C/2025/5641

20.10.2025

# Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5641)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

**”Valcalepio”**

**PDO-IT-A1366-AM03 – 1 augusti 2025**

1. **Produktens namn**

”Valcalepio”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Det bekräftas att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Vidare uppfyller ändringen definitionen av ”standardändring” i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte rör något av de fall som anges i artikel 24.3 i samma förordning.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Tillägg av uttrycket ”Riserva”*

Uttrycket ”Riserva” används redan i produktspecifikationen och är reserverad för de viner av typen ”Valcalepio rosso” som har en högre lägsta alkoholhalt i volymprocent och har lagrats längre, samt uppvisar annorlunda egenskaper när de frisläpps för konsumtion. För att öka medvetenheten om ”Riserva” föreslås att den ska lyftas fram som en särskild vintyp.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Denna ändring gäller artiklarna 1, 2, 4 och 5 i produktspecifikationen och avsnittet ”Vinframställningsmetoder – högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av kombinationen av druvsorter för ”Valcalepio rosso”*

Förslaget innebär att kombinationen av druvsorter för ”Valcalepio rosso” ändras genom att förhållandet mellan merlot och cabernet sauvignon justeras till förmån för merlot. Den lägsta procentandelen cabernet sauvignon sänks från 25 % till 10 % och den högsta procentandelen merlot höjs från 75 % till 90 %. Denna ändring är nödvändig för att begränsa de svårigheter som uppstår på grund av cabernet sauvignons höga mottaglighet för stamsjukdomar (särskilt vinsvamp). Dessa sjukdomar gör varje år allt fler vinstockar improduktiva, vilket leder till att skördarna oftare slår fel och att vinodlingarna åldras ojämnt, vilket medför tekniska och ekonomiska problem. Det föreslås också att det ska vara möjligt att använda upp till 15 % andra inhemska druvsorter (franconia, incrocio terzi och merera) eller druvsorter med koppling till lokala traditioner (rebo) för att stärka sambandet med lokalområdet. Ett annat alternativ inom denna frivilliga kvot på 15 % är petit verdot, för de producenter som föredrar en blandning med mer internationell stil. Dessa förändringar ändrar inte väsentligt vinets profil, vilket har bekräftats genom provsmakningar som konsortiet har utfört. Vinet behåller därmed sin igenkännlighet.

Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen och avsnittet ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av kombinationen av druvsorter för ”Valcalepio rosso Riserva”*

Förslaget är att ändra kombinationen av druvsorter i ”Valcalepio rosso Riserva” genom att ändra förhållandet mellan merlot och cabernet sauvignon till förmån för merlot. Den lägsta procentandelen cabernet sauvignon sänks från 25 % till 10 % och den högsta procentandelen merlot höjs från 75 % till 90 %. Denna ändring är nödvändig för att begränsa de svårigheter som uppstår på grund av cabernet sauvignons höga mottaglighet för stamsjukdomar (särskilt vinsvamp). Dessa sjukdomar gör varje år allt fler vinstockar improduktiva, vilket leder till att skördarna oftare slår fel och att vinodlingarna åldras ojämnt, vilket medför tekniska och ekonomiska problem.

Till skillnad från ”Valcalepio Rosso” är inga andra druvsorter tillåtna i Riserva. Detta syftar till att bevara de mer ”internationella” bordeaux-liknande blandningarna och att särskilja dessa viner från ”Valcalepio rosso”.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

4. *Ändring av kombinationen av druvsorter för ”Valcalepio Moscato Passito”*

Det föreslås att kombinationen av druvsorter för ”Valcalepio Moscato Passito” ska ändras genom att den lägsta andelen moscato sänks från 100 % till 85 % och en kvot på 15 % införs för andra druvsorter som är godkända för odling i regionen Lombardiet. Detta ger möjlighet att införa nya nyanser i den organoleptiska profilen för att göra dessa viner mer distinkta, särskilt i förhållande till den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen ”Moscato di Scanzo”. Dessutom får producenterna vid behov möjlighet till små ökningar av produktionen.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

5. *Borttagande av uppgiften om övervägande kiselhaltiga lerjordar*

Jordmånen är i regel lerhaltig i hela produktionsområdet för Valcalepio. Uppgiften om kiselhaltiga lerjordar framstår därför som onödig och det föreslås att den ska strykas i förenklingssyfte.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

6. *Höjning av den högsta odlingshöjden*

Den högsta odlingshöjden höjs från 500 m till 600 m över havet för alla blå druvor och från 600 m till 700 m över havet för chardonnay, pinot bianco och pinot grigio.

