

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	<input type="checkbox"/> 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 Kazimierza Dolnego na terenie chronionego pod względem przyrodniczym obszaru wpływają na wysoką jakość otrzymywanych win oraz sposób uprawy winorośli przez winiarzy. Otrzymywane w Kazimierzu Dolnym wina cechuje mineralność, wyczuwalna kwasowość oraz aromaty i smaki dojrzałych owoców typowych dla poszczególnych odmian winorośli.

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: 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, poziomki. 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, wędzzone, drewniane, palone.

Smak - wina są w ustach gładkie, w zależności od odmiany wyczuwa się smaki 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. Wyczuwalne smaki mineralne, zwłaszcza w przypadku odmian o niższej ilości tanin. 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 słodkości 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 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

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. Wszystkie wina są orzeźwiające, świeże, wyczuwalna jest kwasowość. 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 pieczenie wywołane obecnością dwutlenku węgla. Wina są wytrawne lub z cukrem resztkowym.

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 -cehują 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 Classic) 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: **Classic**, **Premium** i **Reserva**. Każdy etap leżakowania nadaje winu odmienny charakter – od świeżej owocowości po głęboką złożoność aromatów dojrzewania.

CLASSIC: *Dojrzewa minimum 12 miesięcy na osadzie drożdżowym.*

Styl świeży i rześki, z dominującą owocowością. Nuty zielonego jabłka, cytrusów 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, z subtelnym chlebowym tłem, mineralnością i lekkim musowaniem w ustach.

PREMIUM: *Dojrzewa co najmniej 24 miesiące na osadzie.*

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: poza owocowością – aromaty dojrzewania: brioche, tost, świeże pieczywo, masło, śmietanka, miód, migdały, wanilia, nuty drożdżowe, mineralne.

Smak: świeże, harmonijne, z pełniejszym ciałem, nutami dojrzałych owoców i wyraźnym chlebowym finiszem; długie i eleganckie w ustach.

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 i lekka tostowość; mineralność, finisz długi i harmonijny.

RESERVA: *Dojrzewa minimum 36 miesięcy na osadzie.*

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, złożone 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, porzeczką, chleb, tost, orzechy, karmel.

Smak: dojrzałe, gładkie, z nutami brioche, orzechów i suszonych owoców; mineralne, o długim, szlachetnym finiszu.

Kategoria - Gazowane wino półmusujące

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże 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. Wszystkie wina są orzeźwiające, świeże, mają aromaty i smaki dojrzałych owoców oraz smaki mineralne. W ustach wyczuwa się musujący, perlisty charakter dodanego dwutlenku węgla.

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 porzeczki, 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, win musujących, gatunkowych win musujących otrzymywanych metodą tradycyjną oraz gazowanych win półmusujących są zbierane ręcznie do skrzynek.

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 obciążania 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. Wino może być oznaczane metodą produkcji - „poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej” lub „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna” lub „klasyczna metoda tradycyjna”. Proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie określony został odrębnie dla każdej kategorii jakościowej.

Kategorie jakościowe gatunkowych win musujących otrzymywanych metodą klasyczną:

NAZWA KATEGORII	OKRES LEŻAKOWANIA NA OSADZIE
Classic	minimum 12 miesięcy
Premium	minimum 24 miesięcy
Reserva	minimum 36 miesięcy

Gazowane wino półmusujące

Otrzymywane jest z gotowych win białych, różowych i czerwonych. Produktowi nadaje się charakter musujący poprzez nasycenie dwutlenkiem węgla.

7.2 Maksymalna wydajność z hektara:

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

wina musujące i gatunkowe wina 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, Johanniter, Sauvignier Gris, Seyval Blanc, Hibernat, Bianca, La Crescent, Saint Pepin, 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, Johannier, Sauvignier Gris, Seyval Blanc, Solaris, Muscaris, Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Cortis

9. Określenie wyznaczonego obszaru geograficznego:

Kazimierz Dolny obejmuje obszar gminy Kazimierz Dolny. Położony jest on na wschodnim brzegu głównej polskiej rzeki – Wisły, w środkowo-wschodniej Polsce, w województwie lubelskim, na zachodnim skraju Wyżyny Lubelskiej. Rzeka Wisła stanowi zachodnią granicę obszaru. Pozostałą granicą obszaru Kazimierz Dolny jest granica gminy.

