C/2025/5641

20.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/5641)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Valcalepio“

PDO-IT-A1366-AM03 – 1.8.2025

1. **Názov výrobku**

„Valcalepio“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej suverenity a lesníctva

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Potvrdzuje sa, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňajú podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a ustanovení prijatých podľa neho.

Okrem toho táto zmena spĺňa vymedzenie „štandardnej zmeny“ v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nejde o jeden z prípadov uvedených v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Uvádza sa výraz „Riserva“*

Výraz „Riserva“ sa už používa v špecifikácii a je vyhradený pre vína „Valcalepio rosso“ s vyššími hodnotami minimálneho obsahu alkoholu v objemových percentách a dlhším časom vyzrievania, ako aj s odlišnými vlastnosťami pri uvedení na trh. S cieľom zvýšiť povedomie o druhu „Riserva“ sa navrhuje vyzdvihnúť ho ako osobitný druh.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Táto zmena sa týka článkov 1, 2, 4 a 5 špecifikácie a bodu „Vinárske výrobné procesy – Maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

2. *Zmena kombinácie muštových odrôd v prípade vína „Valcalepio rosso“*

Navrhuje sa zmeniť kombináciu odrôd v prípade vína „Valcalepio rosso“ upravením pomeru medzi odrodami Merlot a Cabernet sauvignon v prospech odrody Merlot. Minimálny percentuálny podiel odrody C. sauvignon sa znižuje z 25 % na 10 % a maximálny percentuálny podiel odrody Merlot sa zvyšuje zo 75 % na 90 %. Táto zmena je potrebná, aby sa obmedzili ťažkosti spojené s vysokou náchylnosťou odrody Cabernet sauvignon na drevokazné choroby (najmä na chorobu *esca*), ktoré každoročne vedú k čoraz väčšiemu počtu neproduktívnych krov, dôsledkom čoho sú stále častejšie straty, nerovnomerný vek vinohradov a s tým spojené technické a ekonomické problémy. Takisto sa navrhuje stanoviť možnosť použitia najviac 15 % iných pôvodných odrôd (Franconia, Incrocio Terzi a Merera) alebo odrôd spojených s miestnou tradíciou (Rebo), aby sa posilnilo prepojenie s miestnou oblasťou. Pre tých, ktorí dávajú prednosť zachovaniu medzinárodnejšieho štýlu asambláže je jednou z možností v rámci tohto 15 % nepovinného podielu odroda Petit verdot. Ako sa potvrdilo pri degustáciách, ktoré uskutočnilo konzorcium, tieto zmeny nevedú k výraznej zmene profilu vína, ktoré tak zostáva rozpoznateľné.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a bodu „Muštové odrody“ jednotného dokumentu.

3. *Zmena kombinácie muštových odrôd v prípade vína „Valcalepio rosso Riserva“*

Navrhuje sa zmeniť kombináciu odrôd v prípade vína „Valcalepio rosso Riserva“ upravením pomeru medzi odrodami Merlot a Cabernet sauvignon v prospech odrody Merlot. Minimálny percentuálny podiel odrody C. sauvignon sa znižuje z 25 % na 10 % a maximálny percentuálny podiel odrody Merlot sa zvyšuje zo 75 % na 90 %. Táto zmena je potrebná, aby sa obmedzili ťažkosti spojené s vysokou náchylnosťou odrody Cabernet sauvignon na drevokazné choroby (najmä na chorobu *esca*), ktoré každoročne vedú k čoraz väčšiemu počtu neproduktívnych krov, dôsledkom čoho sú stále častejšie straty, nerovnomerný vek vinohradov a s tým spojené technické a ekonomické problémy.

Na rozdiel od vína „Valcalepio Rosso“ nie sú v prípade vína Riserva povolené žiadne iné muštové odrody, aby sa zachoval „medzinárodnejší“ štýl asambláží vína typu Bordeaux a aby sa toto víno odlíšilo od vína „Valcalepio rosso“.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

4. *Zmena kombinácie muštových odrôd v prípade vína „Valcalepio Moscato Passito“*

Navrhuje sa zmeniť kombináciu odrôd v prípade vína „Valcalepio Moscato Passito“ znížením minimálneho množstva odrody Moscato zo 100 % na 85 % a zavedením 15 % podielu iných muštových odrôd, ktoré je povolené pestovať v regióne Lombardsko. Otvára sa tak možnosť vnášať do organoleptického profilu nové nuansy, aby tieto vína získali výraznejší charakter, najmä pokiaľ ide o DOCG „Moscato di Scanzo“, a aby mohli výrobcovia v prípade potreby v malej miere zvýšiť produkciu.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

