

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY ~~POCHODZENIA~~ / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹ WINA

Na podstawie art. 94 ust. 1 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 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013”.

I. Dane wnioskodawcy

1. **Nazwa lub imię i nazwisko²:** Winnice Doliny Dolnej Odry
2. **Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:** Baniewice 115, 74-110 Banie
3. **Dane osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**
4. **Grupa:**
[Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.]

Wnioskodawcą jest grupa producentów wina: Winnica Jassa, Winnica Julo, Winnice Vogard i Winnica Turnau, którzy produkują wina w powiecie gryfińskim i w powiecie Szczecin w województwie zachodniopomorskim.

II. Specyfikacja

Na podstawie art. 94 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 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

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

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 précocé, 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)

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

Smak: wina są musujące i mają wyraźną kwasowość

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

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

Smak: wina są musujące, mają wyraźną kwasowość

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 wino 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)

Aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy

Smak: wina są delikatnie musujące, soczyste, mają wyraźną kwasowość

3.2. wino 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

Aromaty: czerwone owoce, cytrusy

Smak: wina są delikatnie musujące, soczyste, mają wyraźną kwasowość

Szczególne praktyki enologiczne:

1.1. wino czerwone

- Fermentacja na skórkach przez co najmniej 4 dni
- Pełna lub częściowa fermentacja jabłkowo-mlekowa
- Dojrzwanie w beczce drewnianej przez co najmniej 6 miesięcy w przypadku win beczkowanych

1.2. wino białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C
- Dojrzwanie 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 20 °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 20 °C

1.5. wino lodowe

- Zbiór naturalnie zmrożonych gron w trakcie mrozów i tłoczenie na zewnątrz
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C

2.1 gatunkowe wino musujące, białe

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °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 20 °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 20 °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 20 °C
- Tłoczenie czerwonych winogron lub metoda saignée
- Nasycanie CO₂ przez co najmniej 24h
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ w butelce

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.

5 Maksymalna wydajność z hektara:

Wino

90 hektolitrów na hektar

Gatunkowe wino musujące

90 hektolitrów na hektar

Gazowane wino półmusujące

90 hektolitrów na hektar

Wino z późnego zbioru

50 hektolitrów na hektar

Wino lodowe

30 hektolitrów 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 dołącza 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 zwarte 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.

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 dobową powietrza: 9,5 °C

Średnia minimalna temperatura: 5,5 °C
Średnia maksymalna temperatura: 13,7 °C
Średnia suma uśłonecznienia 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 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.

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%.

Gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwięzłe 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 pożądaney 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).

8 Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

[Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego wina lub win.]

Brak.

9 Kontrola:

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

WIJHARS w Szczecinie
ul. Jana Matejki 6 B
71-615 Szczecin

10 Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

[Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące wina lub win.]

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

III. Jednolity dokument

Na podstawie załącznika nr I rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r. ustanawiające zasady dotyczące stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określić tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, zmian w specyfikacji produktu, rejestru chronionych nazw, unieważnienia ochrony i stosowania symboli oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiedniego systemu kontroli.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„DOLINA DOLNEJ ODRY”

ChNP/ChOG-XX-XXXX

Data złożenia wniosku: 23-06-2025

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 5.1

5.1 Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone

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

Kolor: żółty, 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 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

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)

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)

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

Kolor: żółty lub złoty

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

Smak: wina są musujące i mają wyraźną kwasowość

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Kolor: jasno- do ciemnoróżowego

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

Smak: wina są musujące i mają wyraźną kwasowość

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 wino gazowane wino półmusujące, białe

Kolor: żółty lub złoty

Aromaty: jabłko, gruszka, cytrusy

Smak: wina są delikatnie musujące, soczyste, mają wyraźną kwasowość

3.2. wino gazowane wino półmusujące, różowe

Kolor: jasno- do ciemnoróżowego

Aromaty: czerwone owoce, cytrusy

Smak: wina są delikatnie musujące, soczyste, mają wyraźną kwasowość

5.2 Analityczne cechy charakterystyczne:

1. KATEGORIA: Wino

1.1. wino czerwone,

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150 lub 200 w winach o zawartości cukru

	(fruktoza+glukoza) >5g/l
--	--------------------------

1. 2. wino białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200 lub 250 w winach o zawartości cukru (fruktoza+glukoza) >5g/l

1.3 wino różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200 lub 250 w winach o zawartości cukru (fruktoza+glukoza) >5g/l

1.4. wino z późnego zbioru - wniosek o odstępstwo

Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	>= 14%
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	>= 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)	$\geq 17\%$
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	$\geq 5,5\%$
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 % objętości)	$\geq 9\%$
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

2.2 gatunkowe wino musujące, różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	$\geq 9\%$
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

3. KATEGORIA: gazowane wino półmusujące

3.1 gazowane wino półmusujące, białe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
---	----

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200 lub 250 w winach o zawartości cukru (fruktoza+glukoza) >5g/l

3.2. gazowane wino półmusujące, różowe

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 g/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200 lub 250 w winach o zawartości cukru (fruktoza+glukoza) >5g/l

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, 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 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.

6.2 Maksymalna wydajność z hektara:

Wino

90 hektolitrow na hektar

Gatunkowe wino musujace

90 hektolitrow na hektar

Gazowane wino polmusujace

90 hektolitrow na hektar

Wino z poznegu zbioru

50 hektolitrow na hektar

Wino lodowe

30 hektolitrow 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 – 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 wodno-błotny 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.

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 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.

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 jedne z najwyższych w kraju temperatury w okresie zimowym oraz jedne 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 uśłonecznienia 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 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.

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%.

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 wymagania:

10.1 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 certyfikowanego obszaru.

10.2 Szczegółowe wymagania dotyczące znakowania:

Jednostki geograficzne, które mogą pojawić się na etykiecie:

Dolina Dolnej Odry
Baniewice
Szczecin
Kołowo
Binowo
Stare Czarnowo
Zachodniopomorskie

10.3 Wymogi dodatkowe:

Brak.

11. Kontrole:

11.1 Właściwe organy lub jednostki certyfikujące odpowiedzialne za kontrole:

WIJHARS w Szczecinie
ul. Jana Matejki 6 B
71-615 Szczecin

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

Brak.

WYKAZ DOKUMENTÓW DOŁĄCZONYCH DO WNIOSKU O REJESTRACJĘ

- 1. Dowód wniesienia opłaty**
- 2. Upoważnienie od Winnicy Julo**
- 3. Upoważnienie od Winnicy Jassa**
- 4. Upoważnienie od Winnic Vogard**



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 10 lipca 2025 r.

Poz. 33

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 9 lipca 2025 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „Dolina Dolnej Odry” jako chronione oznaczenie geograficzne

Na podstawie art. 9 pkt 3 ustawy z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. poz. 588) ogłasza się, że dnia 25 czerwca 2025 r. wpłynął, złożony przez grupę producentów wina Winnice Doliny Dolnej Odry z siedzibą w Baniewicach, wniosek o rejestrację nazwy „Dolina Dolnej Odry” jako chronione oznaczenie geograficzne.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *C. Siekierski*