C/2025/5641

20.10.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5641)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Valcalepio”

PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Valcalepio”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Apstiprināts, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajiem noteikumiem.

Turklāt šis grozījums atbilst “standarta grozījuma” definīcijai, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo uz to neattiecas neviens no minētās regulas 24. panta 3. punktā norādītajiem gadījumiem.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

1. *Ir norādīts termins “Riserva”*

Termins “Riserva” jau ir izmantots specifikācijā un ir rezervēts “Valcalepio rosso” vīniem, kuriem ir augstākas minimālās spirta satura (tilp. %) un izturēšanas vērtības, kā arī atšķirīgas īpašības, kad tos nodod patēriņam. Lai palielinātu informētību par “Riserva”, tiek ierosināts to izcelt kā īpašu veidu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 2., 4. un 5. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīndarības metodes. Maksimālais ražas iznākums".

2. *"Valcalepio rosso" ražošanā izmantoto vīnogu šķirņu kombinācijas grozījums*

Priekšlikums paredz mainīt "Valcalepio rosso" ražošanā izmantoto šķirņu kombināciju, mainot "Merlot" un "Cabernet sauvignon" attiecību par labu "Merlot". Minimālais "Cabernet sauvignon" procentuālais daudzums samazinās no 25 % līdz 10 %, un maksimālais "Merlot" procentuālais daudzums palielinās no 75 % līdz 90 %. Šis grozījums ir nepieciešams, lai ierobežotu grūtības, kas saistītas ar "Cabernet sauvignon" lielo uzņēmību pret kokaugu slimībām (jo īpaši *esca*), kas augus katru gadu padara arvien neproduktīvākus, kā rezultātā palielinās ražas zaudēšanas gadījumu skaits, vīna dārzu ar nevienmērīga vecuma vīnkokiem izplatība un saistītās tehniskās un ekonomiskās problēmas. Ierosināts arī paredzēt iespēju izmantot līdz 15 % citu vietējo šķirņu ("Franconia", "Incrocio Terzi" un "Merera") vai ar vietējām tradīcijām saistītās šķirnes ("Rebo"), lai stiprinātu saikni ar vietējo apgabalu. Viena iespēja tiem ražotājiem, kas vēlas maisījumam saglabāt starptautisku raksturu, ir šīs 15 % neobligātās kvotas ietvaros izmantot "Petit verdot". Šīs izmaiņas, kā to apstiprina konsorcija rīkotās degustācijas sesijas, būtiski nemaina vīna profilu, kas tādējādi joprojām ir atpazīstams.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīna vīnogu šķirnes".

3. *"Valcalepio rosso Riserva" ražošanā izmantoto vīnogu šķirņu kombinācijas grozījums*

Priekšlikums paredz mainīt "Valcalepio rosso Riserva" ražošanā izmantoto šķirņu kombināciju, mainot "Merlot" un "Cabernet sauvignon" attiecību par labu "Merlot". Minimālais "Cabernet sauvignon" procentuālais daudzums samazinās no 25 % līdz 10 %, un maksimālais "Merlot" procentuālais daudzums palielinās no 75 % līdz 90 %. Šis grozījums ir nepieciešams, lai ierobežotu grūtības, kas saistītas ar "Cabernet sauvignon" lielo uzņēmību pret kokaugu slimībām (jo īpaši *esca*), kas augus katru gadu padara arvien neproduktīvākus, kā rezultātā palielinās ražas zaudēšanas gadījumu skaits, vīna dārzu ar nevienmērīga vecuma vīnkokiem izplatība un saistītās tehniskās un ekonomiskās problēmas.

"Riserva" ražošanā nav atļauts izmantot citas vīnogu šķirnes, kā tas ir "Valcalepio Rosso" gadījumā, nolūkā saglabāt "starptautiskākus" "Bordeaux" veida maisījumus un atšķirtu to no "Valcalepio rosso".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu.

4. *"Valcalepio Moscato Passito" ražošanā izmantoto vīnogu šķirņu kombinācijas grozījums*

Ir ierosināts mainīt "Valcalepio Moscato Passito" ražošanā izmantoto šķirņu kombināciju, samazinot "Moscato" minimālo daudzumu no 100 % līdz 85 % un ieviešot 15 % kvotu citu vīnogu šķirņu izmantošanai, kuras atļauts audzēt Lombardijas reģionā. Tas sniedz iespēju organoleptiskajā profilā ieviest jaunas nianses, lai padarītu šos vīnus savdabīgākus, jo īpaši attiecībā uz *DOCG* "Moscato di Scanzo", un vajadzības gadījumā dotu ražotājiem iespēju nedaudz palielināt ražošanu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu.

