C/2025/5641

20.10.2025

Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5641)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Valcalepio”

PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025

1. **Nazwa produktu**

„Valcalepio”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Ponadto, zmiana odpowiada definicji „zmiany standardowej” zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 tego rozporządzenia.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Wyróżnia się określenie „riserva”*

Określenie „riserva” jest już używane w specyfikacji produktu i jest zarezerwowane dla win „Valcalepio rosso” o wyższych wartościach minimalnej objętościowej zawartości alkoholu i okresu leżakowania, a także o różnych właściwościach w momencie dopuszczenia do konsumpcji. W celu zwiększenia wiedzy na temat określenia „riserva” proponuje się wyróżnienie go jako szczególnego rodzaju.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 2, 4 i 5 specyfikacji produktu oraz punktu jednolitego dokumentu „Praktyki enologiczne – maksymalna wydajność”.

2. *Zmiana kombinacji odmian winorośli w przypadku „Valcalepio rosso”*

Proponuje się zmianę kombinacji odmian winorośli w przypadku „Valcalepio rosso” poprzez zmianę stosunku odmian Merlot i Cabernet sauvignon na korzyść Merlot. Minimalny odsetek C. sauvignon spada z 25 % do 10 %, a maksymalny odsetek Merlot wzrasta z 75 % do 90 %. Zmiana ta jest konieczna w celu ograniczenia trudności związanych z wysoką podatnością odmiany Cabernet sauvignon na choroby drzewne (w szczególności esca), która to podatność co roku sprawia, że coraz więcej roślin staje się nieproduktywnych, co prowadzi do coraz częstszych nieudanych zbiorów, nierównomiernego starzenia się winnic oraz związanych z tym problemów technicznych i gospodarczych. Proponuje się również zapewnienie możliwości wykorzystania do 15 % innych rodzimych odmian (Franconia, Incrocio Terzi i Merera) lub odmian związanych z lokalną tradycją (Rebo), aby wzmocnić związek z obszarem lokalnym. Jedną z opcji w ramach tego 15 % fakultatywnego udziału jest Petit verdot dla tych, którzy wolą utrzymać mieszankę o bardziej międzynarodowym charakterze. Zmiany te, potwierdzone podczas sesji degustacyjnych przeprowadzonych przez konsorcjum, nie są na tyle duże, aby znacząco zmienić profil wina, który w związku z tym pozostaje rozpoznawalny.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz punktu jednolitego dokumentu „Odmiany winorośli”.

3. *Zmiana kombinacji odmian winorośli w przypadku „Valcalepio rosso riserva”*

Proponuje się zmianę kombinacji odmian winorośli w przypadku „Valcalepio rosso riserva” poprzez zmianę stosunku odmian Merlot i Cabernet sauvignon na korzyść Merlot. Minimalny odsetek C. sauvignon spada z 25 % do 10 %, a maksymalny odsetek Merlot wzrasta z 75 % do 90 %. Zmiana ta jest konieczna w celu ograniczenia trudności związanych z wysoką podatnością odmiany Cabernet sauvignon na choroby drzewne (w szczególności esca), która to podatność co roku sprawia, że coraz więcej roślin staje się nieproduktywnych, co prowadzi do coraz częstszych nieudanych zbiorów, nierównomiernego starzenia się winnic oraz związanych z tym problemów technicznych i gospodarczych.

W przypadku riserva, inaczej niż w przypadku „Valcalepio rosso”, nie dopuszcza się żadnych innych odmian winorośli, aby zachować bardziej „międzynarodowe” mieszanki w stylu Bordeaux i zapewnić odróżnienie od „Valcalepio rosso”.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

4. *Zmiana kombinacji odmian winorośli w przypadku „Valcalepio Moscato passito”*

Proponuje się zmianę kombinacji odmian w odniesieniu do „Valcalepio Moscato passito” poprzez zmniejszenie minimalnej ilości Moscato ze 100 % do 85 % oraz wprowadzenie 15 % udziału na wykorzystanie innych odmian winorośli dopuszczonych do uprawy w regionie Lombardia. Zapewnia to możliwość wprowadzenia nowych niuansów do profilu organoleptycznego, aby wina te stały się bardziej charakterystyczne, w szczególności w odniesieniu do „Moscato di Scanzo” DOCG, oraz aby umożliwić producentom, w razie potrzeby, niewielkie zwiększenie produkcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

