C/2025/5641

2025 10 20

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5641)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Valcalepio“

PDO-IT-A1366-AM03 – 2025 8 1

1. **Produkto pavadinimas**

„Valcalepio“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio prekės

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu ir miškininkystės ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Patvirtinama, kad šio standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie jį atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 ir pagal jį priimtas nuostatas.

Šis pakeitimas taip pat atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jo negalima priskirti prie to paties reglamento 24 straipsnio 3 dalyje pateiktų atvejų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Nurodomas terminas Riserva*

Terminas *Riserva* jau vartojamas specifikacijoje – juo žymimi tik vynai „Valcalepio“ *rosso*, kurie yra didesnės mažiausios alkoholio koncentracija tūrio procentais, brandinami ilgiau ir išleidžiant vartoti pasižymi skirtingomis savybėmis. Siekiant didinti informuotumą apie *Riserva*, šią rūšį siūloma išskirti kaip atskirą rūšį.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 2, 4 ir 5 straipsniais ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno gamybos metodai – Didžiausias derlius“.

2. *„Valcalepio“ rosso vynuogių veislių derinio pakeitimas*

Siūloma pakeisti vyno „Valcalepio“ *rosso* veislių derinį – pakeisti veislių „Merlot“ ir „Cabernet sauvignon“ vynuogių santykį padidinat veislės „Merlot“ vynuogių kiekį. Mažiausia „Cabernet sauvignon“ procentinė dalis sumažinama nuo 25 proc. iki 10 proc., o didžiausia „Merlot“ procentinė dalis padidinama nuo 75 proc. iki 90 proc. Šį pakeitimą atlikti būtina siekiant sumažinti su dideliu veislės „Cabernet sauvignon“ neatsparumu vynmedžių kamieno ligoms (visų pirma *esca*) susijusias problemas, dėl kurių kasmet vis daugiau augalų nebemezga vaisių ir dėl to vis labiau didėja nuostoliai, vynuogynai sensta nevienodai ir kyla su tuo susijusių techninių bei ekonominių sunkumų. Taip pat siūloma numatyti galimybę naudoti iki 15 proc. kitų vietinių veislių („Franconia“, „Incrocio Terzi“ ir „Merera“) arba su vietos tradicijomis susijusių veislių („Rebo“) vynuogių, siekiant sustiprinti ryšį su vietos regionu. Taikant šią 15 proc. neprivalomą kvotą, viena iš galimybių – veislė „Petit verdot“, skirta tiems, kurie pageidauja išlaikyti labiau tarptautinio pobūdžio mišinį. Šiais pakeitimais, kaip patvirtinta konsorciumo surengtose degustavimo sesijose, vyno profilis iš esmės nekeičiamas ir išlieka atpažįstamas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyninių vynuogių veislės“.

3. *„Valcalepio“ rosso Riserva vynuogių veislių derinio pakeitimas*

Siūloma pakeisti „Valcalepio“ *rosso Riserva* veislių derinį – pakeisti veislių „Merlot“ ir „Cabernet sauvignon“ vynuogių santykį padidinat veislės „Merlot“ vynuogių kiekį. Mažiausia „Cabernet sauvignon“ procentinė dalis sumažinama nuo 25 proc. iki 10 proc., o didžiausia „Merlot“ procentinė dalis padidinama nuo 75 proc. iki 90 proc. Šį pakeitimą atlikti būtina siekiant sumažinti su dideliu veislės „Cabernet sauvignon“ neatsparumu vynmedžių kamieno ligoms (visų pirma *esca*) susijusias problemas, dėl kurių kasmet vis daugiau augalų nebemezga vaisių ir dėl to vis labiau didėja nuostoliai, vynuogynai sensta nevienodai ir kyla su tuo susijusių techninių bei ekonominių sunkumų.

Siekiant išsaugoti tarptautiškesnio pobūdžio Bordo stiliaus mišinius ir atskirti juos nuo vyno „Valcalepio“ *rosso*, vynuose *Riserva* neleidžiama naudoti jokių kitų vynuogių veislių, kaip kad tai leidžiama vyno „Valcalepio“ *Rosso* atveju.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

4. *„Valcalepio“ Moscato Passito vynuogių veislių derinio pakeitimas*

Siūloma pakeisti vyno „Valcalepio“ *Moscato Passito* vynuogių veislių derinį, mažiausią veislės „Moscato“ vynuogių kiekį sumažinant nuo 100 proc. iki 85 proc. ir pradedant taikyti 15 proc. kvotą dėl kitų veislių vynuogių, kurias leidžiama auginti Lombardijos regione, naudojimo. Tai suteikia galimybę nustatyti naujus juslinio profilio niuansus, kad šie vynai taptų dar išskirtinesni, visų pirma atsižvelgiant į DOCG „Moscato di Scanzo“, ir sudaryti gamintojams sąlygas prireikus šiek tiek padidinti gamybą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

