

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹ WINA

Na podstawie art. 10 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz. Urz. UE L z 23.4.2024), zwanego dalej „rozporządzeniem 2024/1143”.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych

I. Dane wnioskodawcy²

- 1. Nazwa wnioskodawcy:** grupa producentów wina Winnice Doliny Dolnej Odry
- 2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:** Baniewice 115, 74-110 Banie
- 3. Grupa:**
[Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.]

Wnioskodawcą jest grupa producentów wina Winnice Doliny Dolnej Odry, w skład której wchodzi: Winnica Jassa, Winnica Julo, Winnice Vogard i Winnica Turnau, którzy produkują wina w powiecie gryfińskim i w powiecie Szczecin w województwie zachodniopomorskim.

¹ Niepotrzebne skreślić.

² 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.

Wszyscy członkowie grupy są producentami tego samego produktu, którego dotyczy składany wniosek o rejestrację.

Informacje o grupie

Członkowie grupy i ich rola:

- Jacek Turnau z Winnicy Turnau - przewodniczący grupy
- Mariusz Ronewicz z Winnicy Julo - członek grupy
- Piotr Jassa z Winnicy Jassa - członek grupy
- Wojciech Czajkowski z Winnicy Vogard - członek grupy

II. Specyfikacja

Na podstawie art. 94 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, s.671), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1308/2013”.

1 Nazwa:

Dolina Dolnej Odry

2 Wniosek dotyczy rejestracji:

[Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.]

☐	1) nazwa pochodzenia
☒	2) oznaczenie geograficzne

3 Opis:

[Należy przedstawić opis wina lub win, w odniesieniu do nazwy pochodzenia podać najważniejsze analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne, a w odniesieniu do oznaczenia geograficznego podać najważniejsze analityczne cechy charakterystyczne oraz ocenę lub oznaczenie jego organoleptycznych cech charakterystycznych.]

Specyficzne warunki naturalne Doliny Dolnej Odry w połączeniu z czynnikami ludzkimi sprawiają, że wina na tym obszarze charakteryzują się soczystością, wyrazistą kwasowością, często zbalansowaną przez cukier resztkowy, a także aromatami świeżych owoców. Właściwe dla poszczególnych kategorii cechy organoleptyczne podane są poniżej.

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli.

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier, zweigelt

Kolor: czerwony

Aromaty: czerwone/ciemne owoce (czarna porzeczka i borówki), nuty ziemiste i pieprzne i beczkowe (wanilia, karmel, dym) w przypadku win dojrzewających w beczce

Smak: wina są soczyste, z wyraźną kwasowością i taninami od miękkich i łagodnych po wyraźne. Wina beczkowane są pełne i mają wygładzone przez dojrzewanie taniny.

1. 2. wino białe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli.

Kolor: żółty, złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir) lub bursztynowy w przypadku win macerowanych na skórkach

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)

Aromaty: świeże owoce, jabłko, cytrusy i nuty dębowe (wanilia, karmel, dym, kokos) w przypadku win beczkowanych. W przypadku win macerowanych na skórkach pojawiają się też aromaty dojrzałych owoców, cytrusów i herbaty.

Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość. Wina beczkowane są pełne i mają wyraźną kwasowość. Wina z wyższym cukrem resztkowym są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wyraźnie wyczuwalny cukier resztkowy. Wina macerowane na skórkach są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wyczuwalną taninę.

1.3 wino różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: od jasno- do ciemnoróżowego

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier, zweigelt

Aromaty: czerwone owoce

Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość. W winach z podwyższonym cukrem resztkowym ten ostatni jest wyraźnie wyczuwalny.

1.4 wino z późnego zbioru

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne

Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego.

1.5. wino lodowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)
Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)
Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne, kandyzowane owoce
Smak: wina są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego.