Det är nödvändigt att flytta odlingsområdet till högre höjder där sommartemperaturerna är svalare. Denna ändring krävs för att mildra problemen med den globala uppvärmningen, som kan påskynda vinrankans fysiologiska processer och orsaka stress och försämring av mustens analytiska och organoleptiska egenskaper. Dessa effekter är desto mer uttalade på lägre höjd.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

7. *Fastställande av möjligheten att nödbevattna*

Det anses nödvändigt att specificera detta, även om det föreskrivs i lag.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

8. *Införande av en högsta avkastning i druvor per hektar för "Valcalepio Riserva" och höjning av den högsta avkastningen i druvor per hektar för "Valcalepio bianco" och "Valcalepio Moscato Passito"*

Eftersom "Valcalepio Riserva" nu räknas som en särskild vintyp, fastställs en högsta avkastning i druvor per hektar för dessa viner (9 ton/ha). Denna gräns sätts lägre än för "Valcalepio rosso" (i nuläget är avkastningen i druvor per hektar densamma även för Riserva), för att stärka principen att Riserva redan från vinodlingen måste bygga på ett urval av vinstockar och druvor av högre kvalitet.

Vidare föreslås att den högsta avkastningen ska höjas från 9 ton till 10 ton per hektar för "Valcalepio bianco" för att främja upprätthållandet av högre syrahalter, eftersom syrahalterna tenderar att minska med stigande temperatur och är särskilt viktiga för vita viner för att ge friskhet och njutbarhet.

För "Valcalepio Moscato Passito" föreslås den högsta avkastningen höjas från 6,5 ton till 7 ton per hektar. Till följd av denna höjning sänks avkastningen från pressningen (från 40 % till 35 %). Denna ändring säkerställer ökad kvalitet på musten och resulterar sammantaget i en minskning av den slutliga avkastningen i vin från varje arealenhet.

Denna ändring gäller artikel 4 i produktspecifikationen och avsnittet "Vinframställningsmetoder – högsta avkastning" i det sammanfattande dokumentet.

9. *Införande av avkastning från vinframställningen för "Valcalepio Riserva" och minskning av avkastningen från vinframställningen för "Valcalepio Moscato passito"*

Eftersom "Valcalepio Riserva" nu räknas som en särskild vintyp, fastställs en avkastning från vinframställningen för dessa viner på 70 %.

För "Valcalepio Moscato passito" innebär ökningen av druvavkastningen med 5 deciton att avkastningen från vinframställningen har minskats från 40 % till 35 %.

Denna ändring anpassar produktspecifikationen till den faktiska situationen i vinkällaren. För denna vintyp ligger avkastningen från vinframställningen normalt mellan 30 och 35 %.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

10. *Avsedd användning av överskott av vin*

Den avsedda användningen av överskott på "Valcalepio bianco" och "Valcalepio rosso" fastställs. Den mängd som överstiger 70 % men inte 75 % får omklassificeras som Bergamasca IGT.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

11. *Ändring av datum för frisläppande av "Valcalepio Moscato passito" för konsumtion*

Datumet för frisläppande av "Valcalepio Moscato passito" för konsumtion ändras från den 12 maj till den 1 april.

