

I. **Jednolity dokument**
Na podstawie art. 95 ust. 1 rozporządzeniem nr 1308/2013.

JEDNOLITY DOKUMENT

„NAZWA”

ChNP/ChOG-XX-XXXX

Data złożenia wniosku: XX-XX-XXXX

1. Nazwa(-y), która(-e) ma(-ją) być zarejestrowana(-e):

Kazimierz Dolny

2. Państwo członkowskie:

Polska

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

[Zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

ChNP X	☐ ChOG
---------------	--------------------------------------

4. Klasyfikacja wina zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143

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

5. Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013:

Wino (1)

wino musujące (4)

gatunkowe wino musujące (5)

gazowane wino półmusujące (9)

6. Opis wina lub win:

Ukształtowanie terenu, gleba, klimat oraz położenie obszaru „Kazimierz Dolny” na terenie chronionego pod względem przyrodniczym terenu wpływają na wysoką jakość otrzymywanych win z czterech kategorii sektora win oraz sposób prowadzenia winnic przez winiarzy.

6.1 Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Kategoria - Wino

Wino białe

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże trzech, a nawet czterech odmian. Pod względem słodyczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości. Wina z cukrem resztkowym to wina: półwytrawne, półsłodkie, a w latach korzystnych pod względem klimatycznym mogą być produkowane wina słodkie.

Wygląd - barwa win może być: słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, żółtawa, złota oraz o różnych odcieniach bursztynu. Ciemniejsza barwa jest w przypadku win otrzymanych w wyniku leżakowania w beczkach, maceracji owoców przed fermentacją i dla win pomarańczowych. Wina otrzymywane z czerwonych owoców – blanc de noir - mogą wykazywać różowe refleksy.

Aromat - jest orzeźwiający, owocowy: cytryny, limonki, mandarynki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, melona, brzoskwini, moreli, śliwki, porzeczek, ananasa, lychee. Poza owocowymi aromatami mogą być zapachy: róży, goździków, kwiatów, przypraw korzennych, miodu. W starszych winach Riesling możliwy zapach nafty. Wina dojrzewające w beczkach mają nuty orzechowe, waniliowe, karmelowe, beczkowe, lekko wędzone, palone. W winach z cukrem resztkowym wyczuwa się delikatnie słodkie aromaty dojrzałych owoców. Wina jednoodmianowe mają cechy danej odmiany. Wszystkie wina mają nuty mineralne.

Smak - wina są mniej lub bardziej owocowe, co jest zależne od odmiany winorośli. Wyczuwa się smaki dojrzałych owoców: cytryny, limonki, mandarynki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, melona, brzoskwini, moreli, śliwki, ananasa, lychee, róży, goździków, miodu. W niektórych winach pojawiają się smaki przypraw korzennych, ziołowe. W winach z cukrem resztkowym wyczuwalna jest słodycz. Kwasowość jest średnia lub wysoka. Cechą wszystkich win jest wyczuwalna mineralność w ustach.

Wino czerwone

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże trzech, a nawet czterech odmian. Pod względem słodyczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości. Wina z cukrem resztkowym to wina: półwytrawne, półsłodkie, a w latach korzystnych pod względem klimatycznym mogą być produkowane wina słodkie.

Wygląd - barwa win może być: czerwona, purpurowa, rubinowa, bordowa, owocu granatu, niektóre wina mogą mieć odcienie granatowe lub fioletowe.

Aromat - są owocowe, niekiedy ziołowe, dymno-tytoniowe i pieprzowe. Aromaty są zależne od odmiany. Wyczuwa się aromaty następujących owoców: wiśni, malin, jeżyn, jagód, czerwonych lub czarnych porzeczek, borówek, śliwek, czereśni, poziomek. Ponadto mogą być aromaty powstałe podczas dojrzewania: skórzaste, czekoladowe, orzechowe. W winach, które przechodzą fermentację jabłkowo-mlekową są nuty maślane i śmietankowe. W przypadku win leżakowanych w drewnianych beczkach lub w zbiornikach ze stali nierdzewnej z kawałkami drewna są wyczuwalne nuty waniliowe, tostowe, wędzankowe, drewniane, palone.

Smak - wina są w ustach gładkie, w zależności od odmiany wyczuwa się smaki dojrzałych owoców: wiśni, malin, czerwonej porzeczki, jeżyn, czarnej porzeczki, borówki, jagód, czereśni. Wina z niektórych odmian mogą mieć cechy pieprzu, papryki lub-pikantne. Taniny są na średnim lub wysokim poziomie. Wina mające kontakt z drewnem - dodatkowo smaki pochodzące z drewna, przy czym ich nasilenie zależy od wieku beczki i stopnia wypalenia drewna. Możliwe są smaki: wanilii, lekko wędzone, dymne, karmelowe, drzewne. Jeśli wina przeszły fermentację jabłkowo-mlekową to smaki śmietankowo-maślane. Możliwe smaki mineralne w winach z odmian o niższej zawartości polifenoli.