2. KATEGORIA: gatunkowe wino musujące

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris, pinot noir (w przypadku blanc de noirs)

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: jasno- do ciemnoróżowego

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli, karbonizowane

Kolor: żółty lub złoty

Odmiany winorośli: solaris, riesling, johanniter, hibernal, chardonnay, seyval blanc, pinot gris, auxerrois, elbling, gewürztraminer, gouais blanc, gutedel, muscaris, sauvignac, sauvignon blanc, sauvignon gris, sauvignon sary, souvignier gris (ewentualnie czerwone odmiany w przypadku blanc de noir)

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli, karbonizowane

Kolor: jasno- do ciemnoróżowego

Odmiany winorośli: rondo, regent, pinot noir, cabernet cortis, cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir précoce, pinot meunier, zweigelt

Szczególne praktyki enologiczne:

1.1. wino czerwone

- Fermentacja na skórkach przez co najmniej 4 dni
- Pełna lub częściowa fermentacja jabłkowo-mlekowa z udziałem dodanych bakterii kwasu mlekowego.
- Dojrzewanie w beczce drewnianej przez co najmniej 6 miesięcy w przypadku win beczkowanych

1.2. wino białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Dojrzewanie w beczce drewnianej przez co najmniej 6 miesięcy w przypadku win beczkowanych
- Przerwanie fermentacji poprzez schłodzenie pojemnika do temperatury poniżej 6 °C w przypadku win z wyższym cukrem resztkowym
- Maceracja na skórkach przez co najmniej 4 dni w przypadku win macerowanych na skórkach

1.3. wino różowe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Tłoczenie czerwonych winogron lub metoda saignée

1.4. wino z późnego zbioru

- Późny zbiór gron o wysokiej zawartości cukru i dotkniętych szlachetną pleśnią (*botrytis cinerea*)
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C

1.5. wino lodowe

- Zbiór naturalnie zmrożonych gron w trakcie mrozów i tłoczenie na zewnątrz
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Fermentacja wtórna w butelce, metodą tradycyjną
- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym przez co najmniej 8 miesięcy

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Tłoczenie czerwonych winogron lub metoda saignée
- Fermentacja wtórna w butelce, metodą tradycyjną

- Dojrzewanie na osadzie drożdżowym przez co najmniej 8 miesięcy

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Nasycanie CO₂ przez co najmniej 24h
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ w butelce

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 16 °C
- Tłoczenie czerwonych winogron lub metoda saignée
- Nasycanie CO₂ przez co najmniej 24h
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ w butelce

Opis wina:

Specyficzne warunki naturalne Doliny Dolnej Odry w połączeniu z czynnikami ludzkimi sprawiają, że wina na tym obszarze charakteryzują się soczystością, wyrazistą kwasowością, często zbalansowaną przez cukier resztkowy, a także aromatami świeżych owoców. Właściwe dla poszczególnych kategorii cechy organoleptyczne podane są w punkcie 5.1

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone

Kolor: rubinowy lub purpurowy

Aromaty: czerwone/ciemne owoce (wiśnia, truskawka, czarna porzeczka i borówki), nuty ziemiste i pieprzne i beczkowe (wanilia, karmel, dym) w przypadku win dojrzewających w beczce

Smak: wina są soczyste, ze średnią i wysoką kwasowością oraz taninami od miękkich i łagodnych po wyraźne. Wina beczkowane są pełne i mają wygładzone przez dojrzewanie taniny. Wina mają wyczuwalne nuty czerwonych (truskawka, wiśnia, śliwka) i ciemnych (jagoda, jeżyna, czarna porzeczka) owoców. Wina beczkowe mają dodatkowo nuty dymu, wanilii, karmelu lub czekolady.

1. 2. wino białe

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir) lub bursztynowy w przypadku win macerowanych na skórkach

Aromaty: świeże owoce, jabłko, cytrusy i nuty dębowe (wanilia, karmel, dym, kokos) w przypadku win beczkowanych. W przypadku win macerowanych na skórkach pojawiają się też aromaty dojrzałych owoców, cytrusów i herbaty.

Smak: wina są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość. Wina beczkowane są pełne i mają średnią lub wysoką kwasowość. Wina z wyższym cukrem resztkowym są soczyste, mają wyraźną kwasowość i wyraźnie wyczuwalny cukier resztkowy. Wina macerowane na skórkach są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość i wyczuwalną taninę. Wina mają wyczuwalne nuty cytrusów (cytryna, pomarańcza, grejpfrut), owoców sadowniczych (jabłko, gruszka, brzoskwinia, morela). Wina beczkowe mają dodatkowo nuty dymu, wanilii lub karmelu.