5. *Usunięcie odniesienia do dominujących gleb krzemowo-gliniastych*

Co do zasady cały obszar produkcji Valcalepio ma charakter gliniasty: odniesienie do gleb krzemowo-gliniastych wydaje się zatem tautologiczne i w związku z tym proponuje się skreślenie go wyłącznie w celu uproszczenia.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

6. *Zwiększenie maksymalnej wysokości upraw*

Maksymalną wysokość upraw zwiększa się z 500 m do 600 m n.p.m. w przypadku wszystkich winogron czerwonych oraz z 600 do 700 m n.p.m. w przypadku Chardonnay, Pinot bianco i Pinot grigio.

Konieczne jest przeniesienie obszaru upraw na wyższe wysokości, na których w lecie występują niższe temperatury. Zmiana ta jest konieczna w celu złagodzenia problemów związanych z globalnym ociepleniem, które może przyspieszać procesy fizjologiczne winorośli, powodując stres oraz pogorszenie cech analitycznych i organoleptycznych moszczu. Skutki te są bardziej widoczne na niższych wysokościach.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

7. *Specyfikacja dotycząca możliwości stosowania nawadniania w sytuacjach nadzwyczajnych*

Uważa się, że jest to konieczne, chociaż jest to już przewidziane ustawowo.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

8. *Wprowadzenie maksymalnych zbiorów winogron z hektara w przypadku „Valcalepio riserva" oraz zwiększenie maksymalnych zbiorów winogron z hektara w przypadku „Valcalepio bianco" i „Valcalepio Moscato passito"*

W związku z wyróżnieniem rodzaju „Valcalepio riserva" określono maksymalne zbiory winogron z hektara (9 ton/ha), które są niższe niż wartość dla „Valcalepio rosso" (obecnie zbiory winogron dla riserva są takie same), aby ugruntować założenie, że rodzaj riserva musi stanowić selekcję winorośli i winogron o wyższej jakości dokonywaną już na etapie winnicy.

Proponuje się zwiększenie maksymalnej wydajności z 9 ton do 10 ton z hektara w przypadku „Valcalepio bianco", aby zachęcić do utrzymania wyższych poziomów kwasowości, które zwykle spadają wraz z rosnącą temperaturą i które mają szczególne znaczenie w przypadku win białych, aby zapewnić świeżość i przyjemność picia.

Proponuje się zwiększenie maksymalnej wydajności z 6,5 do 7 ton z hektara w przypadku „Valcalepio Moscato passito". W wyniku tego wzrostu wydajność tłoczenia została zmniejszona (z 40 % do 35 %). Zmiana ta zapewnia podniesienie jakości otrzymywanych moszczów i ogólne zmniejszenie końcowej wydajności wina z każdej jednostki obszaru.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz punktu jednolitego dokumentu „Praktyki enologiczne – maksymalna wydajność".

9. *Wprowadzenie wydajności produkcji wina „Valcalepio riserva" oraz zmniejszenie wydajności produkcji wina „Valcalepio Moscato passito"*

W związku z wyróżnieniem rodzaju „Valcalepio riserva" określono wydajność produkcji wina na poziomie 70 %.

Wraz ze wzrostem zbiorów winogron o 5 kwintali wydajność produkcji wina „Valcalepio Moscato passito" została zmniejszona z 40 % do 35 %.

Zmiana ta zwiększa spójność specyfikacji z sytuacją w panującą w piwnicach winiarskich. W przypadku tego rodzaju wydajność produkcji wina wynosi zazwyczaj od 30 do 35 %.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

10. *Planowane wykorzystanie nadwyżkowych ilości*

Określono planowane wykorzystanie nadwyżkowych ilości „Valcalepio bianco" i „Valcalepio rosso". Ilość przekraczająca 70 % do 75 % można przeklasyfikować w ramach IGT Bergamasca.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

11. *Zmiana daty dopuszczenia do konsumpcji „Valcalepio Moscato passito"*

Zmiana daty dopuszczenia do konsumpcji „Valcalepio Moscato passito" z 12 maja na 1 kwietnia.

To niewielkie przyspieszenie terminu nie wpływa na profil organoleptyczny wina, natomiast ułatwia jego wprowadzanie do obrotu.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz punktu jednolitego dokumentu „Praktyki enologiczne – Szczególne praktyki enologiczne".