Ett något tidigare datum påverkar inte vinets organoleptiska profil, men underlättar marknadsföringen.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och avsnittet "Vinframställningsmetoder – Särskilda oenologiska metoder" i det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändring av kemiska, fysikaliska och organoleptiska parametrar för "Valcalepio Moscato passito"*

Omnämnandet av en "lätt eftersmak av mandel" har strukits för att beskrivningen närmare ska motsvara profilen på de viner som för närvarande finns på marknaden.

Reglerna om lägsta alkoholhalt i volymprocent och högsta restsockerhalt har tagits bort för att ge producenterna större tolkningsfrihet.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

13. *Borttagande av begränsningar för förslutnings- och flasktyper och ökning av den största buteljeringsvolymen för ”Valcalepio Moscato passito”*

Alternativ till traditionella korkförslutningar får användas, och flaskorna får ha vilken form som helst. Detta ger större tolknings- och marknadsföringsfrihet.

Dessutom har den största buteljeringsvolymen för ”Valcalepio Moscato passito” ökats från 0,75 liter till 3,0 liter, vilket ökar konsumtionsmöjligheterna och marknadsföringsfriheten.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen.

14. *Uppdatering av uppgifterna om kontrollorganet*

Efter ändringarna av förordning (EU) nr 1308/2013 i samband med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 omfattar de obligatoriska uppgifter som ska ingå i produktspecifikationen inte längre namn på och adress till de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen eller deras befogenheter.

Dessutom ska medlemsstaterna enligt artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143 offentliggöra namn på och adresser till de behöriga myndigheter, organ med delegerade uppgifter och fysiska personer som avses i artikel 39.3 i samma förordning för varje produkt som har en geografisk beteckning, samt hålla dessa uppgifter uppdaterade.

Artikeln med uppgifter om kontrollorganet har därför ändrats, och uppgifterna har ersatts med en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring rör artikel 10 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

15. *Formella ändringar av produktspecifikationen*

Formella ändringar har gjorts i artiklarna i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Valcalepio

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

15. Vin från lätt torkade druvor

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1 *"Valcalepio bianco"*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: delikat, distinkt.

Smak: torr, harmonisk, distinkt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4.2 *"Valcalepio rosso"*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande mättnad.

Doft: intensiv, behaglig, distinkt.

Smak: torr, fyllig, harmonisk, kvardröjande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4.3 *"Valcalepio Rosso Riserva"*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, med dragning åt granatröd.

Doft: eterliknande, intensiv, distinkt. Smak: torr, fyllig, sammetslen, harmonisk, kvardröjande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4.4 *”Valcalepio Moscato passito”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, ibland med dragning åt körsbärsröd med granatröda inslag.

Doft: utsökt, aromatisk, intensiv, distinkt.

Smak: söt, behaglig, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 17,00.

Lägsta restsockerhalt: 30,0 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Minsta lagringstid: ”Valcalepio rosso”

Särskild oenologisk metod

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Valcalepio rosso” måste lagras i minst ett år innan de frisläpps för konsumtion, varav minst tre månader på träfat från och med den 1 november det år då druvorna producerades.

2. Minsta lagringstid: ”Valcalepio rosso riserva”

Särskild oenologisk metod

Viner med beteckningen ”Valcalepio Riserva” måste lagras i minst tre år innan de frisläpps för konsumtion, varav minst ett år på ekfat. Vinet får frisläppas för konsumtion från och med den 1 november det tredje året efter skörden.

3. Minsta lagringstid: ”Valcalepio Moscato passito”

Särskild oenologisk metod

Viner med beteckningen ”Valcalepio Moscato passito” får inte frisläppas för konsumtion före den 1 april det andra året efter det år då druvorna producerades.

