



C/2025/5641

20.10.2025

**Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão <sup>(1)</sup>**

(C/2025/5641)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Valcalepio»

PDO-IT-A1366-AM03 — 1.8.2025

1. **Nome do produto**

«Valcalepio»

2. **Tipo de indicação geográfica**

- ☒ Denominação de origem protegida (DOP)  
☐ Indicação geográfica protegida (IGP)  
☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

- ☐ Produtos agrícolas  
☒ Vinhos  
☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação destas alterações nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

Além disso, a presente alteração corresponde à definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não constituir um dos casos previstos no n.º 3 do mesmo artigo.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Indicação da menção «Riserva» (reserva)*

A menção «Riserva» é já prevista no caderno de especificações e reservada aos vinhos «Valcalepio rosso» que apresentem características superiores no que respeita ao título alcoométrico volúmico mínimo e ao envelhecimento, bem como atributos diferentes quando introduzidos no consumo. Com vista a uma maior valorização do vinho «Riserva», propõe-se distingui-lo como um tipo específico.

<sup>(1)</sup> Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º, 4.º e 5.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Práticas de vinificação — rendimentos máximos» do documento único.

## 2. Alteração da base ampelográfica do «Valcalepio rosso»

Propõe-se alterar a base ampelográfica do «Valcalepio rosso», alterando a proporção entre as castas *merlot* e *cabernet-sauvignon*, a favor da *merlot*. A percentagem mínima de *cabernet-sauvignon* passa de 25 % para 10 % e a percentagem máxima de *merlot* é aumentada de 75 % para 90 %. Esta alteração é necessária para limitar as dificuldades relacionadas com a elevada suscetibilidade da casta *cabernet-sauvignon* às doenças do lenho (em especial a esca), que, ano após ano, torna mais plantas improdutivas, o que resulta num aumento das falhas nos vinhedos e em heterogeneidade de idades das plantas e nos problemas técnicos e económicos que lhes estão associados. Propõe-se igualmente prever a possibilidade de utilizar até 15 % de outras castas autóctones (*francônia*, *incrocio-terzi* e *merera*) ou associadas à tradição local (*rebo*) para reforçar a ligação com o local. Prevê-se a utilização da *petit-verdot* dentro desta quota facultativa de 15 %, para aqueles que preferem manter um perfil mais internacional. Estas alterações, não modificam significativamente o perfil do vinho, que continua a ser perfeitamente reconhecível, o que é confirmado pelas sessões de prova realizadas pelo agrupamento.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Castas de uva de vinho» do documento único.

## 3. Alteração da base ampelográfica do «Valcalepio rosso Riserva»

Propõe-se alterar a base ampelográfica do «Valcalepio rosso Riserva», alterando a proporção entre as castas *merlot* e *cabernet-sauvignon*, a favor da *merlot*. A percentagem mínima de *cabernet-sauvignon* passa de 25 % para 10 % e a percentagem máxima de *merlot* é aumentada de 75 % para 90 %. Esta alteração é necessária para limitar as dificuldades relacionadas com a elevada suscetibilidade da casta *cabernet-sauvignon* às doenças do lenho (em especial a esca), que, ano após ano, torna mais plantas improdutivas, o que resulta num aumento das falhas nos vinhedos e em heterogeneidade de idades das plantas e nos problemas técnicos e económicos que lhes estão associados.

Contrariamente ao «Valcalepio rosso», não são autorizadas outras castas no «Riserva», a fim de preservar o seu perfil mais «internacional», de estilo *Bordeaux*, e para garantir uma maior distinção em relação ao «Valcalepio rosso».