5. *Vypustenie odkazu na prevažne kremičito-ílovité pôdy*

Celá výrobná oblasť Valcalepio má spravidla ílovitý charakter: odkaz na kremičito-ílovité pôdy teda pôsobí nadbytočne, a preto sa navrhuje, aby sa výlučne v záujme zjednodušenia vypustil.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

6. *Zvýšenie maximálnej nadmorskej výšky na pestovanie*

Pri všetkých modrých odrodách sa zvyšuje maximálna nadmorská výška na pestovanie z 500 m na 600 m a pri odrodách Chardonnay, Pinot bianco a Pinot grigio zo 600 m na 700 m.

Je nevyhnutné posunúť oblasť pestovania do vyšších nadmorských výšok, kde sú v lete nižšie teploty. Táto zmena je potrebná, aby sa zmiernili problémy spojené s globálnym otepľovaním, ktoré môžu zrýchliť fyziologické procesy viniča, spôsobiť stres a viesť k zhoršeniu analytických a organoleptických vlastností muštov. V nižších nadmorských výškach sa tieto účinky prejavujú oveľa výraznejšie.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

7. *Špecifikovanie možnosti použiť doplnkovú závlahu*

Považuje sa za potrebné spresniť túto možnosť, aj keď je stanovená zákonom.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

8. *Zavedenie maximálneho hektárového výnosu hrozna v prípade vína „Valcalepio Riserva“ a zvýšenie maximálneho hektárového výnosu hrozna v prípade vín „Valcalepio bianco“ a „Valcalepio Moscato Passito“*

Keďže sa vyzdvihol druh „Valcalepio Riserva“, spresňuje sa preň maximálny hektárový výnos hrozna (9 ton/ha), ktorý je nižší ako pri víne „Valcalepio rosso“ (v súčasnosti sú výnosy hrozna rovnaké, teda aj v prípade druhu Riserva), aby sa posilnila myšlienka, že druh Riserva musí predstavovať výber viniča a hrozna vyššej kvality, a to už vo vinohrade.

V prípade vína „Valcalepio bianco“ sa navrhuje zvýšiť maximálny výnos z 9 ton na 10 ton na hektár, aby sa podporilo zachovanie vyšších úrovní kyslosti, ktoré majú tendenciu so stúpajúcou teplotou klesať a ktoré sú obzvlášť dôležité pri bielych vínach, aby sa zabezpečila sviežosť a lahodnosť pri konzumácii.

V prípade vína „Valcalepio Moscato Passito“ sa navrhuje zvýšiť maximálny výnos zo 6,5 tony na 7 ton na hektár. V dôsledku tohto zvýšenia sa zníži výlisnosť (zo 40 % na 35 %). Touto zmenou sa zabezpečuje zvýšenie kvality získaných muštov a celkové zníženie konečného hektárového výnosu z každej jednotky plochy.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a bodu „Vinárske výrobné postupy – Maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

9. *Zahrnutie výnosu vinifikácie pri víne „Valcalepio Riserva“ a zníženie výnosu vinifikácie pri víne „Valcalepio Moscato passito“*

Keďže sa vyzdvihol druh „Valcalepio Riserva“, spresňuje sa preň výnos vinifikácie na úrovni 70 %.

V prípade vína „Valcalepio Moscato passito“ sa zvýšením výnosu hrozna o 5 metrických centov znížil výnos vinifikácie zo 40 % na 35 %.

Vďaka tejto zmene špecifikácia lepšie zodpovedá situácii v prevádzkach na výrobu vína. Pri tomto druhu sa výnosy vinifikácie zvyčajne pohybujú v rozmedzí od 30 do 35 %.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

10. *Zamýšľané použitie nadbytočných množstiev*

Spresňuje sa zamýšľané použitie nadbytočných množstiev v prípade vín „Valcalepio bianco“ a „Valcalepio rosso“. Množstvo nad 70 % a do 75 % možno preklasifikovať do kategórie IGT Bergamasca.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

11. *Zmena lehoty uvedenia vína „Valcalepio Moscato passito“ na trh*

Dátum uvedenia vína „Valcalepio Moscato passito“ na trh sa zmenil z 12. mája na 1. apríla.

Stanovenie o niečo skoršieho dátumu nemá vplyv na organoleptický profil vína, ale uľahčuje proces z hľadiska uvádzania na trh.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu „Vinárske výrobné postupy – Osobitné enologické postupy“ jednotného dokumentu.