10. Związek z obszarem geograficznym:

10.1 Informacje ogólne

Nazwa Kazimierz Dolny pochodzi od nazwy miasta – Kazimierz Dolny, którego początki sięgają średniowiecza. Początkowo była to osada, która leżała na szlaku kupieckim u przeprawy przez rzekę Wisłę. W wieku XIV wybudowano na zboczu obronny zamek. Kazimierz Dolny do połowy XVII wieku był ważnym miejscem na szlaku handlowym. Wówczas istniał tutaj port i spichlerze, z których kilka przetrwało do czasów dzisiejszych. Obecnie spichlerze, ruiny zamku oraz renesansowe budynki mieszkalne są atrakcją turystyczną. W XX wieku do historycznego Kazimierza Dolnego dołączono sąsiednie wioski: Jeziorszczyzna, Kwaskowa Góra, Wylągi, Doły – Wylągi, Góry, Mięćmierz i Okale. Pozostałe wioski wchodzące w skład obszaru objętego nazwą Kazimierz Dolny to: Bochothnica, Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Rzeczyca, Rzeczyca-Kolonia, Skowieszyn, Wierzchniów, Witoszyn, Zbądołowice, Kolonia-Zbądołowice.

W wiekach XVII i XVIII na zboczach Bochothnicy i Parchatki 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, wraz z wejściem Polski do Unii Europejskiej i powstaniem Ustawy winiarskiej.

Cały teren 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 rzadkich ptaków oraz zróżnicowaną szatą roślinną z wieloma chronionymi gatunkami. Na terenie obszaru Kazimierz Dolny znajdują się dwa rezerваты przyrody: Mięćmierz – ochrona rzadkich, chronionych gatunków roślin oraz Krowia Wyspa – będąca ostoją wielu podlegających ochronie gatunków ptaków. Dawny kamieniołom komorowy w Bochońcu, jest najważniejszym i największym na Lubelszczyźnie zimowym schronieniem nietoperzy. Dodatkowo wyjątkowe walory przyrody nieożywionej sprawiły, że obszar Kazimierz Dolny jest częścią opracowanego projektu Geoparku, a trzy istotne geomorfologiczne punkty widokowe projektowanego geoparku znajdują się w Kazimierzu Dolnym.

Ukształtowanie terenu, gleba, klimat oraz położenie Kazimierza Dolnego na terenie chronionego pod względem przyrodniczym obszaru wpływają na sposób uprawy winorośli oraz wysoką jakość otrzymywanych win.

10.2 Czynniki geograficzne

Ukształtowanie terenu

Obszar Kazimierz Dolny charakteryzuje się dużą ilością stromych skarp, krawędzi i zalesionych wąwozów. Tak duża liczba wąwozów w Kazimierzu Dolnym wynika z wysokiej pokrywy lessowej na tym terenie. W wyniku działań erozyjnych w miękkich pokładach lessów wytworzyły się wąwozy. Procesy erozyjne mają w wielu wąwozach charakter czynny i przeobrażają krajobraz z roku na rok. Winiarze muszą tak prowadzić uprawy, aby zapobiegać erozji – w winnicach utrzymuje się zielone, zróżnicowane gatunkowo zadarnienie. Zielona okrywa zapobiega erozji i jednocześnie umożliwia rozwój naturalnej mikroflory w glebie, stymulującej naturalną odporność krzewów winorośli, poprawia strukturę gleby oraz dostarcza naturalny azot organiczny, a ponadto chroni glebę przed wysuszeniem. W efekcie rośliny są zdrowe i wytwarzają owoce bogate w związki aromatyczno-smakowe charakterystyczne odmianowo. W celu zapobiegania erozji gleb oraz w związku z licznymi wąwozami powierzchnia największej parceli uprawy winorośli nie przekracza 5 ha.

Winnice położone są na wzgórzach o wysokościach 150-220 m n.p.m.. Wzgórza te są zlokalizowane pomiędzy wąwozami. Usytuowanie winnic na zboczach sprzyja dobremu nasłonecznieniu, co zapewnia dojrzałość fizjologiczną jagód winorośli, które charakteryzują się w efekcie właściwym poziomem cukrów oraz aromatami dojrzałych owoców. Dzięki temu na obszarze Kazimierza Dolnego powstają poza winami wytrawnymi, wina z cukrem resztkowym. Zbocza zapewniają także ruch powietrza, zatem położenie winnic na pagórkach w połączeniu z ręcznym usuwaniem nadmiaru liści oraz zielone zbiory sprzyjają cyrkulacji powietrza, a tym samym ograniczają rozwój chorób grzybowych i użycie fungicydów. Winogrona, które nie są porażone chorobami mogą osiągnąć pełną dojrzałość – właściwy poziom cukrów, odpowiednie wybarwienie

oraz wykształcenie związków aromatycznych i smakowych charakterystycznych dla poszczególnych odmian.