5. *Nuorodos į daugiausia silicio ir molingą dirvožemį išbraukimas*

Paprastai visa vyno „Valcalepio“ gamybos teritorija yra molinga, todėl nuoroda į silicio ir molingą dirvožemį atrodo tautologinė. Dėl šios priežasties vien teksto supaprastinimo sumetimais ją siūloma išbraukti.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

6. *Didžiausio auginimui tinkamo aukščio padidinimas*

Didžiausias visų raudonųjų vynuogių veislių auginimo aukštis padidinamas nuo 500 m iki 600 m virš jūros lygio, o veislių „Chardonnay“, „Pinot bianco“ ir „Pinot grigio“ – nuo 600 m iki 700 m virš jūros lygio.

Auginimo vietovę būtina perkelti į aukštesnes vietoves, kur vasarą temperatūra yra vėsesnė. Šį pakeitimą atlikti būtina siekiant sušvelninti visuotinio atšilimo problemas, kurios gali paspartinti fiziologinius vynmedžių procesus ir sukelti stresą bei pabloginti misos analitines ir juslines savybes. Šie neigiami padariniai yra dar ryškesni žemesnėse vietovėse.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

7. *Galimybės naudoti drėkinimą kritiniu atveju nustatymas*

Manoma, kad tokia galimybę būtina nustatyti, net jei ji numatyta įstatyme.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

8. *Didžiausio „Valcalepio“ Riserva vynuogių derliaus iš hektaro nustatymas ir didžiausio „Valcalepio“ bianco ir „Valcalepio“ Moscato Passito vynuogių derliaus iš hektaro padidinimas*

Atsižvelgiant į tai, kad buvo išskirta vyno rūšis „Valcalepio“ *Riserva*, nustatytas didžiausias vynuogių derlius iš vieno hektaro (9 tonos iš hektaro), t. y. mažesnis nei „Valcalepio“ *rosso* atveju (šiuo metu vynuogių derlius yra toks pat, kaip ir *Riserva* atveju). Taip norima pabrėžti, kad *Riserva* turi būti gaminama atrenkant aukštesnės kokybės vynmedžius ir vynuoges, visą atrankos procesą pradedant nuo vynuogynų.

Siūloma padidinti didžiausią „Valcalepio“ *bianco* derlių nuo 9 tonų iki 10 tonų iš hektaro, kad būtų skatinama išlaikyti didesnį rūgštingumą, kuris paprastai mažėja didėjant temperatūrai ir kuris yra ypač svarbus gaminant baltuosius vynus gaivai ir malonumui gerti užtikrinti.

Siūloma padidinti didžiausią „Valcalepio“ *Moscato Passito* derliaus kiekį nuo 6,5 iki 7 tonų iš hektaro. Dėl šio padidėjimo spaudimo išeiga sumažinama (nuo 40 proc. iki 35 proc.). Šiuo pakeitimu užtikrinama, kad gauta misa būtų kokybiškesnė ir apskritai sumažėtų galutinis vyno derlius iš kiekvieno ploto vieneto.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno gamybos metodai – Didžiausias derlius“.

9. *Vyno „Valcalepio“ Riserva gamybos išeigos įtraukimas ir vyno „Valcalepio“ Moscato passito gamybos išeigos sumažinimas*

Atsižvelgiant į tai, kad buvo išskirta vyno rūšis „Valcalepio“ *Riserva*, nurodoma 70 proc. vyno gamybos išeiga.

Vynuogių išeiga padidėjo 5 centneriais, todėl vyno „Valcalepio“ *Moscato passito* gamybos išeiga sumažinama nuo 40 proc. iki 35 proc.

Šiuo pakeitimu specifikacija labiau suderinama su vyninėse susidariusia padėtimi. Šios rūšies vyno gamybos išeiga paprastai siekia 30–35 proc.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

10. *Perteklinių kiekių paskirtis*

Nurodoma numatoma vynų „Valcalepio“ *bianco* ir „Valcalepio“ *rosso* perteklinių kiekių paskirtis. Kiekis, viršijantis 70 proc. ir neviršijantis 75 proc., gali būti perklasifikuojamas į TGI „Bergamasca“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

11. *„Valcalepio“ Moscato passito išleidimo vartoti datų pakeitimas*

Vyno „Valcalepio“ *Moscato passito* išleidimo vartoti data pakeičiama iš gegužės 12 d. į balandžio 1 d.

