos*

Viittaus ”hiukan mantelimaiseen jälkimakuun” on poistettu, jotta kuvaus vastaisi paremmin markkinoilla olevien viinien profiilia.

Viittaukset vähimmäisalkoholipitoisuuteen tilavuusprosentteina ja jäännössokerin enimmäispitoisuuteen on poistettu tuottajien tulkinnanvapauden lisäämiseksi.

Tämä muutos koskee eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

13. *Suljin- ja pullotyyppejä koskevien rajoitusten poistaminen ja Valcalepio Moscato Passito -viinin suurimman sallitun pullotustilavuuden korottaminen*

Perinteisten korkkisulkimien vaihtoehtojen sekä minkä tahansa muotoisten pullojen käyttö on sallittua. Näin lisätään erilaisten tulkintojen ja kaupan pitämisen vapautta.

Lisäksi Valcalepio Moscato Passito -viinin suurin sallittu pullotustilavuus on nostettu 0,75 litrasta 3,0 litraan, mikä tarjoaa enemmän kulutusmahdollisuuksia ja lisää kaupan pitämisen vapautta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

14. *Valvontaelintä koskevien tietojen päivittäminen*

Asetuksella (EU) 2024/1143 asetukseen (EU) N:o 1308/2013 tehtyjen muutosten jälkeen tuote-eritelmän pakolliseen sisältöön eivät enää lukeudu tuote-eritelmää koskevien säännösten noudattamisen tarkistamisesta huolehtivien viranomaisten tai laitosten nimet, osoitteet ja valtuudet.

Lisäksi asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdan nojalla jäsenvaltioiden on julkaistava kyseisen asetuksen 39 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten, toimeksiannon saaneiden elinten ja luonnollisten henkilöiden nimet ja osoitteet kunkin maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen osalta ja pidettävä nämä tiedot ajan tasalla.

Viittaukset valvontaelimeen sisältänyttä kohtaa on tästä syystä muutettu korvaamalla kyseiset tiedot viittauksella jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla olevaan julkaisuun.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei muuteta.

15. *Tuote-eritelmän muotoa koskevat muutokset*

Tuote-eritelmän kohtiin on tehty muodollisia muutoksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Valcalepio

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1) Viini

15) Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

4.1 *Valcalepio Bianco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt;

Tuoksu: hienostunut ja omaleimainen; maku: kuiva, tasapainoinen, omaleimainen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50 %;

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.2 *Valcalepio Rosso*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt;

Tuoksu: intensiivinen, miellyttävä, omaleimainen;

Maku: kuiva, täyteläinen, tasapainoinen ja pitkäkestoinen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50 %;

Sokeriton uutos vähintään: 22,00 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.3 *Valcalepio Rosso Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, granaatinpunaiseen vivahtava.

Tuoksu: eettereitä muistuttava, voimakas, omaleimainen; maku: kuiva, täyteläinen, samettinen, harmoninen, pitkäkestoinen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,50 %;

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4.4 *Valcalepio Moscato Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, mahdollisesti kirsikan sävyjä, joissa granaatinpunaisen vivahteita;

Tuoksu: hienostunut, aromaattinen, voimakas, omaleimainen;

Maku: makea, miellyttävä, harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 17,00 %;

Jäännössokerin vähimmäispitoisuus: 30,0 g/l;

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Vanhnetamisajan vähimmäiskesto: Valcalepio Rosso

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

SAN-viiniä Valcalepio Rosso on vanhennettava vähintään vuoden ajan ennen kulutukseen luovuttamista, mukaan lukien vähintään kolme kuukautta puutynnyreissä rypäleiden tuotantovuoden marraskuun 1. päivästä.

2. Vanhnetamisajan vähimmäiskesto: Valcalepio Rosso Riserva

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valcalepio Riserva -viiniä on vanhennettava vähintään kolmen vuoden ajan ennen sen luovuttamista kulutukseen, mukaan lukien vähintään yksi vuosi tammitynnyreissä. Se voidaan luovuttaa kulutukseen satovuotta seuraavan kolmannen vuoden 1. päivästä marraskuuta alkaen.

