C/2025/5641

20.10.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5641)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Valcalepio”

PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Valcalepio”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđuje se da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Nadalje, ova izmjena odgovara definiciji standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer nije obuhvaćena slučajevima iz članka 24. stavka 3. te uredbe.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Navođenje izraza „Riserva”*

Izraz „Riserva” već je naveden u specifikaciji za vina „Valcalepio rosso” s višim vrijednostima najmanje volumne alkoholne jakosti i odležavanja te drukčijim svojstvima pri puštanju u potrošnju. Predlaže se da se „Riserva” istakne kao posebna vrsta vina kako bi se javnost upoznala s njome.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Izmjena se odnosi na članke 1., 2., 4. i 5. specifikacije proizvoda i odjeljak „Postupci proizvodnje vina – najveći prinosi” u jedinstvenom dokumentu.

2. *Izmjena kombinacije sorti grožđa za „Valcalepio rosso”*

Predlaže se da se kombinacija sorti za vino „Valcalepio rosso” izmijeni tako da se omjer sorti Merlot i Cabernet sauvignon promijeni u korist Merlota. Najmanji postotak sorte C. sauvignon smanjuje se s 25 % na 10 %, a najveći postotak sorte Merlot povećava se sa 75 % na 90 %. Ta je izmjena potrebna kako bi se umanjile poteškoće uzrokovane bolestima drveta (posebno eskom) kojima je sorta Cabernet sauvignon podložna i zbog kojih svake godine sve više biljaka postaje neproduktivno, što dovodi do većeg propadanja, nejednakog starenja vinograda i s time povezanih tehničkih i ekonomskih problema. Predlaže se i da se omogući korištenje drugih autohtonih sorti (Franconia, Incrocio Terzi i Merera) ili onih povezanih s lokalnom tradicijom (Rebo) u proizvodnji u omjeru od najviše 15 % kako bi se učvrstila povezanost s lokalnim područjem. U okviru te neobvezne kvote od 15 % jedna je od mogućnosti Petit verdot za one koji preferiraju mješavinu koja više odgovara međunarodnom stilu. Na degustacijama koje je proveo konzorcij potvrđeno je da te promjene ne utječu znatno na profil vina te da je on i dalje prepoznatljiv.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda i odjeljak „Sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

3. *Izmjena kombinacije sorti grožđa za „Valcalepio rosso Riserva”*

Predlaže se da se kombinacija sorti za vino „Valcalepio rosso Riserva” izmijeni tako da se omjer sorti Merlot i Cabernet sauvignon promijeni u korist Merlota. Najmanji postotak sorte C. sauvignon smanjuje se s 25 % na 10 %, a najveći postotak sorte Merlot povećava se sa 75 % na 90 %. Ta je izmjena potrebna kako bi se umanjile poteškoće uzrokovane bolestima drveta (posebno eskom) kojima je sorta Cabernet sauvignon podložna i zbog kojih svake godine sve više biljaka postaje neproduktivno, što dovodi do većeg propadanja, nejednakog starenja vinograda i s time povezanih tehničkih i ekonomskih problema.

Za razliku od vina „Valcalepio Rosso”, za vrstu Riserva ne smiju se koristiti druge sorte grožđa kako bi se očuvale mješavine u stilu Bordeaux koje imaju izraženiji „međunarodni” karakter i kako bi se to vino razlikovalo od vina „Valcalepio rosso”.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

4. *Izmjena kombinacije sorti grožđa za „Valcalepio Moscato Passito”*

Predlaže se izmjena kombinacije sorti za „Valcalepio Moscato Passito” tako da se najmanja količina sorte Moscato smanji sa 100 % na 85 % i uvede kvota od 15 % za druge sorte grožđa odobrene za uzgoj u regiji Lombardiji. Time se omogućuje uvođenje novih nijansi u organoleptički profil kako bi ta vina postala prepoznatljivija, što se posebno odnosi na ZOI „Moscato di Scanzo”, te kako bi proizvođači prema potrebi imali mogućnost malo povećati proizvodnju.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

5. *Uklanjanje upućivanja na pretežno silikonska glinasta tla*

Na cijelom području proizvodnje vina Valcalepio tlo je općenito glinasto: stoga se upućivanje na silikonska glinasta tla čini suvišnim te se predlaže njegovo brisanje samo radi pojednostavnjenja.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda.