12. *Zmiana parametrów chemicznych, fizycznych i organoleptycznych rodzaju „Valcalepio Moscato passito"*

Skreślono odniesienie do „lekkiego migdałowego posmaku", aby lepiej dostosować opis do profilu win znajdujących się obecnie na rynku.

Skreślono odniesienia do minimalnej objętościowej zawartości alkoholu i maksymalnej zawartości cukru resztkowego, aby zapewnić producentom większą swobodę interpretacji.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz punktu jednolitego dokumentu „Opis wina lub win".

13. *Zniesienie ograniczeń dotyczących rodzajów zamknięć i rodzajów butelek oraz zwiększenie maksymalnej objętości butelkowania „Valcalepio Moscato passito"*

Można stosować alternatywy dla tradycyjnych zamknięć korkowych i stosować butelki dowolnego kształtu. W ten sposób dopuszczono większą swobodę interpretacji i wprowadzania do obrotu.

Ponadto zwiększono maksymalną objętość butelkowania „Valcalepio Moscato passito" z 0,75 l do 3,0 l, co zapewnia większe możliwości konsumpcji i większą swobodę wprowadzania do obrotu.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

14. *Aktualizacja wskazań organu kontrolnego*

W następstwie zmian wprowadzonych w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 obowiązkowa treść specyfikacji produktu nie obejmuje już nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu ani ich uprawnień.

Ponadto zgodnie z art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 państwa członkowskie podają do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym oraz aktualizują te informacje.

W związku z tym zmieniono punkt zawierający odniesienia do organu kontrolnego, zastępując te informacje odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

15. *Zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu*

W różnych punktach specyfikacji produktu wprowadzono zmiany redakcyjne.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa (nazwy)**

Valcalepio

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1) Wino

15) Wino z suszonych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

4.1. *„Valcalepio bianco”*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, charakterystyczny; smak: wytrawny, harmonijny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.2. *„Valcalepio rosso”*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny, długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.3. *„Valcalepio rosso riserva”*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, nabierająca odcienia kamienia granatu;

Aromat: przypominający etery, intensywny, charakterystyczny; smak: wytrawny, pełny, aksamitny, harmonijny, długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.4. *„Valcalepio Moscato passito”*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, która może nabierać odcienia wiśni i kamienia granatu;

Aromat: delikatny, aromatyczny, intensywny, charakterystyczny;

Smak: słodki, przyjemny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 17,00 %;

Minimalna zawartość cukru resztkowego: 30,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Minimalny okres leżakowania: „Valcalepio rosso”

Szczególne praktyki enologiczne

Wino objęte ChNP „Valcalepio rosso” podlega obowiązkowemu okresowi dojrzewania trwającemu co najmniej rok przed dopuszczeniem do konsumpcji, w tym co najmniej trzy miesiące w drewnianych beczkach od 1 listopada roku, w którym wyprodukowano winogrona.

2. Minimalny okres leżakowania: „Valcalepio rosso riserva”

Szczególne praktyki enologiczne

Wino „Valcalepio riserva” podlega obowiązkowemu okresowi dojrzewania trwającemu co najmniej trzy lata przed dopuszczeniem do konsumpcji, w tym co najmniej rok w dębowych beczkach. Może ono zostać dopuszczone do konsumpcji od 1 listopada trzeciego roku następującego po zbiorach.

3. Minimalny okres leżakowania: „Valcalepio Moscato passito”

Szczególne praktyki enologiczne

Wina „Valcalepio Moscato passito” nie można dopuścić do konsumpcji przed 1 kwietnia drugiego roku następującego po roku, w którym wyprodukowano winogrona.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1) ChNP „Valcalepio bianco”

10 000 kg winogron z hektara

2) ChNP „Valcalepio rosso”

10 000 kg winogron z hektara

3) ChNP „Valcalepio rosso riserva”

9 000 kg winogron z hektara

4) ChNP „Valcalepio Moscato passito”

