

# WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA

## I. Dane wnioskodawcy<sup>1</sup>

### 1. Nazwa wnioskodawcy:

Konsorcjum Winiarze Kazimierscy

### 2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Wylągi 35, 24-120 Kazimierz Dolny

### 3. Grupa:

W skład grupy wchodzi winiarze, których winnice znajdują się w gminie Kazimierz Dolny:

- Winnica Esterka
- Winnica Kazimierskie Wzgórza
- Winnica Rzeczycza
- Winnica Giermasińskich

Wina produkowane są w 100% z winogron rosnących na tym obszarze, a produkcja wina odbywa się wyłącznie na tym terenie.

Wszyscy wnioskodawcy są plantatorami i producentami wina.

## II. Specyfikacja

### Pkt.1. Nazwa:

Kazimierz Dolny

### Pkt.2. Wniosek dotyczy rejestracji:

1) nazwa pochodzenia

X
---

2) oznaczenie geograficzne

--

### Pkt.3. Opis:

---

<sup>1</sup> Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa producentów. Zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143 grupa producentów składająca wniosek to zrzeszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające producentów tego samego produktu, którego nazwa jest przedmiotem wniosku o rejestrację. Pojedynczego producenta można uznać za grupę producentów składającą wniosek, jeżeli wykazano, że spełnione są wszystkie warunki określone w art. 9 ust. 3 rozporządzenia 2024/1143.

Nazwa Kazimierz Dolny obejmuje wina produkowane na terenie gminy Kazimierz Dolny. Produkowane są wina o barwie białej, różowej i czerwonej. W przypadku barwy białej są także, acz stosunkowo w mniejszej ilości, produkowane wina pomarańczowe. Pod względem kategorii produkowane są wina, wina musujące, gatunkowe wina musujące otrzymywane metodą tradycyjną oraz gazowane wina półmusujące. Wina mają różne poziomy słodczy. Wszystkie wina charakteryzują się aromatami i smakami dojrzałych owoców. Dojrzałość winogron – nadająca owocowość winom – łączy się z wyczuwalną kwasowością. We wszystkich winach obecne są aromaty i smaki mineralne, które pochodzą z minerałów lessowej gleby.

W Kazimierzu Dolnym produkowane są poniższe kategorie sektora wina, które cechują opisane wyróżniki sensoryczno-chemiczne.

- 1. KATEGORIA: Wino** (1 wg załącznika VII „Kategorie produktów sektora win” rozporządzenia 1308/2013 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007).

### **1.1 Wina białe**

Barwa win białych 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 dębowych lub dłuższej maceracji na skórkach – jak w przypadku win pomarańczowych. W winach otrzymywanych metodą blanc de noir mogą być refleksy różu.

Aromat jest orzeźwiający, dojrzałych owoców lub lekko kwiatowy. Wszystkie wina mają nuty mineralne. W winach z cukrem resztkowym wyczuwa się delikatnie słodkie aromaty dojrzałych owoców

Wina są w smaku mniej lub bardziej owocowe, co jest zależne od odmiany winorośli. W niektórych winach pojawiają się smaki przyprawowe, ziołowe. Pod względem słodczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości ogólnej, która wynosi, w przeliczeniu na kwas winowy, minimum 5 g/L. Wina z cukrem resztkowym to wina: półwytrawne, półsłodkie, a w latach korzystnych pod względem klimatycznym mogą być produkowane wina słodkie. Cechą wszystkich win jest wyczuwalna mineralność w ustach.

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże trzech, a nawet czterech odmian.

Wina odmianowe powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Możliwa jest produkcja win białych z odmian czerwonych – pinot noir, zweigelt i cabernet cortis. Niektóre wina białe, o mało aromatycznych cechach, mogą być leżakowane w beczkach drewnianych lub w zbiornikach stalowych z kawałkami drewna. Ważne jest, aby aromaty i smaki pochodzące z drewna nie zdominowały cech win.

## Cechy win jednoodmianowych:

### ***Riesling, Weisser Riesling, Roter Riesling***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa

**Aromat:** wina aromatyczne, dominują nuty cytryny, limonki, jabłka, pigwy, białych kwiatów, winogron, wyczuwalna kwasowość i mineralność, w winach starszych możliwy zapach nafty.

**Smak:** wyczuwalna kwasowość, orzeźwiające w ustach, w przypadku win z cukrem resztkowym kwasowość balansuje słodczy, wyczuwalne smaki cytryny, limonki, jabłka, pigwy, winogron, wyraźna mineralność. Wina o długim finiszu.

### ***Chardonnay***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa, wino dojrzewające w beczkach ciemniejszy odcień złota

**Aromat:** wino o lekkim zapachu jabłka, gruszki, winogron, wyczuwalna kwasowość i mineralność, wina dojrzewające w beczkach nuty orzechowe, waniliowe, karmelowe, beczkowe.