5. *Svītrota atsauce uz galvenokārt silīcija māla augsnēm*

Parasti visā "Valcalepio" ražošanas apgabalā ir mālainas augsnes, tāpēc atsauce uz silīcija māla augsnēm šķiet nevajadzīga un vienkāršošanas nolūkā ir ierosināts to svītrot.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

6. *Vīnogu audzēšanas maksimālā augstuma palielināšana*

Visām sarkanajām vīnogām audzēšanas maksimālo augstumu palielina no 500 m līdz 600 m virs jūras līmeņa un "Chardonnay", "Pinot bianco" un "Pinot grigio" – no 600 m līdz 700 m virs jūras līmeņa.

Audzēšanas apgabals ir jāpārceļ augstāk virs jūras līmeņa, kur vasarā parasti ir vēsāka temperatūra. Šis grozījums ir nepieciešams, lai mazinātu globālās sasilšanas radītās problēmas, kas var paātrināt vīnkoku fizioloģiskos procesus, izraisot stresu un misas analītisko un organoleptisko īpašību pasliktināšanos. Šī ietekme ir vēl izteiktāka zemākā augstumā virs jūras līmeņa.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

7. *Precizējums par iespēju izmantot ārkārtas apūdeņošanu*

Tiek uzskatīts, ka tas ir jāprecizē, lai gan šī iespēja ir paredzēta tiesību aktos.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

8. *"Valcalepio Riserva" ražošanā izmantoto vīnogu maksimālā ražas iznākuma no hektāra ieviešana un "Valcalepio bianco" un "Valcalepio Moscato Passito" ražošanā izmantoto vīnogu maksimālā ražas iznākuma no hektāra palielināšana*

Tā kā ir izcelts "Valcalepio Riserva" veids, ir precizēts maksimālais vīnogu ražas iznākums no hektāra (9 tonnas/ha), kas ir mazāks nekā "Valcalepio rosso" (pašlaik arī "Riserva" ražošanā izmantoto vīnogu ražas iznākums ir tāds pats), lai nostiprinātu domu, ka "Riserva" ir jābūt augstākās kvalitātes vīnkoku un vīnogu izlasei, sākot jau no vīna dārza.

"Valcalepio bianco" ražošanā izmantoto vīnogu maksimālo ražas iznākumu ir ierosināts palielināt no 9 līdz 10 tonnām no hektāra, lai veicinātu augstāka skābuma līmeņa saglabāšanu, kas līdz ar temperatūras paaugstināšanos parasti samazinās un kas ir īpaši svarīgi baltvīniem, lai nodrošinātu to svaigumu un baudījumu no šā dzēriena.

"Valcalepio Moscato Passito" ražošanā izmantoto vīnogu maksimālo ražas iznākumu ir ierosināts palielināt no 6,5 līdz 7 tonnām no hektāra. Šā palielinājuma rezultātā vīnogu izspiešanas iznākums tiek samazināts (no 40 % līdz 35 %). Šis grozījums nodrošina iegūtās misas kvalitātes paaugstināšanos un galīgā vīna iznākuma no katras apgabala vienības vispārēju samazināšanos.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīndarības metodes. Maksimālais ražas iznākums".

9. *"Valcalepio Riserva" vīndarības iznākuma ieviešana un "Valcalepio Moscato passito" vīndarības iznākuma samazināšana*

Tā kā ir izcelts "Valcalepio Riserva" veids, ir norādīts, ka vīndarības iznākums ir 70 %.

Palielinot vīnogu ražas iznākumu par pieciem centneriem, "Valcalepio Moscato passito" vīndarības iznākums ir samazināts no 40 % līdz 35 %.

Šis grozījums padara specifikāciju atbilstošāku situācijai vīna pagrabā. Šim vīna veidam vīndarības iznākums parasti ir no 30 % līdz 35 %.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

10. *Pārpalikumu paredzētais izmantojums*

Ir norādīts "Valcalepio bianco" un "Valcalepio rosso" pārpalikumu paredzētais izmantojums. Daudzumu, kas pārsniedz 70 % un nepārsniedz 75 %, var pārklasificēt par produktu ar tipisko ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (*Identificazione Geografica Tipica – IGT*) "Bergamasca".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

11. *Datuma maiņa attiecībā uz "Valcalepio Moscato passito" nodošanu patēriņam*

Datums, kurā "Valcalepio Moscato passito" nodod patēriņam, ir mainīts no 12. maija uz 1. aprīli.

Datuma pārcelšana nedaudz uz priekšu neietekmē vīna organoleptisko profilu, bet atvieglo darbību no tirdzniecības viedokļa.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīndarības metodes. Īpašās vīndarības metodes".

12. *"Valcalepio Moscato passito" veida ķīmisko, fizikālo un organoleptisko parametru izmaiņas*

Atsauce uz "vieglu mandeļu pēcgaršu" ir svītrota, lai apraksts būtu vairāk pielāgots pašlaik tirgū esošo vīnu profilam.

Atsauces uz minimālo spirta saturu (tilp. %) un maksimālo atlikumcukuru saturu ir svītrotas, lai ražotājiem nodrošinātu lielāku interpretācijas brīvību.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīna(-u) apraksts".