1.3 wino różowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: łososiowy, różowy, o różnym stopniu nasycenia (jasny, średni, ciemny)

Aromaty: czerwone owoce (truskawka, poziomka, malina)

Smak: wina są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość. W winach z podwyższonym cukrem resztkowym ten ostatni jest wyraźnie wyczuwalny. Wina mają wyczuwalne nuty czerwonych owoców (truskawka i wiśnia).

1.4 wino z późnego zbioru

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne

Smak: wina są soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego. Mają wyczuwalne nuty cytrusów (cytryna, pomarańcza, grejpfrut), owoców sadowniczych (jabłko, gruszka, brzoskwinia, morela), owoców tropikalnych (mango, ananas) lub miodu.

1.5. wino lodowe

Wina wytwarzane są z jednej lub wielu odmian winorośli

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, cytrusy, miód, nuty tropikalne, kandyzowane owoce

Smak: wina są soczyste, mają wysoką kwasowość i wysoki poziom cukru resztkowego. Mają wyczuwalne nuty cytrusów (cytryna, pomarańcza, mandarynka), owoców sadowniczych (jabłko, gruszka, brzoskwinia, morela), owoców tropikalnych (mango, ananas), kandyzowanych owoców lub miodu.

2. KATEGORIA: gatunkowe wino musujące

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

Kolor: żółty lub złoty (ewentualnie z odcieniem różu w przypadku blanc de noir)

Aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy i nuty chlebowe w przypadku win produkowanych metodą tradycyjną

Smak: wina są musujące i mają wysoką kwasowość i wyczuwalne nuty owoców sadowniczych (jabłka lub gruszki). Wina mają wyczuwalne nuty cytrusów (cytryna, pomarańcza, grejpfrut), owoców sadowniczych (jabłko, gruszka, brzoskwinia, morela).

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Kolor: łososiowy, różowy, o różnym stopniu nasycenia (jasny, średni, ciemny)

Aromaty: czerwone owoce (truskawka, malina), jabłko, cytrusy i nuty chlebowe w przypadku win produkowanych metodą tradycyjną

Smak: wina są musujące i mają wysoką kwasowość oraz wyczuwalne nuty czerwonych owoców, zwłaszcza truskawki. Wina mają wyczuwalne nuty czerwonych owoców (truskawka i wiśnia).

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

Kolor: żółty lub złoty

Aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy

Smak: wina są delikatnie musujące, soczyste, mają średnią lub wysoką kwasowość. Wina mają wyczuwalne nuty cytrusów (cytryna, pomarańcza, grejpfrut), owoców sadowniczych (jabłko, gruszka, brzoskwinia, morela).

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

Kolor: łososiowy, różowy, o różnym stopniu nasycenia (jasny, średni, ciemny)

Aromaty: czerwone owoce, cytrusy

Smak: wina są musujące i mają wysoką kwasowość oraz wyczuwalne nuty czerwonych owoców (truskawka i wiśnia).

1.1 Analityczne cechy charakterystyczne:

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone,

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami
---	----------------------

1. 2. wino białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

1.3 wino różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

1.4. wino z późnego zbioru - wniosek o odstępstwo

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	$\geq 13\%$
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	$\geq 7\%$
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

1.5. wino lodowe - wniosek o odstępstwo

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	>= 17%
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	>= 5,5%
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	28
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

2. KATEGORIA: gatunkowe wino musujące

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	Zgodnie z przepisami
Minimalna ogólna kwasowość	Zgodnie z przepisami
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	Zgodnie z przepisami
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	Zgodnie z przepisami

4 Obszar geograficzny:

Obszar Doliny Dolnej Odry obejmuje powiat gryfiński oraz powiat Szczecin – jednostki administracyjne bezpośrednio ze sobą sąsiadujące, położone w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Ich granice mają w dużej mierze charakter naturalny, oparty na uwarunkowaniach hydrologicznych i geomorfologicznych.

Zachodnią granicę obszaru w południowej części (powiecie gryfińskim) wyznacza rzeka Odra. Odra rozdziela się w tym miejscu na dwa ramiona – Odrę Zachodnią i Wschodnią (Regalicę), tworząc obszar Międzyodrza – unikatowy teren chroniony jako Park Krajobrazowy Dolina Dolnej Odry. Naturalna bariera rzeki i rozlewisk stanowi wyraźną granicę fizjograficzną regionu.