6. *Povećanje najveće nadmorske visine za uzgoj*

Najveća nadmorska visina za uzgoj povećava se s 500 m na 600 m za sve crno grožđe te sa 600 m na 700 m za Chardonnay, Pinot bianco i Pinot grigio.

Područje uzgoja potrebno je premjestiti na veće nadmorske visine na kojima su temperature tijekom ljeta niže. Ta je izmjena potrebna kako bi se ublažili problemi uzrokovani globalnim zagrijavanjem, koje može ubrzati fiziološke procese vinove loze te uzrokovati stres i pogoršanje analitičkih i organoleptičkih svojstava mošta. Ti su učinci izraženiji na nižim nadmorskim visinama.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda.

7. *Specifikacija mogućnosti hitnog navodnjavanja*

Smatra se potrebnim to precizirati, iako je predviđeno zakonom.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda.

8. *Uvođenje najvećeg prinosa grožđa po hektaru za „Valcalepio Riserva" i povećanje najvećeg prinosa grožđa po hektaru za „Valcalepio bianco" i „Valcalepio Moscato Passito"*

S obzirom na to da je istaknuta vrsta „Valcalepio Riserva", navodi se najveći prinos grožđa po hektaru (9 tona/ha), koji je niži od prinosa za „Valcalepio rosso" (trenutačno su prinosi grožđa isti i za vrstu Riserva), kako bi se naglasila ideja da se za vino Riserva mora odabrati vinova loza i grožđe veće kvalitete još u vinogradu.

Predlaže se povećanje najvećeg prinosa s 9 tona na 10 tona po hektaru za „Valcalepio bianco", što doprinosi održavanju viših razina kiselosti, koje se obično smanjuju s porastom temperature i koje su posebno važne za svježinu i pitkost bijelih vina.

Predlaže se povećanje najvećeg prinosa sa 6,5 tona na 7 tona po hektaru za vino „Valcalepio Moscato Passito". Zbog tog povećanja smanjuje se prinos prešanja (s 40 % na 35 %). Tom se izmjenom povećava kvaliteta dobivenog mošta i općenito smanjuje konačni prinos vina za svaku jedinicu površine.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda i odjeljak „Postupci proizvodnje vina – najveći prinosi" u jedinstvenom dokumentu.

9. *Uključivanje prinosa proizvodnje vina „Valcalepio Riserva" i smanjenje prinosa proizvodnje vina „Valcalepio Moscato Passito"*

Budući da je istaknuta vrsta „Valcalepio Riserva", navodi se prinos proizvodnje vina od 70 %.

Uz povećanje prinosa grožđa od 5 kvintala, prinos proizvodnje vina „Valcalepio Moscato Passito" smanjen je s 40 % na 35 %.

Tom izmjenom specifikacija je usklađenija sa stanjem u vinskim podrumima. Za tu vrstu vina prinosi u proizvodnji vina obično iznose između 30 % i 35 %.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

10. *Predviđena upotreba viškova*

Navodi se predviđena upotreba viškova vina „Valcalepio bianco" i „Valcalepio rosso". Količine iznad 70 % i do 75 % mogu se reklasificirati pod oznaku TGI Bergamasca.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

11. *Promjena datuma puštanja vina „Valcalepio Moscato Passito" u potrošnju*

Datum puštanja vina „Valcalepio Moscato Passito" u potrošnju promijenjen je iz 12. svibnja u 1. travnja.

Nešto raniji datum ne utječe na organoleptički profil vina, a olakšava stavljanje vina na tržište.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije i odjeljak „Postupci proizvodnje vina – posebni enološki postupci" u jedinstvenom dokumentu.

12. *Promjena kemijskih, fizikalnih i organoleptičkih parametara vrste „Valcalepio Moscato Passito"*

Izbrisano je upućivanje na „blagi naknadni okus badema" kako bi opis bolje odgovarao profilu vina koja su trenutačno na tržištu.