13. *Ierobežojumu atcelšana attiecībā uz aizvaru veidiem un pudeļu veidiem un "Valcalepio Moscato passito" maksimālā iepildīšanas tilpuma palielināšana*

Var izmantot alternatīvas tradicionālajiem korķa aizvariem un jebkādu pudeles formu. Tādējādi ir nodrošināta lielāka interpretācijas un tirdzniecības brīvība.

Turklāt "Valcalepio Moscato passito" maksimālais iepildīšanas tilpums ir palielināts no 0,75 līdz 3 litriem, piedāvājot vairāk iespēju patēriņam un lielāku tirdzniecības brīvību.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu.

14. *Norāžu atjaunināšana attiecībā uz kontroles iestādēm*

Pēc grozījumiem, kas Regulā (ES) Nr. 1308/2013 izdarīti, stājoties spēkā Regulai (ES) 2024/1143, produkta specifikācijas obligātais saturs vairs neietver to iestāžu vai struktūru nosaukumus un adreses, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijas noteikumiem, un to pilnvaras.

Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 40. panta 1. punktu dalībvalstīm ir jāpublisko šīs regulas 39. panta 3. punktā minēto kompetento iestāžu, deleģēto struktūru nosaukumi un adreses un fizisko personu vārdi un uzvārdi un adreses katram ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētam produktam un jāatjaunina šī informācija.

Tāpēc punkts, kurā bija iekļautas atsauces uz kontroles iestādi, ir grozīts, aizstājot šo informāciju ar atsauci uz publikāciju dalībvalsts kompetentās iestādes oficiālajā tīmekļa vietnē.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

15. *Produkta specifikācijas formāli grozījumi*

Produkta specifikācijas punktos ir veikti formāli grozījumi.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Valcalepio

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

4.1. *"Valcalepio bianco"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: maiga, savdabīga. Garša: sausa, harmoniska, savdabīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): —

4.2. *"Valcalepio rosso"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: intensīva, patīkama, savdabīga.

Garša: sausa, pilnestīga, harmoniska, noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,00 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): —

4.3. *"Valcalepio Rosso Riserva"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, kas tuvojas granātsarkanai.

Smarža: ēteriska, intensīva, savdabīga. Garša: sausa, pilnestīga, samtaina, harmoniska, noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): —

4.4. *"Valcalepio Moscato passito"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, kas var sliekties uz ķiršsarkanu ar granātsarkanām niansēm.

Smarža: maiga, aromātiska, intensīva, savdabīga.

Garša: salda, patīkama, harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 17,00 %.

Minimālais atlikumcukuru saturs: 30,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Minimālais izturēšanas periods: "Valcalepio rosso"

Īpašā vīndarības metode

Ar ACVN "Valcalepio rosso" apzīmēts vīns pirms nodošanas patēriņam ir obligāti jāiztur vismaz vienu gadu, arī vismaz trīs mēnešus koka mucās, sākot no tā gada 1. novembra, kurā novāktas vīnogas.

2. Minimālais izturēšanas periods: "Valcalepio rosso riserva"

Īpašā vīndarības metode

"Valcalepio Riserva" vīns pirms nodošanas patēriņam ir obligāti jāiztur vismaz trīs gadus, arī vismaz vienu gadu ozolkoka mucās. To var nodot patēriņam, sākot no 1. novembra trešajā gadā pēc ražas novākšanas.

3. Minimālais izturēšanas periods: "Valcalepio Moscato passito"

Īpašā vīndarības metode

"Valcalepio Moscato passito" vīnu nedrīkst nodot patēriņam pirms 1. aprīļa otrajā gadā pēc vīnogu novākšanas gada.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. ACVN "Valcalepio bianco"