5.2 *Högsta avkastning*

1. ”Valcalepio bianco” SUB

10 000 kg druvor per hektar

2. ”Valcalepio rosso” SUB

10 000 kg druvor per hektar

3. ”Valcalepio rosso riserva” SUB

9 000 kg druvor per hektar

4. ”Valcalepio Moscato passito” SUB

7 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvor som är avsedda för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Valcalepio” måste odlas inom följande område: Från mynningen av vattendraget Rino i sjön Lago d'Iseo i kommunen Predore följer gränslinjen Rino uppströms till stigen som leder till I Vasti. Gränslinjen följer sedan denna stig västerut till dalen Valle Duago över höjderna på 340, 504 och 501 m ö.h. Därefter följer gränslinjen den mindre stigen utmed sluttningen fram till den administrativa gränsen mellan kommunerna Sarnico och Predore. Den fortsätter längs stigen fram till dalen Valle della Canola och löper uppför sluttningen en kort sträcka fram till höjdkurvan 225 m ö.h., som den följer fram till stigen mot La Forcella, nära stugbyn Villaggio Holiday. Från denna punkt följer gränslinjen stigen mot La Forcella fram till 398 meters höjd. Där ansluter den sig till den större kommunala stigen som korsar den administrativa gränsen mellan kommunerna Sarnico och Viadanica och når en höjd på 360 m ö.h. Därifrån fortsätter den norrut fram till Valle Maggiore på 333 meters höjd. Därefter vänder den åt sydost, följer stigen mot Scotti, Riva och Case Rasetti, och fortsätter fram till vattendraget Guerna nära 308 meters höjd. Gränslinjen följer vattendraget uppströms och passerar genom Ambrogi, Forno och Dumengoni för att sedan nå Segrone Basso. Därifrån följer den stigen västerut tills den når vägen mot Colli di San Fermo på 500 meters höjd, och fortsätter i sydvästlig riktning fram till 548 meters höjd. Den följer sedan körvägen till Costa på 576 meters höjd och når fram till Rio Valle Fienile Biboli vid 604 meters höjd. Därifrån följer gränslinjen stigen mot Mascherpigna fram till passet Col Croce på 669 m ö.h., där den möter den administrativa gränsen mellan kommunerna Foresto Sparso och Berzo San Fermo. Den följer denna kommungräns fram till Campo Alto, därefter den administrativa gränsen mellan kommunerna Entratico och Berzo San Fermo och slutligen den mellan Entratico och Borgo di Terzo fram till floden Cherio. Gränslinjen följer floden nedströms till dess sammanflöde med vattendraget Bragazzo. Därifrån följer den Bragazzo uppströms till Costa, där den ansluter sig till stigen utmed sluttningen ovanför Redonina, korsar den administrativa gränsen mellan kommunerna Luzzana och Trescore Balneario och fortsätter fram till Madonna del Mirabile via höjden på 482 m ö.h. och källan vid La Piazzola på 412 m ö.h. Från Madonna del Mirabile följer gränslinjen höjdkurvan 400 m fram till Val di Carpan, fortsätter västerut på stigen mot Sant'Ambrogio och korsar den administrativa gränsen mellan kommunerna Trescore Balneario och Cenate Sopra för att sedan ansluta sig till körvägen mot Cascina Zagni. Därifrån följer den stigen mot källan vid Cop i nordlig riktning, och därefter går den via höjderna på 620 m ö.h. och 508 m ö.h. samt byarna Plasso och Foppa ner till botten av dalen Val Calchera. Gränslinjen fortsätter längs stigen som går genom Locanda på höjderna 398 och 454 m ö.h. och fram till Ca' Pessina (537 m ö.h.). Därifrån följer den stigen som passerar Pian Bianchet och höjderna på 583 m ö.h. och 686 m ö.h. och korsar den administrativa gränsen mellan kommunerna Cenate Sopra och Scanzorosciate till en höjd på 502 m ö.h. Från denna punkt svänger gränslinjen av västerut och ansluter sig till den större stigen som korsar den administrativa gränsen mellan kommunerna Scanzorosciate och Nembro. Gränslinjen följer denna stig fram till 633 meters höjd. Där svänger den av i nordvästlig riktning och ansluter sig till stigen som leder till bron över floden Serio, som den följer längs hela den sträcka som sammanfaller med den administrativa gränsen mellan kommunerna Nembro och Villa al Serio tills den når den administrativa gränsen mellan kommunerna Nembro och Alzano Lombardo. Den följer denna gräns norrut fram till 378 meters höjd och vänder sedan västerut upp till 698 meters