Północna granica przebiega wzdłuż Zalewu Szczecińskiego i obejmuje naturalne obniżenia rzeczne, doliny oraz strefy przejściowe między wodą a lądem. Od wschodu Szczecin ogranicza się częściowo do Wzgórz Bukowych i graniczy z puszciami, które przechodzą także na teren powiatu gryfińskiego.

Granica północno-wschodnią jest brzeg Jeziora Dąbie. Południowa i wschodnia granica opiera się na morenowych wzniesieniach i formach polodowcowych, które oddzielają ten region od sąsiednich powiatów (myśliborskiego, pyrzyckiego i stargardzkiego). Są to naturalne, ukształtowane przez lodowiec granice krajobrazowe, odróżniające teren obszaru objętego wnioskiem od sąsiadujących regionów.

Obydwa powiaty różnią się od sąsiednich pod względem warunków naturalnych. Na tym odcinku Odry rozciąga się pas najwyższych w dolnym odcinku rzeki wzgórz morenowych, sprzyjających rozwojowi winiarstwa. Południkowy charakter zajmującego większą część obszaru powiatu gryfińskiego sprawia, że jego wschodnie granice znajdują się na różnych odcinkach w podobnej odległości od Odry, stanowiąc linię rozdzielającą obszary o różnym stopniu oddziaływania rzeki na temperaturę i okres wegetacyjny. Na wschód od tej linii oddziaływanie Odry na klimat jest mniejsze i krótszy jest tym samym okres wegetacyjny.

5 Maksymalna wydajność z hektara:

Wino

90 hektolitrów wina na hektar

Gatunkowe wino musujące

90 hektolitrów wina na hektar

Gazowane wino półmusujące

90 hektolitrów wina na hektar

Wino z późnego zbioru

50 hektolitrów wina na hektar

Wino lodowe

30 hektolitrów wina na hektar

6 Odmiana lub odmiany winorośli, z których otrzymywane są wino lub wina:

Auxerrois

Cabernet Cantor

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Elbling

Gutedel

Hibernal

Gewürztraminer

Gouais blanc

Johanniter

Muscaris
Merlot
Pinot Gris
Pinot Noir
Pinot noir précoce
Pinot Meunier
Regent
Riesling
Rondo
Sauvigniac
Solaris
Sauvignon Blanc
Sauvignon Gris
Sauvignon Sary
Souvignier Gris
St. Laurent
Zweigelt

7 Związek z obszarem geograficznym:

[W przypadku nazwy pochodzenia należy przedstawić opis związku przyczynowego między jakością i właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym określonym w pkt 5 oraz właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi i ludzkimi, z którymi są one głównie lub wyłącznie związane, w tym elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające ten związek.]

W przypadku oznaczenia geograficznego należy przedstawić opis związku przyczynowego pomiędzy pochodzeniem geograficznym a odpowiednią szczególną jakością, reputacją lub innymi właściwościami, które można przypisać pochodzeniu geograficznemu produktu, do którego dotacza się oświadczenie skazujące, na których z podanych czynników – określonej jakości, renomie lub innych właściwościach przypisywanych pochodzeniu produktu – opiera się związek przyczynowy. Opis może również dotyczyć elementów opisy produktu lub metody produkcji uzasadniających związek przyczynowy.]

Terroir Doliny Dolnej Odry, a więc wszystkie czynniki naturalne i ludzkie typowe dla tego regionu mają duży wpływ na jakość wina. Klimat, ukształtowanie terenu, gleba oraz praktyki enologiczne, przyczyniają się do jakości wszystkich kategorii win.

Gleba

Gleby są w przeważającej części piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwięzłe i średnio przepuszczalne. Wysoka zawartość gliny w glebach przyczynia się do bilansu wodnego i bardzo dobrze nadaje się do uprawy winorośli. W niektórych częściach obszaru w podłożu dominują wapień i kreda. Ten rodzaj gleby ma dużą zdolność retencji wody.

Ukształtowanie terenu

Wspólną cechą terenu są rzeźba terenu i powiązania hydrologiczne dużych zbiorników wodnych. Region charakteryzuje się bogatą siecią starorzeczy oraz łagodnie falującymi wzgórzami morenowymi. Jego granice są w dużej mierze naturalne, ukształtowane przez lodowiec i odróżniają teren obszaru objętego wnioskiem od sąsiadujących regionów. Winnice korzystają z łagodnych zboczy, co pozwala osiągnąć optymalne nasłonecznienie.

