C/2025/5641

2025.10.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5641)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Valcalepio”

PDO-IT-A1366-AM03 – 2025.8.1.

1. **A termék elnevezése**

„Valcalepio”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági áruk

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítést nyer, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek.

Továbbá ez a módosítás megfelel az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti „standard módosítás” fogalommeghatározásának, mivel nem tartozik az említett rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott esetek közé.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A „Riserva” kifejezés feltüntetése*

A termékleírásban már szerepel a „Riserva” kifejezés, amely a „Valcalepio rosso” borok számára van fenntartva, amelyek térfogatszázalékban kifejezett minimális alkoholtartalmára és érlelésére magasabb értékeket határoztak meg, valamint a forgalomba hozatalkor eltérő jellemzőkkel rendelkeznek. A „Riserva” ismertségének növelése érdekében javasoljuk, hogy a „Riserva”-t külön típusként emeljék ki.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A módosítás a termékleírás 1., 2., 4. és 5. cikkét és az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások – Maximális hozamok” című szakaszát érinti.

2. *A „Valcalepio rosso” szőlőfajta-kombinációjának módosítása*

A javaslat a „Valcalepio rosso” fajtakombinációjának megváltoztatására irányul azáltal, hogy a Merlot és a Cabernet sauvignon arányát a Merlot javára módosítja. A C. sauvignon minimális százalékos aránya 25 %-ról 10 %-ra csökken, a Merlot maximális százalékos aránya pedig 75 %-ról 90 %-ra emelkedik. Erre a módosításra azért van szükség, hogy korlátozzák a Cabernet sauvignon fabetegségekre (különösen az esca betegségre) való nagy fokú fogékonyságával kapcsolatos nehézségeket, amelyek minden évben egyre több növénynél okozzák a terméshozás elmaradását, ami egyre több hiányossághoz, egyenlőtlenül érő szőlőültetvényekhez és az ezekkel összefüggő technikai és gazdasági problémákhoz vezet. Javasoljuk továbbá annak a lehetőségnek a bevezetését, hogy a helyi területtel való kapcsolat megerősítése érdekében más őshonos fajták (Franconia, Incrocio Terzi és Merera) vagy a helyi hagyományokhoz kapcsolódó fajták (Rebo) akár 15 %-ban is felhasználhatóak legyenek. E 15 %-os opcionális arányon belül az egyik lehetőség a Petit verdot felhasználása azok számára, akik inkább nemzetközi jellegű házasítást szeretnének fenntartani. Ezek a változások, amint azt a konzorcium által végzett kóstolások is megerősítették, nem olyan jellegűek, hogy jelentősen megváltoztatnák a bor profilját, amely így továbbra is felismerhető.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum „Borszőlőfajták” szakaszát érinti.

3. *A „Valcalepio rosso Riserva” szőlőfajta-kombinációjának módosítása*

A javaslat a „Valcalepio rosso Riserva” fajtakombinációjának megváltoztatására irányul azáltal, hogy a Merlot és a Cabernet sauvignon arányát a Merlot javára módosítja. A C. sauvignon minimális százalékos aránya 25 %-ról 10 %-ra csökken, a Merlot maximális százalékos aránya pedig 75 %-ról 90 %-ra emelkedik. Erre a módosításra azért van szükség, hogy korlátozzák a Cabernet sauvignon fabetegségekre (különösen az esca betegségre) való nagy fokú fogékonyságával kapcsolatos nehézségeket, amelyek minden évben egyre több növénynél okozzák a terméshozás elmaradását, ami egyre több hiányossághoz, egyenlőtlenül érő szőlőültetvényekhez és az ezekkel összefüggő technikai és gazdasági problémákhoz vezet.

