

Jednolity dokument

Na podstawie art. 95 ust. 1 rozporządzenia nr 1308/2013.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„DOLINA DOLNEJ ODRY”

ChNP/ChOG-XX-XXXX

Data złożenia wniosku:

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

Dolina Dolnej Odry

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Polska

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

Chronione Oznaczenie Geograficzne

4. Kategorie produktów sektora wina:

- 1. Wino
- 5. Gatunkowe wino musujące
- 9. Gazowane wino półmusujące

5. 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 6.1

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).

5.2 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 % obj.)	$\geq 17\%$
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	$\geq 5,5\%$
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 % 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

2.2 gatunkowe wino musujące, 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

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, 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

3.2. gazowane wino półmusujące, 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

6. Praktyki winiarskie:

6.1 Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowna ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win:

Kluczowe dla jakości win regionu są praktyki winiarskie, takie jak dobór odmian, metody uprawy (maksymalne wykorzystanie światła słonecznego przy lokalizacji winnic, przerzedzanie 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 dojrzewania w dużych beczkach dębowych i akacjowych.

6.2 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

7. Odmiana lub odmiany winorośli, z których otrzymywane jest 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

8. Określenie wyznaczonego obszaru geograficznego:

Obszar Doliny Dolnej Odry obejmuje powiat gryfiński oraz powiat Szczecin. w województwie zachodniopomorskim.

9. Opis związku(-ów):

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 lodowce i odróżniają teren obszaru objętego wnioskiem od sąsiadujących regionów. Winnice korzystają z łagodnych zboczy, co pozwala osiągnąć optymalne nasłonecznienie. 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.

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 temperatury 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 dobową 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 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 podwyższonym cukrze resztkowym, fermentację przerywa się, uzyskując relatywnie niski poziom alkoholu. Niektóre z win leżakują się w beczkach dębowych lub akacjowych. Dla pełnej ekspresji aromatycznej odmian i ograniczenia wpływu aromatycznego drewna stosuje się też dojrzewania w dużych beczkach dębowych i akacjowych.

W regionie stosuje się szczególne praktyki winiarskie. Jedną z nich są większe niż w innych regionach odstępki 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 soczystość, wyraźna kwasowość, delikatny cukier resztkowy i relatywnie niski poziom alkoholu, często nieprzekraczający 12% obj.

Gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwarte i średnio przepuszczalne przyczyniają się do powstawania pełnych, soczystych win. Gleby z dużą zawartością wapienia i kredy dzięki zdolności retencji wody wpływają na wysoką kwasowość, soczystość i aromatyczną złożoność. Dotyczy to zarówno win białych, jak i czerwonych oraz musujących i gazowanych.

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

Klimat regionu z wyraźnymi wpływami morskimi, łagodnymi amplitudami temperatur, relatywnie wysokimi temperaturami zimą, długim okresem wegetacyjnym i dobrym nasłonecznieniem sprzyja uprawie wielu szczepów, także tych najbardziej wymagających, umożliwiając osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej kwasowości. Mikroklimaty na południowo-zachodnich zboczach wzniesień morenowych zapewniają warunki idealne dla upraw odmian białych i czerwonych o wysokiej jakości enologicznej, wpływając na jakość win białych i czerwonych. Wysoka kwasowość jest także istotna przy tworzeniu win musujących i gazowanych, a także z późnego zbioru (botrytyzowanych) i lodowych. W tych ostatnich zapewnia odpowiedni balans dla wysokiego cukru resztkowego. Występujące w Dolinie Dolnej Odry kilkudniowe okresy, w których temperatura minimalna spada regularnie poniżej -7 °C, umożliwiają tworzenie win lodowych.

Podsumowując, wina wytrawne swoją rzeźkość i owocowość – zawdzięczają unikatowemu mikroklimatowi pozostającemu pod wpływem Odry i mas powietrza znad Atlantyku oraz piaszczysto-gliniastym glebom. Obydwa czynniki są też kluczowe dla uzyskania pożądanej wysokiej kwasowości win musujących tworzonych metodą tradycyjną i karbonizacji. W przypadku win słodkich kluczowa dla ich aromatów i smaku jest szlachetna pleśń, która doskonale rozwija się w regionie dzięki bogatej sieci starorzeczy, rzek i innych zbiorników wodnych.

Wszystkie te czynniki 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 2024 roku (łącznie 27 złote, srebrne i brązowe korki) oraz wysokimi ocenami polskich i międzynarodowych krytyków ([m.in.](https://m.in) Jancis Robinson, Julia Harding MW, Jamie Goode i Wojciech Bońkowski MW).

10. Dalsze obowiązujące wymogi:

10.1 Szczegółowe wymogi 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.

10.2 Szczegółowe wymogi dotyczące znakowania:

Jednostki geograficzne, które mogą pojawić się na etykiecie:

Baniewice

Szczecin
Kołowo
Binowo
Stare Czarnowo
Zachodniopomorskie

10.3 Wymogi dodatkowe:

Brak.

11. Kontrole:

11.1 Właściwe organy lub jednostki certyfikujące odpowiedzialne za kontrole:

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Aleje Jerozolimskie 98

00-807 Warszawa

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

Brak.

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

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

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