10 000 kg vīnogu no hektāra

2. ACVN "Valcalepio rosso"

10 000 kg vīnogu no hektāra

3. ACVN "Valcalepio rosso riserva"

9 000 kg vīnogu no hektāra

4. ACVN "Valcalepio Moscato passito"

7 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogām, kas paredzētas ar ACVN "Valcalepio" apzīmēto vīnu ražošanai, jābūt audzētām šādā apgabalā: sākot no *Rino* strauta ietekas, kas ietek *Iseo* ezerā *Predore* pašvaldībā, robežlīnija virzās augšup pa straumi līdz ceļam, kurš ved uz *I Vasti*. Tā virzās pa šo ceļu rietumu virzienā līdz pat *Duago* ielejai, šķērsojot 340, 504 un 501 m augstumu virs jūras līmeņa. Tad tā virzās pa ceļu gar pakalna malu, līdz sasniedz *Sarnico* un *Predore* pašvaldību administratīvo robežu. Tā turpinās pa ceļu līdz pat *Canola* ielejai un pēc tam, neilgu laiku pavirzoties uz augšu ielejas pusē līdz 225 m kontūrlīnijai, virzās pa šo kontūrlīniju, līdz sasniedz ceļu uz *La Forcella* netālu no *Villaggio Holiday*. No šejienes robežlīnija virzās pa ceļu uz *La Forcella* līdz pat 398 m augstumam virs jūras līmeņa. Tad tā saplūst ar pašvaldības ceļu, šķērsojot administratīvo robežu starp *Sarnico* un *Viadanica* pašvaldībām un sasniedzot 360 m augstumu. No šīs vietas tā virzās uz ziemeļiem līdz pat *Valle Maggiore* 333 m augstumā. Tad tā pagriežas uz dienvidaustrumiem, virzoties pa ceļu uz *Scotti*, *Riva* un *Case Rasetti*, un tad turpinās līdz *Guerna* strautam gandrīz 308 m augstumā. Tā virzās pa strautu augšup pa straumi cauri *Ambrogi*, *Forno* un *Dumengoni*, pirms sasniedz *Segrone Basso*. Šeit tā virzās pa ceļu rietumu virzienā, līdz sasniedz 500 m augstumu uz *Colli di San Fermo* ceļa, kas turpina vest dienvidrietumu virzienā līdz pat 548 m augstumam. Tad tā virzās pa zemes ceļu līdz 576 m augstumam *Costa* apvidū un sasniedz *Rio Valle Fienile Biboli* 604 m augstumā. No šā punkta robežlīnija virzās pa ceļu *Mascherpigna* virzienā, līdz sasniedz *Col Croce* 669 m augstumā un administratīvo robežu starp *Foresto Sparso* un *Berzo San Fermo* pašvaldībām. Tā virzās pa robežu līdz pat *Campo Alto*, tad pa administratīvo robežu starp *Entratico* un *Berzo San Fermo* pašvaldībām un tad starp *Entratico* un *Borgo di Terzo* līdz pat *Cherio* upei. Tā seko upei lejup pa straumi līdz tās satekai ar *Bragazzo* strautu. Tā virzās augšup pa strautu līdz *Costa* apvidum, kur tā saplūst ar ceļu gar pakalna malu virs *Redonina*, šķērsojot *Luzzana* un *Trescore Balneario* pašvaldību administratīvo robežu, un pēc tam turpinās līdz *Madonna del Mirabile*, šķērsojot 482 m augstumu, un līdz *La Piazzola* strautam 412 m augstumā. No *Madonna del Mirabile* robežlīnija virzās pa kontūrlīniju 400 m augstumā līdz pat *Val di Carpan*, turpinās rietumu virzienā pa ceļu uz *Sant'Ambrogio* un šķērso administratīvo robežu starp *Trescore Balneario* un *Cenate Sopra* pašvaldībām, lai tad saplūstu ar zemes ceļu uz *Cascina Zagni*. No turienes tā ziemeļu virzienā virzās pa ceļu uz *Cop* strautu, tad, šķērsojot 620 m augstumu un 508 m augstumu *Plasso* un *Foppa* apvidos, tā nonāk *Calchera* ielejas apakšā. Tad tā turpinās pa ceļu, kas ved caur *Locanda* 398 m un 454 m augstumā, lai sasniegtu *Ca' Pessina* (537 m augstumā). No šejienes tā virzās pa ceļu, kas cauri *Pian Bianchet* 583 m un 686 m augstumā šķērso administratīvo robežu starp *Cenate Sopra* un *Scanzorosciate* pašvaldībām līdz 502 m augstumam. Šajā punktā robežlīnija pagriežas uz rietumiem, lai saplūstu ar esošu ceļu, kas šķērso administratīvo robežu starp *Scanzorosciate* un *Nembro* pašvaldībām, līdz sasniedz 633 m augstumu. Pagriežoties uz ziemeļrietumiem, tā saplūst ar ceļu, kas ved uz tiltu pāri *Serio* upei, un virzās pa šo ceļu visu administratīvās robežas daļu starp *Nembro* un *Villa al Serio* pašvaldībām, līdz sasniedz administratīvo robežu starp *Nembro* un *Alzano Lombardo* pašvaldībām. Tā virzās pa šo robežu uz ziemeļiem līdz 378 m augstumam, tad pagriežas uz rietumiem līdz 698 m augstumam, kur tā pagriežas uz dienvidiem, līdz sasniedz *Cascina Frontale*. No šī punkta robežlīnija virzās pa *Alzano–Lonno* zemes ceļu *Mottarello* virzienā un pēc tam pa ceļu uz *Brumano*, pa kuru tā virzās uz ziemeļiem līdz