A „nemzetközi” bordeaux-i típusú házasítások megőrzése és a „Valcalepio rosso”-tól való megkülönböztetése érdekében a Riserva típusban a „Valcalepio rosso”-val ellentétben nem engedélyezett más szőlőfajták felhasználása.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

4. *A „Valcalepio Moscato Passito” szőlőfajta-kombinációjának módosítása*

Javasoljuk a „Valcalepio Moscato Passito” fajtakombinációjának módosítását azáltal, hogy a Moscato minimális mennyiségét 100 %-ról 85 %-ra csökkentik, és 15 %-os kvótát vezetnek be a Lombardia régióban termesztésre engedélyezett egyéb szőlőfajták használatára. Ez lehetővé teszi, hogy az érzékszervi profil új árnyalatokkal egészüljön ki annak érdekében, hogy e borok megkülönböztetőbbek legyenek, különösen a „Moscato di Scanzo” DOCG tekintetében, és hogy a termelők szükség esetén kis mértékben növelhessék a termelést.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

5. *A túlnyomórészt szilíciumos-agyagos talajokra való hivatkozás törlése*

Általános szabályként a Valcalepio előállítási területének egésze agyagos jellegű: a szilíciumos-agyagos talajokra való hivatkozás ezért tautologikusnak tűnik, ezért csak egyszerűsítési célból javasoljuk annak törlését.

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

6. *A maximális művelési magasság növelése*

A maximális művelési magasságot valamennyi vörös szőlőfajta esetében 500 méterről 600 méterre, a Chardonnay, a Pinot bianco és a Pinot grigio esetében pedig 600 méterről 700 méterre emelik.

A termőterületet nagyobb tengerszinthez viszonyított magasságba kell áthelyezni, ahol nyáron hűvösebb hőmérsékletek jellemzők. Erre a módosításra a globális felmelegedés problémájának mérséklése érdekében van szükség, amely felgyorsíthatja a szőlő fiziológiai folyamatait, stresszt okozva és rontva a mustok analitikai és érzékszervi jellemzőit. Ezek a hatások még markánsabbak az alacsonyabb tengerszinthez viszonyított magasságoknál.

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

7. *A vészhelyzeti öntözés lehetőségére vonatkozó előírások*

Ennek pontosítása szükséges, még akkor is, ha azt törvény írja elő.

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

8. *A „Valcalepio Riserva” esetében a hektáronkénti maximális szőlőhozam bevezetése, valamint a „Valcalepio bianco” és a „Valcalepio Moscato Passito” esetében a hektáronkénti maximális szőlőhozam növelése*

Mivel a „Valcalepio Riserva” típust kiemelték, meghatározásra került a hektáronkénti maximális szőlőhozama (9 tonna/hektár), amely alacsonyabb, mint a „Valcalepio rosso” esetében meghatározott érték (jelenleg a szőlőhozamok megegyeznek, a Riserva esetében is), ami megerősíti azt az elképzelést, hogy a Riserva típusnak a szőlőültetvényről kezdve jobb minőségű tőkék és szőlők szelekciójából kell állnia.

Javasoljuk, hogy a „Valcalepio bianco” maximális hozamát hektáronként 9 tonnáról 10 tonnára emeljék annak érdekében, hogy ösztönözzék a magasabb savtartalom fenntartását, amely a hőmérséklet emelkedésével általában csökken, és amely különösen fontos a fehérborokban a frissesség és a fogyasztási élmény biztosítása érdekében.

Javasoljuk továbbá, hogy a „Valcalepio Moscato Passito” esetében a maximális hozamot 6,5 tonnáról 7 tonnára növeljék. E növekedés következtében csökken a préselési hozam (40 %-ról 35 %-ra). Ez a módosítás biztosítja a kinyert mustok minőségének javítását és az egyes területegységekről származó végső borhozam általános csökkentését.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét és az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások – Maximális hozamok” című szakaszát érinti.

9. *A „Valcalepio Riserva” típusra vonatkozó borhozam beillesztése és a „Valcalepio Moscato passito” borhozamának csökkentése*

Mivel a „Valcalepio Riserva” típust kiemelték, 70 %-os borhozam került meghatározásra.

A szőlőhozam 5 métermázsával való növelésével a „Valcalepio Moscato passito” borhozama 40 %-ról 35 %-ra csökkent.

Ez a módosítás a termékleírást jobban összhangba hozza a borpincék helyzetével. E típus esetében a borhozam általában 30 % és 35 % között van.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

10. *A többletmennyiségek tervezett felhasználása*

A szöveg meghatározza a „Valcalepio bianco” és a „Valcalepio rosso” többletmennyiségeinek tervezett felhasználását. A 70 %-ot meghaladó, de legfeljebb 75 %-os mennyiség átsorolható a Bergamasca TGI-be.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

11. *A „Valcalepio Moscato passito” fogyasztásra bocsátási dátumának módosítása*

A „Valcalepio Moscato passito” fogyasztásra bocsátásának időpontja május 12-ről április 1-jére módosul.