Kiek ankstesnė data neturi įtakos vyno juslinėms savybėms, bet palengvina prekybą juo.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno gamybos metodai – Specifiniai vynininkystės metodai“.

12. *Vyno „Valcalepio“ Moscato passito cheminių, fizinių ir juslinių parametrų pakeitimas*

Išbraukiama nuoroda į „švelnų migdolų poskonį“, kad aprašymas labiau atitiktų šiuo metu rinkai pateiktų vynų savybes.

Siekiant suteikti gamintojams didesnę aiškinimo laisvę, išbraukiamos nuorodos į mažiausią alkoholio koncentraciją tūrio procentais ir didžiausią liekamojo cukraus kiekį.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

13. *Apribojimų dėl butelių uždarymo priemonių panaikinimas ir didžiausio vyno „Valcalepio“ Moscato passito išpilstymo į butelius tūrio padidinimas*

Galima naudoti tradicinėms kamštinėms uždarymo priemonėms alternatyvias priemones, taip pat bet kokios formos butelius. Taigi suteikiama didesnė aiškinimo ir prekybos laisvė.

Be to, padidintas didžiausias vyno „Valcalepio“ *Moscato passito* išpilstymo į butelius tūris nuo 0,75 l iki 3,0 l, taip suteikiant daugiau galimybių vartotojams ir laisvesnę prekybą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

14. *Nuorodų į tikrinimo įstaigą atnaujinimas*

Įsigaliojus Reglamentui (ES) 2024/1143, kuriuo iš dalies pakeistas Reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, į privalomą produkto specifikacijos turinį nebeįtraukiami institucijų arba įstaigų, tikrinančių atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimai ir adresai ir jų įgaliojimai.

Be to, pagal Reglamento (ES) 2024/1143 40 straipsnio 1 dalį valstybės narės turi viešai paskelbti to reglamento 39 straipsnio 3 dalyje nurodytų kompetentingų institucijų, įgaliotųjų įstaigų ir fizinių asmenų pavadinimus (vardus ir pavardes) bei adresus, kiek tai susiję su kiekvienu geografine nuoroda žymimu produktu, ir tą informaciją nuolat atnaujina.

Todėl straipsnis, kuriame pateikiamos nuorodos į tikrinimo įstaigą, buvo iš dalies pakeistas, šią informaciją pakeičiant nuoroda į paskelbimą oficialioje valstybės narės kompetentingos institucijos interneto svetainėje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu, bet ne su bendruoju dokumentu.

15. *Oficialūs produkto specifikacijos pakeitimai*

Atlikti oficialūs produkto specifikacijos straipsnių pakeitimai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Valcalepio

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1) Vynas

15) Vytintų vynuogių vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. *„Valcalepio“ bianco*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo;

Aromatas: subtilus, savitas; skonis: sausas, subalansuotas, išskirtinis;

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 proc.;

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4.2. *„Valcalepio“ rosso*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus sodrumo rubino raudona;

Aromatas: intensyvus, malonus, savitas;

Skonis: sausas, sodrus, harmoningas, ilgai išliekantis;

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 proc.;

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4.3. *„Valcalepio“ Rosso Riserva*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo raudona su granato atspalviu;

Aromatas: primenantis eterinius aliejus, intensyvus, savitas; skonis: sausas, sodrus, aksominis, harmoningas, ilgai išliekantis;

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 proc.;

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4.4. *„Valcalepio“ Moscato passito*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo, galinčio priminti vyšninę spalvą su granato atspalviais;

Aromatas: subtilus, aromatingas, intensyvus, savitas;

Skonis: saldus, malonus, harmoningas;

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 17,00 proc.;

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis: 30,0 g/l.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Trumpiausias brandinimo laikotarpis: „Valcalepio“ *rosso*

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas „Valcalepio“ *rosso* prieš išleidžiant jį vartoti brandinamas bent vienus metus, iš kurių bent tris mėnesius medinėse statinėse nuo vynuogių užauginimo metų lapkričio 1 d.

2. Trumpiausias brandinimo laikotarpis: „Valcalepio“ *rosso riserva*

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas „Valcalepio“ *Riserva* prieš išleidžiant jį vartoti privalomai brandinamas ne trumpiau kaip trejus metus, iš kurių bent vienus metus ąžuolo statinėse. Jis gali būti išleidžiamas vartoti nuo trečiųjų metų, einančių po derliaus nuėmimo, lapkričio 1 d.

3. Trumpiausias brandinimo laikotarpis: „Valcalepio“ *Moscato passito*

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas „Valcalepio“ *Moscato passito* negali būti išleidžiamas vartoti iki antrųjų metų, einančių po vynuogių užauginimo metų, balandžio 1 d.