3. Vanhnetamisajan vähimmäiskesto: Valcalepio Moscato Passito

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valcalepio Moscato Passito -viiniä ei saa luovuttaa kulutukseen ennen rypäleiden tuotantovuotta seuraavan toisen vuoden 1. päivää huhtikuuta.

5.2 *Enimmäistuotos*

1) Valcalepio Bianco SAN

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2) Valcalepio Rosso SAN

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

3) Valcalepio Rosso Riserva SAN

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

4) Valcalepio Moscato Passito SAN

7 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-viinien ”Valcalepio” valmistukseen tarkoitetut rypäleet on tuotettava alueella, joka on määritelty seuraavasti: Alueen raja alkaa Predoren kunnassa sijaitsevaan Iseojärveen laskevan Rinojoen suulta ja kulkee siitä jokea ylävirtaan I Vastiin johtavalle muulipolulle. Se seuraa tätä muulipolkua länteen Duagon laaksoon saakka ja kulkee 340, 504 ja 501 metrin korkeuspisteiden kautta. Tämän jälkeen se jatkuu kukkulan sivua kulkevaa polkua pitkin Sarnicon ja Predoren kuntien hallinnolliselle rajalle asti. Se jatkuu polkua pitkin Canolan laaksoon asti, ja seuraa sitten 225 metrin korkeuskäyrälle noustuaan tätä korkeuskäyrää, kunnes saapuu La Forcellaan johtavalle polulle lähellä Villaggio Holiday -lomakylää. Tästä pisteestä raja seuraa La Forcellaan johtavaa polkua 398 metrin korkeuspisteeseen asti. Sen jälkeen raja yhtyy maantiehen, ylittää Sarnicon ja Viadanican kuntien välisen hallinnollisen rajan ja nousee 360 metrin korkeuteen. Tästä pisteestä se jatkuu pohjoiseen 333 metrin korkeudessa sijaitsevaan Valle Maggioreen asti. Sen jälkeen se kääntyy kaakkoon ja seuraa Scottiin, Rivaan ja Case Rasettiin vievää polkua, kunnes yhtyy Guernan puroon lähellä 308 metrin korkeuskäyrää. Raja seuraa puroa ylävirtaan ja kulkee Ambrogin, Fornon ja Dumengonin läpi ja saapuu sitten Segrone Bassoon. Tästä pisteestä se seuraa polkua länteen, kunnes se yhtyy 500 metrin korkeudessa Colli di San Fermon tiehen, joka jatkuu lounaissuunnassa 548 metrin korkeuteen saakka. Tämän jälkeen raja seuraa kärrypolkua 576 metrin korkeuteen Costan paikkakunnalla ja saapuu 604 metrin korkeudella sijaitsevaan Rio Valle Fienile Biboliin. Tästä pisteestä raja kulkee Mascherpignaa kohti kulkevaa polkua pitkin aina 669 metrin korkeudessa sijaitsevaan Col Croceen, jossa se tulee Foresto Sparson ja Berzo San Fermon kuntien väliselle hallinnolliselle rajalle. Se seuraa tätä hallinnollista rajaa Campo Altoon asti, sitten Entraticon ja Berzo San Fermon kuntien välistä hallinnollista rajaa ja tämän jälkeen Entraticon ja Borgo di Terzon välistä rajaa Cheriojokeen saakka. Tämän jälkeen se kulkee Cheriojokea pitkin alavirtaan, kunnes joki yhtyy Bragazzoon. Raja nousee puroa pitkin Costan paikkakunnalle, jossa se yhtyy Redoninan yläpuolella olevan kukkulan rinnettä kulkevaan polkuun, ylittää Luzzanan ja Trescore Balnearion kuntien välisen hallinnollisen rajan ja jatkuu sitten 482 metrin korkeudessa sijaitsevaan Madonna del Mirabileen ja 412 metrin korkeudessa sijaitsevalle La Piazzolan lähteelle saakka. Madonna del Mirabilesta raja kulkee 400 metrin korkeuskäyrää pitkin Val di Carpaniin saakka, jatkuu sitten länteen Sant’Ambrogioon vievää polkua pitkin ja ylittää Trescore Balnearion ja Cenate Sopran kuntien välisen hallinnollisen rajan ennen kuin yhtyy Cascina Zagniin vievään kärrypolkuun. Sieltä se kulkee pohjoiseen Copin lähteelle vievää polkua pitkin 620 metrin ja 508 metrin korkeudessa sijaitsevien Plasson ja Foppan paikkakuntien kautta Calcheran laakson pohjalle. Tämän jälkeen raja jatkuu Locandan läpi 398 ja 454 metrin korkeuspisteiden kautta 537 metrin korkeudessa sijaitsevaan Ca’ Pessinaan. Sieltä se seuraa tietä, joka kulkee Pian Bianchetin ja 583 metrin ja 686 metrin korkeuspisteiden kautta ylittäen Cenate Sopran ja Scanzorosciaten kuntien välisen hallinnollisen rajan 502 metrin korkeuteen. Tästä pisteestä raja kääntyy länteen polulle, joka ylittää Scanzorosciaten ja Nembron kuntien välisen hallinnollisen rajan, kunnes se saavuttaa 633 metrin korkeuden. Tässä se kääntyy luoteeseen ja yhtyy Seriojoen ylittävälle sillalle johtavaan polkuun, jota se seuraa koko Nembron ja Villa al Serion kuntien välisen hallinnollisen rajan mitan Nembron ja Alzano Lombardon kuntien väliseen hallinnolliseen rajaan asti. Alueen raja kulkee tätä hallinnollista rajaa pitkin pohjoiseen 378 metrin korkeuteen saakka ja kääntyy