559 m augstumam, kur tā virzās pa ceļu, kas sākas 559 m augstumā un šķērso *Nese* ieleju, lai sasniegtu 551 m augstumu. Pēc tam tā virzās pa nesen uzbūvēto ceļu uz *Monte di Nese* līdz ceļu krustojumam, kas ved uz *Olera*. No turienes tā turpinās līdz pat *Stocchi* pa *Olera–Busa* ceļu. Netālu no *Stocchi* tā virzās pa administratīvo robežu starp *Ponteranica* un *Alzano Lombardo* un turpinās pa robežu starp *Ponteranica* un *Ranica* un tad pa robežu starp *Ponteranica* un *Torre Boldone* līdz 657 m augstumam, kur tā saplūst ar zemes ceļu uz *Ca' della Maresana*. No šā apvidus tā virzās pa ceļu, kas, šķērsojot 486 m un 437 m augstumu, nonāk pie *Morla* strauta. Tā virzās augšup pa straumi līdz 558 m augstumam (*Buso della Porta*), kur turpina virzīties pa esošo ceļu līdz pat *Castello della Moretta*, pēc tam turpinoties uz ziemeļaustrumiem pa zemes ceļu, kas ved uz *Ca' del Latte*. Tad tā virzās pa līniju, kas, ejot garām *Roccolo* un šķērsojot robežu starp *Ponteranica* un *Sorisole* 760 m augstumā, sasniedz 644 m augstumu *Comunelli Catene Val di Bareden* apvidū un tad turpinās līdzās ielejas ceļam līdz pat *Botta* 524 m augstumā. No 524 m augstuma robežlīnija turpina virzīties pa ceļu, kas, ejot garām *Monti della Calchera*, sasniedz *Colle Barbino* zemes ceļu, pa kuru tā virzās līdz 432 m augstumam. No šā augstuma robežlīnija neilgu laiku seko kontūrlīnijai 432 m augstumā līdz pat administratīvajai robežai starp *Sorisole* un *Villa d'Almé* pašvaldībām, kur tā sasniedz un pēc tam virzās pa ceļu, kas, vedot garām *Foresto Secondo*, *Piazzola* un *Cascina Belvedere* apvidiem, nonāk *Bruntino Alto*. Tad tā seko līnijai līdz *Algua* akveduktam 368 m augstumā. Tā virzās pa akveduktu līdz pat *Ventolosa*, kur tā neilgu laiku virzās pa *Valle Brembana* ceļu līdz krustojumam, kas ved uz *Valle Imagna*. Tā turpinās pa šo ceļu, līdz sasniedz *Brembo* upi un administratīvo robežu starp *Almenno San Salvatore* un *Villa d'Almé*. Tā virzās pa robežu augšup pa *Brembo* upi līdz satecei ar *Imagna* strautu, kur tā sasniedz robežu starp *Almenno San Salvatore* un *Ubiale Clanezzo*, pa kuru tā virzās, līdz tiek sasniegta robeža starp *Strozza* un *Ubiale Clanezzo*. Pēc tam tā turpinās pa administratīvo robežu starp *Strozza* un *Almenno San Salvatore*, līdz tā sasniedz un virzās pa esošo *Ca' Madonnina* ceļu. Tā šķērso robežu starp *Almenno San Salvatore* un *Almenno San Bartolomeo* un virzās cauri *Ca' Puricchio*, *Albelasco*, *Cageroli* un *Camutaglio* apvidiem, līdz sasniedz administratīvo robežu starp *Almenno San Bartolomeo* un *Palazzago*. Pēc tam tā turpina virzīties pa šo robežu uz dienvidiem līdz tiltam pār *Borgogna* strautu, pa kuru tā virzās augšup pa straumi līdz tiltam, kas atrodas lejup pa straumi no *Palazzago* pagasta baznīcas uz ceļa, kas ved uz *Brocchione*, tad tā virzās pa pašu strautu augšup līdz ceļam, kas uz rietumiem no *Monte Brocchione* sasniedz ceļu, kas ved no tāda paša nosaukuma apvidus līdz *Monte Valmora*. Tā virzās pa iepriekš minēto ceļu līdz pat *Palazzago* un *Pontida* pašvaldību administratīvajai robežai un pēc tam pa robežu starp šīm pašvaldībām līdz pat *Caprino Bergamasco* pašvaldības robežai. No turienes tā virzās pa robežu starp šo pašvaldību un *Pontida* līdz galvenajam ceļam no *Bergamo* uz *Lecco*, tad pa šo ceļu virzās uz austrumiem līdz *Pontida* klosterim un pa ceļu, kas ved no klostera līdz *Kanto* apvidum. Pēc tam tā virzās pa ceļu virzienā uz *Cascina Porcile* līdz administratīvajai robežai starp *Pontida* un *Sotto il Monte Giovanni XXIII*, un tad tā virzās pa šo robežu līdz robežai ar *Carvico*. No turienes tā virzās pa robežu starp *Carvico* un *Pontida* līdz pat administratīvajai robežai ar *Villa d'Adda* un tad līdz robežai starp *Villa d'Adda* un *Pontida* līdz pat ceļam, kas ved no *Odiago* uz *Villa d'Adda*. Tā virzās pa šo ceļu līdz pat *Villa d'Adda–Carvico–Brusicco–Gerole Catolare* un pēc tam