**Smak:** delikatny smak jabłka, gruszki, wyraźna mineralność. Wina beczkowane wykazują lekki charakter beczki. Wina o długim finiszu.

### ***Gewürztraminer***

**Barwa:** lekko złota, żółtawa

**Aromat:** wino o mocnym, złożonym bukiecie, o zapachu róży, goździków, miodu, lychee, dojrzałych winogron, lekkim pieprzu i imbirze, wyczuwalna mineralność.

**Smak:** aksamitne, delikatna kwasowość, czuje się smak miodu, melona, goździków, róży, oraz mineralność.

### ***Pinot Blanc***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa

**Aromat:** wino o delikatnym aromacie, jabłka, gruszki, cytryny, jasnych śliwek

**Smak:** wyczuwalna kwasowość, wyraźna mineralność, delikatne smaki jabłka, gruszki, melona, jasnych śliwek

### ***Pinot Noir (blanc de noir)***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa z refleksami różu

**Aromat:** wino o delikatnym aromacie jabłka, gruszki, limonki, brzoskwini i poziomki

**Smak:** wyczuwalna kwasowość, wyraźna mineralność, delikatne smaki jabłka, gruszki, brzoskwini oraz poziomki

### ***Cabernet Cortis (blanc de noir)***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa z refleksami różu

**Aromat:** wino o delikatnym aromacie czarnej porzeczki, zielonej papryki, gruszki oraz limonki

**Smak:** wyczuwalna kwasowość, wyraźna mineralność, smaki jabłka, zielonej papryki, gruszki oraz czarnej porzeczki

### **Zweigelt** (blanc de noir)

**Barwa:** lekko żółta, słomkowa z refleksami różu

**Aromat:** wino o delikatnym aromacie truskawki, maliny i porzeczki

**Smak:** wyczuwalna kwasowość, wyraźna mineralność, smaki maliny, truskawy i białej porzeczki

### **Solaris**

**Barwa:** lekko żółta lub średnio żółty odcień, z odcieniem pomarańczowym przy dłuższej maceracji

**Aromat:** wina aromatyczne, dominuje melon, brzoskwinia, gruszka, jabłko, grejpfrut, agrest

**Smak:** pełne w ustach, wyraźnie wyczuwalne smaki dojrzałych owoców, takich jak brzoskwinia, melon, gruszka, jabłko, niekiedy czuje się owoce tropikalne - grejpfrut, umiarkowana kwasowość, mineralność.

Odmiana ta ze względu na wysoką naturalną zawartość cukrów w owocach pozwala uzyskać wina od wytrawnych do słodkich

### **Hibernal**

**Barwa:** lekko żółta, złota,

**Aromat:** wina aromatyczne, dominują nuty kwiatowe, cytryny, jabłka, liści czarnej porzeczki, lekka kwasowość, mineralność

**Smak:** wyczuwalna kwasowość, cytryny, porzeczka, jabłka, kwiaty, wyraźna mineralność.

### **Muscaris**

**Barwa:** lekko żółta, słomkowa

**Aromat:** wina bardzo aromatyczne o złożonym aromacie, nuty moreli, jabłka, melonu, kwiatów róży oraz miodu

**Smak:** wyczuwalna kwasowość i mineralność, smak moreli, jabłka, mandarynki, miodu oraz aromatów różnych. Cechy smakowe mogą być nie tak wyraźne jak cechy aromatyczne.

### **Johanniter,**

**Barwa:** lekko słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi

**Aromat:** wina o delikatnym aromacie, cytryn, jabłek, gruszek, moreli, ziół, wyraźne nuty mineralne

**Smak:** lekka kwasowość, wyczuwalne delikatne smaki jabłek, gruszek, cytryn, mineralność

### **Souvignier Gris**

**Barwa:** lekko słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi

**Aromat:** wina o lekkim aromacie cytryn, limonki, jabłek, moreli, agrestu i nutami mineralnymi

**Smak:** wyczuwalna lekka kwasowość i mineralność, delikatne smaki cytryn, limonki, jabłek i moreli, agrestu

### **Seyval Blanc**

**Barwa:** lekko słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi lub złotymi

**Aromat:** wina o lekkim aromacie cytryn, zielonych jabłek, brzoskwiń i nutami mineralnymi, także możliwe delikatne nuty ziołowe i kwiatowe

**Smak:** lekko orzeźwiające, czuje się delikatne smaki zielonego jabłka, brzoskwiń, cytryn, limonki i mineralny charakter

### ***Bianca***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa

**Aromat:** cytryna, jabłko, gruszka, melon, białe kwiaty, lekka mineralność

**Smak:** świeże, lekkie, delikatne cytryny, melon, jabłko, mineralne

### ***La Crescent***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa

**Aromat:** cytryn, limonki, moreli i ananasa

**Smak:** jest orzeźwiające, lekkie, o średniej kwasowości, w ustach czuje się cytryny, limonkę, ananas, morele i umiarkowaną mineralność.