Wino różowe

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże. Pod względem słodczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości. Wina z cukrem resztkowym to wina: półwytrawne, półsłodkie, a w latach korzystnych pod względem klimatycznym mogą być produkowane wina słodkie.

Wygląd - barwa win różowych to róż o nasyceniu od delikatnego do ciemnego.

Aromat - świeżych, delikatnych owoców: czerwonej porzeczki, truskawki, poziomki, maliny, wiśni, możliwe nuty śmietankowe. Wszystkie wina mają nuty mineralne. W winach z cukrem resztkowym wyczuwa się delikatnie słodkie aromaty dojrzałych owoców.

Smak - świeże, delikatnie wyczuwalne są dojrzałe owoce poziomki, truskawki, czerwonej porzeczki, maliny lub wiśni. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być średnia. Mogą być wytrawne lub z cukrem resztkowym. We wszystkich winach wyczuwalne są smaki mineralne.

Kategoria - Wino musujące

Wszystkie wina są orzeźwiające, świeże, owocowe. Wina mają aromaty i smaki dojrzałych owoców oraz cechy mineralne. Cechy lekko chlebowe, tostowe lub drożdżowe pochodzące z wtórnej fermentacji są lekko wyczuwalne lub mogą nie być wyczuwalne. W ustach czuje się lekkie musowanie wywołane obecnością dwutlenku

węgla. Wina są wytrawne lub z cukrem resztkowym. Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako dwuodmianowe, albo kupaże kilku odmian. Wina z jednej odmiany wykazują aromaty i smaki charakterystyczne dla danej odmiany.

Wina białe

Wygląd – barwa słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, win są klarowne lub możliwy jest osad w butelce

Aromat – orzeźwiający, świeży, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, agrestu, brzoskwini, grejpfruta.

Smak - orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melonu, agrestu, grejpfruta. Wyczuwalna kwasowość i mineralność.

Wina różowe

Wygląd – barwa to odcienie różu o mniejszym lub większym nasyceniu, wina są klarowne lub możliwy jest osad w butelce

Aromat – orzeźwiający, świeżych, delikatnych owoców: czerwonej porzeczki, truskawki, poziomki, maliny, wiśni, możliwe nuty śmietankowe.

Smak - wina są orzeźwiające, mają smaki dojrzałych owoców: poziomki, maliny, truskawki, wiśni, czerwonej porzeczki. Kwasowość jest wyczuwalna. Są obecne smaki mineralne.

Wina czerwone

Wygląd – wina mają kolor czerwony, purpurowy, bordowy, są klarowne lub możliwy jest osad w butelce

Aromat -cechują je aromaty świeżych, dojrzałych owoców takich jak: wiśnie, maliny, jeżyny, poziomki, truskawki, porzeczki, jagody, niekiedy ziołowe i pieprzowe. Możliwe aromaty maślane i śmietankowe.

Smak – wina mają smak świeżych, dojrzałych owoców: malin, wiśni, borówek, jeżyn, czerwonych lub czarnych porzeczek, truskawek, śliwek, lekkie przyprawy korzenne, mogą być także smaki masła i śmietanki.

Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną:

Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako kupaże. Wina jednoodmianowe (zwłaszcza o najkrótszym czasie dojrzewania na osadzie – minimum 12 miesięcy) mają cechy typowe dla danej odmiany, przy dłuższym okresie leżakowania na osadzie drożdżowym cechy typowo owocowe są mniej wyczuwalne. Pod względem barwy produkowane są wina białe i różowe.

Podział kategorii win musujących gatunkowych:

Wina podzielono na trzy grupy w zależności od czasu dojrzewania nad osadem drożdżowym. Każdy etap leżakowania nadaje winu odmienny charakter – od świeżej owocowości po głęboką złożoność aromatów dojrzewania.

Dojrzewające minimum 12 miesięcy na osadzie drożdżowym.

Styl świeży i rześki, z dominującą owocowością i mineralnością. Nuty świeżych owoców i delikatnego chleba łączą się z subtelnym, eleganckim musowaniem.

Wina białe

Wygląd: klarowne, barwa słomkowa z odcieniami zieleni lub delikatnego złota.

Aromat: cytryna, limonka, jabłko, pigwa, gruszka, winogrona, jasna śliwka, miód, nuty chlebowe i drożdżowe, lekka mineralność.