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

## 4. Alteração da base ampelográfica do «Valcalepio moscato passito»

Propõe-se alterar a base ampelográfica do «Valcalepio Moscato Passito», reduzindo a quantidade mínima de *moscato* de 100 % para 85 % e prevendo uma quota de 15 % para outras castas autorizadas para cultivo na região da Lombardia. Esta alteração oferece a possibilidade de novos matizes no perfil organolético dos vinhos, conferindo-lhes um carácter mais distinto, em especial o «Moscato di Scanzo» DOCG (denominação de origem controlada e garantida), além de permitir aos produtores aumentar ligeiramente a produção, se for caso disso.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

## 5. Supressão da referência a solos predominantemente silicoargilosos

Em geral, toda a área de produção do «Valcalepio» apresenta natureza argilosa. A referência aos solos silicoargilosos afigura-se, por conseguinte, redundante, pelo que se propõe a sua supressão, meramente para efeitos de simplificação.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações:

## 6. Aumento do limite máximo de altitude para cultivo

O limite máximo de altitude para cultivo é aumentado de 500 m para 600 m acima do nível do mar para todas as uvas tintas e de 600 para 700 m para as castas *chardonnay*, *pinot-bianco* e *pinot-grigio*.

É necessário deslocar a área de cultivo para altitudes mais elevadas, onde se verificam temperaturas mais baixas durante o período estival. Esta alteração é necessária para atenuar os problemas provocados pelo aquecimento global, que provocam a aceleração dos processos fisiológicos da vinha, *stress* e deterioração das características analíticas e organoléticas dos mostos. Estes efeitos são ainda mais pronunciados em altitudes mais baixas.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações:

7. *Especificação sobre a possibilidade de recorrer à irrigação de emergência*

Considera-se necessário especificar esta possibilidade, apesar de estar prevista na lei.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações:

8. *Introdução de um rendimento máximo de uvas por hectare para o «Valcalepio Riserva» e aumento do rendimento máximo de uvas por hectare para o «Valcalepio bianco» e o «Valcalepio Moscato Passito»*

Com a inclusão do tipo «Valcalepio Riserva», define-se um rendimento máximo de uva por hectare de 9 toneladas por hectare. Este valor é inferior ao do «Valcalepio rosso» (até este momento era idêntico para a menção «Riserva»), para reforçar a ideia de que o «Riserva» deve, logo a partir da vinha, representar uma seleção de vinhas e uvas de maior qualidade.

Propõe-se aumentar o rendimento máximo de 9 toneladas para 10 toneladas por hectare para o «Valcalepio bianco», de forma a manter níveis de acidez mais elevados, que tendem a diminuir com o aumento da temperatura e que são particularmente importantes para garantir vinhos brancos frescos e agradáveis.

Propõe-se aumentar o rendimento máximo do «Valcalepio Moscato Passito» de 6,5 toneladas para 7 toneladas por hectare. Em consequência deste aumento, o rendimento da prensagem é reduzido de 40 % para 35 %. Esta alteração garante a obtenção de mostos de melhor qualidade e uma redução global do rendimento final do vinho por unidade de superfície.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e à rubrica «Práticas de vinificação — rendimentos máximos» do documento único.

9. *Aditamento do rendimento de vinificação para o «Valcalepio Riserva» e redução desse rendimento para o «Valcalepio Moscato passito»*

Com a inclusão do tipo «Valcalepio Riserva», define-se um rendimento de vinificação de 70 %.

Com um aumento do rendimento das uvas em 5 quintais, o rendimento de vinificação do «Valcalepio Moscato passito» foi reduzido de 40 % para 35 %.

Esta alteração torna o caderno de especificações mais conforme com a realidade observada na adega. Para este tipo de vinho, os rendimentos de vinificação situam-se normalmente entre 30 e 35 %.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

10. *Utilização prevista dos excedentes de vinificação*

Especifica-se a utilização prevista dos excedentes de vinificação para os «Valcalepio bianco» e «Valcalepio rosso». A parte que excede 70 %, e até um máximo de 75 %, pode ser reclassificada como IGT Bergamasca.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

11. *Alteração das datas de introdução no consumo do «Valcalepio Moscato passito»*

Altera-se a data de introdução no consumo do «Valcalepio Moscato passito» de 12 de maio para 1 de abril.

Trata-se de uma ligeira antecipação da data, que não afeta o perfil organolético do vinho, mas que permite uma simplificação do ponto de vista comercial.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à rubrica «Práticas de vinificação — práticas enológicas específicas» do documento único.