7 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Winogrona przeznaczone do produkcji win objętych ChNP „Valcalepio” muszą być produkowane na obszarze określonym w następujący sposób: Począwszy od ujścia potoku Rino, który wpada do jeziora Iseo w gminie Predore, linia graniczna podąża w górę jego biegu do szlaku prowadzącego do I Vasti. Następnie biegnie tym szlakiem na zachód aż do doliny Duago, przecinając poziomice 340, 504 i 501 m n.p.m. Dalej biegnie drogą wzdłuż zbocza wzgórza aż do granicy administracyjnej gmin Sarnico i Predore. Biegnie wzdłuż tej drogi do doliny Canola, a następnie, po wspinaczce na zbocze doliny przez krótki czas do poziomicy 225 m n.pm., podąża wzdłuż tej poziomicy aż do drogi do La Forcella, w pobliżu Villaggio Holiday. Od tego momentu linia graniczna biegnie wzdłuż drogi do La Forcella na wysokości 398 m n.p.m. Łączy się następnie z drogą gminną, przecinającą granicę administracyjną gmin Sarnico i Viadanica, i osiąga wysokość 360 m n.p.m. Od tego momentu linia graniczna biegnie na północ aż do Valle Maggiore na wysokości 333 m n.p.m. Następnie skręca na południowy wschód, podążając wzdłuż szlaku do Scotti, Riva i Case Rasetti i dalej aż do potoku Guerna na wysokości 308 m n.p.m. Następnie biegnie w górę potoku i, minąwszy Ambrogi, Forno i Dumengoni, dociera do Segrone Basso. Od tego momentu skręca w kierunku zachodnim, aby na wysokości 500 m n.p.m. napotkać drogę Colli di San Fermo, którą podąża w kierunku południowo-zachodnim aż na wysokość 548 m. Następnie podąża drogą polną na wysokość 576 m n.p.m. w miejscowości Costa i w końcu dociera do Rio Valle Fienile Biboli na wysokości 604 m n.p.m. Od tego momentu linia graniczna biegnie szlakiem w kierunku Mascherpigna, aż do Col Croce na wysokości 669 m n.p.m., gdzie napotyka granicę administracyjną gmin Foresto Sparso i Berzo San Fermo. Podąża wzdłuż granicy aż do Campo Alto, następnie wzdłuż granicy administracyjnej gmin Entratico i Berzo San Fermo, a później Entratico i Borgo di Terzo aż do rzeki Cherio. Biegnie wzdłuż rzeki w dół jej biegu aż do połączenia z potokiem Bragazzo. Następnie kieruje się w górę potoku do miejscowości Costa, gdzie łączy się z drogą prowadzącą wzdłuż wzgórza położonego powyżej Redonina, przecinając granicę administracyjną gmin Luzzana i Trescore Balneario, by w końcu dotrzeć do Madonna del Mirabile, pokonując wysokość 482 m n.p.m., i do źródła La Piazzola na wysokości 412 m n.p.m. Z Madonna del Mirabile granica biegnie wzdłuż poziomicy 400 m n.p.m. aż do Val di Carpan, kieruje się na zachód w stronę Sant'Ambrogio, przecina granicę administracyjną gmin Trescore Balneario i Cenate Sopra, aby połączyć się z drogą polną prowadzącą do Cascina Zagni. Biegnie dalej w kierunku północnym drogą prowadzącą do źródła Cop, a następnie, przez wysokości 620 i 508 m n.p.m. i miejscowości Plasso i Foppa, dociera do doliny Calchera. Następnie biegnie wzdłuż drogi, przechodząc przez Locanda na wysokości 398 i 454 m n.p.m., aby dotrzeć do Ca' Pessina (wysokość 537 m n.p.m.). Z tego miejsca podążą drogą, która poprzez Pian Bianchet, wysokość 583 i 686 m n.p.m., przecina granicę administracyjną gmin Cenate Sopra i Scanzorosciate, osiągając wysokość 502 m n.p.m. W tym punkcie skręca na zachód, łącząc się z istniejącym szlakiem, przecinającym granicę administracyjną gmin Scanzorosciate i Nembro, aż do osiągnięcia wysokości 633 m n.p.m. Kierując się na północny zachód, łączy się z drogą prowadzącą do mostu na rzece Serio, wzdłuż której podąża przez całą część granicy administracyjnej gmin Nembro i Villa al Serio aż do osiągnięcia granicy administracyjnej gmin Nembro i Alzano Lombardo. Następnie podąża tą granicą na północ aż na wysokość 378 m n.p.m., skręca na zachód do wysokości 698 m n.p.m., gdzie skręca na południe aż do spotkania z Cascina Frontale. Od tego punktu linia graniczna biegnie