līdz ceļam, kas no šī ceļa ved līdz *Piana* apvidum, no kura tā virzās pa ceļu, kas ved no šī apvidus uz *Camaitone*, līdz ceļam no *Villa Gromo* uz *Camozzaglio* un pēc tam līdz pagriezienam uz *Ca' Rossa*. No turienes tā virzās uz *Ca' Rossa* un pēc tam pa ceļu un zemes ceļu uz *Mapello*. No turienes tā virzās pa ceļu no *Mapello* uz *Ambivere* līdz pat robežai ar *Palazzago* pašvaldību un tad līdz robežai starp *Palazzago* un *Ambivere* līdz pat *Val San Martino* ceļam. Tad robežlīnija turpinās pa ceļu uz *Brughiera* un *Gromlongo* līdz pat pagriezienam uz *Baracche* apvidu, kur tā pagriežas uz šo apvidu un virzās pa ceļu, kas ved uz *San Sosimo–Barzana–Palazzago*, līdz pat robežai starp *Palazzago* un *Barzana*. Tā virzās pa šo robežu līdz pat robežai ar *Almenno San Bartolomeo* pašvaldību un tad pa *Lesina* strautu līdz pat *Barzana–Almenno San Bartolomeo* pašvaldību ceļam, pa kuru tā virzās līdz *Quadrivio* apvidum. No turienes tā virzās pa zemes ceļu, kas ved gar *Almenno San Bartolomeo* kapsētu, un sasniedz *Tornago* strautu, pa kuru tā virzās līdz *Brembo* upei. Pēc tam tā turpinās gar administratīvo robežu starp *Almé* un *Paladina* pašvaldībām, līdz sasniedz *Guisa* strautu 281 m augstumā. No turienes tā turpinās pa ceļu, kas, šķērsojot *Sombreno* un 277 m un 275 m augstumu un virzoties gar *Cascina Merleta*, nonāk *Cascina Morlani* gandrīz 287 m augstumā. No turienes tā virzās pa administratīvo robežu starp *Valbrembo* un *Mozzo* pašvaldībām rietumu virzienā līdz 257 m augstumam. No šā punkta tā turpinās uz dienvidiem pa ceļu, virzoties garām 254 m augstumam un tad cauri *Mozzo* centram, garām 251 m augstumam un nonākot pie *Bergamo–Ponte San Pietro* dzelzceļa līnijas. Tā turpinās uz rietumiem pa dzelzceļa līniju līdz pat *Bergamo* stacijai 248 m augstumā. Pēc tam tā turpinās uz ziemeļaustrumiem pa dzelzceļa līniju, kuras ekspluatācija ir pārtraukta (marķēta ar melnu pārtraukto līniju) un kas ir daļa no *Valle Seriana* dzelzceļa līnijas, kas, šķērsojot 261 m, 269 m un 278 m augstumu, sasniedz *Torre Boldone* un *Ranica* pašvaldību administratīvo robežu. No turienes tā turpinās pa šo robežu, līdz sasniedz *Guidana* apūdeņošanas kanālu, no kurienes tā virzās pa *Ranica* un *Gorle* pašvaldību robežu, līdz sasniedz *Serio* upi. Pēc tam tā turpinās uz ziemeļaustrumiem pa jauno *Scanzorosciate* ceļu, līdz sasniedz *Borgogna* apūdeņošanas kanālu, pa kuru tā virzās uz dienvidaustrumiem, šķērsojot 247 m un 250 m augstumu. Tā sasniedz apvedceļu un virzās pa to līdz pat ceļam SS42, *Via del Tonale e della Mendola*. No šā punkta robežlīnija virzās pa SS42 rietumu virzienā, līdz tā sasniedz administratīvo robežu starp *Albano Sant'Alessandro* un *Pedrengo* pašvaldībām. Pēc tam tā īsu laiku virzās pa šo robežu uz dienvidiem, līdz tā sasniedz *Bergamo–Brescia* dzelzceļa līniju. Tā turpinās pa dzelzceļa līniju rietumu virzienā līdz *Comonte* ceļam. No šā punkta robežlīnija turpinās pa šo ceļu uz dienvidiem, šķērsojot 246 m augstumu un *Comonte* apvidu. Tā sasniedz *Brusaporto* un *Bagnatica* ceļu 7. kilometrā un turpinās uz dienvidaustrumiem pa šo ceļu, šķērsojot 232 m augstumu, *Brusaporto*, 223 m augstumu un *Bagnatica* un tad sasniedzot ceļu uz *Montello* 217 m augstumā. Tā turpinās uz ziemeļaustrumiem pa ceļu, kas ved uz *Montello*, un šķērso *Bergamo–Brescia* dzelzceļa līniju 222 m augstumā. Tā virzās pa dzelzceļa līniju dienvidaustrumu virzienā, šķērsojot 228 m un 227 m augstumu, līdz sasniedz *Cherio* upi (226 m augstumā). Pēc tam tā turpinās uz dienvidiem pa *Cherio* upi, līdz tā sasniedz *Bergamo–Brescia* automaģistrāli, pēc tam virzoties pa automaģistrāli uz dienvidaustrumiem, līdz nonāk līdz *Bergamo–Brescia* dzelzceļa līnijai 201 m augstumā. No turienes robežlīnija turpinās uz dienvidaustrumiem pa *Bergamo–Brescia* dzelzceļa līniju, līdz tā sasniedz *Bergamo* un *Brescia* provinču robežu. No šā punkta tā turpinās uz ziemeļiem pa šo