5.2. *Didžiausias derlius*

1) SKVN „Valcalepio“ *bianco*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2) SKVN „Valcalepio“ *rosso*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3) SKVN „Valcalepio“ *rosso riserva*

9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4) SKVN „Valcalepio“ *Moscato passito*

7 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynams su SKVN „Valcalepio“ gaminti skirtos vynuogės auginamos toliau nustatytoje vietovėje: nuo Rino upelio žiočių į Izeo ežerą, Predorės komunoje, vietovės ribos linija eina priešsroviui iki kelio, vedančio į Vastį. Šiuo keliu ji eina į vakarus iki Duago slėnio, kirsdama 340, 504 ir 501 m aukščio taškus. Toliau eidama palei kalvos šlaitą vedančiu taku, ji pasiekia Sarniko ir Predorės komunų administracinę ribą. Linija šiuo taku eina iki pat Kanolos slėnio, tada neilgai trukus pakyla slėnio šlaitu iki pat 225 m aukščio taško ir šia kontūro linija eina tol, kol susikerta su taku, vedančiu į La Forčelą, netoli poilsiavietės „Villaggio Holiday“. Iš šio taško vietovės ribos linija eina taku La Forčelos link, kol pasiekia 398 m aukščio tašką. Tada ji susijungia su komunos keliu, kuris, kirsdamas Sarniko ir Viadanikos komunų administracinę ribą, pasiekia 360 m aukščio tašką. Iš čia linija tęsiasi į šiaurę iki Madžorės slėnio, pasiekdama 333 m aukštį. Tada ji pasisuka pietryčių kryptimi ir eina keliu link Skočio, Rivos ir Kaze Razečio, o tada tęsiasi iki Guernos upelio netoli 308 m aukščio taško. Tada šiuo upeliu ji veda priešsroviui ir, keliaudama per Ambrodžį, Forną ir Dumendžonį, pasiekia Žemutinę Segronę. Nuo šio taško ji eina vakarų kryptimi, kol 500 m aukštyje susikerta su keliu į Koli di San Fermą ir tęsiasi pietvakarių kryptimi iki 548 m aukščio taško. Tuomet ji kyla žvyrkeliu iki 576 m aukščio taško Kostos apylinkėje ir 604 m aukštyje pasiekia Fienile Bibolio slėnio upę. Iš šios vietos linija eina keliu link Maskerpinjos iki Kol Kročės 669 m aukštyje, kur susikerta su Foresto Sparso ir Berco San Fermo komunų administracine riba. Linija tęsiasi iki pat Aukštutinio Kampo, tada palei Entratiko ir Berco San Fermo, o vėliau – Entratiko ir Borgo di Terco komunų administracinę ribą iki pat Kerijaus upės. Tada eina pasroviui iki santakos su Bragaco upeliu. Linija kyla šiuo upeliu priešsroviui iki Kostos apylinkės, kur susijungia su taku, einančiu palei kalvos šlaitą virš Redoninos, tada kerta Lucanos ir Treskore Balnearijaus komunų administracinę ribą ir tęsiasi iki Madona del Mirabilės 482 m aukštyje ir La Pjacolos šaltinio 412 m aukštyje. Nuo Madona del Mirabilės riba eina 400 m kontūro linija iki Val di Karpano, tęsiasi į vakarus keliu link Sant Ambrodžijaus ir kerta Treskore Balnearijaus ir Čenate Sopros komunų administracinę ribą, taip pasiekdama žvyrkelį, vedantį į Dzanjo ūkį. Iš ten linija šiaurės kryptimi eina keliu iki Kopo šaltinio, tada iki 620 m ir 508 m aukščio taškuose esančių Plaso ir Fopos apylinkių, kol patenka į Kalkeros slėnio papėdę. Tada ji tęsiasi taku, kuris 398 ir 454 m aukščio taškuose veda per Lokandą iki Kaza Pesinos (537 m aukštis). Nuo čia linija eina taku, kuris vedantis per Pjan Bjanketą pasiekia 583 ir 686 m aukščio taškus ir kerta Čenate Sopros ir Skancorošatės komunų administracinę ribą, kur nusileidžia pasiekdamas 502 m aukščio tašką. Nuo šio taško linija pasisuka vakarų kryptimi ir susijungia su egzistuojančiu keliu, kuriuo kerta Skancorošatės ir Nembro komunų administracinę ribą, kol pasiekia 633 m aukštį. Sukdamasi į šiaurės vakarus, linija susikerta su taku, vedančiu iki tilto per Serijaus upę, kuria ji eina visą Nembro ir Vila di Serijaus komunų administracinės ribos atkarpą, kol pasiekia Nembro ir Alcano Lombardo komunų administracinę ribą. Linija tęsiasi šiaurės kryptimi iki 378 m aukščio, tada keičia kryptį vakarų pusėn iki 698 m aukščio taško, kur pasisuka į pietus, kol pasiekia Frontalės ūkį. Nuo to taško linija eina Alcaną ir Loną jungiančiu žvyrkeliu Motarelo