Smak: świeże i zbalansowane, z nutami dojrzałych owoców (cytryna, jabłko, pigwa, winogrono), delikatnym akcentem tostowym i drożdżowym; lekka mineralność, musowanie subtelne, finisz czysty.

Wina różowe

Wygląd: klarowne, o różnych odcieniach różu.

Aromat: truskawka, poziomka, malina, porzeczka, nuty chlebowe i mineralne.

Smak: delikatne, świeże, owocowe - truskawka, poziomka, malina, porzeczka, z subtelnym chlebowym tłem, mineralnością i lekkim musowaniem w ustach.

Dojrzewające co najmniej 24 miesiące na osadzie drożdżowym

Styl zrównoważony – między świeżością a dojrzałością. Wina zyskują głębię i kremowość, a owocowość łączy się z nutami brioche, tostów i orzechów. Musowanie jest drobniejsze i bardziej jedwabiste.

Wina białe

Wygląd: klarowne, w odcieniach od słomkowego po złoty.

Aromat: dojrzałe owoce takie jak: cytryna, limonka, jabłko, gruszka, jasna śliwka oraz aromaty dojrzewania: brioche, tost, świeże pieczywo, masło, śmietanka, miód, migdały, wanilia, nuty drożdżowe, nuty mineralne.

Smak: świeże, harmonijne, z pełniejszym ciałem, nutami dojrzałych owoców cytryny, limonki, jabłko, gruszki, jasnej śliwki i wyraźnym chlebowym finiszem; musowanie subtelne, długie i eleganckie w ustach, mineralne.

Wina różowe

Wygląd: klarowne, w odcieniach różu.

Aromat: truskawka, poziomka, malina, porzeczka, z subtelnymi nutami chlebowymi i mineralnymi.

Smak: delikatne, gładkie, zrównoważone; dominują dojrzałe owoce wiśni, truskawki, malin, porzeczek; smaki tostowe, chlebowe i drożdżowe oraz mineralne, a także delikatne musowanie w ustach, finisz jest długi i harmonijny.

Dojrzewające minimum 36 miesięcy na osadzie drożdżowym

Styl najbardziej złożony i wyrafinowany. Wina pełne, kremowe, o długim finiszu. Dominują aromaty pieczonego chleba, migdałów, miodu i suszonych owoców. Tekstura aksamitna, z wyraźną mineralnością i elegancją dojrzewania.

Wina białe

Wygląd: klarowne, barwa od złotej po ciemne złoto, możliwe refleksy pomarańczowe lub bursztynowe.

Aromat: cytryna, jabłko, pigwa, gruszka, suszone owoce (morela, figa, jabłko), miód, orzechy, karmel, brioche, mineralność kredowa.

Smak: pełne i harmonijne, lekkie cechy owoców: cytryny, jabłka, pigwy, winogron; nuty tostowe, orzechowe i miodowe; mineralne, delikatne musowanie, długi i gładki finisz.

Wina różowe

Wygląd: klarowne, odcienie różu z możliwymi nutami brązowymi.

Aromat: truskawka, wiśnia, porzeczka, chleb, tost, orzechy, karmel.

Smak: dojrzałe, gładkie, zrównoważona kwasowość i słodycz, wyczuwalne smaki tostowe, brioszki, orzechowe, miodowe, lekkie cechy owoców: truskawek, wiśni, porzeczek, lekka mineralność, delikatne musowanie w ustach; długi, gładki finisz.

Kategoria - Gazowane wino półmusujące

Wszystkie wina są orzeźwiające, czuje się świeże, dojrzałe owoce i nuty mineralne. Orzeźwiający charakter podkreśla dodany dwutlenek węgla, który nadaje perlisty i musujący charakter. Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupáže trzech, a nawet czterech odmian. Wina produkowane z jednej odmiany mają cechy typowe dla danej odmiany. Pod względem słodyczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

Wina białe

Wygląd – barwa słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, żółtawa, złota oraz o różnych odcieniach bursztynu

Aromat – orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melonu, agrestu, możliwe kwiaty jaśminu, bez, róża, lychee, miód, przyprawy korzenne.

Smak - orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melonu, agrestu możliwe też smaki: róży, lychee, miodu, przypraw korzennych. Wyczuwalna mineralność. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być to kwasowość średnia.

Wina różowe

Wygląd – wina o odcieniach różu, o mniejszym lub większym nasyceniu barwą

Aromat – orzeźwiający, świeżych, delikatnych owoców: czerwonej porzeczek, truskawki, poziomki, maliny, wiśni, możliwe nuty śmietankowe.

Smak - wina są w smaku świeże, delikatnie wyczuwalne są owoce: poziomka, malina, truskawka, czerwona porzeczka. Wyczuwalna mineralność. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być to kwasowość średnia.