### ***Saint Pepin***

**Barwa:** lekko złota, słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi

**Aromat:** cytrusowe, gruszka, jabłko, lekka mineralność

**Smak:** orzeźwiające, lekkie delikatna kwasowość, wyczuwa się cytryny, jabłko, gruszkę, możliwy charakter miodu, mineralność.

## **1.2 Wina czerwone**

Wina czerwone mają kolor czerwony, purpurowy, bordowy, mogą mieć odcienie granatowe i fioletowe. Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże trzech, a nawet czterech odmian.

Cechują je aromaty i smaki dojrzałych owoców, niekiedy ziołowe i pieprzowe, zależne od odmiany. Wyczuwalna jest lekka kwasowość – minimalna kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas winowy wynosi 4 g/L. Ponadto mogą być aromaty i smaki 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, do których dodano kawałki drewna (chipsy lub klepki), są wyczuwalne nuty waniliowe, karmelowe, tostowe, wędzonne oraz drewniane.

### **Cechy win jednoodmianowych:**

#### ***Pinot Noir, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder***

**Barwa:** czerwone, o odcieniu rubinowym lub owocu granatu

**Aromat:** wyraźnie owocowy - zapach jeżyn, wiśni, malin, truskawek, śliwek, czerwonych porzeczek

**Smak:** gładkie, owocowe – wiśnie, maliny, truskawki, czerwona porzeczka, jeżyna, delikatne taniny, umiarkowana kwasowość, wyraźne cechy mineralne

**Zweigelt**

**Barwa:** czerwone lub rubinowe

**Aromat:** wyraźnie owocowy, świeżych – malin, wiśni, jeżyn, truskawek, jagód, lekki pieprz

**Smak:** gładkie, owocowe – maliny, wiśnie, truskawki, czerwona porzeczka, jeżyna, lekkie nuty pieprzu, średnie taniny, oraz umiarkowana kwasowość i mineralność

**Saint Laurent**

**Barwa:** czerwone lub rubinowe

**Aromat:** owocowy – wiśni, jeżyn, malin, porzeczki

**Smak:** gładkie, owocowe – wiśnie, maliny, jeżyna, średnie taniny, umiarkowana kwasowość, cechy mineralne

**Cabernet Cortis**

**Barwa:** intensywnie czerwone, rubinowe, bordowe

**Aromat:** owocowy – jeżyn, malin, porzeczki czarnej, wiśni,

**Smak:** owoce maliny, jeżyny, czarnej porzeczki, jeżyny, zielone, lekko pikantne nuty, wyraźne taniny, umiarkowana kwasowość, lekkie cechy mineralne

**Rondo**

**Barwa:** bordowe, purpurowe, możliwe odcienie fioletu i granatu, mocne nasycenie barwą

**Aromat:** owoce jeżyn, porzeczki czarnej, jagód, wiśni, nuty taniczne i lekkie przyprawy paprykowo-pieprzowe

**Smak:** owoce jeżyny, czarnej porzeczki, jagód, wiśni, wyraźne taniny, wyczuwalna kwasowość, lekkie cechy pikantne, pieprzowe i mineralne

**Regent**

**Barwa:** bordowe, purpurowe, możliwe odcienie fioletu i granatu, mocne nasycenie barwą

**Aromat:** owoce jeżyn, porzeczki czarnej, jagód, wiśni, nuty taniczne i lekkie przyprawy paprykowo-pieprzowe

**Smak:** owoce jeżyny, czarnej porzeczki, jagód, wiśni, wyraźne taniny, wyczuwalna kwasowość, lekkie cechy pikantne, pieprzowe i mineralne

**Leon Millot**

**Barwa:** głęboka czerwień lub owoc granatu

**Aromat:** owocowy: borówki, czereśnie, poziomki, wiśnie, możliwe nuty dymno-tytoniowe

**Smak:** owocowe – borówki, jeżyny, czereśnie, średnie taniny i kwasowość, lekkie cechy mineralne

**1.3 Wina różowe**

Wina różowe są produkowane z tych samych odmian, co wina czerwone, minimalność kwasowości ogólna w przeliczeniu na kwas winowy wynosi 5 g/L.

**Barwa win** - róż o nasyceniu od delikatnego do ciemnego.

**Aromaty** - świeżych, delikatnych owoców: czerwonej porzeczki, truskawki, poziomki, maliny, wiśni, możliwe nuty śmietankowe. Lekko wyczuwalna kwasowość.