Izbrisana su upućivanja na najmanju volumnu alkoholnu jakost i najveći sadržaj neprevrelog šećera kako bi se proizvođačima omogućila veća sloboda tumačenja.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije i odjeljak „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

13. *Ukidanje ograničenja za vrste čepova i boca te povećanje najveće zapremine boca u koje se puni vino „Valcalepio Moscato Passito”*

Dopuštene su alternative tradicionalnim plutenim čepovima i bilo kakav oblik boca. Tako je omogućena veća sloboda tumačenja i pri stavljanju na tržište.

Osim toga, najveća zapremina boca u koje se može puniti vino „Valcalepio Moscato Passito” povećana je s 0,75 l na 3,0 l, što pruža više mogućnosti za konzumaciju i veću slobodu pri stavljanju na tržište.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

14. *Ažuriranje navoda o nadzornom tijelu*

Nakon izmjena Uredbe (EU) br. 1308/2013 stupanjem na snagu Uredbe (EU) 2024/1143 u specifikaciji proizvoda više nije obvezno navesti naziv i adresu tijela koja provjeravaju sukladnost s odredbama specifikacije proizvoda ni njihove ovlasti.

Osim toga, u skladu s člankom 40. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143 države članice dužne su objaviti nazive i adrese nadležnih tijela, delegiranih tijela i fizičkih osoba iz članka 39. stavka 3. te uredbe za svaki proizvod označen oznakom zemljopisnog podrijetla i ažurirati te informacije.

Stoga je članak s upućivanjima na nadzorno tijelo izmijenjen i umjesto tih informacija upućuje se na objavu nadležnog tijela države članice na službenim internetskim stranicama.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda, ali ne na jedinstveni dokument.

15. *Službene izmjene specifikacije proizvoda*

U članke specifikacije proizvoda unesene su službene izmjene.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Valcalepio

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

15. Vino od prosušenog grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

4.1. *„Valcalepio bianco”*

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: nježan, prepoznatljiv. Okus: suh, skladan, prepoznatljiv.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4.2. *„Valcalepio rosso”*

KRATAK OPIS

Boja: rubin-crvena različite gustoće.

Miris: intenzivan, ugodan, prepoznatljiv.

Okus: suh, pun, skladan, dugotrajan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22,00 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4.3. *„Valcalepio Rosso Riserva”*

KRATAK OPIS

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta koja naginje granatnocrvenoj boji.

Miris: podsjeća na etere, intenzivan, prepoznatljiv. Okus: suh, pun, baršunast, skladan, dugotrajan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22,0 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4.4. *„Valcalepio Moscato Passito”*

KRATAK OPIS

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta, koja može naginjati boji trešnje s nijansama granatnocrvene.

Miris: nježan, aromatičan, intenzivan, prepoznatljiv.

Okus: sladak, ugodan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 17,00 %.

Najmanji udio neprevrelog šećera: 30,0 g/l.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22,0 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Najmanje razdoblje odležavanja: „Valcalepio rosso”

Posebni enološki postupak

Vino sa ZOI-jem „Valcalepio rosso” mora proći obvezno razdoblje odležavanja od najmanje godinu dana prije puštanja u potrošnju, uključujući najmanje tri mjeseca u drvenim bačvama od 1. studenog godine proizvodnje grožđa.

2. Najmanje razdoblje odležavanja: „Valcalepio rosso riserva”

Posebni enološki postupak

Vino „Valcalepio Riserva” mora proći obvezno razdoblje odležavanja od najmanje tri godine prije puštanja u potrošnju, uključujući najmanje godinu dana u hrastovim bačvama. Može se pustiti u potrošnju od 1. studenog treće godine nakon berbe.

3. Najmanje razdoblje odležavanja: „Valcalepio Moscato Passito”

Posebni enološki postupak

Vino „Valcalepio Moscato Passito” smije se pustiti u potrošnju najranije 1. travnja druge godine nakon godine proizvodnje grožđa.