sitten länteen nousten 698 metrin korkeuteen, jossa se kääntyy etelään ja jatkuu Cascina Frontaleen saakka. Tästä pisteestä raja kulkee Alzanon ja Lonnon välistä kärrytietä Mottarellon suuntaan ja sitten Brumanoon johtavaa tietä pitkin pohjoiseen 559 metrin korkeuteen, jossa se seuraa 559 metrin korkeudesta alkavaa ja Nesen laakson läpi kulkevaa polkua, kunnes saapuu 551 metrin korkeuteen. Sen jälkeen se seuraa Monte di Neseen johtavaa uutta tietä Oleran tienhaaraan asti, josta se jatkuu Oleran ja Busan välistä tietä pitkin Stocchiin asti. Stocchin lähellä raja kulkee Ponteranican ja Alzano Lombardon välistä hallinnollista rajaa pitkin ja jatkuu ensin Ponteranican ja Ranican ja sitten Ponteranican ja Torre Boldonen välistä hallinnollista rajaa pitkin 657 metrin korkeuteen, jossa se yhtyy Ca' della Maresanaan vievään kärrytiehen. Ca' della Maresanasta se seuraa polkua, joka kulkee 486 ja 437 metrin korkeuspisteiden kautta Morlajoelle. Raja nousee jokea pitkin 558 metrin korkeuteen (Buso della Porta), josta se jatkuu polkua pitkin Castello della Morettaan saakka, jossa se kääntyy koilliseen Ca' del Latteen johtavaa kärrypolkua pitkin. Sen jälkeen raja seuraa linjaa, joka ohittaa Roccolon ja ylittää Ponteranican ja Sorisolen välisen hallinnollisen rajan 760 metrin korkeudella, nousee 644 metrin korkeuteen Comunelli Catene Val di Baredenin paikkakunnalla ja jatkuu sitten laaksossa kulkevaa tietä pitkin Bottan kautta 524 metrin korkeuteen. Tästä 524 metrin korkeuspisteestä raja jatkuu Monti della Calcheran ohi kulkevaa polkua Colle Barbinon kärrypolulle, jota se seuraa 432 metrin korkeuteen. Tästä korkeudesta raja seuraa lyhyesti 432 metrin korkeuskäyrää Sorisolen ja Villa d'Almén kuntien väliselle hallinnolliselle rajalle, jossa se yhtyy polkuun, jota pitkin se kulkee Foresto Secondon, Piazzolan ja Cascina Belvederen paikkakuntien ohi Bruntino Altoon. Sieltä raja seuraa linjaa 368 metrin korkeudessa sijaitsevaan Alguan akveduktiin. Se kulkee akveduktia pitkin Ventolosaan asti, jossa se seuraa lyhyen matkaa Valle Brembanan tietä Valle Imagnan risteykseen asti. Raja jatkuu tällä tiellä, kunnes se saapuu Brembo-joelle ja Almenno San Salvatoren ja Villa d'Almén väliselle hallinnolliselle rajalle. Se seuraa hallinnollista rajaa Brembo-jokea pitkin ylävirtaan Imagnan puron yhtymäkohtaan saakka, jossa se yhtyy Almenno San Salvatoren ja Ubiale Clanezzon väliseen rajaan, jota se seuraa Strozzan ja Ubiale Clanezzon väliselle rajalle asti. Tämän jälkeen se kulkee Strozzan ja Almenno San Salvatoren välistä hallinnollista rajaa pitkin, kunnes kääntyy Ca' Madonninaan vievälle polulle. Raja ylittää Almenno San Salvatoren ja Almenno San Bartolomeon välisen hallinnollisen rajan ja kulkee sitten Ca' Puricchion, Albelascon, Cagerolin ja Camutaglion paikkakuntien läpi, kunnes saapuu Almenno San Bartolomeon ja Palazzagon väliselle hallinnolliselle rajalle. Tästä kohdasta se jatkuu etelään tätä rajaa pitkin Borgognajoen ylittävälle sillalle, josta se seuraa Brocchioneen vievää tietä pitkin puroa ylävirtaan Palazzagon seurakunnan kirkolta alavirtaan sijaitsevalle sillalle ja sitten itse puroa ylävirtaan polulle, joka yhtyy Monte Brocchionen länsipuolella Monte Brocchionen ja Monte Valmoran väliselle polulle. Raja seuraa tätä polkua Palazzagon ja Pontidan kuntien väliselle hallinnolliselle rajalle ja sitten tätä rajaa Caprino Bergamascon kunnan rajalle asti. Sieltä se seuraa kyseisen kunnan ja Pontidan välistä rajaa Bergamon ja Leccon väliselle päätielle saakka ja kääntyy sitten itään ja kulkee tätä tietä pitkin Pontidan luostarille ja luostarilta lähtevää tietä Canton paikkakunnalle. Sen jälkeen se kulkee Cascina Porcileen vievää polkua pitkin Pontidan ja Sotto il Monte Giovanni XXIII:n väliselle hallinnolliselle rajalle ja seuraa tätä rajaa Carvicon rajalle. Sieltä se seuraa Carvicon ja Pontidan välistä rajaa Villa d'Addan hallinnolliselle rajalle asti ja sitten Villa d'Addan ja Pontidan välistä rajaa Odiagon ja Villa d'Addan väliselle tielle saakka. Raja kulkee tietä pitkin Villa d'Addaan, Carvicoon, Brusiccoon ja Gerole Catolareen asti ja sen jälkeen kyseiseltä tieltä lähtevää polkua Pianan paikkakunnalle, jossa se kääntyy Pianasta Camaitoneen vievälle tielle ja edelleen Villa Gromon ja Camozzaglion väliselle tielle ja seuraa sitten tätä tietä Ca' Rossan risteykseen. Risteyksessä raja kääntyy kohti Ca' Rossaa ja sitten Mapelloon vievälle polulle ja kärrypolulle. Mapellosta se kulkee Ambivereen vievää tietä pitkin Palazzagon kunnan rajalle asti ja seuraa sitten Palazzagon ja Ambiveren rajaa Val San Martinon tielle asti. Tämän jälkeen raja jatkuu Brughieraan ja Gromlongoon johtavaa tietä Baracchen paikkakunnalle vievään risteykseen asti, jossa se kääntyy kohti Baracchea ja seuraa San Sosimoon, Barzanaan ja Palazzagoon johtavaa tietä Palazzagon ja Barzanan väliselle rajalle asti. Se seuraa tätä rajaa Almenno San Bartolomeon kunnan rajalle asti ja jatkuu sitten Lesinajokea pitkin Barzanan ja Almenno San Bartolomeon väliselle maantielle, jota pitkin se jatkuu Quadrivion paikkakunnalle. Sieltä raja seuraa Almenno San Bartolomeon hautausmaan alapuolelta kulkevaa kärrypolkua Tornagojoelle, jota pitkin se jatkuu Brembojoelle asti. Sen jälkeen se jatkuu Almén ja Paladinan kuntien hallinnollista rajaa pitkin, kunnes se yhtyy Guisajokeen 281 metrin korkeudella. Siitä raja jatkuu tietä pitkin, kulkee Sombrenon läpi, ylittää 277 metrin ja 275 metrin korkeuskäyrät ja saapuu lähes 287 metrin korkeudessa sijaitsevaan Cascina Merletaan. Sieltä raja

