C/2025/5641

20.10.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5641)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Valcalepio”

PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025

1. **Denumirea produsului**

„Valcalepio”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

În plus, se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția modificării standard prevăzute la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu se află printre cazurile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *A fost indicată mențiunea „Riserva”*

Mențiunea „Riserva” este deja prevăzută în caietul de sarcini și este rezervată pentru „Valcalepio” Rosso cu caracteristici superioare în ceea ce privește tăria alcoolică minimă în volume și învechirea, precum și cu caracteristici diferite în ceea ce privește comercializarea. În scopul unei mai bune puneri în valoare a vinului „Riserva”, a fost propusă prezentarea acestui vin ca tip de produs specific.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Modificarea vizează articolele 1, 2, 4 și 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Practici oenologice - Producții maxime” din documentul unic.

2. *Modificarea bazei ampelografice pentru „Valcalepio” Rosso*

A fost propusă modificarea bazei ampelografice pentru „Valcalepio” Rosso, fiind modificate proporțiile aferente soiurilor Merlot și Cabernet Sauvignon, în favoarea Merlot. Proporția minimă de Cabernet Sauvignon a fost redusă de la 25 % la 10 %, iar proporția maximă de Merlot a fost majorată de la 75 % la 90 %. Această modificare a devenit necesară în scopul limitării dificultăților legate de faptul că soiul Cabernet Sauvignon este foarte sensibil la bolile lemnului (în special la apoplexia viței-de-vie), care fac ca tot mai multe plante să devină neproductive, an după an, ducând la goluri și diferențe de vârstă între plantele de pe plantații, precum și la probleme tehnice și economice conexe. În plus, s-a propus să se prevadă posibilitatea de a se utiliza, în proporție de maximum 15 %, soiuri autohtone (Franconia, Incrocio Terzi și Merera) sau soiuri legate de tradiția locală (Rebo), în scopul consolidării legăturii cu mediul. Tot în proporția de 15 %, a fost prevăzută prezența facultativă a soiului Petit verdot, pentru cei care preferă menținerea unei asamblări mai internaționale. Aceste modificări, inclusiv prin prisma degustărilor efectuate de consorțiu, nu sunt de o amploare suficientă pentru a modifica în mod perceptibil profilul vinului, acesta rămânând recognoscibil.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Soiurile de struguri de vin” din documentul unic.

3. *Modificarea bazei ampelografice pentru „Valcalepio” Rosso Riserva*

A fost propusă modificarea bazei ampelografice pentru „Valcalepio” Rosso Riserva, fiind modificate proporțiile aferente soiurilor Merlot și Cabernet Sauvignon, în favoarea Merlot. Proporția minimă de Cabernet Sauvignon a fost redusă de la 25 % la 10 %, iar proporția maximă de Merlot a fost majorată de la 75 % la 90 %. Această modificare a devenit necesară în scopul limitării dificultăților legate de faptul că soiul Cabernet Sauvignon este foarte sensibil la bolile lemnului (în special la apoplexia viței-de-vie), care fac ca tot mai multe plante să devină neproductive, an după an, ducând la goluri și diferențe de vârstă între plantele de pe plantații, precum și la probleme tehnice și economice conexe.

Spre deosebire de cazul vinului „Valcalepio” Rosso, pentru „Riserva” nu sunt admise alte soiuri, pentru a se menține profilul „internațional” al asamblării de tip bordelez și pentru a se garanta că acest vin poate fi mai ușor diferențiat de „Valcalepio” Rosso.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

4. *Modificarea bazei ampelografice pentru „Valcalepio” Moscato Passito*

A fost propusă modificarea bazei ampelografice a tipului „Valcalepio” Moscato Passito, prin reducerea de la 100 % la 85 % a proporției minime de Muscat și prin introducerea în proporția de 15 % a altor soiuri de viță-de-vie admise pentru cultivare în regiunea Lombardia. Această modificare oferă posibilitatea de a conferi note noi profilului organoleptic, astfel încât aceste vinuri să devină mai distinctive, în special față de „Moscato di Scanzo” DOCG, iar producătorii au posibilitatea de a-și spori puțin producția, dacă este necesar.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

5. *Eliminarea referirii la textura terenurilor predominant silicioasă-argiloasă*

În general, întregul teritoriu de producție al „Valcalepio” este de natură predominant silicioasă-argiloasă: Așadar, referirea la tipul texturii silicioase-argiloase a solurilor pare pleonastic și a fost propusă eliminarea ei, această operațiune fiind doar de simplificare.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

6. *Mărirea limitei de cultivare*

Mărirea limitei de cultivare de la 500 m la 600 m deasupra nivelului mării pentru toți strugurii cu boabe roșii și de la 600 m la 700 m deasupra nivelului mării pentru Chardonnay, Pinot bianco și Pinot grigio.