Wina czerwone

Wygląd - mają kolor czerwony, purpurowy, bordowy, mogą mieć odcienie granatowe i fioletowe.

Aromat - cechują je aromaty świeżych, dojrzałych owoców takich jak: wiśnie, maliny, jeżyny, poziomki, truskawki, porzeczki, jagody, niekiedy ziołowe i pieprzowe lub korzenne. Możliwe nuty maślane i śmietankowe.

Smak – wina mają smak świeżych, dojrzałych owoców: malin, wiśni, borówek, jeżyn, czerwonych lub czarnych porzeczek, truskawek, śliwek, lekkie przyprawy korzenne, pieprz, papryka. Mogą być także smaki śmietankowe, maślane.

6.2 Analityczne cechy charakterystyczne:

Wino białe i różowe	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna ogólna kwasowość w przeliczeniu na kwas winowy	5 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

Wino czerwone	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna ogólna kwasowość w przeliczeniu na kwas winowy	4 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

Gazowane wino półmusujące	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu	*

Minimalna ogólna kwasowość w przeliczeniu na kwas winowy	4,5 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna zawartość cukru (w gramach na litr)	*
Minimalne nadciśnienie (w barach)	*
Maksymalne nadciśnienie (w barach)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

<i>Wino musujące</i>	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu	*
Minimalna ogólna kwasowość w przeliczeniu na kwas winowy	5 g/L
Maksymalna zawartość cukru (w gramach na litr)	*
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Minimalne nadciśnienie (w barach)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

<i>Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną</i>	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna ogólna kwasowość w przeliczeniu na kwas winowy	5 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna zawartość cukru w gotowym winie (w g na litr)	*
Minimalne nadciśnienie (bary w 20 °C)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

7. Praktyki winiarskie:

7.1 Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win:

Wszystkie winogrona do produkcji win z 4 kategorii sektora są zbierane ręcznie do skrzynek. Podczas zbioru następuje selekcja winogron.

Moment zbioru jest określany na podstawie pomiaru poziomu cukrów i kwasów oraz ocenie sensorycznej.

Wino musujące

Otrzymywane jest w drugiej fermentacji alkoholowej wina bazowego (*cuvée*). Może być wytwarzane z bazowych win białych, różowych i czerwonych. Produktowi nadaje się charakter musujący poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce o pojemności maksymalnej 15 l lub w zbiornikach ciśnieniowych. Osad oddzielany jest od produktu w procesie degorżowania, filtrowanie metodą obciągania lub pozostawiany w gotowym produkcie. Proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie, nie może być krótszy niż 3 miesiące.

Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną

Otrzymywane jest w drugiej fermentacji alkoholowej wina bazowego (*cuvée*). Może być wytwarzane z bazowych win białych i różowych. Produktowi nadaje się charakter musujący wyłącznie poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce o pojemności maksymalnej 15 l. Produkt oddzielany jest od osadu w procesie degorżowania. Minimalne ciśnienie wynosi 3,5 bara.

Gazowane wino półmusujące

Otrzymywane jest z gotowych win białych, różowych i czerwonych. Produktowi nadaje się charakter musujący poprzez nasycenie dwutlenkiem węgla do poziomu maksymalnie 2,5 bara w butelce.

7.2 Maksymalna wydajność z hektara:

wina i gazowane wino półmusujące – maksymalnie 16 ton winogron z hektara

wina musujące i gatunkowe wino musujące – maksymalnie 20 ton winogron z hektara

8. Odmiana lub odmiany winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina:

wino (1) oraz gazowane wino półmusujące (9)

Wina białe są otrzymywane z odmian:

Riesling, Weißer Riesling, Roter Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Solaris, Johanner, Sauvignon Gris, Seyval Blanc, Hibernat, Bianca, La Crescent, Saint-Pépin, Muscaris oraz w przypadku win blanc de noir: Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Cortis

Wina czerwone i różowe otrzymywane są z odmian:

Pinot Noir, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder, Zweigelt, Saint Laurent, Cabernet Cortis, Regent, Rondo, Leon Millot.

Wino musujące (4) oraz Gatunkowe wina musujące otrzymywane metodą klasyczną (5)
otrzymywane są z odmian:

Weisser Riesling, Roter Riesling, Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Johanner, Sauvignier Gris, Seyval Blanc, Solaris, Muscaris, Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Cortis

9. Określenie wyznaczonego obszaru geograficznego:

Nazwa "Kazimierz Dolny" obejmuje obszar gminy Kazimierz Dolny. Położony jest on w województwie lubelskim. Rzeka Wisła stanowi zachodnią granicę obszaru. Pozostałą granicą wyznaczonego obszaru geograficznego "Kazimierz Dolny" jest granica gminy.