wzdłuż drogi polnej Alzano-Lonno w kierunku Mottarello, a następnie wzdłuż drogi do Brumano dalej na północ aż na wysokość 559 m n.p.m., gdzie biegnie wzdłuż drogi, która rozpoczyna się na wysokości 559 m n.p.m. i przecina dolinę Nese, aby dotrzeć na wysokość 551 m n.p.m. Następnie prowadzi wzdłuż nowo wybudowanej drogi w kierunku Monte di Nese aż do miejscowości Olera. Dalej biegnie aż do Stocchi na drodze Olera–Busa. W pobliżu Stocchi prowadzi wzdłuż granicy administracyjnej gmin Ponteranica i Alzano Lombardo i dalej wzdłuż granicy gmin Ponteranica i Ranica, a następnie wzdłuż granicy gmin Ponteranica i Torre Boldone na wysokość 657 m n.p.m., gdzie łączy się z drogą polną prowadzącą do Ca' della Maresana. Z tej miejscowości biegnie wzdłuż drogi, która przez wysokości 486 i 437 m n.p.m. dociera do potoku Morli. Wznosi się w górę potoku na wysokość 558 m n.p.m. (Buso della Porta), gdzie prowadzi wzdłuż istniejącej drogi aż do Castello della Moretta, a następnie na północny wschód wzdłuż drogi polnej do Ca' del Latte. Następnie mija Roccolo, przekracza granicę gmin Ponteranica i Sorisole na wysokości 760 m n.p.m., osiąga wysokość 644 m n.p.m. w miejscowości Comunelli Catene Val di Bareden, a następnie prowadzi wzdłuż drogi przez dolinę aż do Botta na wysokości 524 m n.p.m. Z wysokości 524 m n.p.m. granica biegnie wzdłuż drogi, która prowadzi przez Monti della Calchera, a następnie dochodzi do drogi polnej Colle Barbino, którą podąża na wysokość 432 m n.p.m. Z tej wysokości podąża krótko poziomicą 432 m n.p.m. do granicy administracyjnej gmin Sorisole i Villa d'Almé, gdzie przechodzi na drogę, która prowadzi przez miejscowości Foresto Secondo, Piazzola i Cascina Belvedere, aby trafić do Bruntino Alto. Następnie podąża w stronę akweduktu Algua na wysokości 368 m n.p.m. Biegnie wzdłuż akweduktu do Ventolosy, następnie krótko wzdłuż drogi Valle Brembana do skrzyżowania na Valle Imagna. Biegnie wzdłuż tej drogi aż do rzeki Brembo i granicy administracyjnej gmin Almenno San Salvatore i Villa d'Almé. Prowadzi wzdłuż granicy w górę rzeki Brembo aż do zbiegu z potokiem Imagna, gdzie spotyka się z granicą gmin Almenno San Salvatore i Ubiale Clanezzo, którą biegnie do granicy gmin Strozza i Ubiale Clanezzo. Następnie biegnie wzdłuż granicy administracyjnej gmin Strozza i Almenno San Salvatore do czasu spotkania z istniejącym szlakiem do Ca' Madonnina. Przekracza granicę gmin Almenno San Salvatore i Almenno San Bartolomeo, a następnie przechodzi przez miejscowości Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli i Camutaglio do momentu, gdy napotka granicę administracyjną gmin Almenno San Bartolomeo i Palazzago. Następnie biegnie dalej na południe wzdłuż tej granicy aż do mostu nad potokiem Borgogna, po czym prowadzi w górę potoku do mostu poniżej kościoła parafialnego w Palazzago na drodze w kierunku Brocchione, a następnie znów w górę potoku do szlaku, który na zachód od Monte Brocchione dociera do drogi z miejscowości o tej samej nazwie do Monte Valmora. Biegnie tą drogą aż do granicy administracyjnej gmin Palazzago i Pontida, a następnie granicą między tymi gminami aż do granicy z gminą Caprino Bergamasco. Prowadzi dalej wzdłuż granicy między tą gminą a gminą Pontida aż do drogi głównej z Bergamo do Lecco, następnie biegnie na wschód wzdłuż tej drogi do klasztoru Pontida i drogi prowadzącej z klasztoru do miejscowości Canto. Następnie prowadzi szlakiem w kierunku Cascina Porcile do granicy administracyjnej gmin Pontida i Sotto il Monte Giovanni XXIII, a następnie wzdłuż tej granicy do granicy z gminą Carvico. Dalej biegnie wzdłuż granicy gmin Carvico i Pontida aż do granicy administracyjnej z gminą Villa d'Adda, a następnie wzdłuż granicy gmin Villa d'Adda i Pontida aż do drogi z Odiago do Villa d'Adda. Podąża tą drogą do miejscowości Villa d'Adda – Carvico – Brusicco – Gerole Catolare, następnie odbija z niej w kierunku miejscowości Piana, gdzie przechodzi na drogę z tej miejscowości do Camaitone, na drogę z Villa Gromo do Camozzaglio i następnie prowadzi tą drogą aż do skrętu na Ca' Rossa. Stamtąd skręca w stronę Ca' Rossa i kieruje się na drogę polną do Mapello. Dalej biegnie wzdłuż drogi z Mapello do Ambivere aż do granicy z gminą Palazzago, a następnie wzdłuż granicy gmin Palazzago i Ambivere aż do drogi Val San Martino. Następnie linia graniczna biegnie wzdłuż drogi do Brughiera i Gromlongo aż do skrętu do miejscowości Baracche, gdzie skręca w stronę tej miejscowości i biegnie wzdłuż drogi do San Sosimo – Barzana – Palazzago aż do granicy gmin Palazzago i Barzana. Podąża tą granicą do granicy z gminą Almenno San Bartolomeo, następnie wzdłuż potoku Lesina do drogi gminnej Barzana – Almenno San Bartolomeo, którą biegnie do miejscowości Quadrivio. Stamtąd prowadzi drogą polną, która przechodzi poniżej cmentarza w Almenno San Bartolomeo, dociera do potoku Tornago i biegnie wzdłuż niego aż do rzeki Brembo. Następnie prowadzi dalej wzdłuż granicy administracyjnej gmin Almé i Paladina aż do potoku Guisa na wysokości 281 m n.p.m. Stamtąd podąża drogą, która przecina Sombreno, przechodzi przez wzniesienia 277 i 275 mm n.p.m.oraz Cascina Merleta i w końcu dociera do Cascina Morlani na wysokości 287 m n.p.m. Dalej