Este necesară mutarea arealului de cultivare la altitudini mai mare, unde temperaturile din timpul verii sunt mai reduse. Această modificare a devenit necesară pentru a atenua problemele legate de încălzirea climei, care determină accelerarea proceselor fiziologice ale viței-de-vie, creează stres și înrăutățește caracteristicile analitice și organoleptice ale musturilor. Aceste efecte sunt cu atât mai accentuate cu cât este mai joasă altitudinea la care se află plantațiile.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

7. *Precizare privind posibilitatea recurgerii la irigarea de urgență*

A fost considerată necesară specificarea acestei posibilități, deși este prevăzută de legislație.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

8. *Introducerea producției maxime de struguri per hectar pentru „Valcalepio" Riserva și majorarea producției maxime de struguri per hectar pentru „Valcalepio" Bianco și „Valcalepio" Moscato Passito*

Deoarece a fost evidențiat tipul „Valcalepio" Riserva, a fost specificată producția maximă de struguri per hectar, care este de 9 t/ha, adică inferioară celei aferente tipului „Valcalepio" Rosso (în prezent, producția de struguri este aceeași în cazul mențiunii „Riserva"), pentru a se consolida conceptul că tipul Riserva trebuie să reprezinte o selecție de plantații și de struguri de calitate superioară, care trebuie identificată deja prin lucrările realizate pe plantație.

A fost propusă majorarea de la 9 la 10 t/ha a producției maxime în cazul tipului „Valcalepio" Bianco, pentru a se favoriza menținerea unor niveluri superioare de aciditate, deoarece, după cum se știe, acestea tind să scadă din cauza creșterii temperaturilor, însă au o importanță deosebită în cazul vinurilor albe, garantându-le prospețimea și caracterul plăcut.

A fost propusă majorarea de la 6,5 la 7 t/ha a producției maxime în cazul tipului „Valcalepio" Moscato Passito. Dată fiind această majorare, a fost redus randamentul la presare (de la 40 % la 35 %). Această modificare garantează îmbunătățirea calitativă a musturilor obținute și, per ansamblu, o reducere a producției finale în vin a unității de suprafață.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Practici oenologice - Producții maxime" din documentul unic.

9. *Introducerea randamentului la vinificare în cazul „Valcalepio" Riserva și reducerea randamentului la vinificare în cazul „Valcalepio" Moscato Passito*

Deoarece a fost evidențiat tipul „Valcalepio" Riserva, a fost specificat randamentul său la vinificare, și anume 70 %.

Având în vedere majorarea cu 5 chintale a producției de struguri, randamentul la vinificare în cazul „Valcalepio" Moscato Passito a fost redus de la 40 % la 35 %.

Datorită acestei modificări, caietul de sarcini reflectă mai bine realitatea din cramă. Într-adevăr, randamentele la vinificare ale acestui tip de vin se încadrează, în mod normal, între 30 și 35 %.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

10. *Destinația surplusului obținut la presare*

A fost specificată destinația surplusului obținut la vinificarea tipurilor „Valcalepio" Bianco și „Valcalepio" Rosso. Partea care depășește 70 % și până la maximum 75 % poate fi reclasificată în cadrul IGT „Bergamasca".

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

11. *Modificarea datei de comercializare a tipului „Valcalepio" Moscato Passito*

Modificarea datei de comercializare a tipului „Valcalepio" Moscato Passito, de la 12 mai la 1 aprilie.

Este vorba despre o devansare ușoară care nu influențează profilul organoleptic al vinului și care permite facilitări de tip comercial.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Practici vitivinicole - Practici oenologice specifice" din documentul unic.

12. *Modificarea parametrilor chimico-fizici și organoleptici aferenți tipului „Valcalepio" Moscato Passito*

A fost eliminată referirea la „ușorul gust rezidual de migdală", astfel încât descrierea să corespundă mai bine profilului vinurilor comercializate în prezent.