12. *Zmena chemických, fyzikálnych a organoleptických parametrov druhu „Valcalepio Moscato passito“*

Vypustil sa odkaz na „jemnú mandľovú dochuť“, aby opis lepšie zodpovedal profilu vín, ktoré sú v súčasnosti na trhu.

Vypustili sa odkazy na minimálny obsah alkoholu v objemových percentách a maximálny obsah zvyškového cukru s cieľom zabezpečiť pre výrobcov väčšiu voľnosť výkladu.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu jednotného dokumentu „Opis vína (vín)“.

13. *Vypustenie obmedzení týkajúcich sa druhov uzáverov a druhov fliaš a zvýšenie maximálneho objemu pri fľašovaní vína „Valcalepio Moscato passito“*

Namiesto tradičných korkových uzáverov sa môžu používať alternatívne uzávery a možno používať fľaše akéhokoľvek tvaru. Umožňuje sa tak väčšia voľnosť pri výklade a uvádzaní na trh.

Okrem toho sa zvýšil maximálny objem pri fľašovaní vína „Valcalepio Moscato passito“ z 0,75 l na 3,0 l, čo ponúka viac možností pri konzumácii a väčšiu voľnosť pri uvádzaní na trh.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

14. *Aktualizácia údajov kontrolného orgánu*

V nadväznosti na zmeny nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 po nadobudnutí účinnosti nariadenia (EÚ) 2024/1143 už povinný obsah špecifikácie výrobku nezahŕňa názov a adresu orgánov alebo subjektov, ktoré overujú dodržiavanie ustanovení špecifikácie výrobku, a ich právomoci.

Okrem toho podľa článku 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 majú členské štáty zverejniť názvy a adresy príslušných orgánov, delegovaných orgánov a mená a adresy fyzických osôb uvedených v článku 39 ods. 3 uvedeného nariadenia v súvislosti s každým výrobkom označeným zemepisným označením a tieto informácie priebežne aktualizovať.

Preto sa zmenil článok s odkazmi na kontrolný orgán a tieto informácie sa nahradili odkazom na uverejnenie na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

15. *Formálne zmeny špecifikácie výrobku*

V článkoch špecifikácie výrobku sa vykonali formálne zmeny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

„Valcalepio“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

4.1. *„Valcalepio bianco“*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, osobitá chuť: suchá, harmonická, výrazná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4.2. *„Valcalepio rosso“*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: intenzívna, príjemná, výrazná

Chuť: suchá, plná, harmonická, dlhotrvajúca

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,00 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4.3. *„Valcalepio Rosso Riserva“*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity, prechádzajúca do granátovej

Vôňa: pripomínajúca étery, intenzívna, výrazná chuť: suchá, telnatá, zamatová, harmonická, dlhotrvajúca

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4.4. *„Valcalepio Moscato passito“*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená farba rôznej intenzity, ktorá môže prechádzať do čerešňovej s granátovými odleskmi

Vôňa: delikátna, aromatická, intenzívna, výrazná

Chuť: sladká, príjemná, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 17,00 obj. %

Minimálny zvyškový cukor: 30,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Minimálne obdobie zrenia: „Valcalepio rosso“

Osobitný enologický postup

Víno s CHOP „Valcalepio rosso“ musí pred uvedením na trh vyzrievať počas povinného obdobia zrenia najmenej jeden rok, z toho najmenej tri mesiace v drevených sudoch od 1. novembra roku, v ktorom bolo hrozno dopestované.

2. Minimálne obdobie zrenia: „Valcalepio Rosso Riserva“

Osobitný enologický postup

Víno „Valcalepio Riserva“ musí pred uvedením na trh vyzrievať počas minimálneho povinného obdobia zrenia tri roky, z toho najmenej jeden rok v dubových sudoch. Na trh sa môže uvádzať od 1. novembra tretieho roku nasledujúceho po roku zberu.