12. *Alteração dos parâmetros químicos, físicos e organoléticos do tipo «Valcalepio Moscato passito»*

Suprime-se a referência ao «ligeiro sabor residual de amêndoa» para tornar a descrição mais adaptada ao perfil dos vinhos presentes atualmente no mercado.

Suprimem-se as referências ao título alcoométrico volúmico mínimo e ao teor máximo de açúcares residuais, a fim de garantir uma maior liberdade interpretativa aos produtores.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à rubrica «Descrição do vinho ou dos vinhos» do documento único.

13. *Supressão das restrições relativas aos sistemas de fecho e aos tipos de garrafa e aumento da capacidade máxima das garrafas para o «Valcalepio Moscato passito»*

Podem ser utilizados sistemas de fecho alternativos à tradicional rolha de cortiça, bem como qualquer forma de garrafa, permitindo-se, assim, uma maior liberdade interpretativa e comercial.

Além disso, a capacidade das garrafas foi aumentada de 0,75l para 3,0 litros para o «Valcalepio Moscato passito», o que oferece mais oportunidades de consumo e uma maior liberdade do ponto de vista comercial.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

14. *Atualização das indicações relativas ao organismo de controlo*

Na sequência das alterações introduzidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143, o caderno de especificações deixou de incluir obrigatoriamente o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações e as suas atribuições específicas.

Além disso, nos termos do artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143, os Estados-Membros devem tornar públicos os nomes e os endereços das autoridades competentes, dos organismos delegados e das pessoas singulares a que se refere o artigo 39.º, n.º 3, do mesmo regulamento para cada produto designado por uma indicação geográfica e manter essa informação atualizada.

Por conseguinte, o artigo com referências ao organismo de controlo foi alterado, substituindo-se esta informação por uma referência à publicação no sítio oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração afeta o artigo 10.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

15. *Alterações formais do caderno de especificações*

Introduzem-se alterações formais dos artigos do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Valcalepio

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1) Vinho

15) Vinho proveniente de uvas passas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

#### 4. Descrição do vinho ou dos vinhos

##### 4.1. «Valcalepio bianco»

###### BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: delicado, característico; Boca: seco, harmonioso, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

###### Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.): —
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —
- Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

##### 4.2. «Valcalepio rosso»

###### BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: intenso, agradável, característico;

Boca: seco, encorpado, harmonioso, de boa persistência;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 22,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

###### Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.): —
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —
- Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

##### 4.3. «Valcalepio Rosso Riserva»

###### BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, tendendo para o grená;

Nariz: etéreo, intenso, característico; Boca: seco, encorpado, aveludado, harmonioso, de boa persistência;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.): —
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —
- Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4.4. «Valcalepio Moscato passito»

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, que pode tender para a cereja com reflexos grená;

Nariz: delicado, aromático, intenso, característico;

Boca: doce, agradável, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 17,00 %;

Teor mínimo de açúcares residuais: 30,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.): —
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —
- Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1. Período mínimo de envelhecimento: «Valcalepio rosso»

Prática enológica específica

O vinho DOP «Valcalepio rosso», antes de ser introduzido no consumo, deve ser submetido a um período de envelhecimento obrigatório de, pelo menos, um ano, do qual pelo menos três meses em barricas de madeira, a partir de 1 de novembro do ano de produção das uvas.

2. Período mínimo de envelhecimento: «Valcalepio Rosso Riserva»

Prática enológica específica

O vinho «Valcalepio Riserva» deve ser sujeito a um período mínimo de envelhecimento de três anos, dos quais pelo menos um ano em barricas de carvalho, antes de ser introduzido no consumo, o que pode ocorrer a partir de 1 de novembro do terceiro ano seguinte à vindima.

3. Período mínimo de envelhecimento: «Valcalepio Moscato passito»

Prática enológica específica

O vinho «Valcalepio Moscato passito» não pode ser introduzido no consumo antes de 1 de abril do segundo ano seguinte ao da produção das uvas.