Au fost eliminare referirile la tăria alcoolică dobândită totală minimă în volume și la conținutul maxim de zaharuri reziduale, pentru a le oferi producătorilor o mai mare libertate de interpretare.

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor" din documentul unic.

13. *Eliminarea obligațiilor legate de tipurile de închidere și de tipurile de sticle și majorarea volumului maxim pentru îmbutelierea vinului „Valcalepio" Moscato Passito*

A fost permisă posibilitatea de a se utiliza și alte tipuri de închidere decât dopul de plută clasic și a fost permisă utilizarea formei de sticlă dorite. Așadar, a fost acordată o mai mare libertate interpretativă și comercială.

În plus, a fost majorat, de la 0,75 l la 3,0 l, volumul maxim pentru îmbutelierea vinului „Valcalepio" Moscato Passito, pentru a se oferi mai multe ocazii pentru consum și o mai mare libertate comercială.

Această modificare vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

14. *Actualizarea indicațiilor referitoare la organismul de control*

În urma modificărilor aduse Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 prin intrarea în vigoare a Regulamentului (UE) 2024/1143, nu mai sunt prevăzute, printre elementele care trebuie indicate în mod obligatoriu în caietul de sarcini, numele și adresele autorităților sau organismelor care verifică respectarea dispozițiilor din caietul de sarcini al produsului și nici atribuțiile aferente.

În plus, în temeiul articolului 40 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143, statele membre trebuie să publice numele și adresele autorităților competente, ale organismelor delegate și ale persoanelor fizice menționate la articolul 39 alineatul (3) din regulamentul respectiv, pentru fiecare produs desemnat printr-o indicație geografică, și să actualizeze informațiile respective.

Așadar, articolul cu referirile la organismul de control a fost modificat, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Această modificare vizează articolul 10 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

15. *Modificări formale ale caietului de sarcini al produsului*

Articolele din caietul de sarcini al produsului au făcut obiectul unor modificări formale.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Valcalepio

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

15. Vin din struguri stafidiți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

4.1. *„Valcalepio" Bianco*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă;

Miros: delicat, caracteristic; gust: sec, armonios, caracteristic;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4.2. *„Valcalepio" Rosso*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă;

Miros: intens, plăcut, caracteristic;

Gust: sec, plin, armonios, persistent;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4.3. *„Valcalepio" Rosso Riserva*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin mai mult sau mai puțin intens, tinzând spre grena;

Miros: eteric, intens, caracteristic; gust: sec, corpolent, catifelat, armonios, persistent;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4.4. *„Valcalepio" Moscato Passito*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă, care poate tinde spre cireșiu cu reflexe grena;

Miros: delicat, aromat, intens, caracteristic;

Gust: dulce, plăcut, armonios;

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 17,00 % vol.;

Conținutul minim de zaharuri reziduale: 30,0 g/l;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Perioada minimă de învechire pentru „Valcalepio" Rosso

Practică oenologică specifică

Înainte de a fi comercializat, vinul cu DOP „Valcalepio" Rosso trebuie să facă obiectul unei perioade de învechire obligatorie de cel puțin 1 an, din care cel puțin trei luni în butoaie de lemn, începând cu data de 1 noiembrie a anului în care au fost produși strugurii.

2. Perioada minimă de învechire pentru „Valcalepio" Rosso Riserva

Practică oenologică specifică

Înainte de a fi comercializat, vinul „Valcalepio" Riserva trebuie să facă obiectul unei perioade de învechire obligatorie de cel puțin 3 ani, din care cel puțin un an în butoaie de lemn de gorun. Poate fi comercializat începând cu data de 1 noiembrie a celui de-al treilea an care urmează anului recoltării strugurilor.

3. Perioada minimă de învechire pentru „Valcalepio" Moscato Passito

Practică oenologică specifică

Vinul „Valcalepio" Moscato Passito nu poate fi comercializat înaintea datei de 1 aprilie a celui de-al doilea an care urmează anului producerii strugurilor.