Klimat

Obszar Doliny Dolnej Odry charakteryzuje się umiarkowanym klimatem przejściowym z wyraźnymi wpływami morskimi, co czyni go jednym z najkorzystniejszych regionów Polski dla uprawy winorośli. Położenie w bezpośrednim sąsiedztwie dużych zbiorników wodnych – rzeki Odry, Zalewu Szczecińskiego, jezior Dąbie i Miedwie oraz rozlewisk Międzyodrza – powoduje łagodzenie amplitud temperatur i sprzyja równomiernemu dojrzewaniu owoców. Dodatkowy wpływ na długą wegetację mają tu masy powietrza znad Atlantyku i Morza Bałtyckiego, które współtworzą unikatowy mikroklimat. Wszystko to składa się na rzadsze niż w pozostałej części województwa zachodniopomorskiego występowanie temperaturowych ekstremów, co pozytywnie wpływa na redukcję ryzyka wystąpienia wiosennych przymrozków, w lecie zaś sprzyja miarowej, długiej wegetacji istotnej z punktu widzenia balansu i aromatyczności wina.

Obecność wód powierzchniowych działa jak klimatyczny regulator – latem ogranicza skrajne upały, a zimą chroni przed gwałtownymi spadkami temperatury. Dzięki temu sezon wegetacyjny w regionie jest dłuższy niż w innych częściach kraju. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi około 8,5–9°C, a liczba dni z temperaturą powyżej 10°C (kluczowych dla wzrostu winorośli) przekracza 170.

Dolina Dolnej Odry notuje jedno z najwyższych w kraju temperatur w okresie zimowym oraz jedno z najwyższych średnich temperatur całorocznych. Pomimo tych szczególnych warunków w zimie zdarzają się kilkudniowe okresy, w których temperatura minimalna spada regularnie poniżej -7 °C, co ma wpływ na tworzenie win lodowych.

Średnia roczna temperatura powietrza za lata 1991-2020 wyniosła dla Szczecina 9,5 stopnia Celsjusza i była jedną z najwyższych w kraju. Jedną z najniższych była też średnia liczba dni przymrozkowych w roku (57). Dobre nasłonecznienie, sięgające rocznie ponad 1700 godzin, umożliwia optymalne dojrzewanie gron. Wszystkie te czynniki kształtują klimat z długim okresem wegetacyjnym, ciepłymi latami i łagodnymi zimami.

Średnie temperatury i inne ważne wskaźniki meteorologiczne dla Szczecina w latach 1991-2020

Średnia temperatura dobowa powietrza: 9,5 °C
Średnia minimalna temperatura: 5,5 °C
Średnia maksymalna temperatura: 13,7 °C
Średnia suma usłonecznienia 1738,6 godzin/rok

Roczna suma opadów: 567,1

Region jest stosunkowo osłonięty przed silnymi wiatrami dzięki otaczającym wzgórzom morenowym i kompleksom leśnym (m.in. Puszcza Bukowa), co dodatkowo sprzyja utrzymaniu stabilnego mikroklimatu w winnicach. Ilość opadów atmosferycznych wynosi średnio 550–650 mm rocznie i rozkłada się dość równomiernie, co ogranicza ryzyko suszy, a jednocześnie zapobiega nadmiernemu zawilgoceniu gleby – szczególnie istotne w późniejszej fazie dojrzewania gron.

Czynnik ludzki

Kluczowe dla jakości win regionu są praktyki winiarskie, takie jak dobór odmian, metody uprawy (maksymalne wykorzystanie światła słonecznego przy lokalizacji winnic, przeredzanie gron), zarządzanie zbiorami (kontrola poziomu cukru, kwasowości i aromatów za pomocą metod laboratoryjnych i organoleptycznych) oraz praktyki winiarskie (fermentacja na zimno, starzenie w drewnianych beczkach). Do prowadzenia winorośli służą przede wszystkim metody Guyota i Cordona. Optymalny czas zbioru winogron ustala się na podstawie zawartości cukru i kwasowości. W przypadku win lodowych tłoczenie następuje na zewnątrz, w niskich temperaturach, by zapewnić wysoką koncentrację moszczu. Wina fermentują w kadziach ze stali nierdzewnej lub w drewnianych beczkach. W przypadku win o podwyższonych cukrze resztkowym, fermentację przerywa się, uzyskując relatywnie niski poziom alkoholu. Niektóre z win leżakuje się w beczkach dębowych lub akacjowych. Dla pełnej ekspresji aromatycznej odmian i ograniczenia wpływu aromatycznego drewna stosuje się też dojrzewanie w dużych beczkach dębowych i akacjowych.