Az időpont előrehozása nem befolyásolja a bor érzékszervi profilját, hanem a forgalmazás szempontjából jelent könnyebbséget.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások – Konkrét borászati eljárások” című szakaszát érinti.

12. *A „Valcalepio Moscato passito” típus kémiai, fizikai és érzékszervi paramétereinek változása*

A „könnyű mandulás utóízre” való hivatkozást törölték annak érdekében, hogy a leírás jobban igazodjon a jelenleg forgalomban lévő borok profiljához.

A térfogatszázalékban kifejezett minimális alkoholtartalomra és a maximális maradékcukor-tartalomra való hivatkozásokat törölték annak érdekében, hogy a termelők számára nagyobb szabadságot biztosítsanak az értelmezés tekintetében.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című szakaszát érinti.

13. *A záróelem-típusokra és palacktípusokra vonatkozó korlátozások megszüntetése és a „Valcalepio Moscato passito” maximális palackozási űrtartalmának növelése*

A hagyományos parafa záróelemek alternatívái is alkalmazhatók, és bármely palackforma használható. Így az értelmezés és a forgalmazás nagyobb szabadsága megengedett.

Ezenkívül a „Valcalepio Moscato passito” maximális palackozási űrtartalmát 0,75 literről 3,0 literre emelték, ami több lehetőséget kínál a fogyasztás, illetve nagyobb szabadságot a forgalmazás tekintetében.

Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

14. *Az ellenőrző szervre való hivatkozások naprakésszé tétele*

Az 1308/2013/EU rendeletnek az (EU) 2024/1143 rendelet hatálybalépésével történt módosításait követően a termékleírás kötelező tartalma már nem foglalja magában a termékleírás rendelkezéseinek való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek nevét és címét, valamint azok hatáskörét.

Emellett az (EU) 2024/1143 rendelet 40. cikkének (1) bekezdése értelmében a tagállamoknak a földrajzi árujelzővel ellátott minden egyes termékre vonatkozóan közzé kell tenniük az említett rendelet 39. cikkének (3) bekezdésében említett illetékes hatóságok, átruházott feladatot ellátó szervezetek és természetes személyek nevét és címét, és ezeket az adatokat naprakészen kell tartaniuk.

Ezért módosult az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikk, és ezt az információt a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján való közzétételre való hivatkozással helyettesítették.

A módosítás a termékleírás 10. cikkére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

15. *A termékleírás formai módosításai*

A termékleírás cikkeiben formai módosításokra került sor.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Valcalepio

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

15. Szárított szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

4.1. *„Valcalepio bianco”*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga;

Illat: enyhe, jellegzetes; íz: száraz, harmonikus, jellegzetes;

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4.2. *„Valcalepio rosso”*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös;

Illat: intenzív, kellemes, jellegzetes;

Íz: száraz, testes, harmonikus, hosszan tartó;

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4.3. *„Valcalepio Rosso Riserva”*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös, gránátvörösbe hajlóan;

Illat: légies, intenzív, jellegzetes; íz: száraz, testes, bársonyos, harmonikus, hosszan tartó;

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4.4. *„Valcalepio Moscato passito”*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös, amely esetenként cseresznyepiros felé hajlik, gránátvörös árnyalatokkal;

Illat: enyhe, aromás, intenzív, jellegzetes;

Íz: édes, kellemes, harmonikus;

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 17,00 %;

Minimális maradékcukor-tartalom: 30,0 g/l;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Minimális érlelési idő: „Valcalepio rosso”

Konkrét borászati eljárások

A „Valcalepio rosso” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bort a forgalomba hozatalt megelőzően legalább egyéves kötelező érlelési időszaknak kell alávetni, ezen érlelési időszak során a szőlő előállítási évének november 1-jétől számított legalább három hónapig fahordóban kell érlelni.

2. Minimális érlelési idő: „Valcalepio rosso riserva”

Konkrét borászati eljárások

A „Valcalepio Riserva” bort a szabad forgalomba bocsátás előtt legalább hároméves kötelező érlelési időszaknak kell alávetni, és ebből legalább egy évet tölgyfahordókban kell érlelni. A szüretet követő harmadik év november 1-jétől bocsátható szabad forgalomba.