5.2. *Producții maxime*

1. DOP „Valcalepio” Bianco

10 000 kg de struguri per hectar

2. DOP „Valcalepio” Rosso

10 000 kg de struguri per hectar

3. DOP „Valcalepio” Rosso Riserva

9 000 kg de struguri per hectar

4. DOP „Valcalepio” Moscato Passito

7 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Strugurii destinați producției vinurilor cu DOP „Valcalepio” trebuie să fie produși în arealul delimitat după cum urmează: pornind de la gura de vărsare a torentului Rino în lacul Iseo, în comuna Predore, linia de demarcație urcă de-a lungul torentului respectiv până întâlnește poteca ce duce spre I Vasti, pe care o urmează spre vest, până la valea Duago, trecând, în succesiune, pe la cotele 340, 504 și 501. Continuă, apoi, pe cărarea de la jumătatea pantei dealului, până întâlnește granița administrativă a comunelor Sarnico și Predore. Linia continuă de-a lungul potecii menționate până la Valle della Canola, apoi, după ce urcă, pentru scurt timp, prin vale până la curba de nivel a cotei 225, urmează curba respectivă până întâlnește poteca spre La Forcella, în apropiere de Villaggio Holiday. Din acest punct, linia de demarcație urmează poteca spre La Forcella până la cota 398, unde se unește cu drumul comunal și, trecând de granița administrativă dintre comunele Sarnico și Viadanica, ajunge la cota 360. Din acest punct, continuă în direcție nordică până la Valle Maggiore, la cota 333. Se întoarce apoi spre sud-est, urmând drumul care duce la așezările Scotti, Riva și Case Rasetti, continuând până întâlnește torentul Guerna în apropierea cotei 308, de unde urcă pe cursul torentului Guerna și, trecând de localitățile Ambrogi, Forno și Dumengoni, ajunge la localitatea Segrone Basso. Din acest punct, urmează cărarea spre vest până întâlnește, la cota 500, curba drumului spre Colli di San Fermo, drum pe care îl urmează în direcție sud-vest până la cota 548, apoi urmează drumul de țară care, trecând pe la cota 576, prin localitatea Costa și pe la cota 604, ajunge la Rio Valle Fienile Biboli. Din acest punct, linia de demarcație urmează poteca spre Mascherpigna, până la Col Croce, la cota 669, unde întâlnește granița administrativă dintre comunele Foresto Sparso și Berzo San Fermo. Urmează granița respectivă până la Campo Alto, apoi continuă de-a lungul graniței administrative dintre comunele Entratico și Berzo San Fermo, apoi între Entratico și Borgo di Terzo, până la râul Cherio. Coboară de-a lungul râului respectiv până la confluența acestuia cu torentul Bragazzo. Urcă de-a lungul torentului respectiv până la așezarea Costa și o ia, apoi, de-a lungul potecii de la jumătatea pantei dealului de deasupra localității Redonina, și, traversând granița administrativă dintre comunele Luzzana și Trescore Balneario, continuă până la Madonna del Mirabile, trecând pe la cota 482 și pe la izvorul La Piazzola, la cota 412. De la Madonna del Mirabile, linia de demarcație urmează curba de nivel de la cota 400 până la Val di Carpan, continuă în direcție vestică pe poteca ce duce la Sant'Ambrogio și, trecând de granița administrativă dintre comuna Trescore Balneario și comuna Cenate Sopra, se unește cu drumul de țară ce duce la Cascina Zagni. De aici urmează, în direcție nordică, poteca spre izvorul Cop, apoi trece pe la cotele 620 și 508 și de localitățile Plasso și Foppa și ajunge la fundul văii Calchera. Urmează apoi cărarea care, trecând prin localitatea Locanda și pe la cotele 398 și 454, ajunge la Ca' Pessina (cota 537). De aici, parcurge cărarea care, trecând prin Pian Bianchet, pe la cota 583 și pe la cota 686, traversează granița administrativă dintre comunele Cenate Sopra și Scanzorosciate și ajunge la cota 502. Din acest punct, o ia spre vest pe cărarea existentă, pe care continuă traversând granița administrativă dintre comunele Scanzorosciate și Nembro și ajunge la cota 633. O ia pe cărare spre nord-vest până la podul de peste râul Serio, continuând până la bucata care coincide cu granița administrativă dintre comunele Nembro și Villa al Serio, până la întâlnirea cu granița administrativă dintre comunele Nembro și Alzano Lombardo. Urmează granița respectivă spre nord până la cota 378, apoi spre vest până la cota 698, apoi spre sud până la Cascina Frontale. Din acest punct, linia de demarcație urmează drumul de țară Alzano – Lonno în direcția Mottarello, apoi drumul spre

