

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA

I. Dane wnioskodawcy¹

1. Nazwa wnioskodawcy:

Konsorcjum Winiarze Kazimierscy

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Wylągi 35, 24-120 Kazimierz Dolny

3. Grupa:

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

- Winnica Esterka
- Winnica Kazimierskie Wzgórza
- Winnica Rzeczyca
- Winnica Giermasińskich

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

Wszyscy wnioskodawcy są plantatorami i producentami wina.

II. Specyfikacja

Pkt.1. Nazwa:

Kazimierz Dolny

Pkt.2. Wniosek dotyczy rejestracji:

1) nazwa pochodzenia

X

2) oznaczenie geograficzne

Pkt.3. Opis:

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

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

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

1. KATEGORIA: Wino (1 wg 1308/2013)

1.1 Wina białe

Barwa win białych może być: słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, żółtawa, złota oraz o różnych odcieniach bursztynu. Ciemniejsza barwa jest w przypadku win otrzymanych w wyniku leżakowania w beczkach dębowych lub dłuższej maceracji na skórkach – jak w przypadku win pomarańczowych.

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

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

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

Wina odmianowe powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Możliwa jest produkcja win białych z odmian czerwonych – Pinot Noir, Zweigelt i Cabernet Cortis. Niektóre wina białe, o mało aromatycznych cechach, mogą być leżakowane w beczkach drewnianych lub w zbiornikach stalowych z kawałkami drewna. Ważne jest, aby aromaty i smaki pochodzące z drewna nie zdominowały cech win.

Cechy win jednoodmianowych:

Riesling, Weisser Riesling, Roter Riesling

Barwa: lekko złota, słomkowa

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

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

Chardonnay

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

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

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

Gewürztraminer

Barwa: lekko złota, żółtawa

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

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

Pinot Blanc

Barwa: lekko złota, słomkowa

Aromat: wino o delikatnym aromacie, jabłka, gruszki, cytrusów, jasnych śliwek

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

Pinot Noir (blanc de noir)

Barwa: lekko złota, słomkowa z refleksami różu

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

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

Cabernet Cortis (blanc de noir)

Barwa: lekko złota, słomkowa z refleksami różu

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

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

Zweigelt (blanc de noir)

Barwa: lekko złota, słomkowa z refleksami różu

Aromat: wino o delikatnym aromacie truskawki, maliny i porzeczki

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

Solaris

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

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

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

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

Hibernal

Barwa: lekko żółta, złota,

Aromat: wina aromatyczne, dominują nuty kwiatowe, cytrusowe, jabłka, liści czarnej porzeczki, delikatna kwasowość i mineralność,

Smak: wyczuwalna kwasowość, cytrusy, jabłka, kwiaty, wyraźna mineralność.

Muscaris

Barwa: lekko złota, słomkowa

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

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

Johanniter,

Barwa: lekko słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi

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

Smak: delikatna kwasowość i mineralność, wyczuwalne delikatne smaki jabłek, gruszek, cytrusów.

Souvignier Gries

Barwa: lekko słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi

Aromat: wina o lekkim aromacie cytrusów, jabłek, moreli, agrestu i nutami mineralnymi

Smak: wyczuwalna lekka kwasowość i mineralność, delikatne smaki cytrusów, jabłek i moreli, agrestu

Seyval Blanc

Barwa: lekko słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi lub złotymi

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

Smak: lekko orzeźwiające, czuje się delikatne smaki zielonego jabłka, brzoskwiń, cytrusów i mineralny charakter.

Bianca

Barwa: lekko złota, słomkowa

Aromat: cytrusy, melon, kwiatowe

Smak: świeże, lekkie, delikatne cytrusy, melon, lekko mineralne

La Crescent

Barwa: lekko złota, słomkowa

Aromat: cytrusów, moreli i ananasa

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

Saint Pepin

Barwa: lekko złota, słomkowa, z możliwymi odcieniami zielonymi

Aromat: cytrusowe, gruszka, jabłko, lekka mineralność

Smak: orzeźwiające, lekkie delikatna kwasowość, cytrusy, jabłko, gruszka, możliwy charakter miodu, delikatna mineralność.

1.2 Wina czerwone

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

Cechują je aromaty i smaki dojrzałych owoców, niekiedy ziołowe i pieprzowe, zależne od odmiany. Wyczuwalna jest lekka kwasowość – minimalna kwasowość ogólna wynosi 4 g/L. Ponadto mogą być aromaty i smaki powstałe podczas dojrzewania: skórzaste, czekoladowe, orzechowe. W winach, które przechodzą fermentację jabłkowo-mlekową są nuty maślane i śmietankowe. W przypadku win leżakowanych w drewnianych beczkach lub w zbiornikach ze stali nierdzewnej, do których dodano kawałki drewna (chipsy lub klepki), są wyczuwalne nuty waniliowe, karmelowe, tostowe, wędzankowe oraz drewniane.