3. Minimális érlelési idő: „Valcalepio Moscato passito”

Konkrét borászati eljárások

A „Valcalepio Moscato passito” bor nem hozható forgalomba a szőlőtermesztés évét követő második év április 1-je előtt.

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Valcalepio bianco” OEM

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. „Valcalepio rosso” OEM

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. „Valcalepio rosso riserva” OEM

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. „Valcalepio Moscato passito” OEM

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Valcalepio” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésére szánt szőlőt az alábbiak szerint meghatározott területen kell termeszteni: A határvonal a Rino-patak torkolatától indul, amely Predore településen az Iseó-tóba ömlik, majd a vízfolyás mentén felfelé halad az I Vasti felé vezető útig. A határvonal nyugat felé követi ezt az utat egészen a Duago-völgyig, miközben keresztezi a 340, 504 és 501 méteres magassági pontokat. Ezután a domboldal mentén haladó útvonalat követi, amíg el nem éri Sarnico és Predore települések közigazgatási határát. Az útvonal innen a Canola-völgyig halad, majd rövid szakaszon felkapaszkodik a völgyoldalon a 225 méteres magassági szintvonalig. Innen a szintvonalat követi egészen addig, amíg el nem éri a La Forcella felé vezető utat, a Villaggio Holiday üdülőkomplexum közelében. Ettől a ponttól a határvonal a La Forcella felé vezető ösvényt követi egészen a 398 méteres magasságig. Ezután csatlakozik ahhoz a községi úthoz, amely Sarnico és Viadanica települések közigazgatási határát keresztezve 360 méteres magasságot ér el. Innen észak felé halad tovább egészen a Valle Maggiore-ig, 333 méteres magasságban. Ezután délkelet felé fordul, követve az ösvényt Scotti, Riva és Case Rasetti irányába, majd továbbhalad egészen addig, amíg a Guerna-patakhoz nem ér, a 308 méteres magasság közelében. Ezután a patak mentén felfelé halad, áthaladva Ambrogi, Forno és Dumengoni településeken, mielőtt elérné Segrone Bassot. Ettől a ponttól az ösvényt nyugat felé követi, amíg el nem éri az 500 méteres magasságban található Colli di San Fermo utat, amely dél-nyugati irányban folytatódik egészen az 548 méteres magasságig. Ezután a földutat követi Costa település 576 méteres magasságáig, majd eléri a Rio Valle Fienile Bibolit 604 méteren. Ettől a ponttól a határvonal a Mascherpigna felé vezető ösvényt követi egészen a 669 méteres Col Croce-ig, ahol találkozik Foresto Sparso és Berzo San Fermo települések közigazgatási határával. A határvonalat követi egészen Campo Alto-ig, majd az Entratico és Berzo San Fermo, valamint az Entratico és Borgo di Terzo települések közötti közigazgatási határ mentén halad egészen a Cherio folyóig. A folyót folyásirányban követi, egészen a Bragazzo-patak torkolatáig. A patak mentén felkapaszkodik Costa településig, ahol csatlakozik a domboldal mentén Redonina felett haladó ösvényhez, keresztezi Luzzana és Trescore Balneario települések közigazgatási határát, majd folytatódik egészen a 482 méteres magasságban található Madonna del Mirabile-ig és a 412 méteres magasságban fekvő La Piazzola forrásig. A Madonna del Mirabile-től a határ a 400 méteres magassági szintvonalat követi egészen a Val di Carpanig, majd nyugat felé halad az Sant'Ambrogio felé vezető ösvényen, keresztezi Trescore Balneario és Cenate Sopra települések közigazgatási határát, mielőtt csatlakozna a Cascina Zagnihoz vezető földúthoz. Innen északi irányban követi az ösvényt a Cop-forráshoz, majd a 620 és 508 méteres magasságon, Plasso és Foppa településeken át elér a Calchera-völgy aljához. Ezután az ösvényt követve áthalad Locanda településen, 398 és 454 méteres magasságokban, majd eléri Ca' Pessina-t, 537 méteren. Innen az ösvényt követi, amely Pian Biancheten, 583 és 686 méteres magasságokon halad keresztül, keresztezi Cenate Sopra és Scanzorosciate települések közigazgatási határát, és elér 502 méteres tengerszinthez viszonyított magasságig. Ettől a ponttól nyugat felé fordul, hogy csatlakozzon a meglévő úthoz, amely keresztezi Scanzorosciate és Nembro települések közigazgatási határát, és eléri a 633 méteres magasságot. Északnyugat felé fordulva csatlakozik ahhoz az ösvényhez, amely a Serio folyó hídjához vezet, majd a folyót követi Nembro és Villa al Serio települések közigazgatási határának teljes szakaszán, egészen addig, amíg el nem éri Nembro és Alzano Lombardo települések közigazgatási határát. A határvonalat észak felé követi egészen