10. Związek z obszarem geograficznym:

10.1 Informacje ogólne

Nazwa „Kazimierz Dolny” pochodzi od nazwy położonego nad rzeką Wisłą średniowiecznego miasta – Kazimierz Dolny. Było ono ważnym miejscem na szlaku handlowym. Istniał tutaj port, spichlerze, zamek. Obecnie spichlerze, ruiny zamku oraz renesansowe budynki mieszkalne są atrakcją turystyczną. W XX wieku do historycznego Kazimierza Dolnego dołączono sąsiednie wioski.

W wiekach XVII i XVIII na zboczach, we wsiach Bochothnica i Parchatka, rosły winnice, które potem przestały istnieć. Współcześnie pierwsza winnica powstała w Rzeczycy w roku 2007. W Polsce, po drugiej wojnie światowej, możliwość legalnej produkcji win z winogron z własnej winnicy pojawiła się dopiero w roku 2004, kiedy umożliwiły to przepisy prawne.

10.2 Czynniki geograficzne

Środowisko naturalne

Obszar produkcji wina „Kazimierz Dolny” znajduje się w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz europejskiej sieci obszarów chronionych Natura 2000, co wynika z największego zagęszczenia zalesionych wąwozów w Europie - 11 km/km² powierzchni oraz z przełomu rzeki Wisły z licznymi siedliskami lęgowymi ptaków oraz zróżnicowaną szatą roślinną. Na terenie obszaru „Kazimierz Dolny” znajdują się dwa rezerваты przyrody. Dodatkowo wyjątkowe walory przyrody nieożywionej sprawiły, że obszar jest częścią opracowanego projektu Geoparku.

Ukształtowanie terenu

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się dużą ilością stromych skarp, krawędzi i zalesionych wąwozów. Winnice położone są na wzgórzach o wysokościach 150-220 m n.p.m. zlokalizowanych pomiędzy wąwozami. Procesy erozyjne mają w wielu wąwozach nadal charakter czynny.

Gleba

Na całym wyznaczonym obszarze dominującą glebą jest less. Pod warstwą lessu znajdują się warstwy pochodzące z wcześniejszych epok geologicznych: margle, iłły i gliny polodowcowe, mułki rzeczne, piaski ze żwirami, wapienie, piaskowce i opoki. Opoki cechuje duża porowatość i nasiąkliwość, która sprzyja izolacji cieplnej. W efekcie winorośle rosnące na glebach pod którymi znajdują się warstwy opoki mają naturalną ochronę w okresach zimnych – przymrozków wiosennych oraz zimy. Chroni to rośliny przez uszkodzeniami i zapewnia ich zdrowy wzrost. Lessy pod względem rolniczym są glebami żyznymi. Charakteryzują się wysoką zawartością minerałów, głównie są to jony wapnia, magnezu i potasu. Korzenie absorbują z gleby jony wapnia i magnezu razem z wodą. Porowatość lessów nie jest korzystna dla ruchu i magazynowania w glebie wody dostępnej dla roślin i zmusza winorośl do rozbudowania systemu korzeniowego.

Klimat

Obszar „Kazimierz Dolny” położony jest we wschodniej części Polski, co skutkuje przesunięciem rozpoczęcia przedwiośnia, o około 3 tygodnie w stosunku do terenów zachodniej Polski. Okres intensywnej wegetacji rozpoczyna się dopiero pod koniec kwietnia lub nawet w maju. Wyznaczony obszar znajduje się pod wpływem klimatu umiarkowanie ciepłego. Pogodę i klimat kształtują głównie masy powietrza napływające z zachodu. Charakteryzuje się on stosunkowo łagodnymi zimami, przewagą opadów wiosennych nad jesiennymi. Lato jest długie, ciepłe, słoneczne, a jesień ciepła z niewielką ilością opadów. Opady atmosferyczne osiągają 550–600 mm/rok. Średnia suma uśłonecznienia wynosi 1750 godzin, a latem około 760 godzin. Obecność największej Polskiej rzeki – Wisły – tworzy mikroklimat tego obszaru. Temperatura w Polsce, tak jak w innych krajach wzrasta w ostatnich latach. Na obszarze średnia roczna temperatura powietrza kształtuje się na poziomie około 8,5° C. Najzimniejszym miesiącem jest styczeń, a najcieplejszym lipiec. Największy wzrost średniej temperatury, w ostatnich latach, obserwowany jest w kwietniu, czerwcu, lipcu i sierpniu czyli miesiącach, które są bardzo istotne w produkcji roślinnej. W chłodnej połowie roku konsekwencją ocieplenia klimatu jest wyraźne skrócenie zimy, która później się rozpoczyna, wcześniej kończy i jest mniej mroźna.