seuraa Valbrembon ja Mozzon kuntien välistä hallinnollista rajaa 257 metrin korkeuteen. Tästä pisteestä se jatkuu tietä pitkin etelään 254 metrin korkeuspisteen ja Mozzon keskustan kautta ja saapuu sitten 251 metrin korkeuspisteen kautta Bergamon ja Ponte San Pietron väliselle radalle. Raja jatkuu rataa pitkin länteen 248 metrin korkeudessa sijaitsevalle Bergamon asemalle asti. Sen jälkeen se jatkuu koilliseen Valle Serianan rautatiehen kuulunutta käytöstä poistettua rataa pitkin (merkitty mustilla lyhytviivoilla) ylittäen 261, 269 ja 278 metrin korkeuspisteet Torre Boldonen ja Ranican kuntien väliselle hallinnolliselle rajalle asti. Tästä kohdasta se jatkuu kyseistä hallinnollista rajaa pitkin Guidanan kastelukanavalle asti, josta se seuraa Ranican ja Gorlen kuntien välistä rajaa Seriojoelle saakka. Sen jälkeen raja jatkuu koilliseen uutta Scanzorosciaten tietä pitkin, kunnes se yhtyy Borgognan kastelukanavaan, jota se seuraa kaakkoon 247 ja 250 metrin korkeuspisteiden kautta. Se yhtyy kehätiehen ja seuraa sitä tielle SS42 (Via del Tonale e della Mendola) asti. Tästä pisteestä raja kulkee tietä SS42 pitkin länteen Albano Sant'Alessandron ja Pedrengon kuntien väliselle hallinnolliselle rajalle asti. Sen jälkeen se seuraa rajaa lyhyen matkaa etelään päin, kunnes se tule Bergamon ja Brescian väliselle radalle. Se jatkuu rataa pitkin länteen Comonten tielle asti. Tästä pisteestä raja jatkuu etelään tietä pitkin 246 metrin korkeuspisteen ja Comonten paikkakunnan ohi. Se yhtyy Brusaporton ja Bagnatican väliseen tiehen 7 000 kilometrin kohdalla ja jatkuu tätä tietä pitkin kaakkoon ohittaen 232 metrin korkeuspisteen, Brusaporton, 223 metrin korkeuspisteen ja Bagnatican ennen kuin se saapuu Montelloon johtavalle tielle 217 metrin korkeudessa. Raja jatkuu koilliseen Montelloon johtavaa tietä pitkin ja ylittää Bergamon ja Brescian välisen radan 222 metrin korkeuspisteessä. Se seuraa rataa kaakkoon 228 metrin ja 227 metrin korkeuspisteiden kautta Cheriojoelle asti (korkeus 226 m). Sitten se jatkuu etelään Cheriojokea pitkin Bergamon ja Brescian väliselle moottoritielle asti, jota se seuraa kaakkoon, kunnes se tulee Bergamon ja Brescian väliselle radalle 201 metrin korkeudessa. Tästä kohdasta raja jatkuu kaakkoon Bergamon ja Brescian välistä rataa pitkin Bergamon ja Brescian maakuntien väliselle rajalle. Tästä pisteestä se jatkuu pohjoiseen maakuntien rajaa pitkin Sarnicon kunnassa sijaitsevalle Ogliojoen ylittävälle sillalle, joka on lähellä 188 metrin korkeuspistettä. Sillalta raja kulkee Bergamon maakunnassa Iseo-järven rantaa itään päin Predoren kunnassa sijaitsevalle Rino-joen suulle, josta se alkoi. Seuraavasti rajatut kaksi aluetta eivät kuulu edellä määriteltyyn alueeseen:

1) Palazzagon hautausmaalta lähtevä rajalinja, joka kulkee Brocchionen paikkakunnalle vievää tietä sillalle, josta lähtee Monte Piccoon johtava polku, ja sitä pitkin Monte Piccoon. Sen jälkeen linja kulkee Cascina Posvoltaan vievää polkua ja sitten Montebelloon vievää polkua pitkin ja seuraa tämän jälkeen Borgognan puroa alavirtaan Barzanan ja Palazzagon väliselle rajalle, jota pitkin se kulkee Almenno San Bartolomeon rajalle, josta se kulkee Lesinan puroa ylävirtaan Carosson paikkakunnalle ja takaisin Palazzagon hautausmaalle.
2) Rajalinja lähtee Mapellon ja Ambiveren kuntien väliseltä rajalta ja seuraa näiden kuntien välistä tietä Ambiveren ja Palazzagon väliselle rajalle asti, jota se seuraa Baracchinoon asti ja kulkee sitten ensin Brughieraan, Gromlongoon ja Cerchieraan vievää tietä ja sen jälkeen Valle San Martinoon vievää tietä Pontidan luostariin saakka. Linja seuraa Canton paikkakunnalle johtavaa tietä 357 metrin korkeuteen saakka ja kulkee sen jälkeen Valle San Martinon ja Val di Gerran välistä harjua pitkin Cantoon johtavalle tielle asti. Sitten se kulkee tätä tietä Cantoon asti ja sen jälkeen Cantosta Cascina Porcileen kulkevaa polkua pitkin, kunnes seuraa ensin Pontidan ja Sotto il Monte Giovanni XXIII:n kuntien välistä hallinnollista rajaa ja sitten Mapellon ja Ambiveren välistä rajaa ja palaa sitten takaisin Mapellon ja Ambiveren väliselle tielle.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