robežu līdz tiltam pār *Oglio* upi *Sarnico* pašvaldībā gandrīz 188 m augstumā. No turienes tā virzās austrumu virzienā pa *Iseo* ezera krasta līniju *Bergamo* provincē līdz *Rino* ietekai, kas atrodas *Predore* pašvaldībā, kur tā sākās. No iepriekš minētā apgabala izslēdz divus tālāk tekstā aprakstītos apgabalus.

1. No *Palazzago* kapsētas līnija, kas virzās pa ceļu uz *Brocchione* apvidu līdz pat tiltam, kur sākas ceļš uz *Monte Picco*, līdz pat *Monte Picco*. Pēc tam līnija virzās pa ceļu uz *Cascina Posvolta*, tad pa ceļu uz *Montebello*, pēc tam pa *Borgogna* strautu lejup pa straumi līdz pat robežai starp *Barzana* un *Palazzago*, pa kuru tā virzās līdz *Almenno San Bartolomeo*, tad augšup pa *Lesina* strautu līdz pat *Carosso* apvidum un atpakaļ līdz *Palazzago* kapsētai.

2. No robežas starp *Mapello* un *Ambivere* pašvaldībām līnija virzās pa ceļu, kas savieno šīs divas apdzīvotās vietas, līdz pat robežai starp *Ambivere* un *Palazzago*, tad pa šo pašvaldību robežu līdz pat *Baracchino* un pēc tam pa ceļu uz *Brughiera–Gromlongo–Cerchiera* un pa ceļu no *Valle San Martino* uz *Pontida* klosteri; tā saplūst ar ceļu, kas ved uz *Canto* apvidu līdz pat 357 m augstumā, tad ar ceļu un zemes ceļu gar kalnu grēdu starp *Valle San Martino* un *Val di Gerra* līdz pat ceļam uz *Canto*; tad tā virzās pa šo ceļu līdz minētajam apvidum un pēc pa ceļu, kas ved no *Canto* uz *Cascina Porcile*, pirms tam virzoties pa administratīvo robežu starp *Pontida* un *Sotto il Monte Giovanni XXIII* pašvaldībām, un tad virzās pa robežu starp *Mapello* un *Ambivere*, un tad atpakaļ līdz *Mapello–Ambivere* ceļam.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“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. **Saiknes apraksts**

ACVN “Valcalepio”

Saikni veidojošie dabas faktori

Ģeogrāfisko apgabalu ziemeļos norobežo Orobijas priekšalpi, austrumos – *Iseo* ezers un rietumos – *Monte Canto*, un to lielākoties veido pakalni. Galvenie ģeoloģiskie veidojumi *Bergamo* pakalnos ir *Selcifero Lombardo*, *Maiolica di Bruntino*, tipiskais *Sass de la Luna* (jeb *Pietra di Luna*) un kaļķainais *Sass de la Luna*, smalkgraudu turbidīti, virsējie melnie pelīti, sarkanie pelīti, *Pontida* fliši, *Sarnico* smilšakmens, *Credaro* akmens, *Bergamo* fliši, fradžipans un aluviālās augsnes. Kopumā kalnainajā apgabalā, kas atrodas uz ziemeļrietumiem no *Bergamo*, dominē slānekļa un māla augsnes, savukārt pakalnu nogāzēs uz austrumiem līdz *Iseo* ezeram ir dažādi, galvenokārt māla-kaļķakmens veidojumi.

Bergamo apgabalā ir trīs galvenās klimatiskās zonas: rietumu pakalni, austrumu pakalni un *Trescore Balneario* apgabals (ieleja).

Saikni veidojošie cilvēkfaktori

"*Bergamo* no lauksaimniecības viedokļa bija vīna ražošanas pilsēta. Gandrīz četras piektdaļas no lauksaimniecības platībām līdz pat 11. gadsimta beigām bija vīna dārzi. (..) Pat pilsētas tiešā tuvumā, piepilsētās, vīna dārzu bija vairāk nekā vidēji citur: gandrīz trešdaļa lauku teritoriju tika izmantota vīna ražošanai." (*Janut, J., Bergamo* 568–1098.) No šī teksta arī izriet, ka vīnogulājiem (*vinea*) tiek atvēlēts vairāk zemes nekā citām kultūrām (*campus*).