## 5.2. Rendimentos máximos

- 1) DOP «Valcalepio bianco»  
10 000 quilogramas de uvas por hectare
- 2) DOP «Valcalepio rosso»  
10 000 quilogramas de uvas por hectare
- 3) DOP «Valcalepio rosso riserva»  
9 000 quilogramas de uvas por hectare
- 4) DOP «Valcalepio Moscato passito»  
7 000 quilogramas de uvas por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

As uvas destinadas à produção de vinhos DOP «Valcalepio» devem ser produzidas na área delimitada do seguinte modo: a partir da foz da ribeira de Rino, que desagua no lago Iseo, no município de Predore, a linha de delimitação sobe a ribeira até cruzar o caminho que conduz a I Vasti, segue para oeste até ao vale Duago e atravessa, sucessivamente, as cotas de 340 m, 504 m e 501 m. A partir daqui ladeia o caminho ao longo da meia-encosta até encontrar atingir o limite administrativo dos municípios de Sarnico e Predore. Prossegue ao longo deste caminho até ao vale de Canola e, em seguida, após subir brevemente um troço do vale, chega à curva de nível à cota de 225 m e contorna-a até encontrar atingir o caminho para La Forcella, perto do aldeamento Holiday. A partir daí, a linha de delimitação segue o caminho até La Forcella, subindo à cota de 398 m, a partir de onde segue a estrada municipal que atravessa o limite administrativo entre os municípios de Sarnico e Vidanica, antes de atingir a cota de 360 m. A partir deste ponto, continua em direção a norte até ao vale Magiore (cota de 333 m), vira para sudeste ao longo do caminho que leva às povoações de Scotti, Riva e Case Rasetti, continuando até chegar ao rio Guerna, próximo da cota de 308 m. Sobe em seguida o rio, passando por Ambrogio, Forno e Dumengoni, até chegar a Segrone Basso. A partir deste ponto, segue o caminho em direção a oeste até encontrar a estrada de Colli di San Fermo (cota de 500 m), que continua para sudoeste até à cota de 548 m. Toma então o caminho de terra batida até à cota de 576 m, na povoação de Costa, e chega ao Rio Valle Fieneli Biboli a 604 m. A partir deste ponto, a linha de delimitação acompanha o caminho para Mascherpigna, até Col Croce (cota de 669 m), onde encontra o limite administrativo entre os municípios de Foresto Sparso e Berzo San Fermo. Ladeia a fronteira até Campo Alto, depois ao longo do limite administrativo entre os municípios de Entratico e Berzo San Fermo e depois entre Entratico e Borgo di Terzo até ao rio Cherio. Desce depois o rio a jusante até à sua confluência com a ribeira de Bragazzo. Sobe até à povoação de Costa, onde se encontra com o caminho que ladeia a encosta acima de Redonina, cruza o limite administrativo entre os municípios de Luzzana e Trescore Balneario e continua até Madonna del Mirabile, passando pela cota de 482 m, a nascente de La Piazzola (cota 412 m). A partir de Madonna del Mirabile, a linha de delimitação segue a curva de nível de cota de 400 m até ao vale de Carpan, continua para oeste pelo caminho para Sant'Ambrogio e atravessa o limite administrativo entre os municípios de Trescore Balneario e Cenate Sopra, onde cruza o caminho de terra batida até Cascina Zagni. A partir daí, segue em direção a norte o percurso até à nascente de Cop e, em seguida, pelas cotas de 620 m e de 508 m, até às povoações de Plasso e Foppa, antes de chegar ao fundo do vale de Calchera. Segue caminho, passando por Locanda às cotas de 398 m e 454 m, para chegar a Ca' Pessina (cota de 537 m). Daqui segue em direção a Pian Banchet, cotas de 583 m e 686 m, atravessa o limite administrativo entre os municípios de Cenate Sopra e Scanzorosciate, até atingir a cota de 502 m. A partir deste ponto, vira a oeste para se juntar ao caminho existente, que atravessa o limite administrativo entre os municípios de Scanzorosciate e Nembro, até chegar à cota de 633 m. Vira a noroeste pelo caminho até à ponte sobre o rio Serio, que acompanha durante todo o trecho do limite administrativo entre os municípios de Nembro e Villa al Serio até encontrar o limite administrativo entre os municípios de Nembro e Alzano Lombardo. Segue esta fronteira para norte até à cota de 378 m, depois em direção a oeste até à cota de 698 m, onde vira para sul até encontrar a quinta Frontale. A partir