**Smak** - wina są w smaku świeże, delikatnie wyczuwalne są owoce: poziomka, malina, truskawka, czerwona porzeczka. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być to kwasowość średnia. Mogą być wytrawne lub z cukrem resztkowym. We wszystkich winach wyczuwalne są smaki mineralne.

**2. KATEGORIA - Wina musujące** (4 wg załącznika VII „Kategorie produktów sektora win” rozporządzenia 1308/2013 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007).

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, które opisano w punkcie – kategoria Wino (1). We wszystkich winach jest wyczuwalna kwasowość i mineralność oraz charakter dojrzałych owoców. Wina są orzeźwiające, świeże, owocowe, pod względem słodczy to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym. Wina mają kwasowość ogólną w przeliczeniu na kwas winowy minimum 5 g/L. Po zakończonej fermentacji osad drożdżowy może być oddzielony lub pozostaje w butelce. 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, który wynosi minimum 3 miesiące.

### **2.1 Wina białe**

**Barwa** - słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, wina są klarowne lub z delikatnym osadem

**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, melona, agrestu, grejpfruta. Wyczuwalna kwasowość. Czuje się musujący charakter dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne.

### **2.2 Wina różowe**

**Barwa** – odcienie różu o mniejszym lub większym nasyceniu, wina są klarowne lub z delikatnym osadem

**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. Mogą być

wytrawne lub z cukrem resztkowym. Czuje się musujący charakter dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne.

## **2.3 Wina czerwone**

**Barwa** - mają kolor czerwony, purpurowy, bordowy, są klarowne lub może być osad

**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, pieprz, mogą być także smaki masła i śmietanki. Czuje się musujący charakter dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne.

**3. KATEGORIA - Gatunkowe wina musujące otrzymywane metodą tradycyjną (5** wg załącznika VII „Kategorie produktów sektora win” rozporządzenia 1308/2013 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007).

Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako kupaże. Wina jednoodmianowe 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. Wina posiadają minimalną kwasowość ogólną, w przeliczeniu na kwas winowy, na poziomie 5 g/L.

Ze względu na czas leżakowania nad osadem wyróżnia się trzy podkategorie gatunkowych win musujących produkowanych metodą tradycyjną: **Classic, Premium, Reserva**.

### **3.1 Wina Classic (minimum 12 miesięcy na osadzie drożdżowym)**

#### **3.1.1 Białe wina w podkategorii Classic:**

**Wygląd** - klarowne, barwa słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonym, lekkiego złota, złota.

**Aromat**- orzeźwiający, wyczuwa się dojrzałe owoce takie jak: cytryna, limonka, jabłko, pigwa, gruszka, winogrona, jasna śliwka, miód, nuty chlebowe, lekko drożdżowe, mineralne

**Smak** – delikatne, świeże, zbalansowane pod względem słodczy i kwasowości, smaki dojrzałych owoców: cytryn, jabłek, pigwy, limonki, winogron, jasnej śliwki, miodu. Czuje się delikatne smaki tostowe, chlebowe i drożdżowe oraz mineralne, a także delikatne musowanie w ustach.

### **3.1.2 Różowe wina w podkategorii Classic:**

**Wygląd** - klarowne, barwa o różnych odcieniach różu

**Aromat**- orzeźwiający, wyczuwa się dojrzałe owoce takie jak: truskawka, poziomka, malina, porzeczka, nuty chlebowe, lekko drożdżowe, mineralne

**Smak** – delikatne, świeże, zbalansowane pod względem słodczy i kwasowości, smaki dojrzałych owoców: malin, truskawek, poziomek, porzeczek. Czuje się delikatne smaki tostowe, chlebowe i drożdżowe oraz mineralne, a także delikatne musowanie w ustach.

### **3.2 Wina Premium (minimum 24 miesiące na osadzie drożdżowym)**

#### **3.2.1 Białe wina w podkategorii Premium:**

**Wygląd** – wino klarowne, w kolorze słomkowym, lekko złotym, złotym

**Aromat** - orzeźwiający, lekko wyczuwa się dojrzałe owoce takie jak: truskawka, poziomka, malina, porzeczka, wyczuwalne są nuty chlebowe, drożdżowe, mineralne

**Smak** – delikatne, gładkie, zbalansowane pod względem słodczy i kwasowości, delikatne smaki dojrzałych owoców: malin, truskawek, poziomek, porzeczek.

Wyczuwa się smaki tostowe, chlebowe i drożdżowe oraz mineralne, a także delikatne musowanie w ustach, finisz jest długi.