Gleba

Gleba Kazimierza Dolnego to kilku- lub kilkunasto-metrowa warstwa lessów. Cechą lessów jest żyzność gleb, które się rozwijają w ich wierzchnich warstwach, stąd gleby lessowe są korzystne dla upraw rolniczych. Lessy to gleby żyzne, stąd winorośl ma dobre warunki do wzrostu, nie jest konieczne stosowanie sztucznych nawozów. Dobra gleba pozwala także na uzyskanie stosunkowo wysokich zbiorów winogron. Pod warstwą lessu znajdują się warstwy pochodzące z wcześniejszych epok geologicznych. W zależności od lokalizacji pod warstwą lessową znajdują się margle, iłły i gliny polodowcowe, mułki rzeczne, piaski ze żwirami, wapienie, piaskowce i opoki. Opoki są to skały, w których składzie chemicznym dominują tlenek wapnia i tlenek krzemu. Opoki cechuje duża porowatość i nasiąkliwość. Porowatość opok sprzyja izolacji cieplnej, ze względu na niski współczynnik przewodności cieplnej, co chroni rośliny w okresie chłodu wiosennego i jesienno. Wapń obecny w opokach oraz gleba wapienna w połączeniu z lessami, które są bogate w wapń, potas i magnez, nadają cechy mineralne winom – wyczuwalne są one w smaku i zapachu win białych i różowych oraz w smaku win czerwonych.

Klimat

Kazimierz Dolny znajduje się pod wpływem klimatu umiarkowanie ciepłego. Średnia roczna temperatura powietrza kształtuje się na poziomie około 8,5° C, przy czym najzimniejszym miesiącem jest styczeń, a najcieplejszym lipiec. Opady atmosferyczne są umiarkowane i osiągają 550–600 mm/rok, z przewagą opadów wiosennych nad jesienno. Jesień jest ciepła i długa. Kazimierz Dolny charakteryzuje się wysoką średnią sumą usłonecznienia, które w roku wynosi średnio 1750 godzin, a latem około 760 godzin. Temperatura w Polsce, tak jak w innych krajach, wzrasta w ostatnich 40-stu latach. W Kazimierzu Dolnym największy wzrost średniej temperatury, w ostatnich 40-stu latach, obserwowany jest w kwietniu, czerwcu, lipcu i sierpniu czyli miesiącach ciepłego półrocza, które są bardzo istotne w produkcji roślinnej. Dodatkowo bliskość największej polskiej rzeki - Wisły - zapewnia cieplejszy mikroklimat. Wysoka ilość dni słonecznych i ciepłych latem oraz jesienią pozwala na dobre dojrzewanie owoców, które w ciepłe dni osiągają właściwy poziom cukrów, a sierpniowo-wrzesniowe chłodne noce sprzyjają zachowaniu wysokiej kwasowości oraz charakterystycznych dla poszczególnych odmian winorośli związków aromatycznych i smakowych. Wysoka kwasowość w połączeniu z właściwym poziomem cukrów w owocach pozwala na produkcję win, win musujących i gatunkowych win musujących o zbalansowanej słodkości i kwasowości, które charakteryzują się aromatami dojrzałych, ciepłych owoców typowych dla poszczególnych odmian winorośli. Długa, ciepła jesień pozwala także na produkcję win z cukrem resztkowym.

Przedwiośnie w Kazimierzu Dolnym rozpoczyna się o około 3 tygodnie później w stosunku do terenów zachodniej Polski. Okres wegetacyjny rozpoczyna się pod koniec marca, a okres intensywnej wegetacji dopiero pod koniec kwietnia lub nawet na początku maja. Dlatego wiosenne przymrozki (w okresie kwietnia i maja) wyrządzają mniej szkód krzewom winorośli, które dopiero wybudzają się z zimowego uśpienia. Rośliny, które nie są uszkodzone przez przymrozki są silne, co wpływa na rozwój

zdrowych owoców o właściwych parametrach cukrów i kwasów oraz wysokiej zawartości związków aromatyczno-smakowych typowych dla poszczególnych odmian. Konsekwencją ocieplenia klimatu jest wyraźne skrócenie zimy, która później się rozpoczyna i wcześniej kończy. Zimy są także mniej mroźne. W Kazimierzu Dolnym brak jest mrozów w granicach -25°C . Sporadycznie pojawiały się w ostatnich 10 latach mrozy punktowe w zakresie od -20°C do -15°C . Bark silnych mrozów i opisane wcześniej warunki temperaturowe pozwalają na uprawę odmian z gatunku *Vitis vinifera*: Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir i Zweigelt.