desse ponto, a linha de delimitação segue a estrada de Alzano para Lonno em direção a Mottarello e depois a estrada para Brumano, e continua para norte até à cota de 559 m, seguindo o caminho que, a partir deste ponto atravessa o vale de Nese para chegar à cota de 551 m. Acompanha então a estrada recentemente construída que leva a Monte di Nese até à bifurcação para Olera. A partir daí, continua até Stocchi, pela estrada que liga Olera a Busa. Perto de Stocchi, segue ao longo do limite administrativo entre Ponteranica e Alzano Lombardo e continua junto à fronteira entre Pontenarica e Ranicae, ladeando em seguida a fronteira entre Pontenarica e Torre Boldone, à cota de 657 m, onde cruza a estrada de terra batida que leva até Ca' della Maresana. A partir desta povoação, segue o caminho que passa pelas cotas de 486 m e 437 m, até chegar à ribeira de Morla. Sobe até à cota de 558 m (Buso della Porta), continuando ao longo do caminho existente até ao castelo da Moretta, antes de prosseguir para nordeste ao longo do caminho de terra batida que leva a Ca' del Latte. Segue então o percurso que passa por Roccolo e cruza a fronteira entre Ponteranica e Sorisole à cota de 760 m, atinge a cota de 644 m na povoação de Comunelli Catene Val di Bareden, e continua depois ao longo da estrada do vale até à via Botta, à cota de 524 m, onde a linha de delimitação segue ao longo do trilho que passa por Monti della Calchera, até se juntar ao caminho de terra batida de Colle Barbino, que segue até à cota de 432 m. A partir deste ponto, segue brevemente a curva de nível de 432 m até ao limite administrativo entre os municípios de Sorisole e Villa d'Almé, onde encontra e toma o caminho que passa pelas povoações de Foresto Secondo, Piazzola e pela quinta Belvedere, até chegar a Bruntino Alto. Daqui segue o traçado até ao aqueduto de Algua, à cota de 368 m e acompanha-o até Ventolosa, onde segue a estrada de Brembana brevemente até ao cruzamento para o vale do Imagna. Continua ao longo desta estrada até encontrar o rio Brembo e o limite administrativo entre Almenno San Salvatore e Villa d'Almé. Sobe o rio Brembo até à confluência com a ribeira de Imagna, onde encontra a fronteira entre Almenno San Salvatore e Ubiale Clanezzo, e segue até encontrar o a fronteira entre Strozza e Ubiale Clanezzo. Continua então ao longo do limite administrativo entre Strozza e Almenno San Salvatore até encontrar e seguir o caminho que leva a Ca' Madonnina. Atravessa a fronteira entre Almenno San Salvatore e Almenno San Bartolomeo e passa pelas povoações de Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli e Camutaglio até atingir o limite administrativo entre Almenno San Bartolomeo e Palazzago. Prossegue então para sul até à ponte sobre a ribeira de Borgogna, subindo até à ponte a jusante da igreja paroquial de Palazzago, na estrada em direção a Brocchione, seguindo depois a ribeira, a montante do caminho que, a oeste de Monte Brocchione, se cruza com o caminho de Brocchione para Monte Valmora. Segue este caminho até ao limite administrativo entre os municípios de Palazzago e Pontida e, depois, a fronteira entre esses municípios até ao município de Caprino Bergamasco. A partir daí, acompanha a fronteira entre este município e Pontida até à estrada nacional que liga Bergamo a Lecco, e segue ao longo dessa estrada em direção a leste até ao mosteiro de Pontida, e depois a estrada que vai do mosteiro até à povoação de Canto. Daqui segue caminho em direção à quinta Porcile até ao limite administrativo entre Pontida e Sotto il Monte Giovanni XXIII, até à fronteira com Carvico. Daí, acompanha a fronteira entre Carvico e Pontida até ao limite administrativo com Villa d'Adda, depois a fronteira entre Villa d'Adda e Pontida até à estrada de Odiago para Villa d'Adda. Segue essa estrada passando por Villa d'Adda, Carvico, Brusico, Gerole Catolare e, em seguida, toma o caminho para Piana, e a partir daí a estrada que parte dessa povoação até Camaitone, a estrada de Villa Gromo para Camozzaglio e, depois, o desvio para Ca' Rossa. Toma a direção de Ca' Rossa e, em seguida, o trilho e o caminho de terra batida até Mapello. Daqui, segue de Mapello para Ambivere até à fronteira com o município de Palazzago, e depois a fronteira entre Palazzago e Ambivere até à estrada do vale de San Martino. A linha de delimitação continua ao longo da estrada para Brughiera e Gromlongo, até ao desvio para Baracche, onde vira para essa povoação e segue a estrada que liga San Sosimo a Palazzago, passando por Barzana, até à fronteira entre Palazzago e Barzana. Acompanha este limite até à fronteira com o município de Almenno San Bartolomeo e, depois, ao longo da ribeira de Lesina até à estrada municipal de Barzana para Almenno San Bartolomeo, que segue até à povoação de Quadrivio. A partir daí, segue o caminho de terra batida que passa a jusante do cemitério de Almenno San Bartolomeo e chega à ribeira de Tornago, até encontrar o rio Brembo. Continua então ao longo do limite administrativo dos municípios de Almé e Paladina, até encontrar o rio Guisa à cota de 281 m. A partir daí, segue a estrada que atravessa Sombreno e passa pelas cotas de 277 m e 275 m e pela quinta Merleta, até chegar à quinta Morlani perto da cota de 287 m. Segue depois para oeste pelo limite administrativo entre os municípios de Valbrembo e Mozzo até à cota de 257 m. A partir deste ponto, continua em direção ao sul pela estrada, passa pela cota 254 m, atravessa o centro de Mozzo e passa pela cota de 251 m, até chegar à via férrea que liga Bergamo a Ponte San Pietro, seguindo para oeste até à estação de Bergamo, à cota de 248 m. Continua então para nordeste ao longo da via-ferrea desativada (representada por traços pretos) da linha Valle Seriana que passa pelas cotas de 261 m, 269 m e 278 m, e chega ao limite administrativo entre os municípios de Torre Boldone e Ranica. Daqui, continua até ao canal de irrigação de Guidana, a partir do qual segue ao longo da fronteira entre os municípios de Ranica e Gorle e até ao rio Serio. Vira então para nordeste ao longo da nova estrada para Scanzorosciate, até encontrar o canal de irrigação de Borgogna, tomando a direção sudeste, passando pelas cotas de 247 m e 250 m. Encontra a estrada de circunvalação, que segue até à estrada nacional n.º 42, na Via del Tonale e