kryptimi, o tada šiaurės kryptimi keliu į Brumaną iki 559 m aukščio taško, iš kurio ji eina keliu, kuris 559 m aukščio taške kerta Nezės slėnį, kad nusileistų iki 551 m aukščio. Toliau linija eina naujai nutiestu keliu Monte di Nezės link iki kelio išsišakojimo į Olerą. Nuo ten ji tęsiasi iki Stokio keliu, jungiančiu Olerą ir Buzą. Netoli Stokio ji eina palei Ponteranikos ir Alcano Lombardo administracinę ribą ir tęsiasi palei Ponteranikos ir Ranikos ribą, o tada eidama palei Ponteranikos ir Tore Boldonės ribą 657 m aukštyje susijungia su žvyrkeliu į Caza dela Marezaną. Iš šios apylinkės ji eina keliu per 486 ir 437 m aukščio taškus, kol pasiekia Morlos upelį. Linija kyla šiuo upeliu priešsroviui iki 558 m aukščio taško (Buzo dela Portas), kur tęsiasi egzistuojančiu kelių iki pat Kastelo dela Moretos, o tada – šiaurės rytų kryptimi žvyrkeliu iki Caza del Latės. Toliau ji eina linija, kuri, praeidama Rokolą ir 760 m aukštyje kirsdama Ponteranikos ir Sorisolės ribą, pasiekia 644 m aukštį ties Komunelio, Katenės, Val di Baredeno apylinkėmis ir toliau eina slėnio keliu iki Botos kelio 524 m aukštyje. Iš 524 m aukščio taško vietovės riba eina toliau keliu, kuriuo, praeinant pro Monti dela Kalkerą, pasiekiamas Kole Barbino žvyrkelis, kuriuo riba tęsiasi, kol pasiekia 432 m aukštį. Iš šio aukščio taško ji trumpam eina toliau 432 m kontūro linija iki Sorisolės ir Vila d'Almės komunų administracinės ribos, kur susikerta su keliu, kuriuo praeidama pro Foresto Sekondo, Pjacolos apylinkes ir Belvederės ūkį pasiekia Aukštutinį Bruntiną. Iš čia ji eina linija iki Algva akveduko, esančio 368 m aukštyje. Akveduku ji tęsiasi iki Ventolozos, kur trumpam eina Vale Brembanos keliu iki sankirtos su Vale Imanja. Ji šiuo keliu eina tol, kol pasiekia Brembo upę ir Almeno San Salvatorės bei Vila d'Almės administracinę ribą. Ta riba ji eina palei Brembo upę priešsroviui iki jos santakos su Imanjos upeliu, kurioje ji susikerta su Almeno San Salvatorės ir Ubjale Klaneco riba, kuria eina iki Strocos ir Ubjale Klaneco ribos. Toliau ji tęsiasi palei Strocos ir Almeno San Salvatorės administracinę ribą, kol susikerta su egzistuojančiu į Caza Madoniną vedančiu keliu, kuriuo eina toliau. Ji kerta Almeno San Salvatorės ir Almeno San Bartolomeo ribą, paskui eina per Caza Purikjo, Albelasko, Kadžerolio ir Kamutaljo apylinkes, kol pasiekia Almeno San Bartolomeo ir Palacago administracinę ribą. Toliau palei tą ribą linija eina į pietus iki tilto per Borgonjos upelį, kuriuo priešsroviui eina iki tilto, esančio žemupyje nuo Palacago parapijos bažnyčios ir vedančio keliu į Brokjonę, paskui tuo pačiu upeliu priešsroviui veda iki tako, kuriuo į vakarus nuo Brokjonės kalno pasiekia kelią, vedantį iš to paties pavadinimo apylinkės į Valmoros kalną. Ji minėtu taku eina iki pat Palacago ir Pontidos komunų administracinės ribos, palei kurią iki ribos su Kaprino Bergamasko komuna. Nuo ten ji eina riba tarp tos komunos ir Pontidos iki valstybinio kelio, vedančio iš Bergamo į Leką, tada tuo keliu eina į rytus iki Pontidos vienuolyno ir kelio, vedančio iš vienuolyno į Kanto apylinkę. Tada ji eina keliu link Porčilės ūkio iki Pontidos ir Soto il Monte Džovani XXIII administracinės ribos, kuria seka, kol pasiekia ribą su Karviku. Nuo ten ji eina Karviką ir Pontidą skiriančia riba iki administracinės ribos su Vila d'Ada, o tada eina Vila d'Adą ir Pontidą skiriančia riba iki kelio, vedančio iš Odjago į Vila d'Adą. Tuo keliu praeina Vila d'Adą, Karviką, Bruziką, Džerole Katolarę, tada eina iš šio kelio vedančiu taku iki Pjanos apylinkės, iš kurios eina keliu iki Kamaitonės, seka iš Vila Gromo į Kamocalją vedantį kelią, kuriuo eina iki posūkio link Caza Rosos. Iš ten vietovės ribos linija pasisuka link Caza Rosos, o tada eina keliu ir žvyrkeliu į Mapelą. Nuo ten ji eina Mapelą ir Ambiverę jungiančiu keliu iki ribos su Palacago komuna, o tada eina Palacago ir Ambiverės riba iki Val San Martino kelio. Tada vietovės ribos linija tęsiasi keliu, vedančiu į Brugjerą ir Gromlongą, iki pat posūkio link Barakės apylinkės, į kurią pasisukusi linija toliau seka keliu per San Sosimą, Barcaną, Palacagą iki pat Palacagą ir Barcaną skiriančios ribos. Ji ta riba eina iki ribos su Almeno San Bartolomeo komuna, paskui palei Lezinos upelį iki komunos kelio, jungiančio Barcaną su Almeno San Bartolomeo, kuriuo eina iki Kvadrivijaus apylinkės. Nuo ten linija eina žvyrkeliu, kuriuo praeidama žemiau esančias Almeno San Bartolomeo kapines pasiekia Tornago upelį, palei kurį eina tol, kol pasiekia Brembo upę. Toliau ji tęsiasi palei Almės ir Paladinos komunų administracinę ribą, kol 281 m aukštyje susikerta su Gvizos upeliu. Iš čia ji toliau eina keliu ir kirsdama Sombreną bei praeidama 277 ir 275 m aukščio taškus bei Merletos ūkį pasiekia Morlanio ūkį, esantį beveik 287 m aukštyje. Iš čia linija eina Valbrembo ir Moco komunų administracine riba į vakarus, kol pasiekia