***Valcalepio SAN***

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue rajoittuu pohjoisessa Orobian esialppeihin, idässä Iseo-järveen ja lännessä Monte Cantoon ja on kokonaisuutena mäkistä. Bergamon kukkuloiden tärkeimmät geologiset muodostumat ovat Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, tyypillinen Sass de la Luna (tai Pietra di Luna) ja kalkkipitoinen Sass de la Luna, hienorakeinen turbidiitti, kerrostumien yläosien mustat peliittikerrostumat, punaiset peliittikerrostumat, Pontidan flyssi, Sarnicon hiekkakivi, Credaron kivikerrostumat, Bergamon flyssi, kovettuneet kerrokset ja alluviaalinen maaperä. Bergamon luoteispuolella sijaitsevalla mäkisellä alueella maaperä on yleensä liuske- ja savipitoista, kun taas Iseo-järvelle laskeutuvilla itärinteillä on pääasiassa erilaisia savi-kalkkikivimuodostumia.

Bergamon alueella on kolme pääasiallista ilmastovyöhykettä: läntiset kukkulat, itäiset kukkulat ja Trescore Balnearion alue (laakso).

Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

”Maatalouden näkökulmasta tarkasteltuna Bergamo oli viiniä tuottava kaupunki. Lähes neljä viidesosaa viljelyalueista oli viinitarhoja 1000-luvun loppuun asti. – – Jopa kaupungin välittömässä läheisyydessä sijainneissa esikaupungeissa oli keskimääräistä enemmän viinitiloja: lähes kolmannes maaseutualueesta käytettiin viinin valmistukseen.” Janut, J., Bergamo 568–1098. Samasta tekstistä käy ilmi, että viiniköynnösten (*vinea*) viljelyyn käytettiin enemmän maata kuin muiden viljelykasvien viljelyyn (*campus*).