#### **3.2.2 Różowe wina w podkategorii Premium:**

**Wygląd** – klarowne, odcienie różu

**Aromat** -orzeźwiający, lekko wyczuwa się dojrzałe owoce takie jak: truskawka, poziomka, malina, porzeczka, nuty chlebowe, lekko drożdżowe, mineralne

**Smak** – delikatne, gładkie, zbalansowane pod względem słodczy i kwasowości, lekkie smaki dojrzałych owoców: malin, truskawek, poziomek, porzeczek. Czuje się smaki tostowe, chlebowe i drożdżowe oraz mineralne, a także delikatne musowanie w ustach, finisz jest długi.

### **3.3 Wina Reserva (minimum 36 miesięcy na osadzie drożdżowym)**

#### **3.3.1 Białe wina w podkategorii Reserva:**

**Wygląd** – klarowne, lekko złote, złote, ciemnego złota, możliwe odcienie po koloru pomarańczowego lub brązu

**Aromat** – lekko orzeźwiający, lekko wyczuwalne owocowe aromaty cytryny, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, czuje się wyraźnie zapach mineralny, chlebowy, tostowy, orzechowy, a także możliwy karmelowy i miodowy

**Smak** – zrównoważona kwasowość i słodczy, wyczuwalne wyraźne smaki tostowe, brioszki, orzechowe, miodowe, lekkie cechy owoców: cytryny, jabłka, pigwy, winogron, lekka mineralność, delikatne musowanie w ustach; długi, gładki finisz

#### **3.3.2 Różowe wina w podkategorii Reserva:**

**Wygląd** – klarowne, odcienie różu, możliwe nuty brązowe

**Aromat** – lekko orzeźwiający, lekko wyczuwalne owocowe aromaty truskawki, wiśni, porzeczek, czuje się wyraźny zapach mineralny, chlebowy, tostowy, orzechowy, a także możliwy karmelowy

**Smak** – 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

**4. KATEGORIA - Gazowane wino półmusujące (9 wg załącznika VII „Kategorie produktów sektora win” rozporządzenia 1308/2013 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007).**

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, które opisano w punkcie – kategoria Wino (1). Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas winowy wynosi minimum 4,5 g/L. Wszystkie wina są orzeźwiające, świeże, mają aromaty i smaki dojrzałych owoców i cechy mineralne.

**4.1 Wina białe**

**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, melona, agrestu, niekiedy białe kwiaty, bez, róża, lychee, miód, przyprawy korzenne.

**Smak** - orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melona, agrestu, możliwe też smaki: róży, lychee, miodu, przypraw korzennych. Wyczuwalna lekka lub średnia kwasowość. Wina te mogą być wytrawne lub z cukrem resztkowym. Czuje się musujący charakter dodanego dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne.

**4.2 Wina różowe**

**Barwa** – odcienie różu o mniejszym lub większym nasyceniu

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

**Smak** – wina są w smaku świeże, wyczuwalne są owoce: poziomka, malina, truskawka, czerwona porzeczka. Kwasowość jest lekka, niekiedy może to być kwasowość średnia. Mogą być wytrawne lub z cukrem resztkowym. Czuje się musujący charakter dodanego dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne.

**4.3 Wina czerwone**

**Barwa** - 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, korzenne. W winach, które przechodzą fermentację jabłkowo-mlekową są wyczuwalne nuty maślane i śmietankowe

**Smak** – wina mają smak świeżych, dojrzałych owoców: malin, wiśni, borówek, jeżyn, czerwonych lub czarnych porzeczek, truskawek, śliwek, lekkie przyprawy korzenne. Możliwe smaki maślane i śmietankowe. Czuje się musujący charakter dodanego dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne.

#### **Pkt. 4 Szczególne praktyki enologiczne:**

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

#### **Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną (5)**

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 fermentacją 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”. Proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie w butelce określony został odrębnie dla każdej kategorii jakościowej.

Kategorie jakościowe gatunkowych win musujących otrzymywanych metodą tradycyjną:

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

#### **Wino musujące (4)**

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 fermentacją 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.

W przypadku win musujących, którym nadano charakter musujący poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce, dla których długość procesu produkcyjnego, włącznie z leżakowaniem w tym samym przedsiębiorstwie, w którym produkt został wytworzony, liczona od rozpoczęcia procesu fermentacji mającego na celu nadanie cuvée charakteru musującego nie jest krótsza niż dziewięć miesięcy a produkt został oddzielony od osadu przez filtrowanie metodą obciążania lub przez degorżowanie, można zastosować wyrażenie „poddane fermentacji w butelce”.

#### **Gazowane wino półmusujące (9)**

Otrzymywane jest z bazowych win białych, różowych i czerwonych. Produktowi nadaje się charakter musujący poprzez nasycenie dwutlenkiem węgla. Mogą być wykorzystywane wszystkie odmiany winorośli z danego obszaru.