3. Minimálne obdobie zrenia: „Valcalepio Moscato passito“

Osobitný enologický postup

Víno „Valcalepio Moscato passito“ sa nesmie uvádzať na trh pred 1. aprílom druhého roku nasledujúceho po roku, v ktorom bolo hrozno dopestované.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Valcalepio bianco“ CHOP

10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Valcalepio rosso“ CHOP

10 000 kilogramov hrozna na hektár

3. „Valcalepio rosso riserva“ CHOP

9 000 kilogramov hrozna na hektár

4. „Valcalepio Moscato passito“ CHOP

7 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno určené na výrobu vína s CHOP „Valcalepio“ sa musí pestovať v tejto vymedzenej oblasti: hranica sa začína pri ústí potoka Rino, ktorý sa vlieva do jazera Iseo v obci Predore, a vedie proti prúdu potoka až k nespevnenej ceste vedúcej k lokalite I Vasti. Vedie pozdĺž tejto nespevnenej cesty na západ až po údolie Duago, pričom prechádza bodmi s nadmorskou výškou 340, 504 a 501 m. Potom vedie po chodníku po úbočí kopca až k administratívnej hranici obcí Sarnico a Predore. Pokračuje po tomto chodníku až po údolie Canola, potom krátko stúpa po úbočí údolia až po vrstevnicu s nadmorskou výškou 225 m a pokračuje po tejto vrstevnici až k chodníku vedúcemu k lokalite La Forcella neďaleko rekreačného zariadenia Villaggio. Z tohto miesta hranica vedie po chodníku vedúcom k lokalite La Forcella až do nadmorskej výšky 398 m. Následne sa napojí na nespevnenú obecnú cestu, ktorá križuje administratívnu hranicu medzi obcami Sarnico a Viadanica a dosahuje nadmorskú výšku 360 m. Z tohto miesta pokračuje na sever až po Valle Maggiore v nadmorskej výške 333 m. Potom sa stáča na juhovýchod, vedie pozdĺž nespevnenej cesty smerom na Scotti, Riva a Case Rasetti a pokračuje až k potoku Guerna v nadmorskej výške 308 m. Ďalej vedie proti prúdu tohto potoka, prechádza cez lokality Ambrogi, Forno a Dumengoni, až kým nedosiahne Segrone Basso. Z tohto miesta vedie po chodníku západným smerom, až kým sa v nadmorskej výške 500 m v lokalite Colli di San Fermo nepretne s cestou, ktorá pokračuje juhozápadným smerom až do nadmorskej výšky 548 m. Potom vedie po poľnej ceste do nadmorskej výšky 576 m v lokalite Costa a dosiahne lokalitu Rio Valle Fienile Biboli v nadmorskej výške 604 m. Z tohto miesta hranica vedie po nespevnenej ceste smerom k Mascherpigna až po Col Croce v nadmorskej výške 669 m, kde sa napojí na administratívnu hranicu medzi obcami Foresto Sparso a Berzo San Fermo. Kopíruje túto hranicu až po Campo Alto, potom vedie pozdĺž administratívnej hranice medzi obcami Entratico a Berzo San Fermo a následne medzi obcami Entratico a Borgo di Terzo až po rieku Cherio. Vedie po prúde toku rieky až po miesto, kde sa do nej vlieva potok Bragazzo. Stúpa proti prúdu tohto potoka k lokalite Costa, kde sa napája na chodník vedúci po úbočí kopca nad lokalitou Redonina, pretína administratívnu hranicu medzi obcami Luzzana a Trescore Balneario a pokračuje až ku kostolu Madonna del Mirabile v nadmorskej výške 482 m a k prameňu La Piazzola v nadmorskej výške 412 m. Od kostola Madonna del Mirabile hranica sleduje vrstevnicu v nadmorskej výške 400 m až po Val di Carpan, pokračuje na západ po chodníku smerom na Sant'Ambrogio a križuje administratívnu hranicu medzi obcami Trescore Balneario a Cenate Sopra, až sa napokon napojí na poľnú cestu smerom na Cascina Zagni. Odtiaľ vedie po chodníku severným smerom k prameňu Cop, následne prechádza cez lokality Plasso a Foppa s nadmorskou výškou 620 m a 508 m, odkiaľ vedie až po spodnú časť údolia Calchera. Potom pokračuje po chodníku cez lokalitu Locanda v nadmorskej výške 398 a 454 m až po Ca' Pessina (nadmorská výška 537 m). Odtiaľ vedie po chodníku cez Pian Bianchet s nadmorskou výškou 583 m a 686 m, pretína administratívnu hranicu medzi obcami Cenate Sopra a Scanzorosciate, kde dosahuje nadmorskú výšku 502 m. Z tohto miesta sa stáča na západ, kde sa napája na existujúcu nespevnenú cestu, ktorá prechádza administratívnou hranicou medzi obcami Scanzorosciate a Nembro, a pokračuje až do nadmorskej výšky 633 m. Stáča sa na severozápad, napája sa na chodník vedúci k mostu cez rieku Serio a sleduje tento chodník po celom úseku administratívnej hranice medzi obcami Nembro a Villa al Serio až k administratívnej hranici medzi obcami Nembro a Alzano Lombardo. Kopíruje túto hranicu smerom na sever až do nadmorskej výšky 378 m, potom sa stáča západným smerom až do nadmorskej výšky 698 m a následne južným smerom, až kým nedosiahne