Brumano, în direcție nordică, până la cota 559. Apoi urmează cărarea care, pornind de la cota 559, traversează valea râului Nese și ajunge la cota 551. Urmează apoi drumul nou construit spre muntele Nese, până la bifurcația de la care pornește drumul spre Olera. De aici, continuă până la localitatea Stocchi, pe drumul Olera – Busa. În apropierea localității Stocchi, linia de demarcație deviază de-a lungul graniței administrative dintre Ponteranica și Alzano Lombardo și continuă de-a lungul graniței administrative dintre Ponteranica și Torre Boldone, până la cota 657, de unde continuă de-a lungul drumului ce duce la Ca' della Maresana. Din această localitate, linia de demarcație urmează cărarea care, trecând pe la cotele 486 și 437, ajunge la torentul Morla. Urcă de-a lungul torentului până în apropiere de cota 558 (Buso della Porta), continuă de-a lungul cărării existente până la Castello della Moretta, de unde o ia spre nord-est pe drumul spre Ca' del Latte. Apoi urmează traseul care, trecând prin Roccolo și traversând granița dintre Ponteranica și Sorisole la cota 760, ajunge apoi la cota 644, în localitatea Comunelli Catene Val di Bareden, după care continuă de-a lungul drumului din vale până la Botta, la cota 524. De la cota 524, linia de demarcație continuă de-a lungul cărării care, trecând de Monti della Calchera, ajunge la drumul din Colle Barbino, pe care îl urmează până la cota 432. De la această cotă, urmează pentru o porțiune scurtă curba de nivel de la cota 432, până la granița administrativă dintre comunele Sorisole și Villa d'Almé, unde întâlnește și urmează cărarea care, trecând prin localitățile Foresto Secondo, Piazzola și Cascina Belvedere, ajunge la Bruntino Alto. De aici, urmează traseul care ajunge la cota 368, la apeductul Algua. Pe linia apeductului, continuă până la localitatea Ventolosa, unde o ia, pentru o porțiune scurtă, pe strada din valea Brembana, până la bifurcația cu drumul spre valea Imagna. Urmează drumul respectiv până la întâlnirea cu râul Brembo și granița administrativă dintre Almenno San Salvatore și Villa d'Almé. Urmează granița respectivă, urcând de-a lungul râului Brembo, până la confluența cu torentul Imagna, unde întâlnește granița dintre Almenno San Salvatore și Ubiale Clanezzo, graniță pe care o urmează până întâlnește granița dintre Strozza și Ubiale Clanezzo. Continuă, apoi, de-a lungul graniței administrative dintre Strozza și Almenno San Salvatore, până întâlnește și urmează poteca existentă spre Ca' Madonnina, traversează granița dintre Almenno San Salvatore și Almenno San Bartolomeo și trece, apoi, prin localitățile Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli și Camutaglio, până întâlnește granița administrativă dintre Almenno San Bartolomeo și Palazzago. Continuă apoi spre sud de-a lungul graniței respective până la torentul Borgogna, urcă de-a lungul torentului până la podul aflat mai în aval de biserica parohială din Palazzago, pe drumul spre așezarea Brocchione, apoi urmează torentul în amonte, până la cărarea care, la vest de Monte Brocchione, ajunge la poteca ce duce dinspre așezarea omonimă spre Monte Valmora. Urmează poteca respectivă până la granița administrativă dintre comunele Palazzago și Pontida, apoi urmează granița dintre comunele menționate până la granița cu comuna Caprino Bergamasco. De aici, urmează granița dintre comuna menționată și Pontida, până la drumul național Bergamo – Lecco, apoi urmează drumul menționat spre est, până la mănăstirea Pontida, apoi drumul care, de la mănăstire, duce la așezarea Canto, și apoi urmează cărarea din așezarea respectivă spre Cascina Porcile, până la granița administrativă dintre Pontida și Sotto il Monte Giovanni XXIII, apoi urmează granița respectivă până la granița cu Carvico. Linia de demarcație urmează apoi granița dintre Carvico și Pontida până la granița administrativă cu Villa d'Adda, apoi granița dintre Villa d'Adda și Pontida, până la drumul Odiago – Villa d'Adda. Urmează drumul respectiv până la Villa d'Adda – Carvico – Brusicco – Gerole Catolari și apoi cărarea care, de la drumul respectiv, duce la așezarea Piana. În continuare, urmează drumul dinspre așezarea menționată spre Camaitone, până la drumul Villa Gromo – Camozzaglio, și apoi urmează drumul respectiv până la devierea spre Ca' Rossa. Apoi, deviază spre Ca' Rossa și, ulterior, pe cărare și pe drumul de țară până la Mapello. Urmează apoi drumul Mapello – Ambivere până la granița cu comuna Palazzago, apoi granița dintre Palazzago și Ambivere, până la drumul Val San Martino. Linia de demarcație urmează apoi drumul spre Brughiera și Gromlongo până la devierea spre localitatea Baracche. Apoi deviază spre localitatea menționată și urmează drumul spre San Sosimo – Barzana – Palazzago până la granița dintre Palazzago și Barzana. Urmează granița menționată până la granița cu comuna Almenno San Bartolomeo, apoi continuă de-a lungul torentului Lesina până la drumul comunal Barzana – Almenno San Bartolomeo. Urmează acest drum până la localitatea Quadrivio și, de acolo, urmează drumul de țară care, trecând în aval de cimitirul Almenno San Bartolomeo, ajunge la torentul Tornago, pe care îl urmează până la întâlnirea cu râul Brembo. Apoi, continuă de-a lungul graniței administrative a comunelor Almé și Paladina, până la întâlnirea cu torentul Guisa la cota 281. De aici, continuă de-a lungul drumului care, traversând Sombreno și trecând pe la cotele 277 și 275 și prin Cascina Merleta, ajunge la Cascina Morlani în apropierea cotei 287. De aici, urmează, spre vest, granița administrativă dintre comunele Valbrembo și Mozzo până la cota 257. Din acest punct, continuă spre sud de-a lungul drumului care, trecând pe la cota 254, traversând centrul localității Mozzo și trecând pe la cota 251, ajunge la calea ferată care leagă Bergamo de Ponte San Pietro. Continuă spre vest de-a lungul respectivei căi ferate până la stația Bergamo, la cota 248. Continuă apoi spre nord-est de-a lungul liniei feroviare dezafectate (marcată cu liniuțe negre) care ține de căile ferate Valle Seriana și care, trecând pe la cotele 261, 269 și 278, ajunge la granița administrativă dintre comunele Torre Boldone și Ranica. De aici, continuă de-a lungul respectivei granițe până la întâlnirea cu Roggia Guidana, de unde continuă de-a lungul graniței dintre comunele Ranica și Gorle până la întâlnirea cu râul Serio. Apoi continuă spre nod-est de-a lungul noului drum spre Scanzorosciate, până la întâlnirea cu Roggia Borgogna, canal pe care îl urmează spre sud-est, trecând pe la cotele 247 și 250. Linia de demarcație ajunge la drumul de centură, pe care îl urmează până la drumul național 42 del Tonale e della Mendola. Din acest punct, linia de demarcație urmează drumul național 42 spre vest, până la întâlnirea cu granița administrativă dintre comunele Albano Sant'Alessandro și