### **Pkt. 5. Obszar geograficzny**

Nazwa Kazimierz Dolny obejmuje obszar gminy Kazimierz Dolny (zał. nr 10). Gmina Kazimierz Dolny to gmina miejsko-wiejska, położona na prawym (wschodnim) brzegu głównej polskiej rzeki – Wisły, w środkowo-wschodniej Polsce, w województwie lubelskim, na zachodnim skraju Wyżyny Lubelskiej (zał. nr 11). Gmina Kazimierz Dolny zajmuje powierzchnię 72,5 km<sup>2</sup>. Nazwa gminy pochodzi od miasteczka - Kazimierz Dolny, w skład którego wchodzi historyczny Kazimierz Dolny oraz włączone do niego w latach późniejszy wioski: Jeziorszczyzna, Kwaskowa Góra, Doły-Wylągi, Wylągi, Mięćmierz, Góry, Okale. Pozostałe wioski wchodzące w skład obszaru objętego nazwą "Kazimierz Dolny" to: Bochothnica, Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Rzeczyca, Rzeczyca-Kolonia, Skowieszyn, Wierzchoniów, Witoszyn, Zbędowice, Kolonia-Zbędowice.

Od zachodu naturalną granicą gminy i wnioskowanego obszaru Kazimierz Dolny jest rzeka Wisła. Pozostałą granicą jest granica lądowa gminy Kazimierz Dolny. Winnice położone są na wysokości co najmniej 150 m n.p.m. W związku z tym brak ich na południowo-zachodnim obszarze, gdzie w krajobrazie nie występują pagórki i wąwozy. Cały obszar Kazimierz Dolny znajduje się w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz obszaru Natura 2000.

#### **Pkt.6. 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

#### **Pkt.7. Odmiana lub odmiany winorośli, z których otrzymywane są wino lub wina:**

**wino (1) otrzymywane są z odmian:**

**Wina białe otrzymywane są z odmian:**

Riesling, Weisser Riesling, Roter Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Solaris, Johanniter, Sauvignier Gris, Seyval Blanc, Hiberna, Bianca, La Crescent, Saint Pepin, Muscaris oraz Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Cortis w przypadku win blanc de noir

**Wina czerwone i różowe otrzymywane są z odmian:**

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

**Gazowane wina półmusujące (9) otrzymywane są z odmian:**

**Wina białe gazowane półmusujące są otrzymywane z odmian:**

Riesling, Weisser Riesling, Roter Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Solaris, Johanniter, Sauvignier Gris, Seyval Blanc, Hiberna, Bianca, La Crescent, Saint Pepin, Muscaris oraz Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Cortis w przypadku win blanc de noir

**Wina czerwone i różowe, gazowane półmusujące, 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 tradycyjną (5) otrzymane są z odmian:**

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

**Pkt.8. Związek z obszarem geograficznym:**

Chroniona Nazwa Pochodzenia Kazimierz Dolny obejmuje gminę o tej samej nazwie – Kazimierz Dolny. Nazwa gminy wywodzi się od nazwy miasta, którego początki sięgają średniowiecza. Początkowo była to osada o nazwie Wietrzna Góra, która leżała na szlaku kupieckim u przeprawy Wisły. Nazwa Kazimierz pojawia się w dokumentach z 1249 roku. W wieku XIV na skarpie Wisły wybudowano zamek, który służył jako budowla obronna. Kazimierz Dolny do połowy XVII wieku był ważnym miejscem na szlaku handlowym z Krakowa do Gdańska. Wówczas istniał tutaj port, wybudowany na nadbrzeżu Wisły i około 60 spichlerzy, z których kilka przetrwało do czasów dzisiejszych i obok licznej sieci wąwozów stanowią one atrakcje turystyczne. Budowle te wykonane są ze skały osadowej – opoki – wydobywanej w pobliskich kamieniołomach. W XX wieku do Kazimierza Dolnego włączono pobliskie wioski: Jeziorzczyna, Kwaskowa Góra, Wylągi, Doły-Wylągi, Góry, Mięcmierz, Okale. Pozostałe wioski wchodzące w skład obszaru objętego nazwą "Kazimierz Dolny" to: Bochońnica, Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Rzeczyca, Rzeczyca-Kolonia,