höjd, där den fortsätter söderut tills den kommer till Cascina Frontale. Därifrån går gränslinjen längs körvägen mellan Alzano och Lonno i riktning mot Mottarello och därefter längs vägen mot Brumano, som den följer norrut till 559 m ö.h. Vid denna punkt börjar en stig som korsar dalen Valle del Nese och som gränslinjen följer till 551 meters höjd på dalens andra sida. Sedan följer gränslinjen den nya vägen mot Monte di Nese fram till vägskälet mot Olera. Därifrån fortsätter den längs vägen mellan Olera och Busa fram till Stocchi. Nära Stocchi går gränslinjen först längs den administrativa gränsen mellan Ponteranica och Alzano Lombardo, därefter längs gränsen mellan Ponteranica och Ranica och slutligen längs gränsen mellan Ponteranica och Torre Boldone fram till 657 meters höjd, varifrån den följer körvägen till Ca' della Maresana. Från denna plats följer gränslinjen stigen som via höjderna på 486 och 437 m ö.h. leder till vattendraget Morla. Gränslinjen följer vattendraget uppströms till 558 meters höjd (Buso della Porta) där den fortsätter längs stigen fram till Castello della Moretta, och därefter längs körvägen mot nordost till Ca' del Latte. Därefter följer den en linje som går genom Roccolo och korsar gränsen mellan Ponteranica och Sorisole på 760 meters höjd. Efter att ha nått 644 meters höjd vid Comunelli Catene Val di Bareden fortsätter den längs vägen nere i dalen fram till via Botta på 524 meters höjd. Från denna punkt fortsätter gränslinjen längs stigen som passerar Monti della Calchera och når körvägen mot Colle Barbino, som den följer till 432 meters höjd. Från denna punkt följer gränslinjen höjdkurvan 432 m ö.h. en kort sträcka fram till den administrativa gränsen mellan kommunerna Sorisole och Villa d'Almé, varifrån den följer stigen genom Foresto Secondo, Piazzola och Cascina Belvedere till Bruntino Alto. Därifrån följer den en linje som möter Algua-akvedukten på 368 meters höjd. Gränslinjen följer sedan akvedukten fram till Ventolosa. Därifrån följer den vägen mot Valle Brembana ett kort stycke fram till vägskälet mot Valle Imagna. Den fortsätter längs vägen mot Valle Imagna fram till floden Brembo och den administrativa gränsen mellan Almenno San Salvatore och Villa d'Almé. Den följer denna gräns uppströms längs floden Brembo fram till sammanflödet med vattendraget Imagna, där den möter gränsen mellan Almenno San Salvatore och Ubiale Clanezzo, som den följer tills den når gränsen mellan Strozza och Ubiale Clanezzo. Den fortsätter sedan längs den administrativa gränsen mellan Strozza och Almenno San Salvatore fram till stigen mot Ca' Madonnina och följer därefter denna stig. Den korsar gränsen mellan Almenno San Salvatore och Almenno San Bartolomeo, passerar sedan genom Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli och Camutaglio och kommer fram till den administrativa gränsen mellan Almenno San Bartolomeo och Palazzago. Den fortsätter söderut längs denna gräns till bron över vattendraget Borgogna, och följer sedan vattnet uppströms till bron nedanför församlingskyrkan i Palazzago på vägen mot Brocchione och vidare uppströms till stigen som går väster om Monte Brocchione och når stigen från platsen med samma namn till Monte Valmora. Gränslinjen följer den sistnämnda stigen fram till den administrativa gränsen mellan kommunerna Palazzago och Pontida och därefter gränsen mellan dessa kommuner fram till gränsen med kommunen Caprino Bergamasco. Därifrån följer den gränsen mellan Caprino Bergamasco och Pontida fram till huvudvägen mellan Bergamo och Lecco, som den följer österut till klostret Monastero di Pontida och vägen från klostret till Canto. Därefter löper den längs stigen mot Cascina Porcile fram till den administrativa gränsen mellan Pontida och Sotto il Monte Giovanni XXIII, och följer sedan denna gräns till gränsen med Carvico. Därifrån följer den gränsen mellan Carvico och Pontida fram till den administrativa gränsen till Villa d'Adda, och därefter gränsen mellan Villa d'Adda och Pontida fram till vägen mellan Odiago och Villa d'Adda. Gränslinjen följer denna väg till Villa d'Adda och vidare till Carvico, Brusicco och Gerole Catolare. Därifrån följer den stigen som leder bort från vägen till Piana, och därefter vägen från Piana till Camaitone fram till vägen mellan Villa Gromo och Camozzaglio, som den följer fram till avtagsvägen mot Ca' Rossa. Därifrån svänger den av mot Ca' Rossa och följer sedan stigen och körvägen till Mapello. Från Mapello följer den vägen mot Ambivere fram till gränsen till kommunen Palazzago, och därefter gränsen mellan Palazzago och Ambivere fram till vägen mot Val San Martino. Gränslinjen fortsätter sedan längs vägen mot Brughiera och Gromlongo fram till avtagsvägen mot Baracche, där den svänger av och följer vägen mot San Sosimo, Barzana och Palazzago fram till gränsen mellan Palazzago och Barzana. Den följer denna gräns fram till gränsen till kommunen Almenno San Bartolomeo och löper därefter längs vattendraget Lesina fram till den kommunala vägen mellan Barzana och Almenno San Bartolomeo, som den följer till Quadrivio. Därifrån följer den körvägen som går nedanför kyrkogården i Almenno San Bartolomeo och når vattendraget Tornago, som den följer fram till floden Brembo. Gränslinjen fortsätter längs den administrativa gränsen mellan kommunerna Almé och Paladina tills den når vattendraget Guisa vid 281 meters höjd. Därifrån fortsätter den längs vägen som går genom Sombreno, över höjderna 277 m ö.h. och 275 m ö.h. och förbi Cascina Merleta fram till Cascina Morlani nära 287 m ö.h. Därefter följer gränslinjen den administrativa gränsen mellan kommunerna Valbrembo och Mozzo västerut till 257 meters höjd. Från denna punkt fortsätter den söderut längs vägen, passerar höjden 254 m ö.h. och går genom centrum av Mozzo. Den passerar höjden 251 m ö.h. och kommer sedan till järnvägen mellan Bergamo och Ponte San Pietro. Den följer järnvägen västerut fram till Bergamo station på 248 meters höjd. Därefter fortsätter den mot nordost längs den nedlagda järnvägslinje (markerad som en streckad svart linje) som var en del av järnvägen mot Valle Seriana, och löper via höjderna 261, 269 och 278 m ö.h. fram till den administrativa gränsen mellan kommunerna Torre Boldone och Ranica. Därifrån följer den denna gräns fram till bevattningskanalen Roggia Guidana, varifrån den fortsätter längs gränsen mellan kommunerna Ranica och Gorle fram till floden Serio. Den fortsätter sedan i nordöstlig riktning längs den nya vägen mot Scanzorosciate tills den når bevattningskanalen Roggia Borgogna, som den följer åt sydost via höjderna 247 och 250 m ö.h. Den når ringvägen