biegnie granicą administracyjną gmin Valbrembo i Mozzo na zachód, na wysokość 257 m n.p.m. Z tego miejsca prowadzi wzdłuż drogi na południe, przez punkt wysokościowy 254 m n.p.m., centrum Mozzo, następnie punkt wysokościowy 251 m n.p.m., by w końcu dotrzeć do linii kolejowej Bergamo–Ponte San Pietro. Biegnie dalej na zachód wzdłuż linii kolejowej aż do stacji Bergamo na wysokości 248 m n.p.m. Następnie biegnie na północny wschód wzdłuż wycofanej z eksploatacji linii kolejowej (oznaczonej czarnymi przerywanymi kreskami), stanowiącej część linii kolejowej Valle Seriana, przez wysokości 261, 269 i 278 m n.p.m. do granicy administracyjnej gmin Torre Boldone i Ranica. Prowadzi dalej wzdłuż tej granicy do kanału irygacyjnego Guidana, od którego biegnie wzdłuż granicy gmin Ranica i Gorle aż do rzeki Serio. Następnie kieruje się na północny wschód wzdłuż nowej drogi Scanzorosciate do kanału irygacyjnego Borgogna i prowadzi wzdłuż niego przez wysokości 247 i 250 m n.p.m. Dalej napotyka obwodnicę i podąża nią aż do drogi SS42, Via del Tonale e della Mendola. Od tego momentu linia graniczna biegnie wzdłuż SS42 na zachód aż do granicy administracyjnej gmin Albano Sant'Alessandro i Pedrengo. Następnie prowadzi wzdłuż granicy przez krótki czas na południe do linii kolejowej Bergamo–Brescia. Biegnie dalej wzdłuż linii kolejowej w kierunku zachodnim aż do drogi Comonte. Od tego momentu linia graniczna podąża wzdłuż tej drogi na południe, przechodząc przez punkt wysokościowy 246 m n.p.m. i miejscowość Comonte. Napotyka drogę do Brusaporto i Bagnatica na kilometrze 7 000 i prowadzi tą drogą dalej na południowy wschód, przechodząc przez wysokość 232 m n.p.m., Brusaporto, wysokość 223 n.p.m. i Bagnatica, aby w końcu trafić na drogę do Montello na wysokości 217 m n.p.m. Prowadzi dalej na północny wschód drogą do Montello i przecina linię kolejową Bergamo – Brescia na wysokości 222 m n.p.m. Podąża wzdłuż linii kolejowej w kierunku południowo-wschodnim przez wysokości 228 i 227 m n.p.m. aż do rzeki Cherio (wysokość 226 m n.p.m.). Następnie biegnie na południe wzdłuż rzeki Cherio do autostrady Bergamo – Brescia i dalej autostradą na południowy wschód aż do linii kolejowej Bergamo–Brescia na wysokości 201 m n.p.m. Stamtąd linia graniczna kieruje się na południowy wschód wzdłuż linii kolejowej Bergamo–Brescia aż do granicy prowincji Bergamo i Brescia. Od tego momentu biegnie na północ wzdłuż granicy aż do mostu na rzece Oglio w gminie Sarnico, na wysokości 188 m n.p.m. Stamtąd podąża brzegiem jeziora Iseo w prowincji Bergamo w kierunku wschodnim, aż do ujścia potoku Rino w gminie Predore, gdzie zaczęła swój bieg. Z wyżej opisanego obszaru wyłączone są dwa następujące obszary:

1) Od cmentarza w Palazzago linia biegnie wzdłuż drogi w kierunku miejscowości Brocchione aż do mostu, z którego odchodzi szlak do Monte Picco, aż do Monte Picco. Następnie linia prowadzi wzdłuż drogi w kierunku Cascina Posvolta, potem szlakiem do Montebello, w dół potoku Borgogna aż do granicy gmin Barzana i Palazzago, tą granicą do granicy z gminą Almenno San Bartolomeo, dalej w górę potoku Lesina do miejscowości Carosso i z powrotem do cmentarza w Palazzago.
2) Od granicy gmin Mapello i Ambivere linia biegnie wzdłuż drogi łączącej te dwa osiedla aż do granicy gmin Ambivere i Palazzago, następnie granicą tych gmin aż do Baracchino, drogą do Brughiera – Gromlongo – Cerchiera oraz drogą Valle San Martino do klasztoru Pontida; łączy się z drogą do miejscowości Canto, prowadząc na wysokość 357 m, a potem biegnie drogą polną wzdłuż grzbietu łączącego Valle San Martino i Val di Gerra aż do drogi do Canto; dalej biegnie drogą do tej miejscowości, szlakiem z Canto do Cascina Porcile, najpierw wzdłuż granicy administracyjnej gmin Pontida i Sotto il Monte Giovanni XXIII, później wzdłuż granicy gmin Mapello i Ambivere i w końcu wraca na drogę Mapello – Ambivere.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi n.1 N.

Merera N.

Merlot R.

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Petit verdot N.

Pinot bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Rebo N.

8. **Opis związku lub związków**

ChNP „Valcalepio"

Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny jest ograniczony od północy przez Alpy Bergamskie, od wschodu przez jezioro Iseo, a od zachodu przez Monte Canto i jest zasadniczo pagórkowaty. Główne formacje geologiczne wzgórz bergamskich to Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, typowe Sass de la Luna (lub Pietra di Luna) oraz wapienne Sass de la Luna, drobnoziarniste turbidyty, górne czarne pelity, czerwone pelity, flisz z Pontidy, piaskowiec z Sarnico, kamień z Credaro, flisz z Bergamo, frangipan i gleby aluwialne. Ogólnie rzecz biorąc, gleby łupkowo-gliniaste dominują na pagórkowatym obszarze na północny zachód od Bergamo, natomiast wzdłuż pagórkowatych zboczy w kierunku wschodnim, w stronę jeziora Iseo występują różne, głównie gliniasto-wapienne formacje.

Obszar Bergamo obejmuje trzy główne strefy klimatyczne: wzgórza zachodnie, wzgórza wschodnie i obszar Trescore Balneario (dolina).

Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

„Bergamo z punktu widzenia rolnictwa było miastem produkującym wino. Prawie cztery piąte obszarów rolnych do końca XI w. stanowiły winnice. […] Nawet w bezpośrednim sąsiedztwie miasta, na przedmieściach, było więcej winnic niż wynosiła ówczesna średnia: prawie jedna trzecia terenów wiejskich była wykorzystywana do produkcji wina". Janut, J., Bergamo 568–1098. Z tego samego tekstu wynika, że winorośl zajmuje więcej gruntów niż inne uprawy.