a 378 méteres magasságig, majd nyugat felé fordul 698 méteres magasságig, ahol dél felé kanyarodik, egészen addig, amíg el nem éri a Cascina Frontale-t. Ettől a ponttól a határvonal az Alzano–Lonno földutat követi Mottarello irányába, majd a Brumano felé vezető utat, amely mentén észak felé halad tovább egészen az 559 méteres magasságig, ahol az ösvényt követi, amely 559 méteren kezdődve átszeli a Nese-völgyet, és eléri az 551 méteres magasságot. Ezután az újonnan épített utat követi a Monte di Nese felé, egészen az Olera felé vezető elágazásig. Innen továbbhalad az Olera–Busa úton egészen Stocchi-ig. Stocchi közelében a határvonal Ponteranica és Alzano Lombardo települések közigazgatási határát követi, majd Ponteranica és Ranica, illetve Ponteranica és Torre Boldone határvonalán halad tovább, egészen a 657 méteres magasságig, ahol csatlakozik a Ca' della Maresana felé vezető földúthoz. Ettől a településtől azt az útvonalat követi, amely a 486 és 437 méteres magasságokon át haladva elér a Morla-patakhoz. A patak mentén felkapaszkodik az 558 méteres magasságig (Buso della Porta), ahol a meglévő ösvényen halad tovább egészen a Castello della Moretta-ig, majd északkelet felé folytatja az utat a Ca' del Latte-hoz vezető földúton. Ezután azt az útvonalat követi, amely Roccolo mellett halad el, majd 760 méteres magasságban keresztezi Ponteranica és Sorisole határát, eléri a 644 méteres magasságot a Comunelli Catene Val di Bareden nevű településen, majd a völgyi úton folytatódik egészen a via Bottáig, 524 méteren. Az 524 méteres magasságtól a határvonal azt az utat követi, amely a Monti della Calchera mellett haladva eléri a Colle Barbino földutat, majd azt követi egészen a 432 méteres magasságig. Erről a magasságról rövid szakaszon a 432 méteres szintvonalat követi egészen Sorisole és Villa d'Almé települések közigazgatási határáig, ahol csatlakozik ahhoz az ösvényhez, amely Foresto Secondo, Piazzola és Cascina Belvedere települések mellett halad el, majd Bruntino Altóhoz érkezik. Onnan az Algua akvadukthoz vezető utat követi, 368 méteres magasságban. A vízvezetéket követi egészen Ventolosa-ig, ahol rövid szakaszon a Valle Brembana utat követi a Valle Imagna elágazásig. Ezt az utat követi tovább egészen addig, amíg el nem éri a Brembo folyót, valamint Almenno San Salvatore és Villa d'Almé települések közigazgatási határát. A határvonalat a Brembo folyó mentén, annak folyásirányával szemben követi egészen az Imagna-patak torkolatáig, ahol eléri Almenno San Salvatore és Ubiale Clanezzo települések közigazgatási határát, majd ezt követi tovább, amíg el nem éri Strozza és Ubiale Clanezzo határát. Ezután Strozza és Almenno San Salvatore közigazgatási határát követi, amíg el nem éri a Ca' Madonnina felé vezető meglévő utat, majd azon halad tovább. Áthalad Almenno San Salvatore és Almenno San Bartolomeo közigazgatási határán, majd Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli és Camutaglio településeken keresztül halad, egészen addig, amíg el nem éri Almenno San Bartolomeo és Palazzago közigazgatási határát. Ezután dél felé halad ezen a határvonalon egészen a Borgogna-patak hídjáig, majd a patak mentén felfelé folytatódik a palazzagói plébániatemplom alatti hídig a Brocchione felé vezető úton, majd magát a patakmedret követi folyásiránnyal ellentétesen, amíg el nem éri azt az utat, amely Monte Brocchione nyugati részén a nevét viselő településtől Monte Valmora felé vezet. A fent említett utat követi egészen Palazzago és Pontida települések közigazgatási határáig, majd ezen települések határát követi egészen Caprino Bergamasco település határáig. Innen a határvonalat követi az említett település és Pontida között egészen a Bergamo–Lecco főútig, majd kelet felé halad ezen az úton a pontidai kolostorig, és a kolostortól Canto település felé vezető úton. Ezután ezt az utat követi a Cascina Porcile felé egészen Pontida és Sotto il Monte Giovanni XXIII települések közigazgatási határáig, majd ezt a határt követi egészen Carvico település határáig. Innen a határvonalat követi Carvico és Pontida között egészen Villa d'Adda közigazgatási határáig, majd Villa d'Adda és Pontida határa mentén halad tovább egészen az Odiago–Villa d'Adda útig. Az utat követi egészen a Villa d'Adda–Carvico–Brusicco–Gerole Catolare szakaszig, majd az onnan Piana településhez vezető ösvényt, ahonnan a Piana-ból Camaitone felé vezető úton halad tovább, majd a Villa Gromo–Camozzaglio utat követi egészen a Ca' Rossa felé vezető elágazásig. Innen Ca' Rossa felé fordul, majd az ösvényen és a földúton halad tovább Mapello irányába. Innen a Mapello–Ambivere utat követi egészen Palazzago település határáig, majd Palazzago és Ambivere közigazgatási határát a Val San Martino útig. A határvonal ezután a Brughiera és Gromlongo felé vezető utat követi egészen a Baracche-ig vezető elágazásig, ahol e település irányába fordul, majd a San Sosimo–Barzana–Palazzago felé vezető úton halad tovább egészen Palazzago és Barzana közigazgatási határáig. Ezt a határvonalat követi egészen Almenno San Bartolomeo település határáig, majd a Lesina-patak mentén halad a Barzana–Almenno San Bartolomeo községi útig, amelyet Quadrivio településig követ. Innen a földutat követi, amely Almenno San Bartolomeo temetője alatt halad el, majd eléri a Tornago-patakot, amelyet követve eljut a Brembo folyóhoz. Ezután Almé és Paladina települések közigazgatási határát követi, amíg el nem éri a Guisa-patakot 281 méteres magasságban. Innen azon az úton halad tovább, amely átszeli Sombrenot, elhalad a 277 és 275 méteres magassági pontok, valamint a Cascina Merleta mellett, majd eléri a Cascina Morlanit a 287 méteres magasság közelében. Innen Valbrembo és Mozzo települések közigazgatási határát követi nyugat felé, egészen a 257 méteres magasságig. Ettől a ponttól az utat követi dél felé, elhaladva a 254 méteres magassági pont mellett és Mozzo központján keresztül, majd a 251 méteres magassági pont mellett, míg el nem éri a Bergamo–Ponte San Pietro vasútvonalat. A vasútvonalat követi nyugat felé egészen a Bergamo állomásig, 248 méteres magasságban. Ezután északkelet felé halad a használaton kívüli vasútvonalon (fekete szaggatott vonallal jelölve), a Valle Seriana