W regionie stosuje się szczególne praktyki winiarskie. Jedną z nich są większe niż w innych regionach odstępy między rzędami winorośli. Szerokie międzyrzędzia mają na celu lepszą wentylację krzewów, a tym samym przeciwdziałanie presji chorobowej. Kolejną specyficzną praktyką jest używanie przy winifikacji beczek z rzadko spotykanych w innych regionach rodzajów drewna: dębu sławońskiego i akacji. Obydwa rodzaje drewna przyczyniają się do profilu aromatycznego z relatywnie niewielkim zasobem nut beczkowych.

Specyficzny klimat regionu wpłynął też na rozwój produkcji win ze szlachetną pleśnią. Duża część polskiej produkcji tych win, zwłaszcza słodkich, koncentruje się właśnie na tym obszarze.

Wpływ na wina

Czynniki naturalne i ludzkie Doliny Dolnej Odry wpływają na cechy organoleptyczne i analityczne win, takie jak równowaga, wyraźna kwasowość, złożoność aromatyczna i relatywnie niski poziom alkoholu, często nieprzekraczający 12%.

Wpływ na wina – kategoria 1 (Wino)

Czynniki naturalne Doliny Dolnej Odry mają kluczowe znaczenia dla równowagi, struktury, złożoności aromatycznej oraz zawartości botrytis win kategorii 1 (Wino). Zbocza wzniesień morenowych zapewniają warunki idealne dla upraw odmian białych i czerwonych o wysokiej jakości enologicznej, wpływając na jakość win białych i czerwonych. Unikatowy klimat kształtowany przez masy powietrza znad Atlantyku i Morza Bałtyckiego chroni przed występowaniem temperaturowych ekstremów, co pozytywnie wpływa na redukcję ryzyka wystąpienia wiosennych przymrozków, w lecie zaś sprzyja miarowej, długiej wegetacji. To z kolei przekłada się na równowagę win i relatywnie niski poziom alkoholu. Dobre nasłonecznienie i relatywnie długi okres wegetacyjny umożliwiają optymalne dojrzewanie gron, co zapewnia złożoność aromatyczną i optymalną strukturę. Duże zbiorniki wodne znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie łagodzą amplitudy temperatur i wydłużają sezon wegetacyjny oraz równomierne dojrzewanie, znajdując odzwierciedlenie w dojrzłości, strukturze i równowadze win.

Gleby piaszczysto-gliniaste i gliniaste przyczyniają się do powstawania pełnych, soczystych win, a jednocześnie pozytywnie wpływają na wysoką kwasowość. Gлина dostarcza też winorośli azot, potas oraz fosfor, pozytywnie wpływając na ich strukturę. Na kwasowość pozytywnie wpływają też gleby z dużą zawartością wapienia i kredy charakteryzujące się zdolnością do retencji wody. Wyrażna kwasowość ma wpływ na równowagę wszystkich podkategorii ze szczególnym wskazaniem na wina z późnego zbioru (botrytyzowane) i lodowe. Dla powstania i jakości tych ostatnich kluczowe są też występujące w Dolinie Dolnej Odry kilkudniowe okresy, w których temperatura minimalna spada regularnie poniżej -7 °C.

Ukształtowanie terenu, w tym charakterystyczne wzgórza morenowe, pozwalają osiągnąć optymalne nasłonecznienie, a w konsekwencji dojrzłość gron, owocowy charakter win i strukturę. Bliskość zbiorników wodnych pozytywnie wpływa na rozwój szlachetnej pleśni (botrytis cinerea), a tym samym powstawanie cenionych win z późnego zbioru (botrytyzowanych).