5.2. *Najveći prinosi*

1. ZOI „Valcalepio bianco”

10 000 kilograma grožđa po hektaru

2. ZOI „Valcalepio rosso”

10 000 kilograma grožđa po hektaru

3. ZOI „Valcalepio rosso riserva”

9 000 kilograma grožđa po hektaru

4. ZOI „Valcalepio Moscato Passito”

7 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina sa ZOI-jem „Valcalepio” mora se proizvoditi na području definiranom kako slijedi: Granica počinje od ušća potoka Rino, koji se ulijeva u jezero Iseo u općini Predore, i prati taj potok uzvodno do puta koji vodi do mjesta I Vasti. Zatim prati taj put prema zapadu sve do doline potoka Duago, pri čemu prelazi kote 340 m, 504 m i 501 m. Nakon toga prati taj put duž obronka brežuljka do administrativne granice općina Sarnico i Predore. Nastavlja se uzduž tog puta sve do doline Canola, a zatim, nakon što se nakratko uspne uz stranu doline do izohipse 225 m, prati tu izohipsu do puta prema La Forcelli u blizini objekta Villaggio Holiday. Od te točke granica prati put do La Forcelle do 398 m. Zatim se spaja s općinskim putem koji prelazi administrativnu granicu između općina Sarnico i Viadanica te se proteže do kote 360 m. Od te točke nastavlja prema sjeveru sve do doline Valle Maggiore na koti 333 m. Nakon toga skreće prema jugoistoku i prati put prema mjestima Scotti, Riva i Case Rasetti, a zatim se nastavlja do potoka Guerna u blizini kote 308 m. Nakon toga prati taj potok uzvodno i prolazi kroz Ambrogi, Forno i Dumengoni do mjesta Segrone Basso. Od te točke prati put u smjeru zapada dok se ne susretne s cestom Colli di San Fermo na koti 500 m, koja se nastavlja prema jugozapadu do kote 548 m. Nakon toga prati kolni put do kote 576 m u mjestu Costa i proteže se do mjesta Rio Valle Fienile Biboli na 604 m. Od te točke granica prati put prema mjestu Mascherpigna sve do mjesta Col Croce na 669 m, gdje se susreće s administrativnom granicom između općina Foresto Sparso i Berzo San Fermo. Prati tu granicu sve do mjesta Campo Alto, a zatim se nastavlja duž administrativne granice između općina Entratico i Berzo San Fermo te nakon toga između mjesta Entratico i Borgo di Terzo sve do rijeke Cherio. Zatim se proteže nizvodno tom rijekom sve do ušća potoka Bragazzo. Penje se tim potokom uzvodno do mjesta Costa, gdje se spaja s putem koji se proteže uzduž brda iznad Redonine i prelazi administrativnu granicu između općina Luzzana i Trescore Balneario, nakon čega se nastavlja sve do mjesta Madonna del Mirabile preko kote 482 m i izvora La Piazzola na koti 412 m. Od mjesta Madonna del Mirabile granica prati izohipsu 400 m sve do mjesta Val di Carpan, nastavlja se u smjeru zapada putem prema mjestu Sant'Ambrogio i prelazi administrativnu granicu između općina Trescore Balneario i Cenate Sopra, nakon čega se spaja s kolnim putem koji vodi do mjesta Cascina Zagni. Odatle prati put prema izvoru Cop u smjeru sjevera, a zatim se preko kota 620 m i 508 m te mjesta Plasso i Foppa proteže do dna doline Calchera. Nastavlja se tim putem te prolazi kroz Locandu na kotama 398 m i 454 m i proteže se do mjesta Ca' Pessina (kota 537 m). Odatle prati put koji preko mjesta Pian Bianchet i kota 583 m i 686 m prelazi administrativnu granicu između općina Cenate Sopra i Scanzorosciate do kote 502 m. Od te točke skreće prema zapadu i spaja se s postojećim putem koji prelazi administrativnu granicu između općina Scanzorosciate i Nembro te se proteže do kote 633 m. Skreće prema sjeverozapadu i spaja se s putem koji vodi do mosta preko rijeke Serio, koju zatim prati cijelom dionicom administrativne granice između općina Nembro i Villa al Serio do administrativne granice između općina Nembro i Alzano Lombardo. Tu granicu zatim prati prema sjeveru do kote 378 m, a zatim skreće prema zapadu do kote 698 m, gdje skreće prema jugu i nastavlja se do mjesta Cascina Frontale. Od te točke granica prati kolni put