Pedrengo. Apoi, pentru o scurtă porțiune, urmează respectiva graniță spre sud, până la întâlnirea cu calea ferată Bergamo – Brescia, și continuă spre vest de-a lungul acestei căi ferate până la întâlnirea cu drumul din Comonte. Din acest punct, linia de demarcație continuă spre sud de-a lungul drumului menționat, trecând pe la cota 246 și prin localitatea Comonte. Întâlnește drumul spre Brusaporto și Bagnatica la nivelul kilometrului 7 000 și continuă spre sud-est de-a lungul drumului respectiv, trecând pe la cota 232, Brusaporto, cota 223 și Bagnatica, până la întâlnirea, la cota 217, cu drumul spre Montello. Continuă spre nord-est de-a lungul drumului spre Montello și, trecând pe la cota 222, se întâlnește cu linia feroviară Bergamo – Brescia. Urmează respectiva linie feroviară spre sud-est, trecând pe la cotele 228 și 227, până la întâlnirea cu râul Cherio (cota 226). Continuă spre sud de-a lungul râului Cherio până la întâlnirea cu autostrada Bergamo – Brescia. Apoi, continuă spre sud-est de-a lungul respectivei autostrăzi până la întâlnirea cu linia feroviară Bergamo – Brescia la cota 201. De aici, linia de demarcație continuă spre sud-est de-a lungul liniei feroviare Bergamo – Brescia până la întâlnirea cu granița dintre provinciile Bergamo și Brescia. Din acest punct, continuă spre nord de-a lungul graniței respective până la podul de peste râul Oglio, din comuna Sarnico, în apropierea cotei 188. De aici, linia de demarcație continuă spre est de-a lungul malului din provincia Bergamo al lacului Iseo, până când ajunge la gura de vărsare a torentului Rino, în comuna Predore, de unde a pornit. Din arealul indicat mai sus, sunt excluse următoarele două zone:

1. de la cimitirul Palazzago, linia urmează drumul spre așezarea Brocchione până la podul de la care pornește poteca spre muntele Picco, parcurge poteca respectivă până la muntele indicat, după care urmează cărarea până la Cascina Posvolta, apoi poteca până la așezarea Montebello și porțiunea dinspre vale a torentului Borgogna până la granița dintre Barzana și Palazzago, apoi urmează această graniță până la granița cu Almenno San Bartolomeo, după care urmează în amonte torentul Lesina până la așezarea Carosso și la cimitirul Palazzago.

2. de la granița dintre comunele Mapello și Ambivere, linia urmează drumul care leagă cele două localități, până la granița dintre Ambivere și Palazzago, apoi urmează granița dintre comunele menționate până la localitatea Baracchino, apoi drumul spre Brughiera – Gromlongo – Cerchiera și drumul din Valle San Martino până la mănăstirea Pontida; linia urmează drumul spre așezarea Canto până la cota 357, apoi cărarea și drumul de țară de pe creasta dintre Valle San Martino și Val di Gerra până la drumul spre așezarea Canto; apoi, linia parcurge drumul respectiv până la așezarea menționată, apoi poteca din așezarea Canto spre Cascina Porcile, după care urmează întâi granița administrativă dintre comunele Pontida și Sotto il Monte Giovanni XXIII și apoi granița administrativă dintre comunele Mapello și Ambivere, până la drumul Mapello – Ambivere.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi n.1 N.

Merera N.

Merlot N.

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Petit verdot N

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot grigio – Pinot

Rebo N.

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

DOP „Valcalepio”

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic este delimitat la nord de Alpii Bergamezi, la est de lacul Iseo și la vest de muntele Canto și cuprinde un teritoriu deluros. Principalele formațiuni geologice prezente în zona deluroasă Bergamo sunt *Selcifero Lombardo*, *Maiolica di Bruntino*, *Sass de la Luna* tipică (sau *Pietra di Luna*) și *Sass de la Luna* calcaroasă, turbiditele subțiri, pelitele negre superioare, pelitele roșii, flișul de Pontida, gresia de Sarnico, piatra de Credaro, flișul de Bergamo, fragipanul și terenurile aluvionare. În general, se poate afirma că în zona deluroasă aflată la nord-vest față de orașul Bergamo predomină terenurile de tip șistos-argilos, în vreme ce de-a lungul zonei deluroase dinspre est, până la lacul Iseo, se succed diverse formațiuni cu caracter predominant argilo-calcaros.

Zona Bergamo prezintă trei zone climatice principale: dealurile vestice, dealurile estice și Trescore Balneario (vale).

Factori umani relevanți pentru legătură

„Din punct de vedere agricol, Bergamo era un oraș producător de vin. Aproape patru cincimi din suprafețele lucrate până la sfârșitul secolului al XI-lea erau ocupate de plantații de viță-de-vie. […] Inclusiv imediat în jurul orașului, în suburbii, erau mai multe plantații de viță-de-vie decât în medie: aproape o treime din zona rurală era utilizată pentru producerea vinului." Janut, J., „Bergamo 568-1098". Din același text reiese că proporția terenurilor cultivate cu viță-de-vie (*vinea*) o depășea pe cea a terenurilor destinate altor culturi (*campus*).