och följer den fram till väg SS42, Via del Tonale e della Mendola. Därifrån följer gränslinjen väg SS42 västerut tills den når den administrativa gränsen mellan kommunerna Albano Sant'Alessandro och Pedrengo. Den följer denna gräns söderut en kort sträcka fram till järnvägen mellan Bergamo och Brescia. Därefter följer den järnvägen västerut fram till vägen mot Comonte och sedan denna väg söderut, förbi höjden 246 m ö.h. och Comonte. Den når vägen mot Brusaporto och Bagnatica vid 7 000 km-skylten och fortsätter sydost längs denna väg, passerar höjden 232 m ö.h., Brusaporto, höjden 223 m ö.h. och Bagnatica och når vägen mot Montello på 217 m ö.h. Gränslinjen fortsätter i nordöstlig riktning längs vägen mot Montello och korsar järnvägen Bergamo–Brescia vid 222 m ö.h. Den följer järnvägen i sydöstlig riktning via höjderna 228 m ö.h. och 227 m ö.h. fram till floden Cherio (226 m ö.h.). Sedan fortsätter den söderut längs floden Cherio fram till motorvägen mellan Bergamo och Brescia, som den följer i sydöstlig riktning fram till järnvägen mellan Bergamo och Brescia på 201 m ö.h. Därifrån fortsätter gränslinjen åt sydost längs järnvägen tills den når provinsgränsen mellan Bergamo och Brescia. Från denna punkt vänder den norrut längs gränsen fram till bron över floden Oglio i kommunen Sarnico, nära 188 m ö.h. Därifrån följer den stranden av Lago d'Iseo i provinsen Bergamo österut tills den når sin startpunkt vid mynningen av Rino i kommunen Predore. Följande två områden är undantagna från ovannämnda område:

1. Från kyrkogården i Palazzago går en linje längs vägen mot Brocchione fram till bron där stigen till Monte Picco börjar och upp till Monte Picco. Linjen följer sedan stigen mot Cascina Posvolta, därefter den större stigen till Montebello, och sedan vattendraget Borgogna nedströms fram till gränsen mellan Barzana och Palazzago. Den följer denna gräns fram till gränsen till Almenno San Bartolomeo. Därifrån följer den vattendraget Lesina uppströms till Carosso och kommer tillbaka till kyrkogården i Palazzago.

2. Från gränsen mellan kommunerna Mapello och Ambivere följer en linje vägen mellan dessa två orter fram till gränsen mellan Ambivere och Palazzago, därefter denna kommungräns fram till Baracchino, och därefter vägen till Brughiera, Gromlongo och Cerchiera och vägen genom Valle San Martino till klostret i Pontida. Den fortsätter längs vägen mot Canto upp till 357 meters höjd, och följer sedan stigen och körvägen längs bergsryggen mellan Valle San Martino och Val di Gerra fram till vägen till Canto. Den följer vägen fram till Canto och sedan stigen från Canto till Cascina Porcile. Därefter följer den först den administrativa gränsen mellan kommunerna Pontida och Sotto il Monte Giovanni XXIII och därefter gränsen mellan Mapello och Ambivere, och kommer tillbaka till vägen mellan Mapello och Ambivere.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

***"Valcalepio" SUB***

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det geografiska området avgränsas i norr av Orobiebergen, som hör till Alpernas utlöpare, i öster av Lago d'Iseo och i väster av Monte Canto. Landskapet är över lag kuperat. De viktigaste geologiska formationerna i kullarna kring Bergamo är Selcifero Lombardo, Maiolica di Bruntino, den typiska Sass de la Luna (eller Pietra di Luna) och den kalkhaltiga Sass de la Luna, finkorniga turbiditer, övre svarta peliter, röda peliter, Flysch di Pontida, Sarnico-sandsten, Credaro-sten, Flysch di Bergamo, fragipan och alluvialjordar. Jordmånen består till övervägande del av skifferhaltig lera i det kuperade området nordväst om Bergamo. Längs de kuperade sluttningarna österut mot Lago d'Iseo finns olika formationer som huvudsakligen består av lera och kalksten.

Bergamo-området har tre huvudsakliga klimatzoner: de västra kullarna, de östra kullarna och Trescore Balneario-området (dalen).

Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

”Ur jordbrukssynpunkt var Bergamo en vinproducerande stad. Nästan fyra femtedelar av jordbruksarealerna fram till slutet av 1000-talet var vinodlingar. […] Även i stadens omedelbara närhet, i förorterna, var vinodlingarna fler än genomsnittet. Nästan en tredjedel av landsbygden användes för vinframställning.” (Janut, J., Bergamo 568–1098). Att mer mark används till vinodling (vinea) än till andra grödor (campus) framgår av samma text.