vasúthoz tartozó részen, amely a 261, 269 és 278 méteres magasságokon keresztül eléri Torre Boldone és Ranica települések közigazgatási határát. Innen továbbhalad ezen a határon, amíg el nem éri a Guidana öntözőcsatornát, majd a Ranica és Gorle települések közötti határt követi, amíg eléri a Serio folyót. Ezután északkelet felé halad az új Scanzorosciate úton, amíg el nem éri a Borgogna öntözőcsatornát, amelyet délkeleti irányban követ a 247 és 250 méteres magasságokon át. Eléri a körgyűrűt, és azt követi egészen az SS42, Via del Tonale e della Mendola útig. Ettől a ponttól a határvonal az SS42 utat követi nyugat felé, egészen Albano Sant'Alessandro és Pedrengo települések közigazgatási határáig. Ezután egy rövid szakaszon dél felé követi a határvonalat, amíg el nem éri a Bergamo–Brescia vasútvonalat. Nyugati irányban folytatódik a vasútvonal mentén, egészen a Comonte közúttal való találkozásig. Ettől a ponttól a határvonal ezen út mentén dél felé halad, és áthalad a 246 méteres tengerszint feletti magassági ponton és Comonte településen. Eléri a Brusaporto–Bagnatica utat 7 000 km-nél, majd délkelet felé halad az úton, elhaladva a 232 méteres magassági pont, Brusaporto, a 223 méteres magassági pont és Bagnatica mellett, mielőtt elérné a Montello felé vezető utat 217 méteren. Délkelet felől északkelet felé halad tovább a Montello felé vezető úton, és keresztezi a Bergamo–Brescia vasútvonalat 222 méteres magasságban. A vasútvonalat délkeleti irányban követi, a 228 és 227 méteres magassági pontokon át, amíg el nem éri a Cherio folyót 226 méteren. Ezután dél felé halad a Cherio folyó mentén, amíg el nem éri a Bergamo–Brescia autópályát, majd az autópályán délkelet felé halad, egészen a Bergamo–Brescia vasútvonal 201 méteres magasságban lévő pontjáig. Innen a határvonal délkelet felé követi a Bergamo–Brescia vasútvonalat, amíg el nem éri Bergamo és Brescia tartomány határát. Ettől a ponttól észak felé halad a határvonal, egészen az Oglio folyó feletti hídig Sarnico községben, a 188 méteres magasság közelében. Innen a Bergamo tartománybeli Iseói-tó partját követi keleti irányban, egészen a Rino-patak torkolatáig Predore községben, ahol a határvonal kezdődött. Az alábbi két terület nem tartozik a fent említett területek közé:

1. A palazzagói temetőtől a Brocchione település felé vezető utat egészen addig a hídig, majd Monte Piccoig követő határvonal, ahonnan a Monte Picco felé vezető útvonal indul. A határvonal ezután a Cascina Posvolta felé vezető utat, majd a Montebello felé vezető földutat követi, majd a Borgogna-patak mentén halad folyásirányban egészen Barzana és Palazzago határáig, amelyet követve eljut Almenno San Bartolomeo határáig, majd a folyásiránnyal ellentétesen haladva a Lesina-patak mentén eléri Carosso települést, és visszatér a palazzagói temetőhöz.
2. A Mapello és Ambivere települések közötti határtól a határvonal követi az ezeket a településeket összekötő utat egészen az Ambivere és Palazzago közötti határig, majd ezen települések határát követi Baracchinoig, majd a Brughiera–Gromlongo–Cerchiera felé vezető utat, valamint a Valle San Martino útját a pontidai kolostorig; csatlakozik a Canto településhez vezető úthoz egészen 357 méteres magasságig, majd az ösvényt és földutat követi a Valle San Martino és Val di Gerra közötti gerincen egészen a Canto felé vezető útig; ezután követi az utat egészen Canto településig, majd a Canto–Cascina Porcile földutat, mielőtt először Pontida és Sotto il Monte Giovanni XXIII települések közigazgatási határát, majd Mapello és Ambivere határát követi, végül visszatér a Mapello–Ambivere útra.

7. **Borszőlőfajták**

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi No 1 N.

Merera N.

Merlot N.

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Petit verdot N

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Rebo N.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„Valcalepio" OEM

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A földrajzi terület északon az Orobiai Elő-Alpokkal, keleten az Iseói-tóval, nyugaton pedig a Monte Canto heggyel határos, és általában dombos jellegű. A bergamói dombok fő geológiai képződményei a *Selcifero Lombardo*, a *Maiolica di Bruntino*, a jellegzetes *Sass de la Luna* (vagy *Pietra di Luna*) és a mészkő típusú *Sass de la Luna*, finomszemcsés turbiditek, felső fekete pelitek, vörös pelitek, a Pontida fliss, a Sarnico homokkő, a Credaro kőzet, a Bergamo fliss, a frangipáni és alluviális talajok. Általánosságban elmondható, hogy a bergamói dombvidék északnyugati részén palás-agyagos talajok dominálnak, míg a keleti, Iseói-tó felé eső domboldalakon különböző, elsősorban agyag-mészkő képződmények találhatók.

Bergamo térsége három fő éghajlati övezetre osztható: a nyugati dombvidék, a keleti dombvidék és a Trescore Balneario terület (völgy).

A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

„Bergamo mezőgazdasági szempontból bortermelő városnak számított. A mezőgazdasági területek közel négyötöde a 11. század végéig szőlőültetvényekből állt. […] Még a város közvetlen közelében, a külvárosokban is több szőlőültetvény volt az átlagnál: a vidék közel egyharmadát bortermelésre használták." Janut, J., *Bergamo 568–1098*. Ugyanebből a szövegből derül ki, hogy több földterületet szenteltek a szőlőnek (vinea), mint más növényeknek (campus).