10.3 Czynniki ludzkie

Przykłady działania człowieka wynikające z środowiska naturalnego

Teren chronionym przyrodniczo powoduje konieczność uprawy z zachowaniem różnorodności biologicznej tego obszaru oraz ogranicza stosowanie chemicznych środków w ochronie i uprawie winorośli. Winogrona uprawiane są z jak najmniejszą ingerencją w naturalne środowisko.

Gleby lessowe są bardzo podatne na erozję. Aby zapobiec erozji, winiarze stosują zielone zadarnienie w winnicach. Zielona okrywa zapobiega erozji, a jednocześnie umożliwia rozwój naturalnej mikroflory w glebie. Właściwa mikroflora gleby stymuluje naturalną odporność krzewów winorośli, poprawia strukturę gleby oraz dostarcza naturalny azot organiczny, a ponadto chroni glebę przed wysuszeniem.

Winiarze stosują jedynie naturalne metody nawożenia gleby w winnicach. Do nawożenia gleby wykorzystuje się obornik, przekompostowane materiały roślinne, kwasy humusowe, melasę oraz inne naturalne preparaty zawierające makro i mikroelementy.

Krzewy są odchwaszczane ręcznie lub mechanicznie.

Fungicydy stosowane są jedynie w sytuacjach niekorzystnych pogodowo, gdy naturalne metody nie są w stanie zredukować rozwoju chorób grzybowych. Przy normalnych warunkach pogodowych, stosuje się w minimalnej ilości opryski z miedzi, siarki oraz olejków roślinnych.

Maksymalna wielkość jednej parceli upraw nie przekracza 5 ha, co wynika z położenia winnic pomiędzy wąwozami oraz lessowej gleby.

Winnice to przedsiębiorstwa rodzinne, małe.

Przykłady wpływu działania człowieka na wszystkie kategorie sektora win

Zimą prowadzi się „delikatne przycinanie”, co jest ważne dla utrzymania zdrowej winorośli. Podczas tego przycinania zmniejsza się liczbę pąków, co przekłada się na zmniejszenie ilości dojrzałych winogron, zapewniając wysoką jakość otrzymywanym winogronom i produkowanym winom.

Stosowany jest zielony zbiór (usuwanie niedojrzałych kiści winogron), aby winorośl mogła dostarczyć składników odżywczych do każdej pozostałej kiści w takiej ilości, aby osiągnęła ona odpowiednią dojrzałość – odpowiedni poziom cukrów, kwasów oraz związków aromatyczno-smakowych.

Czas zbiorów określa się, mierząc poziom cukrów i kwasów w owocach oraz określając ich cechy aromatu i smaku. Parametry te decydują o wybraniu optymalnego momentu jakości gron do produkcji z nich win, ponieważ mają one wpływ na poziom alkoholu, cukrów, kwasowość oraz bukiet win.

W momencie winobrania zbiór wykonywany jest ręcznie, co ma korzystny wpływ na jakość surowca trafiającego do winiarni, ponieważ umożliwia selekcję winogron już podczas zbioru i produkcję wina tylko z owoców zdrowych, wysokiej jakości.

Wybór odmian winorośli (wszystkie kategorie sektora win)

Odmiany winorośli uprawiane na wyznaczonym obszarze są dostosowane do warunków klimatycznych północy, gdzie położona jest Polska oraz szczególnych warunków obszaru. Winiarze uprawiają odmiany hybrydowe oraz odmiany z gatunku *Vitis vinifera*. Hybrydy są genetycznie odporne na niskie temperatury, choroby grzybowe, a niektóre odmiany dojrzewają dość wcześnie. Tolerancja na choroby pozwala na późniejszy zbiór i osiągnięcie pełnej dojrzałości owoców oraz produkcję win z cukrem resztkowym. Ponadto odporność na choroby grzybowe, w połączeniu z sposobem uprawy, umożliwia ograniczenie stosowania fungicydów.

Brak silnych mrozów oraz długie i ciepłe lato oraz słoneczna, ciepła jesień obszaru „Kazimierz Dolny” pozwalają na uprawę odmian z gatunku *Vitis vinifera*. Uprawiane są zarówno odmiany białe: Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, jak i czerwone - Pinot Noir i Zweigelt, osiągające pełnię dojrzałości fenologicznej. Te dwie odmiany winogron dominują wśród odmian czerwonych.