257 m aukščio tašką. Pasiekusi jį, linija tęsiasi į pietus palei kelią, praeidama 254 m aukščio tašką, Moco centrą, o tada 251 m aukščio tašką, kol pasiekia geležinkelio liniją „Bergamas–Ponte San Pjetras“. Šia geležinkelio linija ji tęsiasi į vakarus iki Bergamo stoties, esančios 248 m aukštyje. Tuomet ji tęsiasi šiaurės rytų kryptimi palei nebeveikiančią geležinkelio liniją (pažymėtą juoda punktyrine linija), kuri yra Serianos slėnyje ištiesto geležinkelio dalis, ir praėjusi 261, 269 ir 278 m aukščio taškus susikerta su Tore Boldonės ir Ranikos komunų administracine riba. Ji eina toliau šia riba, kol pasiekia Gvidanos drėkinimo kanalą, o nuo ten ji eina Ranikos ir Gorlės komunų riba, kol pasiekia Serijaus upę. Tada ji tęsiasi šiaurės rytų kryptimi naujuoju Skancorošatės keliu, kol prieina Borgonjos drėkinimo kanalą, kuriuo eina į pietryčius kirsdama 247 ir 250 m aukščio taškus. Pasiekusi žiedinį kelią, linija juo eina iki valstybinio kelio SS42 „Via del Tonale e della Mendola“. Tada vietovės ribos linija valstybiniu keliu SS42 eina į vakarus, kol susikerta su Albano Sant Alesandro ir Pedrengo komunų administracine riba. Palei šią ribą linija eina trumpai pietų kryptimi, kol pasiekia geležinkelio liniją „Bergamas–Breša“, kurią seka vakarų pusėn, kol susikerta su Komontės keliu. Palei šį kelią vietovės ribos linija tęsiasi pietų kryptimi, praeidama 246 m aukščio tašką ir Komontės apylinkę. Ties 7 km atkarpa ji susijungia su keliu, vedančiu į Bruzaportą ir Banjatiką, ir tęsiasi į pietryčius, praeidama 232 m aukščio tašką, Bruzaportą, 223 m aukščio tašką ir Banjatiką, kol 217 m aukštyje pasiekia kelią į Montelą. Ji tęsiasi keliu į Montelą šiaurės rytų kryptimi ir 222 m aukštyje kerta geležinkelio liniją „Bergamas–Breša“. Linija eina geležinkelio linija pietryčių kryptimi per 228 ir 227 m aukščio taškus iki Kerijaus upės (226 m aukštyje). Toliau palei Kerijaus upę ji tęsiasi į pietus, kol susikerta su autostrada „Bergamas–Breša“, kuriuo eina pietryčių kryptimi, kol 201 m aukštyje susikerta su geležinkeliu „Bergamas–Breša“. Iš čia riba tęsiasi į pietryčius geležinkelio linija „Bergamas–Breša“, kol pasiekia Bergamo ir Brešos provincijas skiriančią ribą. Šia riba ji tęsiasi į šiaurę iki pat tilto per Oljo upę Sarniko komunoje, esančioje beveik 188 m aukštyje. Iš ten linija rytų kryptimi eina Izeo ežero pakrante, Bergamo provincijoje, kol pasiekia Rino upelio žiotis Predorės komunoje, kur ir prasidėjo. Minėtai teritorijai nepriklauso šios dvi teritorijos:

1) Palacago kapinėse prasidedanti linija eina keliu link Brokjonės apylinkės iki tilto, kurį kirtusi tęsiasi keliu į Monte Piką, kol jį pasiekia. Tada linija eina keliu, vedančiu į Posvoltos ūkį, po to keliu, vedančiu į Montebelą, o paskui eina Borgonjos upeliu pasroviui iki pat Barcanos ir Palacago ribos, kuria eina tol, kol pasiekia ribą su Almeno San Bartolomeo, tada Lezinos upeliu priešsroviui tęsiasi iki pat Karoso apylinkės ir grįžta į Palacago kapines.

2) Ties Mapelo ir Ambiverės komunų riba prasidedanti linija eina keliu, jungiančiu šias dvi gyvenvietes, iki pat Ambiverės ir Palacago komunų ribos, paskui palei šių komunų ribą linija tęsiasi iki pat Barakino, tada keliu, vedančiu į Brugjerą, Gromlongą ir Čerkjerą, ir Vale San Martino keliu iki Pontidos vienuolyno. Linija susikerta su keliu į Kanto apylinkę iki 357 m aukščio taške, tada eina keliu ir žvyrkeliu palei kalvagūbrį, skiriantį Vale San Martiną ir Val di Džerą iki pat kelio Kanto link. Eidama šiuo keliu, ji pasiekia tą apylinkę ir paskui tęsiasi keliu nuo Kanto iki Porčilės ūkio, po to visų pirma pasiekia Pontidos ir Soto il Monte Džovani XXIII komunų administracinę ribą, paskui – Mapelo ir Ambiverės, kol grįžta į kelią „Mapelas–Ambiverė“.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

SKVN „Valcalepio“

Gamtiniai veiksniai

Šiaurėje geografinė vietovė ribojasi su Bergamo Alpėmis, rytuose – su Izeo ežeru, o vakaruose – su Kanto kalnu, ir iš esmės yra kalvota. Pagrindinės Bergamo kalvų geologinės formacijos: Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, tipiška Sass de la Luna (arba Pietra di Luna) ir kalkinga Sass de la Luna formacija, smulkiagrūdžiai turbiditai, viršutinės juodųjų pelitų uolienos, raudonieji pelitai, Pontidos rudžemis, Sarniko smiltainis, Kredaro uoliena, Bergamo rudžemis, frangipanas ir sąnašiniai dirvožemiai. Bendrai kalbant, skalūnų ir molingi dirvožemiai vyrauja kalvotoje vietovėje į šiaurės vakarus nuo Bergamo, o įvairios, daugiausia molingos ir klinčių formacijos – palei kalvotus šlaitus į rytus link Izeo ežero.

Bergamo vietovėje vyrauja trys pagrindinės klimato zonos: vakarinių kalvų, rytinių kalvų ir Treskore Balnearijaus vietovės (slėnio).

Žmogiškieji veiksniai

„Žemės ūkio požiūriu Bergamas buvo vyno gamybos miestas. Beveik keturis penktadalius žemės ūkio paskirties žemės iki XI a. pabaigos sudarė vynuogynai. <…> Netgi visai netoli miesto, jo prieigose, buvo daugiau vynuogynų nei vidutiniškai: beveik trečdalis kaimo vietovių buvo naudojama vynui gaminti“, Tame pačiame Janut, J. tekste apie Bergamo (568-1098) rašoma, kad vynmedžiams (*vinea*) skiriama daugiau žemės nei kitoms kultūroms (*campus*).