Kluczowe dla stylu i jakości win są także praktyki winiarskie. Zarządzanie zbiorami wpływa pozytywnie na równowagę win oraz złożoność aromatyczną. Szerokie międzyrzędzia sprzyjają wentylacji krzewów, przeciwdziałając presji chorobowej, co przekłada się na jakość gron i produkowanych z nich win. Winifikacja w beczkach przekłada się na strukturę i złożoność aromatyczną win, a dojrzewanie w dębie sławońskim i akacji pozwala uzyskać mocną strukturę przy relatywnie niewielkim wpływie na aromat i zachowaniu pełnej ekspresji aromatycznej danej odmiany.

Wpływ na wina – kategoria 5 (Gatunkowe wino musujące) i 9 (Gazowane wino półmusujące)

Czynniki naturalne Doliny Dolnej Odry mają kluczowe znaczenie dla świeżości, wyraźnej kwasowości i aromatyczności win kategorii 5 (Gatunkowe wino musujące) i 9 (Gazowane wino półmusujące). W przypadku świeżości i wyraźnej kwasowości duże znaczenie mają niższe niż na południu kraju temperatury latem, które umożliwiają magazynowanie kwasowości w gronach, wydłużona wegetacja oraz gleby zawierające składniki wapienne i gliniaste, istotne z punktu widzenia w zatrzymywaniu wody i

kwasowości. Na złożoność aromatyczną tych win wpływ mają dobre nasłonecznienie i relatywnie długi okres wegetacyjny.

Świeżość win musujących wynika także z praktyk uprawy winorośli mających na celu kontrolowanie kwasowości. Na dojrzałość aromatyczną i strukturę win pozytywnie wpływa także odpowiedni dobór odmian – zarówno białych (wina białe), jak i czerwonych (stosowanych do produkcji win różowych i blanc de noir). Stosowane w Dolinie Dolnej Odry metoda tradycyjna zapewnia winom kategorii 5 (Gatunkowe wino musujące) strukturę i złożoność aromatyczną.

Podsumowując, wina kategorii 1 (Wino) swoją równowagę, strukturę i złożoność aromatyczną zawdzięczają przede wszystkim unikatowemu mikroklimatowi pozostającemu pod wpływem Odry i mas powietrza znad Atlantyku, długiej wegetacji i wysokiemu nasłonecznieniu oraz glebom z dużą zawartością gliny i wapienia.

Obydwa czynniki są też kluczowe dla uzyskania pożądanej kwasowości, świeżości i złożoności aromatycznej win kategorii 5 (Gatunkowe wino musujące) i 9 (Gazowane wino półmusujące), przy czym w tym wypadku kluczową rolę odgrywają także relatywnie niskie temperatury latem, wydłużona wegetacja i kontrola kwasowości przed zbiorami. W przypadku win słodkich kluczowa dla ich aromatów i smaku jest szlachetna pleśń, która doskonale rozwija się w regionie, a w przypadku win lodowych – kilkudniowe okresy mrozu.

Wszystkie te czynniki, w połączeniu ze wspomnianymi czynnikami ludzkimi, zapewniają winom z Doliny Dolnej Odry unikatową w skali kraju renomę potwierdzoną wielokrotnymi wyróżnieniami w prestiżowym konkursie Polskie Korki w wszystkich edycjach konkursu od 2014 do 2026 roku (łącznie 30 złotych, srebrnych i brązowych korków oraz wysokimi ocenami polskich i międzynarodowych krytyków ([m.in.](https://m.in) Jancis Robinson, Julia Harding MW, Jamie Goode i Wojciech Bońkowski MW).

8 Szczegółowe wymagania:

8.1 Szczegółowe wymagania dotyczące pakowania:

By zachować wysoką jakość wina, zapobiec potencjalnej kontaminacji niepożądanymi bakteriami przy transporcie i zmianie walorów organoleptycznych w czasie transportu, butelkowanie może odbywać się tylko w granicach określonego obszaru geograficznego.

8.2 Szczegółowe wymagania dotyczące znakowania:

Jednostki geograficzne, które mogą pojawić się na etykiecie:

Baniewice

Szczecin

Kołowo

Binowo

Stare Czarnowo

Zachodniopomorskie

9 Kontrola:

[Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej³, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.]

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

10 Informacje dodatkowe:

Brak

11 Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

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

1. Dowód wniesienia opłaty
2. Upoważnienie od Winnicy Julo
3. Upoważnienie od Winnicy Jassa
4. Upoważnienie od Winnic Vogard
5. Potwierdzenie opłat za pełnomocnictwa

³ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.