della Mendola. A partir deste ponto, a linha de delimitação segue a estrada nacional n.º 42 para oeste até cruzar o limite administrativo entre os municípios de Albano Sant'Alessandro e Pedrengo. Segue então para sul durante um breve trecho até encontrar a via-férrea que liga Bergamo a Brescia, que acompanha em direção a oeste até chegar à estrada de Comonte. A partir desse ponto, a linha de delimitação continua ao longo dessa estrada para sul, passando pela cota de 246 m e pela povoação de Comonte. Encontra a estrada para Brusaporto e Bagnatica ao km 7 000 e prossegue para sudeste ao longo da mesma, passa pela cota de 232 m, por Brusaporto, à cota de 223 m, e por Bagnatica, até encontrar a estrada para Montello, à cota de 217 m. Continua para nordeste ao longo da estrada para Montello e, passando pela cota de 222 m, cruza a via-férrea que liga Bergamo a Brescia. Segue essa via-férrea na direção sudeste, passando pelas cotas de 228 m e 227 m, até encontrar o rio Cherio (cota 226 m). Continua então para sul ao longo do rio até encontrar a autoestrada entre Bergamo e Brescia, que acompanha em direção a sudeste, até se cruzar com a via-férrea que liga Bergamo a Brescia à cota de 201 m. A partir daqui, a linha de delimitação continua na direção sudeste ao longo da via-férrea Bergamo-Brescia até à fronteira entre as províncias de Bergamo e Brescia. Neste ponto, acompanha a fronteira na direção norte até à ponte sobre o rio Oglio, no município de Sarnico, perto da cota de 188 m. Daqui segue para leste pela margem do lago Iseo na província de Bergamo, até chegar à foz do rio Rino, no município de Predore, onde a delimitação teve início. Da área acima mencionada excluem-se as duas áreas seguintes:

- 1) Partindo do cemitério de Palazzago, segue-se a estrada em direção à povoação de Brocchione até à ponte em que começa o caminho para Monte Picco, continuando em direção à quinta Posvolta, e em seguida tomando o caminho até Montebello, antes de descer pela ribeira de Borgogna até à fronteira entre Barzana e Palazzago, que segue até Almenno San Bartolomeo, e depois subir a ribeira de Lesina até à povoação de Carosso e regressar ao cemitério de Palazzago;
- 2) Partindo da fronteira entre os municípios de Mapello e Ambivere, segue-se a estrada que liga estas duas povoações até à fronteira entre Ambivere e Palazzago, ladeia depois a fronteira entre estes municípios até Baracchino e, em seguida, a estrada Brughiera – Gromlongo — Cerchiera e a estrada que atravessa o vale San Martino até ao Mosteiro de Pontida; segue pela estrada que leva à povoação de Canto até à cota 357 m e, em seguida, pelo trilho e pelo caminho de terra batida ao longo da junção entre os vales de San Martino e de Gerra, até à estrada que leva a Canto; daqui segue a estrada até essa povoação e, depois, o caminho de Canto para a quinta Porcile, antes de ladear o limite administrativo entre os municípios de Pontida e Sotto il Monte Giovanni XXIII e, em seguida, a fronteira entre Mapello e Ambivere, e depois voltar à estrada que liga Mapello a Ambivere.

## 7. Castas de uva de vinho

*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. Relação com a área geográfica

### DOP «Valcalepio»

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica, em geral montanhosa, é delimitada a norte pelo maciço pré-alpino de Orobíe, a leste pelo lago Iseo e a oeste pelo monte Canto. As principais formações geológicas das colinas de Bergamo são as seguintes: *Selcifero Lombardo*, *Maiolica di Bruntino*, *Sass de la Luna* (ou *Pietra di Luna*) e *Sass de la Luna* calcária, turbiditos de grão fino, pelitos negros, pelitos vermelhos, fliches de Pontida, arenitos de Sarnico, rochas calcárias de Credaro, fliches de Bergamo, *frangipan* e solos de aluvião. Em geral, os solos argilosos de xisto predominam na zona montanhosa a noroeste de Bergamo, ao passo que várias formações predominantemente argilo-calcárias se sucedem ao longo das encostas das colinas a leste em direção ao lago Iseo.

A região de Bergamo apresenta três zonas climáticas principais: as colinas ocidentais, as colinas orientais e a zona de Trescore Balneario (vale).

Fatores humanos que contribuem para a relação

«De um ponto de vista agrícola, Bergamo era uma cidade vitícola. Até ao final do século XI, quase quatro quintos das superfícies agrícolas eram ocupadas por vinhas. [...] Mesmo nas imediações da cidade, nos subúrbios, existia um número de vinhas superior à média: cerca de um terço das zonas rurais eram utilizadas para a produção de vinho.», Janut, J., Bergamo, 568-1098. O facto de as terras cultivadas com vinha (*vinea*) serem superiores em número às destinadas a outras culturas (*campus*) é visível no mesmo texto.