„Niciun alt munte nu-ți place mai mult, Bahus, lascivule", M. Del Brolo, „Liber Pergaminus, 1110-1112". „Teritoriul este foarte fertil și produce vinuri excelente [...]", F. Sansovino, „Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia, 1575". „[…] în termeni calitativi, vinurile sale nu erau învinse de niciunul din teritoriile vecine. Acoperite cu viță-de-vie erau văile Brembo și Serio, producătoare de vinuri negre și albe excelente, care sunt maturate în decurs de un an și își mențin calitățile până la al zecelea.", A. Bacci, „Storia dei Vini d'Italia", 1596. „[…] Pe teritoriu abundă vinurile excelente, castanele, cărnurile, brânzeturile, unturile...", M. Bisaccioni, „Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo", 1664. Quinzani povestește apoi că multe documente comerciale întocmite în vremuri foarte de demult menționau zonele și terenurile cu viță-de-vie, demonstrând că se producea vin în vremurile respective, acesta fiind utilizat ca formă de plată. „[…] În 1187, dintr-un ordin al Curții din Roma, reiese că, donând domeniul Almenno episcopului de Bergamo, Attone prevăzuse condiția ca episcopul, în fiecare an, după Paști, să aibă obligația de a le da călugărilor de la S. Alessandro patru miei castrați, vin, pâine, făină și ouă pentru a face ravioli […]", G. Ronchetti, „Memorie". Marengoni susține că „vinul e rodul căsătoriei dintre mediu și capacitatea umană: așadar, dealurile din Bergamo și viticultorii lor nu puteau decât să producă vinuri precum Valcalepio și Moscato di Scanzo.". De modul locuitorilor din zona Bergamo de a cultiva vița-de-vie se ocupă, în secolul al XIV-lea, Pier dè Crescenzi, în lucrarea sa „Opus Ruralium Commodorum". Un indiciu privind valoarea pe care o atribuiau vinului locuitorii din Bergamo este diatriba dintre guelfi și ghibelini privind numărul de care (98, potrivit ghibelinilor și 60 potrivit guelfilor) furate în timpul jefuirii caselor ghibelinilor din Scanzo de către guelfi; la 27 februarie 1398, de această chestiune se ocupă cronicarul Castello Castelli în lucrarea sa „Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407". În 1569, în cartea sa „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa", în capitolul „Cât de bine plantează vița-de-vie locuitorii din zona Bergamo", Agostino Gallo, din Brescia, relata despre tehnica excelentă utilizată pentru tratarea viței-de-vie. În „Aspetti geo-morfologici della Val Calepio", Luciano Malachini susține că: „Un bun localnic din Bergamo căruia i s-ar cere să caracterizeze Val Calepio s-ar gândi cu siguranță la vinurile care sunt produse acolo din abundență. Într-adevăr, pantele dealurilor sunt acoperite de pergolele luxuriante ale plantațiilor de viță-de-vie, care, deși sunt mai puțin celebre decât cele din alte zone, care s-au știut organiza mai bine din punct de vedere comercial, nu sunt însă inferioare ca bunătate a produsului". De istoria viticulturii în zona Bergamo s-a ocupat și dr. Bruno Marengoni, printre altele într-un eseu intitulat ca în sus-menționatul text al lui Quinzani: „[…] Multe viticulturi sunt ca cea din Bergamo din punctul de vedere al originilor străvechi.

Destule o depășesc în ceea ce privește recolta. Însă chiar puține se pot lăuda cu o evoluție calitativă atât de puternică de-a lungul timpului.".

Datorită diferitelor tipuri de produs și diferitelor soiuri care le compun, vinurile cu DOP „Valcalepio" prezintă, la consum, caracteristicile organoleptice descrise la articolul 6 din caietul de sarcini, care le fac ușor de identificat și diferențiat pe baza mediului lor geografic.

Caracteristicile calitative și organoleptice ale tipurilor de produse cu DOP pot fi atribuite mediului geografic, inclusiv factorilor umani care au influențat întregul proces de producție. Caracteristicile terenului, clima și practicile agronomice și oenologice tradiționale din zona Bergamo conferă vinurilor particularități deosebite. Din punct de vedere analitic și organoleptic, aceste tipuri de vin prezintă caracteristici intrinseci ale soiurilor din care au fost produse, derivate din mediu și din clima în care au fost cultivate soiurile respective.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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