„Nincs még egy olyan hegy, amely ily kegyes lenne hozzád, játékos Bacchus" Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100–1112. „A föld nagyon termékeny, és kiváló borok készítésére alkalmas szőlőt terem […]" Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. „[…] a minőséget tekintve messze leköröz ik a szomszédos területek borait. A Brembo- és Serio-völgyeket szőlőültetvények borították, kiváló vörös- és fehérborokat termelve, amelyek egy éven belül fogyaszthatók, és évtizedekig megőrzik minőségüket" Bacci, A.,

Storia dei Vini d'Italia, 1596. „[…] A terület bővelkedik kiváló borokban, gesztenyében, húsban, sajtban és vajban…" Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani szerint számos, nagyon régi időkből származó adásvételi oklevél szőlőtermő területekre hivatkozik, ami arra utal, hogyan termeltek bort abban az időben, és hogyan használták azt fizetőeszközként. „[…] 1187-ben, a Római Bíróság végzése alapján, amikor az Almenno-birtokot a bergamói püspöknek adták, Attone azt a feltételt szabta a püspöknek, hogy minden évben húsvét után adjon négy ürüt, bort, kenyeret, lisztet és tojást a Szent Sándor kanonokoknak ravioli készítéséhez […]" Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni szerint „a bor az adott környezet és az emberi készségek ötvözésének eredménye: ezért elkerülhetetlen volt, hogy a bergamói dombok és borászaik bortermelésbe kezdjenek, olyan borokkal, mint a Valcalepio és a Moscato di Scanzo". A bergamói polgárok szőlőművelési módja volt a témája Pier dè Crescenzi 14. században íródott, *Opus Ruralium Commodorum* című művének. A bor értékének bergamói polgárok általi megbecsülését jelzi a Guelph-ok és a Ghibellinek közötti vita a Scanzo-i Ghibellinek fosztogatása során ellopott szekerek számáról (a Ghibellinek szerint 98, a Guelph-ok szerint 60); 1398. február 27-én ezzel a kérdéssel foglalkozott a krónikás, Castello Castelli a *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407* című művében. 1569-ben a bresciai polgár, Agostino Gallo a szőlőművelés kiváló technikáiról írt a *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* című könyvében, a „Hogyan ültetik jól a szőlőt Bergamo környékén" fejezetben. Luciano Malachini az *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (A Calepio-völgy geomorfológiai jellemzői) című művében a következőket írja: „Ha megkérdeznének egy igazi bergamói lakost, hogyan jellemezné a Calepio-völgyet, bizonyára a területen előállított borokra gondolna. Valóban, a domboldalakat buja szőlőültetvények borítják, amelyek, bár kevésbé híresek, mint más, kereskedelmileg jobban szervezett területek szőlői, nem kevésbé értékesek minőség szempontjából". Dr. Bruno Marengoni szintén írt a bergamói borászat történetéről, többek között egy azonos című esszében a már említett Quinzani-műben: „[…] Számos bortermelő régió vetekedhet a bergamói területtel ősi múltját tekintve.

Néhány régió még felül is múlja, ha a terméshozamot nézzük. De kevesen dicsekedhetnek ilyen jelentős minőségi fejlődéssel az idők során."

A „Valcalepio" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok – az azokat alkotó különböző terméktípusok és szőlőfajták miatt – a termékleírás 6. cikkében leírt sajátos érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek lehetővé teszik a földrajzi környezetük alapján történő egyértelmű azonosításukat és megkülönböztetésüket.

Az OEM terméktípusainak minősége és érzékszervi jellemzői a földrajzi környezetnek tulajdoníthatók, beleértve a teljes előállítási folyamatra hatást gyakorló emberi tényezőket is. A bergamói régióban a talaj, az éghajlat, valamint a hagyományos agronómiai és borkészítési eljárások sajátos jellemzőket kölcsönöznek ezeknek a boroknak. Analitikai és érzékszervi szempontból ezek a borok rendelkeznek azoknak a szőlőfajtáknak a környezetből és a termesztés helyének éghajlatából eredő jellemzőivel, amelyekből készülnek.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

—

A termékleíráshoz vezető link

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