”Mikään muu vuori ei ole sinulle yhtä rakas, leikkisä Bacchus.” Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100–1112. ”Maa on erittäin hedelmällistä ja tuottaa erinomaisia viinejä – –.” Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. ”– – laadultaan sen viinit eivät jää jälkeen yhdenkään naapurialueen viineistä. Brembon ja Serion laaksot olivat täynnä viinitarhoja, ja ne tuottivat erinomaisia puna- ja valkoviinejä, jotka valmistuvat yhdessä vuodessa ja pysyvät hyvinä vuosikymmenen ajan.” Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596. ”– – Alueella tuotetaan runsaasti erinomaisia viinejä, kastanjoita, lihaa, juustoa, voita...” Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani toteaa, että monissa jo hyvin kauan sitten laadituissa myyntikirjoissa viitataan maahan, jolla kasvaa viiniköynnöksiä, mikä osoittaa, että viiniä tuotettiin ja käytettiin tuolloin maksuvälineenä. ”– – Kun Almennon tila annettiin vuonna 1187 Rooman tuomioistuimen määräyksellä Bergamon piispalle, kardinaali Attone asetti ehdoksi sen, että piispa lahjoittaa Bergamon pyhän Aleksanterin katedraalin papeille neljä pässiä, viiniä, leipää, jauhoja ja munia, joista tehdään raviolia joka vuosi pääsiäisen jälkeen – –.” Ronchetti, G., *Memorie*. Marengonin mukaan ”viini on tulosta ympäristön ja ihmisen taitojen välisestä avioliitosta: Sen vuoksi oli väistämätöntä, että Bergamon kukkulat ja viininviljelijät tuottaisivat Valcalepion ja Moscato di Scanzon kaltaisia viinejä.” Pier dè Crescenzi käsitteli 1300-luvulla teoksessa *Opus Ruralium Commodorum* sitä, miten Bergamon asukkaat viljelivät viiniköynnöksiä. Bergamon asukkaiden viinille antamaa arvoa kuvaa guelfien ja ghibelliinien välinen kiista, joka koskee guelfien ghibelliineiltä varastamien Scanzo-viiniä kuljettaneiden vaunujen määrää (98 ghibelliinien mukaan ja 60 guelfien mukaan). Kronikoitsija Castello Castelli käsitteli tätä kysymystä 27. helmikuuta 1398 teoksessaan *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*. Vuonna 1569 eräs Brescian asukas, Agostino Gallo, kirjoitti erinomaisista viiniköynnösten viljelymenetelmistä kirjassaan *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* luvussa, joka käsitteli viiniköynnösten istuttamista Bergamon ympäristöön. Luciano Malachini toteaa teoksessa *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (Calepion laakson geomorfologiset ominaisuudet) seuraavaa: ”Bergamon asukas, jota pyydetään luonnehtimaan Val Calepioa, ajattelee varmasti siellä tuotettuja viinejä. Kukkuloiden rinteitä peittävät vehreät viinitarhat, jotka eivät ehkä ole yhtä kuuluisia kuin muilla kaupallisesti paremmin organisoiduilla alueilla sijaitsevat viinitarhat, mutta yhtä laadukkaita.” Myös tohtori Bruno Marengoni on kirjoittanut viininviljelyn historiasta Bergamon alueella muun muassa aiheen mukaisesti otsikoidussa esseessä, joka sisältyi edellä mainittuun Quinzanin tekstiin: ”– – Monet viininviljelyalueet voivat perinteidensä pituuden suhteen kilpailla Bergamon alueen kanssa.

Joillakin niistä tuotokset ovat jopa suurempia. Harvat alueet voivat kuitenkaan ylpeillä näin merkittävällä laadun kehittymisellä ajan mittaan.”

SAN-viineillä ”Valcalepio” on eri tuotetyyppien ja niissä käytettävien rypälelajikkeiden ansiosta tuote-eritelmän 6 kohdassa kuvatut erityiset aistinvaraiset ominaisuudet, joiden avulla ne ovat selkeästi tunnistettavissa ja erotettavissa toisistaan maantieteellisen ympäristönsä perusteella.

Suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvien tuotetyyppien laatu ja aistinvaraiset ominaisuudet johtuvat maantieteellisestä ympäristöstä ja myös ihmisen toimintaan liittyvistä tekijöistä, jotka vaikuttavat koko tuotantoprosessiin. Bergamon alueen maaperän, ilmaston sekä perinteisten maatalous- ja viininvalmistusmenetelmien ominaispiirteet antavat näille viineille niiden erityiset ominaisuudet. Analyyttisesta ja aistinvaraisesta näkökulmasta tarkasteltuna viineissä ilmenevät niiden valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden luontaiset ominaisuudet, jotka ovat peräisin ympäristöstä ja ilmastosta, jossa rypäleet on viljelty.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

—

**Linkki tuote-eritelmään**

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