Alzano – Lonno prema mjestu Mottarello, a zatim prati put prema mjestu Brumano u smjeru sjevera do kote 559 m, nakon čega prati put koji počinje na koti 559 m i prelazi dolinu Nese te se proteže do kote 551 m. Nakon toga prati novoizgrađenu cestu prema mjestu Monte di Nese sve do raskrižja prema Oleri. Odatle se nastavlja sve do mjesta Stocchi na cesti Olera – Busa. U blizini mjesta Stocchi proteže se duž administrativne granice između mjesta Ponteranica i Alzano Lombardo te se nastavlja duž granice između mjesta Ponteranica i Ranica, a zatim se proteže duž granice između mjesta Ponteranica i Torre Boldone do kote 657 m, gdje se spaja s kolnim putem do mjesta Ca' della Maresana. Od tog mjesta prati put koji se proteže preko kota 486 m i 437 m do potoka Morla. Penje se tim potokom uzvodno do kote 558 m (Buso della Porta), odakle se nastavlja postojećim putem sve do mjesta Castello della Moretta, a zatim u smjeru sjeveroistoka uzduž kolnog puta do mjesta Ca' del Latte. Zatim prati crtu koja prolazi pored mjesta Roccolo i prelazi granicu između mjesta Ponteranica i Sorisole na koti 760 m, nastavlja se do kote 644 m na mjestu Comunelli Catene Val di Bareden, a zatim se nastavlja cestom koja vodi kroz dolinu i proteže se do Via Botta na koti 524 m. Od kote 524 m granica se nastavlja putem koji prolazi pored mjesta Monti della Calchera i proteže se do kolnog puta Colle Barbino, koji zatim prati do kote 432 m. Od te kote nakratko prati izohipsu 432 m do administrativne granice između općina Sorisole i Villa d'Almé, odakle se nastavlja putem koji prolazi pored mjesta Foresto Secondo, Piazzola i Cascina Belvedere i prati ga do mjesta Bruntino Alto. Odatle prati crtu do akvedukta Algua na koti 368 m. Prati taj akvedukt sve do mjesta Ventolosa, gdje nakratko prati cestu Valle Brembana sve do križanja za lokalitet Valle Imagna. Nastavlja se tom cestom do rijeke Brembo i administrativne granice između mjesta Almenno San Salvatore i Villa d'Almé. Prati tu granicu uzvodno rijekom Brembo do ušća potoka Imagna, odnosno do granice između mjesta Almenno San Salvatore i Ubiale Clanezzo, koju prati do granice između mjesta Strozza i Ubiale Clanezzo. Zatim se nastavlja duž administrativne granice između mjesta Strozza i Almenno San Salvatore do postojećeg puta koji vodi do mjesta Ca' Madonnina i nakon toga dalje prati taj put. Prelazi granicu između mjesta Almenno San Salvatore i Almenno San Bartolomeo, a zatim prolazi kroz mjesta Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli i Camutaglio do administrativne granice između mjesta Almenno San Bartolomeo i Palazzago. Zatim se nastavlja prema jugu duž te granice do mosta preko potoka Borgogna, koji uzvodno prati do mosta nizvodno od župne crkve Palazzago na cesti prema mjestu Brocchione, nakon čega prati sam tok potoka uzvodno do puta koji se zapadno od mjesta Monte Brocchione susreće s putem koji od tog mjesta vodi do mjesta Monte Valmora. Prati taj put do administrativne granice između općina Palazzago i Pontida, a zatim granicu između tih općina do granice s općinom Caprino Bergamasco. Odatle prati granicu između te općine i općine Pontida do glavne ceste koja povezuje Bergamo i Lecco, a zatim se nastavlja tom cestom prema istoku do samostana Pontida i ceste koja vodi od samostana do mjesta Canto. Nakon toga proteže se putem koji vodi prema mjestu Cascina Porcile do administrativne granice između mjesta Pontida i Sotto il Monte Giovanni XXIII, a zatim prati tu granicu do granice s mjestom Carvico. Odatle prati granicu između mjesta Carvico i Pontida do administrativne granice s mjestom Villa d'Adda, a zatim granicu između mjesta Villa d'Adda i Pontida do ceste koja povezuje Odiago s mjestom Villa d'Adda. Tu cestu prati do mjesta Villa d'Adda – Carvico – Brusicco – Gerole Catolare, a zatim prati put od te ceste do mjesta Piana, odakle prati cestu koja to mjesto povezuje s mjestom Camaitone do ceste koja povezuje Villa Gromo i Camozzaglio, a zatim prati tu cestu do skretanja prema mjestu Ca' Rossa. Odatle skreće prema mjestu Ca' Rossa, a zatim prati put i kolni put do mjesta Mapello. Odatle prati cestu koja povezuje mjesta Mapello i Ambivere do granice s općinom Palazzago, a zatim granicu između mjesta Palazzago i Ambivere do ceste Val San Martino. Granica se zatim nastavlja cestom prema mjestima Brughiera i Gromlongo sve do skretanja prema mjestu Baracche, odakle skreće prema tom mjestu i prati cestu prema mjestima San Sosimo – Barzana – Palazzago do granice između mjesta Palazzago i Barzana. Tu granicu prati sve do granice s općinom Almenno San Bartolomeo, a zatim se nastavlja duž potoka Lesina do općinske ceste Barzana – Almenno San Bartolomeo, koju prati do mjesta Quadrivio. Odatle prati kolni put koji prolazi ispod groblja Almenno San Bartolomeo i proteže se do potoka Tornago, koji prati sve ušća u rijeku Brembo. Nakon toga nastavlja se po administrativnoj granici između općina Almé i Paladina do potoka Guisa na koti 281 m. Odatle se nastavlja cestom koja presijeca Sombreno i prolazi pored kota 277 m i 275 m te mjesta