Wpływ obszaru geograficznego na poszczególne kategorie sektora win

Wino (1)

Wysokie uśłonecznienie obszaru, zwłaszcza latem i wczesną jesienią, bliskość największej polskiej rzeki Wisły oraz położenie winnic na wzgórzach o wysokościach 150-220 m n.p.m. pozwalają na wytworzenie znacznej ilości cukrów w winogronach i właściwą dojrzałość fenologiczną. W latach mniej słonecznych winiarze usuwają

pewną część liści, aby nie okrywały one jagód i owoce mogły lepiej dojrzewać. Położenie geograficzne we wschodniej części Polski sprawia, że wiosenne przymrozki wyrządzają mało szkód krzewom winorośli, które dopiero wybudzają się z zimowego uśpienia. Rośliny, które nie są uszkodzone przez przymrozki są silne i zdrowe. Późne rozpoczęcie wegetacji wiąże się z jej wydłużeniem do września, a nawet października, w zależności od odmiany winorośli. Przesunięcie okresu dojrzewania sprawia, że winogrona mają optymalną (ciepłą) temperaturę podczas dnia, a noce są chłodne. Ciepłe dni sprzyjają gromadzeniu cukrów w owocach, a chłodne noce sprawiają, że rozkład kwasów przebiega wolno, dzięki czemu owoce i produkowane z nich wina zachowują wyczuwalną kwasowość. Wahanie temperatur pomiędzy dniem a nocą sprzyja powstawaniu wyrazistych aromatów. Wina otrzymywane z takich winogron mają bukiet i smak dojrzałych owoców, mogą także pojawić się nuty kwiatowe, ziołowe lub przypraw. Wyraźna kwasowość podkreśla aromaty i smaki cytryn, limonki, brzoskwiń, jabłek, gruszek, pigwy i moreli, które dominują w winach białych oraz wiśni, poziomek i porzeczek w winach różowych i czerwonych. Długi okres dojrzewania owoców oraz wahanie temperatur pomiędzy ciepłym dniem a chłodną nocą przyczyniają się do właściwej dojrzałości polifenolowej czerwonych odmian winogron. Otrzymywane z tych owoców czerwone wina mają gładkie, delikatne taniny, bez „zielonego” niedojrzałego charakteru. Długi okres dojrzewania sprzyja gromadzeniu wysokiej ilości cukrów w owocach i pozwala na produkcję win półwytrawnych, półsłodkich, a w korzystnych latach, z odmian o wysokiej zdolności akumulacji cukrów, także win słodkich.

Zbocza zapewniają ruch powietrza, w połączeniu z działaniami winiarzy - ręcznym usuwaniem nadmiaru liści oraz zielonymi zbiorami - zapewniają cyrkulację powietrza i ograniczają rozwój chorób grzybowych, a to ogranicza użycie fungicydów, co jest istotne na obszarze ochronionym przyrodniczo. Zdrowe rośliny mają zdolność do dobrego wzrostu, co przekłada się na dobrą wydajność z hektara. Winogrona, które nie są porażone chorobami osiągają dojrzałość fenologiczną oraz możliwy jest późniejszy zbiór.

Bogata w minerały lessowa gleba obszaru produkcji wina „Kazimierz Dolny” nadaje cechy mineralne winom – wyczuwalne są one w smaku i zapachu win białych i różowych oraz w smaku win czerwonych o niższej ilości polifenoli. Dodatkowo na mineralny charakter win wpływają położone w niższych warstwach wapienie i opoki.

Wino musujące (4)

Wina są orzeźwiające, świeże, owocowe. W ustach czuje się mineralność pochodzącą z lessowej gleby oraz musujący charakter dwutlenku węgla. W winach mogą być obecne delikatne smaki chlebowe, tostowe lub drożdżowe pochodzące z wtórnej fermentacji lub mogą nie być wyczuwalne ze względu na czas drugiej fermentacji.

„Wino bazowe” do produkcji wina musującego otrzymywane jest z winogron, na które działały te same czynniki – klimat, ukształtowanie terenu, gleba, położenie geograficzne, prowadzenie winnic przez winiarzy - jak w kategorii „wino”. Dlatego „wino bazowe” na wino musujące również ma smaki i aromaty dojrzałych owoców oraz mineralne. Podczas produkcji win musujących czynnikami istotnymi są działania ludzkie. „Wino bazowe” do produkcji win musujących ma zawartość alkoholu na poziomie 9,5-11% obj. Aby uzyskać taką dojrzałość alkoholową winogron winiarze nie stosują lub stosują w niewielkiej ilości „zielone zbiory”, czyli usuwanie niedojrzałych