„Joks kitas kalnas nėra tau toks brangus, linksmasis Bakchai“, Del Brolo, M., „Liber Pergaminus“, 1100–1112 m. „Žemė čia labai derlinga ir iš jos gaminami puikūs vynai <…>“, Sansovino, F., „Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia“, 1575 m. „<…> savo kokybe šios vietovės vynai nenusileidžia nė vienai iš kaimyninių vietovių. Brembo ir Serijaus slėniai buvo nusėti vynuogynų, kuriuose buvo gaminami puikūs raudonieji ir baltieji vynai, paruošiami per metus ir puikiai išsilaikantys dešimtmetį“, Bacci, A., „Storia dei Vini d'Italia“, 1596 m. „<…> Šioje vietovėje gausu puikių vynų, kaštonų, mėsos, sūrio, sviesto…“, Bisaccioni, M., „Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo“, 1664 m. Quinzani teigimu, daugelyje seniai sudarytų pardavimo sutarčių minima vynmedžiais apsodinta žemė, taigi galima spręsti, kaip anais laikais buvo gaminamas vynas ir kaip jis buvo naudojamas atsiskaitymams. „<…> 1187 m. Romos teismo nutartimi, kai Almeno dvaras buvo perleistas Bergamo vyskupui, Atonė nustatė sąlygą, kad vyskupas Šv. Aleksandro kanauninkams kasmet padovanotų keturis kastruotus avinus, vyno, duonos, miltų ir kiaušinių, kad po Velykų būtų galima gaminti raviolius <…>“, Ronchetti, G., „Memorie“. Marengoni tvirtina, kad „vynas sukuriamas iš aplinkos ir žmogaus įgūdžių sąjungos: taigi buvo akivaizdu, kad Bergamo kalvose ūkininkaujantys vynuogių augintojai anksčiau ar vėliau ims gaminti tokius vynus kaip „Valcalepio“ ir „Moscato di Scanzo“. Apie tai, kaip Bergamo gyventojai augino vynuoges, XIV a. rašė Pier dè Crescenzi savo veikale „Opus Ruralium Commodorum“. Kad Bergamo gyventojai labai vertino vyną, patvirtina tarp gvelfų ir gibelinų kilęs ginčas dėl to, kiek apiplėšdami gibelinų valdomą Skanco miestą gvelfai pavogė vežimų (anot gibelinų vežimų buvo 98, o gvelfų teigimu – 60). 1398 m. vasario 27 d. šį klausimą nagrinėjo metraštininkas Castello Castelli savo veikale „Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407“. 1569 m. Brešos gyventojas Agostino Gallo savo knygos „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa“ skyriuje „Kaip puikiai Bergamo apylinkėse sodinami vynmedžiai“ aprašė puikias vynmedžių auginimo technikas. Luciano Malachini savo knygoje „Aspetti geo-morfologici della Val Calepio“ (Geomorfologiniai Kalepijaus slėnio aspektai) teigia, kad: „Geras Bergamo gyventojas, paprašytas apibūdinti Kalepijaus slėnį, tikrai užsimintų apie ten gaminamus vynus. Iš tiesų kalvų šlaituose auginami vešlūs vynuogynai, kurie, nors ir nėra tokie garsūs kaip kitose vietovėse, kur vyksta gausesnė prekyba, yra ne ką prastesnės kokybės“. Dr. Bruno Marengoni taip pat rašė apie Bergamo regiono vynuogininkystės istoriją, be kita ko, tuo pačiu pavadinimu pavadintoje savo esė anksčiau minėtame Quinzani tekste: „<…> Daugelis vynuogių auginimo regionų savo senoviškumu gali varžytis su Bergamo regionu.

Kai kurie iš jų netgi pranoksta jį savo išeiga. Tačiau tik keletas jų gali pasigirti tokia didele ilgainiui pasiektos kokybės pažanga.“

SKVN „Valcalepio“ žymimi vynai dėl skirtingų produkto rūšių ir jas sudarančių vynuogių veislių pasižymi specifinėmis juslinėmis savybėmis, aprašytomis specifikacijos 6 straipsnyje, dėl kurių juos galima aiškiai identifikuoti ir išskirti pagal jų geografinę aplinką.

SKVN produkto rūšių kokybę ir juslines savybes lemia geografinė aplinka, taip pat ir visą gamybos procesą veikiantys žmogiškieji veiksniai. Bergamo regiono dirvožemio savybės, klimatas ir tradiciniai agronomijos bei vyno gamybos metodai suteikia šiems vynams savitų savybių. Analitiniu ir jusliniu požiūriu šie vynai pasižymi būdingomis vynuogių veislių, iš kurių jie pagaminti, savybėmis, nulemtomis jų auginimo aplinkos ir klimato.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

—

Nuoroda į produkto specifikaciją

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