Cechy win jednoodmianowych:

Pinot Noir, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder

Barwa: czerwone, o odcieniu rubinowym lub owocu granatu

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

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

Zweigelt

Barwa: czerwone lub rubinowe

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

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

Saint Laurent

Barwa: czerwone lub rubinowe

Aromat: owocowy – wiśni, jeżyn, malin, porzeczek

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

Cabernet Cortis

Barwa: intensywnie czerwone, rubinowe, bordowe

Aromat: owocowy – jeżyn, malin, porzeczek czarnej, wiśni,

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

Rondo

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

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

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

Regent

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

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

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

Leon Millot

Barwa: głęboka czerwień lub owoc granatu

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

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

1.3 Wina różowe

Wina różowe są produkowane z tych samych odmian, co wina czerwone, minimalność kwasowość ogólna wynosi 5 g/L.

Barwa win - róż o nasyceniu od delikatnego do ciemnego.

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

Smak - wina są w smaku świeże, delikatnie wyczuwalne są owoce: poziomka, malina, truskawka, czerwona porzeczka. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być

to kwasowość średnia. Mogą być wytrawne lub z cukrem resztkowym. We wszystkich winach wyczuwalne są smaki mineralne.

2. KATEGORIA - Wina musujące (4 wg 1308/2013)

Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako dwuodmianowe, albo kupaże kilku odmian. Wina z jednej odmiany wykazują aromaty i smaki charakterystyczne dla danej odmiany, które opisano w punkcie – kategoria Wino (1). We wszystkich winach jest wyczuwalna kwasowość i mineralność oraz charakter dojrzałych owoców. Wina są orzeźwiające, świeże, owocowe, pod względem słodczy to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym. Wina mają kwasowość ogólną minimum 5 g/L. Po zakończonej fermentacji osad drożdżowy może być oddzielony lub pozostaje w butelce. W winach mogą być obecne delikatne smaki chlebowe, tostowe lub drożdżowe pochodzące z wtórnej fermentacji lub mogą nie być wyczuwalne ze względu na czas drugiej fermentacji, który wynosi minimum 3 miesiące.

2.1 Wina białe

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

Aromat – orzeźwiający, świeży, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, agrestu, brzoskwini, grejpfruta.

Smak - orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melonu, agrestu, grejpfruta. Wyczuwalna kwasowość. Czuje się musujący charakter dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne pochodzące z gleby.

2.2 Wina różowe

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

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

Smak - wina są orzeźwiające, mają smaki dojrzałych owoców: poziomki, maliny, truskawki, wiśni, czerwonej porzeczki. Kwasowość jest wyczuwalna. Mogą być wytrawne lub z cukrem resztkowym. Czuje się musujący charakter dwutlenku węgla. We wszystkich winach są delikatne smaki mineralne pochodzące z gleby.

2.3 Wina czerwone

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

Aromat - cechują je aromaty świeżych, dojrzałych owoców takich jak: wiśnie, maliny, jeżyny, poziomki, truskawki, porzeczki, jagody, niekiedy ziołowe i pieprzowe. Możliwe aromaty maślane i śmietankowe.

Smak – wina mają smak świeżych, dojrzałych owoców: malin, wiśni, borówek, jeżyn, czerwonych lub czarnych porzeczek, truskawek, śliwek, lekkie przyprawy korzenne,

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

3. KATEGORIA - Gatunkowe wina musujące otrzymywane metodą klasyczną (5 wg 1308/2013)

Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako kupaże. Wina jednodmianowe mają cechy typowe dla danej odmiany, przy dłuższym okresie leżakowania na osadzie drożdżowym cechy typowo owocowe są mniej wyczuwalne. Pod względem barwy produkowane są wina białe i różowe. Wina posiadają minimalną kwasowość ogólną na poziomie 5 g/L.

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

3.1 Wina Classic (minimum 12 miesięcy na osadzie drożdżowym)

3.1.1 Białe wina w podkategorii Classic:

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

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

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

3.1.2 Różowe wina w podkategorii Classic:

Wygląd - klarowne, barwa o różnych odcieniach różu

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

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

3.2 Wina Premium (minimum 24 miesiące na osadzie drożdżowym)

3.2.1 Białe wina w podkategorii Premium:

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

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

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

3.2.2 Różowe wina w podkategorii Premium:

Wygląd – klarowne, odcienie różu

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

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

3.3 Wina Reserva (minimum 36 miesięcy na osadzie drożdżowym)

3.3.1 Białe wina w podkategorii Reserva:

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

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

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

3.3.2 Różowe wina w podkategorii Reserva:

Wygląd – klarowne, odcienie różu, możliwe nuty brązowe

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

Smak – zrównoważona kwasowość i słodczy, wyczuwalne smaki tostowe, brioszki, orzechowe, miodowe, lekkie cechy owoców: truskawek, wiśni, porzeczek, lekka mineralność, delikatne musowanie w ustach; długi, gładki finisz