"Neviens cits kalns jums nav tik svarīgs, rotaļīgais *Bacchus*". (*Del Brolo, M., Liber Pergaminus*, 1100.–1112.) "Zeme ir ļoti auglīga, un no tās iegūst izcilus vīnus (..)". (*Sansovino, F., Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575.) "(..) kvalitātes ziņā šis vīns pārspēj visus kaimiņu apgabalu vīnus. *Brembo* un *Serio* ielejas klāja vīna dārzi, no kuriem ieguva izcilus sarkanvīnus un baltvīnus, kas ir gatavi gada laikā un saglabā savu maigumu desmit gadus". (*Bacci, A., Storia dei Vini d'Italia*, 1596.) "(..) Apgabals ir bagāts ar izciliem vīniem, kastaņiem, gaļu, sieru, sviestu...". (*Bisaccioni, M., Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664.) *Quinzani* norāda, ka daudzās tirdzniecības hartās, kas izstrādātas ļoti senos laikos, ir minēta ar vīnogulājiem apstādīta zeme, parādot, kā vīns tajā laikā tika ražots un kā tas tika izmantots par maksāšanas līdzekli. "(..) Ar Romas tiesas 1187. gada rīkojumu, kad *Almenno* īpašums tika nodots *Bergamo* bīskapam, *Attone* izvirzīja nosacījumu, ka bīskapam katru gadu pēc Lieldienām ir jāpiešķir *S. Alessandro* garīdzniekiem četri auni, vīns, maize, milti un olas ravioli pagatavošanai (..)". (*Ronchetti, G., Memorie.*) *Marengoni* apgalvoja, ka "vīns rodas laulībā starp vidi un cilvēku prasmēm: tāpēc bija neizbēgami, ka *Bergamo* pakalni un to vīnkopji ražo tādus vīnus kā "Valcalepio" un "Moscato di Scanzo"". Veids, kādā *Bergamo* iedzīvotāji audzēja vīnogulājus, 14. gadsimtā tika aprakstīts *Pier dè Crescenzi* darbā *Opus Ruralium Commodorum*. Par vērtību, ko *Bergamo* iedzīvotāji bija piedēvējuši vīnam, liecina strīds starp gvelfiem un gibelīniem par to vagonu skaitu (98 pēc gibelīnu domām un 60 pēc gvelfu domām), kas nozagti laikā, kad gvelfi aplaupīja gibelīnus no *Scanzo*; par šo jautājumu rakstīja arī *Castello Castelli* 1398. gada 27. februārī savā *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum*: *ab anno 1378 usque ad annum 1407*. Kāds *Brescia Agostino Gallo* iedzīvotājs 1569. gadā savas grāmatas *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* nodaļā "Vīnogulāju stādīšana *Bergamo* apkārtnē" rakstīja par izcilajiem vīnogulāju audzēšanas paņēmieniem. *Luciano Malachini* savā darbā *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (*Calepio* ielejas ģeomorfoloģiskie aspekti) norāda, ka: "Ja kārtīgam *Bergamo* iedzīvotājam lūgtu raksturot *Val Calepio*, viņš noteikti domātu par tur ražotajiem vīniem. Patiešām – pakalnu nogāzes ir klātas ar bagātīgiem vīna dārziem, kas, pat ja tie ir mazāk slaveni nekā citu komerciāli labāk organizētu apgabalu dārzi, nav zemākas kvalitātes". Dr. *Bruno Marengoni* arī ir rakstījis par vīnkopības vēsturi *Bergamo* reģionā, cita starpā arī esejā ar tādu pašu nosaukumu kā iepriekš minētajā *Quinzani* tekstā: "(..) Daudzi vīnkopības reģioni var konkurēt ar *Bergamo* reģionu senuma ziņā.

Daži pat to apsteidz ražības ziņā. Tomēr tikai daži var lepoties ar tik būtisku kvalitātes attīstību laika gaitā".

Ar ACVN "Valcalepio" apzīmētajiem vīniem, ņemot vērā dažādos produktu veidus un to ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes, piemīt specifiskas organoleptiskās īpašības, kas aprakstītas specifikācijas 6. punktā un ļauj tos skaidri identificēt un atšķirt atkarībā no to ģeogrāfiskās vides.

Ar ACVN apzīmēto produktu veidu kvalitāte un organoleptiskās īpašības ir saistītas ar ģeogrāfisko vidi, arī ar cilvēkfaktoriem, kas ietekmē visu ražošanas procesu. Bergamo reģiona augsnes īpašības, klimats un tradicionālās agronomiskās un vīndarības metodes piešķir šiem vīniem to raksturīgās īpašības. No analītiskā un organoleptiskā viedokļa šiem vīniem piemīt raksturīgās īpašības, kas raksturīgas vīnogu šķirnēm, no kurām tie gatavoti, un tās iegūtas no vides un klimata, kurā tās audzē.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

—

Saite uz produkta specifikāciju

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