Skowieszyn, Wierzchoniów, Witoszyn, Zbędowice i Kolonia-Zbędowice. Zapiski historyczne informują o winnicach na zboczach Bochofnicy i Parchatki w XVII i XVIII wieku. Potem winnice przestały istnieć. Na obszarze objętym nazwą Kazimierz Dolny pierwsza winnica została założona w 2007 roku na zboczu w Rzeczycy. Wynika to z sytuacji politycznej Polski, gdzie 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 objęty nazwą Kazimierz Dolny znajduje się w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz europejskiej sieci obszarów chronionych Natura 2000. Jest to jeden z najcenniejszych obszarów chronionych w Polsce. Wynika to po pierwsze z największego zagęszczenia zalesionych wąwozów w Europie - wynosi ono 11 km/km<sup>2</sup> powierzchni, a po drugie z położenia na obszarze przełomu rzeki Wisły, która na tym odcinku zachowała jeszcze charakter rzeki roztokowej, z licznymi wyspami i piaszczystymi plażami. W związku z tym są na tym terenie liczne siedliska lęgowe rzadkich na skalę europejską gatunków ptaków oraz występuje zróżnicowana szata roślinna. 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 Bochofnicy, jest najważniejszym i największym na Lubelszczyźnie zimowym schronieniem wielu chronionych gatunków nietoperzy. Dodatkowo wyjątkowe walory przyrody nieożywionej sprawiły, że obszar Kazimierz Dolny ma być częścią opracowanego projektu Geoparku, a trzy istotne geomorfologiczne punkty widokowe projektowanego geoparku znajdują się w Kazimierzu Dolnym.

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

### ***Ukształtowanie terenu***

Obszar Kazimierz Dolny 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.

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. Są to wąwozy, które tną pokrywę lessową do różnej głębokości, niekiedy aż do podłoża kredowego. Procesy erozyjne mają w wielu wąwozach charakter czynny i przeobrażają krajobraz z roku na rok. Stąd winiarze muszą tak prowadzić uprawy w winnicach, 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 związku z ukształtowaniem terenu oraz w celu zapobiegania erozji gleb, powierzchnia największej parceli uprawy winorośli nie przekracza 5 ha.

Usytuowanie winnic na zboczach sprzyja dobremu nasłonecznieniu, co zapewnia dojrzałość fizjologiczną jagód winorośli, które charakteryzują się w efekcie aromatami dojrzałych owoców. Dobre nasłonecznienie pozwala także na wytworzenie znacznej ilości cukrów w winogronach, 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**

Dominującą glebą na obszarze Kazimierza Dolnego są lessy. Mają one kilku- lub kilkunasto-metrową warstwę. 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. 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 przed uszkodzeniami i zapewnia ich zdrowy wzrost. Opoki mają w swoim składzie wapń i krzemionkę, stąd nadają owocom, a następnie powstającym z nich winom charakter wapienno-mineralny. Podobnie wapienie nadają wapienny charakter winom.

Znajdujące się we wierzchniej warstwie lessy są glebami żyznymi, korzystnymi dla upraw rolniczych. Rosnąca na tym obszarze winorośl ma dobre warunki do wzrostu, dlatego nie jest konieczne stosowanie sztucznych nawozów. Winiarze stosują jedynie naturalne metody nawożenia gleby w winnicach. Zdrowe rośliny mają zdolność do dobrego wzrostu, co przekłada się na dobrą wydajność z hektara oraz zachowanie typowych dla poszczególnych odmian cech aromatyczno-smakowych. Ponadto niska presja chorób grzybowych umożliwia późniejszy zbiór winogron, dzięki czemu mogą one osiągnąć wysoki poziom cukrów, co pozwala na produkcję win z cukrem resztkowym.

Lessy lubelskie charakteryzują się wysoką zawartością wapnia, magnezu i potasu. Obecność tych minerałów w glebie lessowej nadaje cechy mineralne winom – wyczuwalne są one w smaku i zapachu win białych i różowych oraz w smaku win czerwonych. Dodatkowo na mineralny charakter win wpływają położone w niższych warstwach wapienie i opoki, bogate w wapń i krzem.

### **Klimat**

Kazimierz Dolny położony jest we wschodniej części Polski, co skutkuje przesunięciem rozpoczęcia przedwiosnia o około 3 tygodnie w stosunku do terenów zachodniej Polski. Okres wegetacyjny rozpoczyna się pod koniec marca, a okres intensywnej wegetacji dopiero pod koniec kwietnia lub nawet w maju. 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 i zawartości związków aromatyczno-smakowych typowych dla poszczególnych odmian.

Kazimierz Dolny znajduje się pod wpływem klimatu umiarkowanie ciepłego. Pogodę i klimat kształtują głównie masy powietrza napływające z zachodu. Charakteryzuje się on stosunkowo łagodnymi zimami, mało zróżnicowanym pod względem termicznym latem oraz przewagą opadów wiosennych nad jesiennymi. Jesień jest ciepła i długa. Sucha i długa jesień pozwala na dobre dojrzewanie owoców, które dzięki ciepłym dniom osiągają właściwy poziom cukrów, a 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 oraz gazowanych win półmusujących o zbalansowanej słodyczy i kwasowości, które charakteryzują się aromatami dojrzałych owoców. Długa, ciepła jesień pozwala także na produkcję win z cukrem resztkowym.