4. KATEGORIA - Gazowane wino półmusujące (9 wg 1308/2013)

Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako dwuodmianowe, albo kupaże kilku odmian. Wina z jednej odmiany wykazują aromaty i smaki charakterystyczne dla danej odmiany, które opisano w punkcie – kategoria Wino (1). Kwasowość ogólna wynosi minimum 4,5 g/L. Wszystkie wina są orzeźwiające, świeże, mają aromaty i smaki dojrzałych owoców i cechy mineralne.

4.1 Wina białe

Barwa - słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, żółtawa, złota oraz o różnych odcieniach bursztynu

Aromat – orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melona, agrestu, niekiedy białe kwiaty, bez, róża, lychee, miód, przyprawy korzenne.

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

4.2 Wina różowe

Barwa – odcienie różu o mniejszym lub większym nasyceniu

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

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

4.3 Wina czerwone

Barwa - mają kolor czerwony, purpurowy, bordowy, mogą mieć odcienie granatowe i fioletowe.

Aromat - cechują je aromaty świeżych, dojrzałych owoców takich jak: wiśnie, maliny, jeżyny, poziomki, truskawki, porzeczki, jagody, niekiedy ziołowe i pieprzowe, korzenne. W winach, które przechodzą fermentację jabłkowo-mlekową są wyczuwalne nuty maślane i śmietankowe

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

Pkt. 4 Szczególne praktyki enologiczne:

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

Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną (5)

Otrzymywane jest w drugiej fermentacji alkoholowej wina bazowego (*cuvée*). Może być wytwarzane z bazowych win białych i różowych. Produktowi nadaje się charakter musujący wyłącznie poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce o pojemności maksymalnej 15 l. Produkt oddzielany jest od osadu w procesie degorżowania. Wino może być oznaczane metodą produkcji - „poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej” lub „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna” lub „klasyczna metoda tradycyjna”. Proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie określony został odrębnie dla każdej kategorii jakościowej.

Kategorie gatunkowych win musujących otrzymywanych metodą klasyczną:

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

Wino musujące (4)

Otrzymywane jest w drugiej fermentacji alkoholowej wina bazowego (*cuvée*). Może być wytwarzane z bazowych win białych, różowych i czerwonych. Produktowi nadaje się charakter musujący poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce o pojemności maksymalnej 15 l lub w zbiornikach ciśnieniowych. Osad oddzielany jest od produktu w procesie degorżowania, filtrowanie metodą obciągania lub pozostawiany w gotowym produkcie. Proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie, nie może być krótszy niż 3 miesiące.

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

Gazowane wino półmusujące (9)

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

Pkt. 5. Obszar geograficzny

Nazwa Kazimierz Dolny obejmuje obszar gminy Kazimierz Dolny (zał. nr 10). Gmina Kazimierz Dolny to gmina miejsko-wiejska, położona na prawym (wschodnim) brzegu głównej polskiej rzeki – Wisły, w środkowo-wschodniej Polsce, w województwie lubelskim, na zachodnim skraju Wyżyny Lubelskiej (zał. nr 11). Gmina Kazimierz Dolny zajmuje powierzchnię 72,5 km². Nazwa gminy pochodzi od miasteczka - Kazimierz Dolny, w skład którego wchodzi historyczny Kazimierz Dolny oraz włączone do niego w latach późniejszy wioski: Jeziorszczyzna, Kwaskowa Góra, Doły-Wylągi, Wylągi, Mięćmierz, Góry, Okale. Pozostałe wioski wchodzące w skład obszaru objętego nazwą "Kazimierz Dolny" to: Bochothnica, Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Rzeczyca, Rzeczyca-Kolonia, Skowieszyn, Wierzchoniów, Witoszyn, Zbędowice, Kolonia-Zbędowice.