”Inget annat berg är dig så kärt, lekfulle Bacchus” (Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100–1112). ”Marken är mycket bördig och ger utmärkta viner [...]” (Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575). ”[...] när det gäller kvalitet överträffas dess viner inte av något av de angränsande områdena. Brembo- och Serio-dalarna täcktes av vinodlingar där man producerade utmärkta röda och vita viner, som är färdiga att dricka inom ett år och förblir fina i ett decennium” (Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596). ”[…] Området är rikt på utmärkta viner, kastanjer, kött, ost, smör...” (Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664). Quinzani uppger att många försäljningshandlingar från sedan länge svunna tider avser vinodlingsmark, vilket visar hur vin framställdes på den tiden och hur vin användes som betalningsform. ”[…] År 1187, när fastigheten Almenno gavs till biskopen av Bergamo genom ett beslut från domstolen i Rom, gjorde Attone detta avhängigt av att biskopen gav kanonikerna i S. Alessandro fyra kastrerade baggar, vin, bröd, mjöl och ägg till ravioli varje år efter påsk [...]” (Ronchetti, G., *Memorie*). Marengoni hävdar att ”vin är resultatet av en förening av miljö och mänskliga färdigheter. Det var därför oundvikligt att Bergamos kullar och vinodlare skulle producera viner som Valcalepio och Moscato di Scanzo.” Pier dè Crescenzi tog upp Bergamo-bornas sätt att odla vinstockar i sitt verk *Opus Ruralium Commodorum* på 1300-talet. Tvisten mellan guelfer och ghibelliner om antalet vagnar (98 enligt ghibellinerna och 60 enligt guelferna) som stulits under guelfernas plundring av ghibellinerna i Scanzo ger en fingervisning om hur högt medborgarna i Bergamo värdesatte vin. Den 27 februari 1398 ägnar sig krönikeskrivaren Castello Castelli åt denna fråga i sin *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibellinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*. År 1569 skrev Brescia-bon Agostino Gallo om de utmärkta vinodlingsmetoderna i kapitlet ”Hur väl vinstockarna planteras runt Bergamo” i sin bok *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. Luciano Malachini skriver om områdets geomorfologi i *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* och uppger att ”en god invånare i Bergamo som blev ombedd att karakterisera Val Calepio skulle säkerligen tänka på de viner som produceras där. Kullarnas sluttningar är täckta av frodiga vinodlingar som måhända är mindre kända än de i andra områden som är bättre organiserade affärsmässigt, men på intet sätt är av sämre kvalitet.” Även dr Bruno Marengoni har skrivit om vinodlingens historia i Bergamo-området, bland annat i en essä med titeln *Viticoltura Bergamasca* i den tidigare nämnda texten av Quinzani: ”[…] Många vinodlingsområden kan mäta sig med Bergamo-områdets långa historia.

I fråga om avkastning kan vissa till och med överträffa det. Få kan emellertid skryta med en så betydande kvalitetsmässig utveckling över tid.”

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Valcalepio” har särskilda organoleptiska egenskaper beroende på produkttyp och på de druvsorter som ingår i dem. Dessa egenskaper beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen och gör att viner från denna geografiska omgivning tydligt kan kännas igen och särskiljas.

De kvalitetsmässiga och organoleptiska egenskaperna hos produkttyperna med den skyddade ursprungsbeteckningen kan härledas till den geografiska miljön, inklusive de mänskliga faktorer som påverkar hela produktionsprocessen. Jordmånens egenskaper, klimatet och de traditionella jordbruks- och vinframställningsmetoderna i området kring Bergamo ger dessa viner deras särskilda egenskaper. Ur analytisk och organoleptisk synvinkel kännetecknas vinerna av de inneboende egenskaperna hos de druvsorter som de framställs av, vilka i sin tur härrör från miljön och klimatet där druvorna odlas.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

—

**Länk till produktspecifikationen**

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