«Nenhum outro monte lhe agrada mais, lascivo Bacchus», Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1100-1112. «A terra é muito fértil e produz excelentes vinhos [...]», Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. «[...] em termos de qualidade, os seus vinhos não ficavam atrás de nenhum outro das terras vizinhas. Os vales de Brembo e Serio estão cobertos por vinhas que produzem excelentes vinhos tintos e brancos, que ficam prontos num ano e que se mantêm genuínos durante uma década.», Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596. «[...] O território é rico em excelentes vinhos, castanhas, carne, queijos, manteiga...» Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quinzani relata como muitos contratos de venda, redigidos em tempos muito remotos, se referem a terras cultivadas com vinha, mostrando como se produzia o vinho naquela época e como era utilizado como forma de pagamento. «[...] Em 1187, por ordem do Tribunal de Roma, consta que ao doar a corte de Almenno ao Bispo de Bérgamo, Attone impôs a condição de que o bispo fosse obrigado, todos os anos após a Páscoa, a dar aos cônegos de S. Alessandro quatro carneiros castrados, vinho, pão, farinha e ovos para fazer raviólis [...]» Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni afirma que «o vinho resulta do casamento entre o ambiente e a capacidade humana: era, por isso, inevitável que as colinas de Bergamo e os seus viticultores produzissem vinhos como o *Valcalepio* e o *Moscato di Scanzo*». No século XIV, no seu *Opus Ruralium commodorum*, Pier dè Crescenzi descreve a forma como os cidadãos de Bergamo cultivavam a vinha. Uma indicação do valor atribuído ao vinho pelos cidadãos de Bergamo é o litígio entre os guelfos e os gibelinos sobre o número de carroças (98, de acordo com os gibelinos, e 60, de acordo com os guelfos) roubadas durante a pilhagem das casas dos gibelinos de Scanzo pelos guelfos; em 27 de fevereiro de 1398, o cronista Castello Castelli abordou esta questão na sua obra *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibellinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*. Em 1569, Agostino Gallo, de Brescia, escreveu sobre as excelentes técnicas de cultivo da vinha, no capítulo «A excelência das práticas de plantação das videiras em Bergamo», no seu livro *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. Luciano Malachini, na sua obra *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio* (aspectos geomorfológicos do vale de Calepio), afirma que: «Um bom habitante de Bergamo, convidado a caracterizar o vale de Calepio, pensaria certamente nos vinhos que aí são produzidos em abundância. Com efeito, as encostas das colinas estão cobertas por vinhas exuberantes que, embora menos famosas do que as de outras zonas melhor organizadas do ponto de vista comercial, não são de menor qualidade». O Dr. Bruno Marengoni também escreveu sobre a história da viticultura na região de Bergamo, nomeadamente num ensaio intitulado *Viticoltura Bergamasca*, no texto de Quinzani acima mencionado: «[...] Muitas regiões vitícolas podem competir com a região de Bergamo em termos da sua antiguidade.

Algumas superam-na em termos de rendimento, mas poucas se podem orgulhar de uma evolução qualitativa tão significativa ao longo do tempo.»

Os vinhos DOP «Valcalepio», em virtude dos diferentes tipos de produtos e das castas que os compõem, apresentam características organoléticas específicas, descritas no artigo 6.º do caderno de especificações, que permitem a sua clara identificação e uma tipicidade ligada ao seu ambiente geográfico.

A qualidade e as características organoléticas específicas dos tipos de produtos da DOP são atribuíveis ao meio geográfico, incluindo os fatores humanos, que influenciaram todo o processo de produção. As características do solo, o clima e as práticas agronómicas e enológicas tradicionais da região de Bergamo conferem a estes vinhos as suas propriedades específicas. Do ponto de vista analítico e organolético, os tipos de vinho apresentam as características intrínsecas das castas de uva a partir das quais são produzidos, decorrentes do ambiente e do clima em que são cultivadas.

## 9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

### Hiperligação para o caderno de especificações

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