lokalitu Cascina Frontale. Z tohto miesta hranica vedie po poľnej ceste Alzano – Lonno smerom na Mottarello a potom po ceste do obce Brumano, ktorú sleduje na sever až do nadmorskej výšky 559 m, odkiaľ vedie po nespevnenej ceste prechádzajúcej údolím Nese z počiatočnej nadmorskej výšky 559 m až po nadmorskú výšku 551 m. Potom vedie po novovybudovanej ceste smerom na Monte di Nese až na rázcestie vedúce do obce Olera. Odtiaľ pokračuje po ceste Olera – Busa až po lokalitu Stocchi. Neďaleko Stocchi vedie po administratívnej hranici medzi obcami Ponteranica a Alzano Lombardo a pokračuje po hranici medzi obcami Ponteranica a Ranica a potom po hranici medzi obcami Ponteranica a Torre Boldone až po nadmorskú výšku 657 m, kde sa napája na poľnú cestu smerom na Ca' della Maresana. Z tejto lokality vedie po nespevnenej ceste, ktorá cez body s nadmorskou výškou 486 a 437 m prichádza k potoku Morla. Stúpa proti prúdu do nadmorskej výšky 558 m (Buso della Porta), kde pokračuje po existujúcom chodníku až po Castello della Moretta a potom pokračuje na severovýchod po poľnej ceste smerom na Ca' del Latte. Potom kopíruje túto líniu, ktorá prechádza okolo lokality Roccolo, pretína hranicu medzi obcami Ponteranica a Sorisole v nadmorskej výške 760 m, dosahuje nadmorskú výšku 644 m v lokalite Comunelli Catene Val di Bareden a potom pokračuje po ceste cez údolie až po via Botta v nadmorskej výške 524 m. Z nadmorskej výšky 524 m hranica pokračuje po chodníku, ktorý vedie okolo Monti della Calchera až po poľnú cestu Colle Barbino, po ktorej hranica pokračuje až do nadmorskej výšky 432 m. Z tejto nadmorskej výšky krátko kopíruje vrstevnicu v nadmorskej výške 432 m až po administratívnu hranicu medzi obcami Sorisole a Villa d'Almé, kde sa napája na chodník vedúci popri lokalitách Foresto Secondo, Piazzola a Cascina Belvedere do Bruntino Alto. Odtiaľ kopíruje líniu smerom k akvaduktu Algua v nadmorskej výške 368 m. Vedie popri akvadukte až po lokalitu Ventolosa, kde krátko pokračuje po ceste Valle Brembana až po križovatku do Valle Imagna. Pokračuje po tejto ceste až k rieke Brembo a administratívnej hranici medzi obcami Almenno San Salvatore a Villa d'Almé. Kopíruje hranicu proti prúdu rieky Brembo až po sútok s potokom Imagna, kde sa napája na hranicu medzi obcami Almenno San Salvatore a Ubiale Clanezzo, ktorú sleduje až po hranicu medzi obcami Strozza a Ubiale Clanezzo. Potom pokračuje pozdĺž administratívnej hranice medzi obcami Strozza a Almenno San Salvatore, až kým sa nenapojí na existujúcu nespevnenú cestu smerom na Ca' Madonnina. Pretína hranicu medzi obcami Almenno San Salvatore a Almenno San Bartolomeo a potom prechádza cez lokality Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli a Camutaglio, až kým sa nedostane na administratívnu hranicu medzi obcami Almenno San Bartolomeo a Palazzago. Potom pokračuje na juh pozdĺž tejto hranice až k mostu cez potok Borgogna, ďalej vedie proti prúdu potoka až k mostu pri farskom kostole Palazzago na ceste smerom na Brocchione, potom kopíruje tok samotného potoka proti prúdu až k nespevnenej ceste, ktorá sa západne od Monte Brocchione stretáva s chodníkom vedúcim z rovnomennej lokality na Monte Valmora. Vedie po uvedenom chodníku až po administratívnu hranicu medzi obcami Palazzago a Pontida a potom pokračuje po hranici medzi týmito obcami až k hranici s obcou Caprino Bergamasco. Odtiaľ vedie po hranici medzi uvedenou obcou a obcou Pontida až k hlavnej ceste Bergamo – Lecco, potom smeruje na východ po tejto ceste ku kláštoru Pontida a po ceste vedúcej od kláštora do lokality Canto. Ďalej vedie pozdĺž nespevnenej cesty smerom na Cascina Porcile k administratívnej hranici medzi obcami Pontida a Sotto il Monte Giovanni XXIII a pokračuje po tejto hranici až k hranici s obcou Carvico. Odtiaľ vedie po hranici medzi obcami Carvico a Pontida až po administratívnu hranicu s obcou Villa d'Adda a potom po hranici medzi obcami Villa d'Adda a Pontida až po cestu Odiago – Villa d'Adda. Vedie po tejto ceste až po Villa d'Adda – Carvico – Brusicco – Gerole Catolare a potom sleduje chodník vedúci z tejto cesty po lokalitu Piana, odtiaľ pokračuje po ceste vedúcej z uvedenej lokality smerom na Camaitone až po cestu medzi Villa Gromo a Camozzaglio a ďalej po uvedenej ceste až po odbočku na Ca' Rossa. Odtiaľ sa stáča smerom na Ca' Rossa a potom vedie po chodníku a poľnej ceste až po Mapello. Odtiaľ vedie po ceste Mapello – Ambivere až po hranicu s obcou Palazzago a potom po hranici medzi obcami Palazzago a Ambivere až po cestu Val San Martino. Hranica následne pokračuje po tejto ceste do obcí Brughiera a Gromlongo až po odbočku k lokalite Baracche, kde sa stáča smerom k uvedenej lokalite a vedie po ceste San Sosimo – Barzana – Palazzago až po hranicu medzi obcami Palazzago a Barzana. Kopíruje túto hranicu až po hranicu s obcou Almenno San Bartolomeo a potom vedie popri potoku Lesina až po obecnú cestu Barzana – Almenno San Bartolomeo, ktorou pokračuje až po lokalitu Quadrivio. Odtiaľ vedie po poľnej ceste popod cintorín obce Almenno San Bartolomeo až k potoku Tornago a vedie popri potoku až po jeho ústie do rieky Brembo. Potom pokračuje pozdĺž administratívnej hranice obcí Almé a Paladina, až kým nepretne potok Guisa v nadmorskej výške 281 m. Odtiaľ pokračuje po ceste, ktorá križuje obec Sombreno, prechádza cez body s nadmorskou výškou 277 m a 275 m a cez lokalitu Cascina Merleta a vedie k lokalite Cascina Morlani v nadmorskej výške 287 m. Odtiaľ vedie po administratívnej hranici medzi obcami Valbrembo a Mozzo na západ po nadmorskú výšku 257 m. Z uvedeného miesta pokračuje na juh pozdĺž cesty, pričom prechádza bodom s nadmorskou výškou 254 m a cez centrum obce Mozzo, potom prechádza bodom s nadmorskou výškou 251 m a vedie k železničnej trati Bergamo – Ponte San Pietro. Pokračuje na západ pozdĺž železničnej trate až po stanicu Bergamo v nadmorskej výške 248 m. Potom pokračuje na severovýchod pozdĺž vyradenej železničnej trate (označenej čiernou prerušovanou čiarou) tvoriacej súčasť železnice Valle Seriana, ktorá prechádza cez body s nadmorskou výškou 261, 269 a 278 m a pretína sa s administratívnou hranicou medzi obcami Torre Boldone a Ranica. Odtiaľ pokračuje pozdĺž uvedenej hranice až po zavlažovací kanál Guidana, odkiaľ pokračuje pozdĺž hranice medzi obcami Ranica a Gorle až po rieku Serio. Ďalej pokračuje na severovýchod po novej ceste Scanzorosciate až po zavlažovací kanál Borgogna a kopíruje tento kanál juhovýchodným smerom cez body s nadmorskou výškou 247 a 250 m. Dosiahne obchvat a pokračuje po ňom až po cestu SS42, Via del Tonale e della