Opady atmosferyczne osiągają 550–600 mm/rok. Obszar 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 średnia roczna temperatura powietrza kształtuje się na poziomie około 8,5° C, przy czym najzimniejszym miesiącem jest styczeń, a najcieplejszym lipiec. 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 przez cały rok. Właściwa temperatura w czasie rozwoju owoców w połączeniu z wysokim usłonecznieniem pozwalają na osiągnięcie właściwej dojrzałości fizjologicznej winogron białych i czerwonych, a w efekcie na produkcję wysokiej jakości, zbalansowanych pod względem poziomu cukrów i kwasów win białych, różowych i czerwonych. Wina te mają aromaty dojrzałych owoców, typowych dla poszczególnych odmian winorośli.

W chłodnej połowie roku 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.

### ***Wpływ środowiska naturalnego na czynnik ludzki***

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. 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, powoduje to poprawę struktury górnej warstwy gleby oraz eliminuje stosowanie chemicznych środków chwastobójczych. Środki grzybobójcze są stosowane tylko wówczas, gdy

zawodzą metody ochrony naturalnej. Przy normalnych warunkach pogodowych, w celu ochrony przed rozwojem chorób, stosuje się w minimalnej ilości opryski z miedzi, siarki oraz olejków roślinnych. Poszczególne parcele są nie większe niż 3,5 ha, co sprzyja zachowaniu bioróżnorodności środowiska. W sąsiedztwie winnic są zalesione wąwozy, łąki lub pola uprawne. 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. Moment zbioru jest określany na podstawie poziomu cukrów, kwasów oraz cech aromatyczno-smakowych, co pozwala na uzyskanie win wysokiej jakości. 100% winogron stosowanych do produkcji win pochodzi z obszaru Kazimierz Dolny. Winnice to przedsiębiorstwa rodzinne.

#### **Pkt.9. Szczegółowe wymagania:**

Winnice położone w granicach administracyjnych miasta Kazimierz Dolny - Jeziorszczyzna, Kwaskowa Góra, Doły - Wylągi, Wylągi, Góry, Mięćmierz, Okale oraz na terenach wsi w gminie Kazimierz Dolny: Bochoćnica, Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Skowieszyn, Rzeczycza, Rzeczycza-Kolonia, Wierzchniów, Witoszyn, Zbędowice, Kolonia Zbędowice mogą podawać dodatkowo, poza nazwą Kazimierz Dolny, nazwę lokalizacji parceli w wymienionych powyżej lokalizacjach lub nazwa winnicy będzie nazwą wsi.

#### **Pkt.10. Kontrola:**

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

#### **Pkt.11. Informacje dodatkowe:**

*[Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego np. praktyki z zakresu zrównoważonego rozwoju określone w art. 7 rozporządzenia 2024/1143]*

#### **Pkt.12. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:**

*[Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników]*

1. Bąk Bogusław, Radwanek-Bąk Barbara, 2020, Oto opoka – a na niej zbudowano – Kazimierz Dolny, Górnictwo Odkrywkowe, 1, s. 55-63
2. Bąk Bogusław, Szela Adam, Bojakowska Izabela , Kwecko Paweł , Tomassi-Morawiec Hanna, Wojciechowska Krystyna, 2010 (a), Objasnienia do mapy geośrodowiskowej Polski w sali 1:50000, Arkusz Kazimierz Dolny, Państwowy Instytut Geologiczny, zlecniodawca Ministerstwo Środowiska (książka)

3. Harasimiuk Marian, Warowna Justyna, Gajek Grzegorz, 2013, Zróżnicowanie krajobrazów projektowanego Geoparku Małopolski Przełom Wisły (Projected Geopark Małopolska Gap of Vistula River landscape's diversification), Monitoring Środowiska Przyrodniczego, Vol. 14, s. 27–35
4. Łacek Feliks (1983). Rozkład porów i zdolności retencyjne gleb na falistym terenie lessowym. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 272, 103-111
5. Węgrzyn Alicja, Wojtkowski Jakub, Skowera Barbara, 2017, Rolnicze okresy termiczne na Lubelszczyźnie w latach 1981-2010, Acta Agroph., 24(3), 535-551
6. Włodarczyk Wojciech, 2024, Winnica zamkowa w Janowcu nad Wisłą, Historia miejsca, Wydawca – Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym
7. Atlas klimatu Polski (1991-2020), 2022, praca zbiorowa pod redakcją Arkadiusz Tomczyk i Ewa Bednorz, Bogucki Wydawnictwo Naukowe, Poznań
8. <https://www.kazimierz-dolny.pl/miasto/historia-miasta.html>
9. <https://www.kazimierz-dolny.pl/miasto/walory-naturalne.html>
10. <https://parki.lubelskie.pl/parki-krajobrazowe/kazimerski-park-krajobrazowy> – strona Kazimierskiego parku Krajobrazowego
11. Mapa gminy Kazimierz Dolny
12. Mapa gminy Kazimierz Dolny na tle mapy Polski