kiści winogron. Zwiększenie ilości gron, do około 3 kg z krzewu, obniża poziom cukrów w jagodach. Dodatkowo winiarze nie stosują usuwania liści z krzewów, co powoduje ograniczenie dostępu słońca do owoców, w efekcie ogranicza kumulację cukrów w owocach i jednocześnie utrzymuje wysoką kwasowość owoców. Wysoka kwasowość jest ważna, aby nadać winom musującym orzeźwiający charakter i podkreślić świeże owocowe aromaty takie jak: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, agrestu, brzoskwini, grejpfruta w winach białych, a czerwonej porzeczki, truskawki, poziomki, maliny, wiśni w winach różowych. Aromaty te są delikatnie lub średnio intensywne, stąd winiarze tak dobierają odmiany winorośli, aby były to owoce o delikatnej lub średniej intensywności aromatycznej. Kolejnym działaniem winiarzy jest wybór właściwych szczepów drożdży, które są zdolne do prowadzenia wtórnej fermentacji w obecności alkoholu i kwasów, a jednocześnie zachowują pierwotne, odmianowe aromaty owocowe.

Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną (5)

„Wino bazowe” do produkcji gatunkowych win musujących otrzymywanych metodą tradycyjną ma te same parametry jak do produkcji kategorii „wino musujące”. Różnica polega na sposobie prowadzenia przez winiarzy wtórnej fermentacji i dojrzewania na osadzie. W gatunkowym winie musującym otrzymywanym metodą tradycyjną proces drugiej fermentacji i następujące po nim dojrzewanie na osadzie drożdżowym zachodzą tylko w butelce. Czas kontaktu cuvee z drożdżami jest znacznie dłuższy niż w winach musujących. Minimalny czas jest powyżej 12 miesięcy, a może wynosić nawet 36 miesięcy. Wydłużanie czasu przebywania na osadzie drożdżowym zwiększa w winie ilość związków pochodzących z rozpadu komórek drożdży i zmniejsza charakter owocowy typowy dla win z obszaru geograficznego „Kazimierz Dolny”. Pojawiają się cechy chlebowe, tostowe, a przy dłuższym czasie kontaktu z drożdżami suszonych owoców, orzechowe, karmelowe, wino staje się gładkie. Smaki mineralne pochodzące z minerałów lessowej gleby są obecne pomimo długiego czasu dojrzewania na osadzie.

Gazowane wino półmusujące (9)

Gazowane wino półmusujące otrzymywane jest w wyniku saturacji wina, czyli dodania dwutlenku węgla. Nadciśnienie w butelce po dodaniu CO₂ nie przekracza 2,5 bara. „Wino bazowe” stosowane do wytwarzania wina półmusującego gazowanego ma takie same właściwości sensoryczne, co kategoria „wino” – aromaty i smaki dojrzałych owoców oraz mineralne i wyczuwalną kwasowość – które wynikają z połączenia warunków klimatycznych, gleby, położenia i działania winiarzy. Dodatek dwutlenku węgla uwypukla orzeźwiający, świeży, owocowy charakter win i powoduje delikatne uczucie musowania w ustach.

11. Dalsze obowiązujące wymagania:

11.2 Szczegółowe wymagania dotyczące znakowania:

Winnice położone w częściach administracyjnych miasta Kazimierz Dolny: Jeziorszczyzna, Kwaskowa Góra, Wylągi, Doły – Wylągi, Góry, Mięćmierz i Okale oraz wioski wchodzące w skład obszaru objętego nazwą Kazimierz Dolny: Bochothnica,

Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Rzeczyca, Rzeczyca-Kolonia, Skowieszynek, Wierzchoniów, Witoszyn, Zbędowice, Kolonia-Zbędowice mogą podawać dodatkowo, poza nazwą Kazimierz Dolny, nazwę lokalizacji parceli w wymienionych powyżej lokalizacjach lub nazwa winnicy będącej nazwą wsi.

Gatunkowe wina musujące otrzymywane metodą tradycyjną mogą mieć na etykiecie informację - „poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej” wraz z podanym czasem dojrzewania na osadzie drożdżowym:

- „12 miesięcy na osadzie drożdżowym”
- „24 miesiące na osadzie drożdżowym”
- „36 miesięcy na osadzie drożdżowym”

11.3 Wymogi dodatkowe:

12. Kontrole:

12.1 Właściwe organy lub jednostki certyfikujące odpowiedzialne za kontrole:

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa

12.2 Szczególne zadania właściwych organów lub jednostek certyfikujących odpowiedzialnych za kontrole:

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu (art. 13 ust. 1 lit. e rozporządzenia 2024/1143)

[Proszę wstawić proste odesłanie, a nie hipertączę]

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

ścieżka: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo> -> Co robimy -> Programy i projekty -> Jakość żywności -> Oznaczenia geograficzne i gwarantowane tradycyjne specjalności -> Wnioski przekazane Komisji Europejskiej