Cascina Merleta te se proteže do mjesta Cascina Morlani blizu kote 287 m. Odatle prati administrativnu granicu između općina Valbrembo i Mozzo prema zapadu do kote 257 m. Od te točke nastavlja se prema jugu tom cestom, prolazi pored kote 254 m i kroz središte mjesta Mozzo, a zatim prolazi pored kote 251 m i nastavlja se do željezničke pruge Bergamo – Ponte San Pietro. Nakon toga nastavlja se duž te pruge prema zapadu do postaje Bergamo na koti 248 m. Zatim se nastavlja u smjeru sjeveroistoka duž željezničke pruge koja je stavljena izvan upotrebe (označena crnim crticama), koja je dio željezničke pruge Valle Seriana, a koja se preko kota 261 m, 269 m i 278 m proteže do administrativne granice između općina Torre Boldone i Ranica. Odatle se nastavlja duž te granice do kanala za navodnjavanje Guidana, odakle se nastavlja duž granice između općina Ranica i Gorle do rijeke Serio. Zatim se nastavlja u smjeru sjeveroistoka uzduž nove ceste Scanzorosciate do kanala za navodnjavanje Borgogna i zatim prati taj kanal u smjeru jugoistoka preko kota 247 m i 250 m. Susreće se s kružnom cestom i prati je sve do ceste SS42, Via del Tonale e della Mendola. Od te točke granica prati cestu SS42 prema zapadu do administrativne granice između općina Albano Sant'Alessandro i Pedrengo. Zatim nakratko prati tu granicu u smjeru juga do željezničke pruge Bergamo – Brescia. Nastavlja se duž željezničke pruge u smjeru zapada do ceste Comonte. Od te točke granica se nastavlja tom cestom prema jugu, prolazeći pored kote 246 m i mjesta Comonte. Na 7 000 km susreće se s cestom Brusaporto i Bagnatica i nastavlja se tom cestom prema jugoistoku, pri čemu se proteže pored kote 232 m (Brusaporto) i kote 223 m (Bagnatica) do ceste za Montello na koti 217 m. Nastavlja se u smjeru sjeveroistoka uz cestu za Montello i prelazi željezničku prugu Bergamo – Brescia na koti 222 m. Prati željezničku prugu u smjeru jugoistoka preko kota 228 m i 227 m do rijeke Cherio (kota 226 m). Zatim se nastavlja u smjeru juga uzduž rijeke Cherio do autoceste Bergamo – Brescia, odakle je prati prema jugoistoku do željezničke pruge Bergamo – Brescia na koti 201 m. Granica se odatle proteže prema jugoistoku uz željezničku prugu Bergamo – Brescia do granice između pokrajina Bergamo i Brescia. Od te točke proteže se uz tu granicu prema sjeveru sve do mosta preko rijeke Oglio u općini Sarnico, blizu kote 188 m. Odatle prati obalu jezera Iseo u pokrajini Bergamo u smjeru istoka do ušća rijeke Rino u općini Predore, gdje je počela. Sljedeća dva područja isključena su iz navedenog područja:

1. Granica počinje kod groblja u mjestu Palazzago i prati cestu prema mjestu Brocchione do mosta kod kojeg počinje put za Monte Picco i proteže se sve do Monte Piccoa. Granica zatim prati put prema mjestu Cascina Posvolta, zatim put do mjesta Montebello, a nakon toga prati potok Borgogna nizvodno do granice između mjesta Barzana i Palazzago, koju prati do granice s mjestom Almenno San Bartolomeo, a zatim se proteže uzvodno uz potok Lesina do mjesta Carosso i natrag do groblja Palazzago.
2. Od granice između općina Mapello i Ambivere, granica prati cestu koja povezuje ta dva naselja do granice između mjesta Ambivere i Palazzago, zatim granicu tih općina do mjesta Baracchino, a zatim cestu do mjesta Brughiera – Gromlongo – Cerchiera i cestu Valle San Martino do samostana Pontida; spaja se s cestom do mjesta Canto do kote 357 m, a zatim prati put i kolni put duž grebena između mjesta Valle San Martino i Val di Gerra sve do ceste prema mjestu Canto; zatim prati tu cestu sve do tog mjesta, a nakon toga put od mjesta Canto do mjesta Cascina Porcile, a zatim prati administrativnu granicu između općina Pontida i Sotto il Monte Giovanni XXIII, a nakon toga granicu između mjesta Mapello i Ambivere i vraća se na cestu koja povezuje Mapello i Ambivere.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

ZOI „Valcalepio"

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Zemljopisno područje omeđeno je Bergamskim Predalpama na sjeveru, jezerom Iseo na istoku i područjem Monte Canto na zapadu te je općenito brdovito. Glavne geološke formacije na brežuljcima Bergamo su Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, tipični Sass de la Luna (ili Pietra di Luna) i vapnenački Sass de la Luna, sitnozrnati turbiditi, gornji crni peliti, crveni peliti, fliš iz Pontide, pješčenjak iz Sarnica, kamen iz Credara, fliš iz Bergama, frangipan i aluvijalna tla. Općenito, na brežuljkastom području sjeverozapadno od Bergama prevladavaju škriljevačko-glinasta tla, dok je tlo uz padine brežuljaka koje se protežu prema jezeru Iseo na istoku sačinjeno uglavnom od različitih glinasto-vapnenačkih formacija.

Područje Bergamo podijeljeno je na tri glavne klimatske zone: zapadne brežuljke, istočne brežuljke i područje Trescore Balneario (dolina).

Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

„Bergamo je s poljoprivrednog stajališta bio vinarski grad. Do kraja 11. stoljeća gotovo četiri petine poljoprivrednih površina na tom području činili su vinogradi. [...] Čak i u predgrađima u neposrednoj blizini grada bilo je više vinograda od prosjeka: vino se proizvodilo na gotovo trećini ruralnog područja." Janut, J., Bergamo 568. – 1098. Iz istog teksta vidljivo je da se vinova loza (*vinea*) uzgajala na većoj površini nego drugi usjevi (*campus*).