Mendola. Z tohto miesta hranica vedie západným smerom po ceste SS42 až po administratívnu hranicu medzi obcami Albano Sant'Alessandro a Pedrengo. Potom krátko pokračuje po tejto hranici smerom na juh, až kým sa nenapojí na železničnú trať Bergamo – Brescia. Pokračuje pozdĺž tejto železničnej trate západným smerom až po cestu Comonte. Z tohto miesta hraničná čiara pokračuje južným smerom po uvedenej ceste, pričom prechádza bodom s nadmorskou výškou 246 m a cez lokalitu Comonte. Na kilometri 7 000 sa napája na cestu Brusaporto – Bagnatica a pokračuje po nej juhovýchodným smerom, pričom prechádza cez bod s nadmorskou výškou 232 m, obec Brusaporto, bod s nadmorskou výškou 223 m a obec Bagnatica, kým sa nenapojí na cestu do obce Montello v nadmorskej výške 217 m. Pokračuje na severovýchod po ceste do obce Montello a križuje železničnú trať Bergamo – Brescia v nadmorskej výške 222 m. Vedie juhovýchodným smerom pozdĺž tejto železničnej trate cez body s nadmorskou výškou 228 m a 227 m až k rieke Cherio (nadmorská výška 226 m). Potom pokračuje na juh pozdĺž rieky Cherio až po diaľnicu Bergamo – Brescia, odkiaľ sleduje líniu diaľnice juhovýchodným smerom až po železničnú trať Bergamo – Brescia v nadmorskej výške 201 m. Odtiaľto hranica pokračuje juhovýchodným smerom pozdĺž železničnej trate Bergamo – Brescia až k hranici medzi provinciami Bergamo a Brescia. Z tohto miesta pokračuje na sever pozdĺž uvedenej hranice až po most cez rieku Oglio v obci Sarnico v nadmorskej výške takmer 188 m. Odtiaľ vedie po brehu jazera Iseo v provincii Bergamo východným smerom až k východiskovému bodu, ktorým je ústie potoka Rino v obci Predore. Z uvedenej oblasti sú vylúčené tieto dve oblasti:

1. Línia vedúca od cintorína v obci Palazzago pozdĺž cesty smerom k lokalite Brocchione až po most, od ktorého vychádza nespevnená cesta na Monte Picco, až po Monte Picco. Línia potom vedie po nespevnenej ceste smerom na Cascina Posvolta, ďalej po nespevnenej ceste do obce Montebello a následne po prúde potoka Borgogna až po hranicu medzi obcami Barzana a Palazzago, ktorú kopíruje až po hranicu s obcou Almenno San Bartolomeo, potom vedie proti prúdu potoka Lesina až po lokalitu Carosso a späť k cintorínu v obci Palazzago.
2. Línia vedúca od hranice medzi obcami Mapello a Ambivere pozdĺž cesty spájajúcej tieto dve obce až po hranicu medzi obcami Ambivere a Palazzago; línia potom vedie hranicou medzi týmito obcami až po lokalitu Baracchino a ďalej po ceste Brughiera – Gromlongo – Cerchiera a po ceste Valle San Martino ku kláštoru Pontida; napája sa na túto poľnú cestu vedúcu k lokalite Canto až po bod s nadmorskou výškou 357 m, potom vedie chodníkom a poľnou cestou po hrebeni medzi Valle San Martino a Val di Gerra až po cestu k lokalite Canto; potom vedie po tejto ceste až do uvedenej lokality a ďalej po nespevnenej ceste z lokality Canto k lokalite Cascina Porcile, potom vedie najprv po administratívnej hranici medzi obcami Pontida a Sotto il Monte Giovanni XXIII a následne po hranici medzi obcami Mapello a Ambivere, až napokon smeruje späť na cestu Mapello – Ambivere.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

„Valcalepio" CHOP

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť je na severe ohraničená predalpskou oblasťou Orobia, na východe jazerom Iseo a na západe vrchom Monte Canto a vo všeobecnosti má kopcovitý ráz. Hlavnými geologickými formáciami v bergamských kopcoch sú Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, typické formácie Sass de la Luna (alebo Pietra di Luna) a vápnité formácie Sass de la Luna, jemnozrnné turbidity, vrchné čierne pelity, červené pelity, flyš označovaný *Pontida*, pieskovec označovaný *Sarnico*, credarský kameň, bergamský flyš, frangipan a aluviálne pôdy. Na pahorkatine severozápadne od Bergama prevládajú vo všeobecnosti bridlicovo-ílovité pôdy, zatiaľ čo na kopcovitých svahoch vo východnom smere až po jazero Iseo sa nachádzajú rozličné, prevažne ílovito-vápenaté formácie.

Oblasť Bergama má tri hlavné klimatické pásma: západné kopce, východné kopce a oblasť Trescore Balneario (údolie).

Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

„Bergamo bolo z poľnohospodárskeho hľadiska mestom výroby vína. Až do konca 11. storočia tvorili takmer štyri pätiny poľnohospodárskej plochy vinohrady. […] Dokonca aj v bezprostrednej blízkosti mesta, na predmestiach, bol nadpriemerný počet vinohradov: takmer tretina krajiny sa využívala na výrobu vína." Janut J., Bergamo 568 – 1098 Z toho istého textu vyplýva, že viniču (*vinea*) je vyhradenej viac pôdy než iným plodinám (*campus*).

„Niet hory, ktorá by ti bola milšia, hravý Bakchus." Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100 – 1112. „Tento kraj je veľmi úrodný a vyrába vynikajúce vína […]" Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. „[…] z hľadiska kvality sa tunajším vínam nevyrovná žiadne víno zo susedných oblastí. Údolia Brembo a Serio boli pokryté vinohradmi produkujúcimi vynikajúce červené a biele vína, ktoré sú hotové do roka a zostávajú dobré celé desaťročie." Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596. „[…] Táto oblasť oplýva vynikajúcimi vínami, gaštanmi, mäsom, syrom, maslom…" Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani uvádza, že mnohé predajné listiny vyhotovené vo veľmi dávnych časoch sa týkajú pozemkov s vinohradmi, čo dokazuje, ako sa v tej dobe vyrábalo víno a ako sa používalo ako forma platidla. „[…] Keď Attone v roku 1187 príkazom rímskeho súdu daroval majetok Almenno bergamskému biskupovi, podmienil darovanie tým, že biskup každý rok po Veľkej noci dá kanonikom z kapituly S. Alessandro štyri škopy, víno, chlieb, múku a vajcia na prípravu cestovín *ravioli* […]" Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni uvádza, že „víno je výsledkom spojenia prostredia a ľudských zručností: je teda viac než pochopiteľné, že bergamské kopce a tamojší vinári vyrábajú vína ako Valcalepio a Moscato di Scanzo". Pier dè Crescenzi v 14. storočí opísal v diele *Opus Ruralum Commodorum* spôsob, akým obyvatelia Bergama pestovali viničˇ. O tom, že obyvatelia Bergama pripisovali vínu veľkú hodnotu, svedčí spor medzi guelfmi a gibelínmi o to, koľko vozov (98 podľa gibelínov a 60 podľa guelfov) bolo ukradnutých, keď guelfovia drancovali majetky gibelínov v dedine Scanzo. Touto otázkou sa 27. februára 1398 zaoberal kronikár Castello Castelli v diele *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum*: *ab anno 1378 usque ad annum 1407*. V roku 1569 opísal občan Brescie Agostino Gallo znamenité techniky pestovania viniča v kapitole „Ako dobre sa pestuje viničˇ v okolí Bergama" svojej knihy *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. Luciano Malachini v diele *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (Geomorfologické aspekty údolia Calepio) uvádza: „Ak by mal dobrý obyvateľ Bergama charakterizovať údolie Calepio, isto by mu prišli na um vína, ktoré sa tam vyrábajú. Na svahoch kopcov sa totiž rozprestierajú bujné vinohrady, ktoré síce nie sú také známe ako vinohrady v iných, obchodne lepšie organizovaných oblastiach, ale nezaostávajú v kvalite." O histórii vinohradníctva v bergamskom regióne písal aj Dr. Bruno Marengoni, napríklad v rovnomennej eseji v spomínanom Quinzaniho texte: „[…] Mnohé vinohradnícke regióny môžu bergamskému regiónu konkurovať starobylosťou.

Niektoré ho dokonca prevyšujú výnosmi. Ale máloktorý sa môže pochváliť takým výrazným vývojom kvality v priebehu času."

Vína s CHOP „Valcalepio" majú vzhľadom na rozličné druhy výrobkov a muštové odrody, ktoré ich tvoria, špecifické organoleptické vlastnosti opísané v článku 6 špecifikácie, vďaka ktorým ich možno jednoznačne identifikovať a odlíšiť na základe ich zemepisného prostredia.

Kvalita a organoleptické vlastnosti druhov výrobkov s týmto CHOP sú podmienené zemepisným prostredím vrátane ľudských faktorov, ktoré ovplyvňujú celý výrobný proces. Pôda, podnebie a tradičné agronomické a vinárske výrobné postupy bergamského regiónu dodávajú týmto vínam špecifické vlastnosti. Z analytického a organoleptického hľadiska majú tieto vína osobitné vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sa vyrábajú, vyplývajúce z prostredia a podnebia, v ktorom sa pestujú.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

—

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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