10.3 Czynniki ludzkie w powiązaniu z czynnikami geograficznymi

Położenie winnic w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz obszaru Natura 2000 powoduje, że winnice są uprawiane z zachowaniem różnorodności biologicznej tego obszaru. Wszystkie winogrona w obrębie Kazimierza Dolnego uprawiane są z jak najmniejszą ingerencją w naturalne środowisko. Winogrona rosną w rzędach pomiędzy którymi jest zielone, zróżnicowane gatunkowo zadarnienie, które stymuluje naturalną odporność roślin i dostarcza naturalny azot. Winiarze nie stosują nawozów sztucznych. Do nawożenia gleby wykorzystuje się naturalny obornik, przekompostowane materiały roślinne, kwasy humusowe, melasę oraz inne naturalne preparaty zawierające makro i mikroelementy. Krzewy są odchwaszczane ręcznie lub mechanicznie.

Położenie winnic na niewielkich zboczach w połączeniu z ręcznym usuwaniem nadmiaru liści oraz zielone zbiory sprzyjają cyrkulacji powietrza, a tym samym ograniczają rozwój chorób grzybowych i użycie fungicydów. Użycie fungicydów jest stosowane jedynie w sytuacjach niekorzystnych pogodowo, gdy naturalne metody nie są w stanie zredukować rozwoju chorób grzybowych. Przy normalnych warunkach pogodowych, w celu ochrony przed rozwojem chorób, stosuje się w minimalnej ilości opryski z miedzi, siarki oraz olejków roślinnych.

Wzrost krzewów na niewielkich zboczach zapewnia dobre nasłonecznienie, dodatkowo wspomagane usuwaniem nadmiaru liści. Przejawia się to lepszym procesem fotosyntezy – a tym samym większą możliwością nagromadzenia cukrów w owocach, co pozwala to na produkcję win z cukrem resztkowym. Wina otrzymane z dojrzałych owoców wykazują aromaty i smaki dojrzałych owoców, charakterystyczne dla poszczególnych odmian.

Winiarze starannie dobierają uprawiane odmiany do warunków glebowych oraz temperaturowych. Ze względu na ciepłe zimy, długie, ciepłe późne lato i ciepły początek jesieni możliwa jest uprawa białych i czerwonych odmian *Vitis vinifera*, a nie tylko odmian hybrydowych. W białych winach z delikatnych aromatycznie odmian winogron wyraźnie czuje się w nosie i w ustach mineralny charakter lessów. Również różowe i czerwone wina z odmian Pinot Noir i Zweigelt wyraźnie oddają mineralny charakter gleby. W Kazimierzu Dolnym te dwie odmiany winogron dominują wśród odmian czerwonych.

Okres zbiorów jest określany poprzez pomiar poziomu zawartości cukrów i kwasów w winogronach oraz sensoryczną ocenę smaków i aromatów.

Winogrona są zbierane ręcznie, dzięki czemu możliwa jest wstępna selekcja gron, które byłyby uszkodzone lub porażone pleśnią już na etapie zbioru. Aby zachować wysoką jakość win, winogrona są przerabiane bezpośrednio po zbiorze.

Największa parcela nie przekracza 5 ha, co sprzyja zachowaniu bioróżnorodności środowiska. W sąsiedztwie winnic są zalesione wąwozy, łąki lub pola uprawne. Winnice to przedsiębiorstwa rodzinne, małe.

11. Dalsze obowiązujące wymogi:

11.2 Szczegółowe wymogi dotyczące znakowania:

Winnice położone w częściach administracyjnych miasta Kazimierz Dolny: Jeziorzczyszna, Kwaskowa Góra, Wylągi, Doły – Wylągi, Góry, Mięcmierz 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 będzie nazwą wsi.

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)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej – za pośrednictwem poniższego linku:

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

lub

– wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo>), otwierając zakładkę „Co robimy” (na górze, po prawej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Jakość żywności” dalej „Oznaczenia geograficzne” i następnie „Wnioski przekazane Komisji Europejskiej”.