Storia dei Vini d'Italia, 1596. „[...] To područje obiluje izvrsnim vinima, kestenjem, mesom, sirevima, maslacima..." Bisaccioni, M., *Re„Nijedna druga planina nije ti toliko draga, zaigrani Bakho." Del Brolo, M., Liber Pergaminus, 1100. – 1112. „Zemlja je vrlo plodna i daje izvrsna vina [...]" Sansovino, F., Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia, 1575. „[...] kad je riječ o kvaliteti, njegova vina daleko su ispred onih sa susjednih područja. Doline rijeka Brembo i Serio bile su prekrivene vinogradima u kojima su se proizvodila izvrsna crna i bijela vina, koja se mogu piti već nakon godine dana i zadržavaju izvrsnu kvalitetu deset godina." Bacci, A., lationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani navodi da se mnoge vrlo stare kupoprodajne povelje odnose na zemljište pod vinovom lozom, što pokazuje da se vino proizvodilo u to vrijeme i da je služilo kao način plaćanja. „[...] „[...] Po nalogu Suda u Rimu iz 1187., kojim je imanje Almenno dodijeljeno bergamskom biskupu, Attone je postavio uvjet da biskup mora kanonicima iz S. Alessandra dati četiri škopca, vino, kruh, brašno i jaja za izradu raviola svake godine nakon Uskrsa [...]" Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni tvrdi da je „vino plod braka između okoliša i ljudskih vještina: stoga je bilo neizbježno da brežuljci Bergamo i njihovi vinogradari proizvode vina kao što su Valcalepio i Moscato di Scanzo". Način uzgoja vinove loze koji su prakticirali građani Bergama predmet je djela iz 14. stoljeća pod naslovom *Opus Ruralium Commodorum* koje je napisao Pier dè Crescenzi. Spor između gvelfa i gibelina oko broja kola koja su gvelfi ukrali kad su opljačkali gibeline iz Scanza (gibelini su tvrdili da ih je bilo 98, a gvelfi da ih je bilo 60) ukazuje na to koliko su građani Bergama cijenili vino. Kroničar Castello Castelli posvetio je tome zapis za 27. veljače 1398. u svojem djelu *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*. Agostino Gallo, građanin Brescije, pisao je o izvrsnim tehnikama uzgoja vinove loze 1569. u poglavlju „Kako se dobro sadi vinova loza oko Bergama" u svojoj knjizi *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. Luciano Malachini u djelu *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (Geomorfološki aspekti doline Calepio) navodi: „Dobar stanovnik Bergama, kad bi se od njega zatražilo da opiše Val Calepio, svakako bi se sjetio vina koja se ondje proizvode. Uistinu, padine brežuljaka prekrivene su bujnim vinogradima koji, iako su manje poznati od onih na drugim područjima koji su bolje komercijalno organizirani, nisu ništa manje kvalitetni". O povijesti vinogradarstva u regiji Bergamo pisao je i dr. Bruno Marengoni, koji je u eseju pod istim naslovom citirao navedeni Quinzanijev tekst: „[...] „Mnoge vinogradarske regije mogu se natjecati s regijom Bergamo u pogledu starosti.

Neke je čak nadmašuju prinosom. Međutim, rijetke među njima mogu se pohvaliti tako značajnim razvojem kvalitete tijekom vremena."

Različite vrste proizvoda i sorte grožđa od kojih se sastoje vina sa ZOI-jem „Valcalepio" pružaju im posebna organoleptička svojstva opisana u članku 6. specifikacije, koja omogućuju njihovu jasnu identifikaciju i razlikovanje na temelju njihova zemljopisnog područja.

Kvaliteta i organoleptička svojstva vrsta proizvoda s tim ZOI-jem mogu se pripisati zemljopisnom području, uključujući ljudske čimbenike koji utječu na cijeli postupak proizvodnje. Svojstva tla, klima i tradicionalni agronomski postupci i postupci proizvodnje vina u regiji Bergamo daju tim vinima posebna svojstva. S analitičkog i organoleptičkog stajališta ta vina svojstvena su sortama grožđa od kojih se proizvode i proizlaze iz okoliša i klime u kojoj se uzgajaju.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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