„Żadna inna góra nie jest Ci tak droga, zabawny Bacchusie". Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100–1112. „Ziemia jest bardzo płodna i produkuje doskonałe wina […] Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. „[…] jeśli chodzi o jakość, tych win nie da się porównać z żadnym produktem z sąsiednich obszarów. Doliny Brembo i Serio były pokryte winnicami, zapewniając doskonałe wina czerwone i białe, które dojrzewają przez rok i pozostają znakomite przez dekadę". Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596. „[…] Region słynie z doskonałych win, kasztanów, mięs, serów i maseł […]" Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani stwierdza, że wiele aktów sprzedaży, sporządzonych w bardzo odległych czasach, odnosi się do gruntów pod uprawę winorośli, co pokazuje, w jaki sposób wino było produkowane w tamtym czasie i w jaki sposób było ono wykorzystywane jako forma płatności. „[…] W 1187 r. w postanowieniu sądu rzymskiego, na mocy którego nieruchomość Almenno została przekazana biskupowi Bergamo, Attone uzależnił darowiznę od tego, czy biskup będzie przekazywać kanonikom S. Alessandro cztery wykastrowane barany, wino, chleb, mąkę i jaja, tak aby co roku po Wielkanocy mogli przyrządzać ravioli […]", Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni twierdzi, że „wino stanowi rezultat związku między środowiskiem a umiejętnościami ludzkimi: nieuniknione było zatem, że wzgórza Bergamo i działający na nich plantatorzy winorośli będą wytwarzać wina takie jak Valcalepio i Moscato di Scanzo". Sposób, w jaki obywatele Bergamo uprawiali winorośl, był tematem *Opus Ruralium Commodorum* Piera dè Crescenziego w XIV w. Wskazówkę co do wartości, jaką wino stanowiło dla obywateli Bergamo, stanowi spór między gwelfami i gibelinami dotyczący liczby wozów (98 według gibelinów, 60 według gwelfów) skradzionych podczas dokonanej przez gwelfów grabieży w należącej do gibelinów miejscowości Scanzo; w dniu 27 lutego 1398 r. kwestia ta zajęła kronikarza Castello Castellego w jego *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum*: *ab anno 1378 usque ad annum 1407*. W 1569 r. obywatel Brescii Agostino Gallo pisał o doskonałych technikach uprawy winorośli w swojej książce *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*, w rozdziale zatytułowanym „Jak dobrze winorośl jest uprawiana w okolicach Bergamo". Luciano Malachini w pracy *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (Geomorfologiczne aspekty doliny Calepio) stwierdza, że: „Dobry mieszkaniec Bergamo, poproszony o scharakteryzowanie Val Calepio, z pewnością pomyśli o produkowanych tam winach. Zbocza wzgórz są bowiem pokryte przez obfite winnice, które, nawet jeśli są mniej znane niż te z innych obszarów lepiej zorganizowanych pod względem komercyjnym, nie są gorszej jakości". O historii uprawy winorośli w regionie Bergamo pisał również dr Bruno Marengoni, w tym w eseju o takim samym tytule jak w wyżej wspomniany tekst Quinzaniego: „[…] Wiele regionów uprawy winorośli może konkurować z regionem Bergamo pod względem tego, jak daleko wstecz sięga ich historia.

Niektóre z nich przewyższają go nawet pod względem plonów. Jednak niewiele może pochwalić się tak znaczącą ewolucją pod względem jakości osiągniętą z upływem czasu".

Wina objęte ChNP „Valcalepio" ze względu na różne rodzaje produktów i odmiany winorośli, które się na nie składają, mają szczególne właściwości organoleptyczne opisane w pkt 6 specyfikacji produktu, co umożliwia ich jednoznaczną identyfikację i zróżnicowanie w zależności od ich środowiska geograficznego.

Jakość i właściwości organoleptyczne rodzajów produktów objętych ChNP można przypisać środowisku geograficznemu, w tym czynnikom ludzkim, które mają wpływ na cały proces produkcji. Właściwości gleby, klimat oraz tradycyjne praktyki agronomiczne i winiarskie regionu Bergamo nadają tym winom ich szczególne cechy. Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia wina te charakteryzują się swoistymi cechami odmian winorośli, z których są produkowane, pochodzącymi ze środowiska i klimatu, w którym są uprawiane.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

—

Link do specyfikacji produktu

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