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

Pkt.6. Maksymalna wydajność z hektara:

wina i gazowane wina półmusujące – maksymalnie 16 ton z hektara

wina musujące i gatunkowe wina musujące – maksymalnie 20 ton z hektara

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

wino (1) otrzymywane są z odmian:

Wina białe otrzymywane są z odmian:

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

Wina czerwone i różowe otrzymywane są z odmian:

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

Gazowane wina półmusujące (9) otrzymywane są z odmian:

Wina białe gazowane półmusujące są otrzymywane z odmian:

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

Wina czerwone i różowe, gazowane *półmusujące*, otrzymywane są z odmian:

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

Wino musujące (4) oraz Gatunkowe wina musujące otrzymywane metodą klasyczną (5) otrzymane są z odmian:

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

Pkt.8. Związek z obszarem geograficznym:

Chroniona Nazwa Pochodzenia Kazimierz Dolny obejmuje gminę o tej samej nazwie – Kazimierz Dolny. Nazwa gminy wywodzi się od nazwy miasta, którego początki sięgają średniowiecza. Początkowo była to osada o nazwie Wietrzna Góra, która leżała na szlaku kupieckim u przeprawy Wisły. Nazwa Kazimierz pojawia się w dokumentach z 1249 roku. W wieku XIV na skarpie Wisły wybudowano zamek, który służył jako budowla obronna. Kazimierz Dolny do połowy XVII wieku był ważnym miejscem na szlaku handlowym z Krakowa do Gdańska. Wówczas istniał tutaj port, wybudowany na nadbrzeżu Wisły i około 60 spichlerzy, z których kilka przetrwało do czasów dzisiejszych i obok licznej sieci wąwozów stanowią one atrakcje turystyczne. Budowle te wykonane są ze skały osadowej – opoki – wydobywanej w pobliskich kamieniołomach. W XX wieku do Kazimierza Dolnego włączono pobliskie wioski: Jeziorszczyzna, Kwaskowa Góra, Wylągi, Doły-Wylągi, Góry, Mięćmierz, Okale. Pozostałe wioski wchodzące w skład obszaru objętego nazwą "Kazimierz Dolny" to: Bochothnica, Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Rzeczyca, Rzeczyca-Kolonia, Skowieszyn, Wierzchniów, Witoszyn, Zbądołowice i Kolonia-Zbądołowice. Zapiski historyczne informują o winnicach na zboczach Bochothnicy i Parchatki w XVII i XVIII wieku. Potem winnice przestały istnieć. Na obszarze objętym nazwą Kazimierz Dolny pierwsza winnica została założona w 2007 roku na zboczu w Rzeczycy. Wynika to z sytuacji politycznej Polski, gdzie po drugiej wojnie światowej, możliwość legalnej produkcji win z winogron z własnej winnicy pojawiła się dopiero w roku 2002, wraz z powstaniem Ustawy winiarskiej.

Cały teren objęty nazwą Kazimierz Dolny znajduje się w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz europejskiej sieci obszarów chronionych Natura 2000. Jest to jeden z najcenniejszych obszarów chronionych w Polsce. Wynika to po pierwsze z największego zagęszczenia zalesionych wąwozów w Europie - wynosi ono 11 km/km² powierzchni, a po drugie z położenia na obszarze przełomu rzeki Wisły, która na tym odcinku zachowała jeszcze charakter rzeki roztokowej, z licznymi wyspami i piaszczystymi plażami. W związku z tym są na tym terenie liczne siedliska lęgowe rzadkich na skalę europejską gatunków ptaków oraz występuje zróżnicowana szata roślinna. Na terenie obszaru Kazimierz Dolny znajdują się dwa rezerваты przyrody: Mięćmierz – ochrona rzadkich, chronionych gatunków roślin oraz Krowia Wyspa – będąca ostoją wielu podlegających ochronie gatunków ptaków. Dawny kamieniołom

komorowy w Bochońcu, jest najważniejszym i największym na Lubelszczyźnie zimowym schronieniem wielu chronionych gatunków nietoperzy. Dodatkowo wyjątkowe walory przyrody nieożywionej sprawiły, że obszar Kazimierz Dolny ma być częścią opracowanego projektu Geoparku, a trzy istotne geomorfologiczne punkty widokowe projektowanego geoparku znajdują się w Kazimierzu Dolnym.

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

Ukształtowanie terenu

Obszar Kazimierz Dolny charakteryzuje się dużą ilością stromych skarp, krawędzi i zalesionych wąwozów. Winnice położone są na wzgórzach o wysokościach 150-220 m n.p.m. zlokalizowanych pomiędzy wąwozami.

Tak duża liczba wąwozów w Kazimierzu Dolnym wynika z wysokiej pokrywy lessowej na tym terenie. W wyniku działań erozyjnych w miękkich pokładach lessów wytworzyły się wąwozy. Są to wąwozy, które tną pokrywę lessową do różnej głębokości, niekiedy aż do podłoża kredowego. Procesy erozyjne mają w wielu wąwozach charakter czynny i przeobrażają krajobraz z roku na rok. Stąd winiarze muszą tak prowadzić uprawy w winnicach, aby zapobiegać erozji – w winnicach utrzymuje się zielone, zróżnicowane gatunkowo zadarnienie. Zielona okrywa zapobiega erozji i jednocześnie umożliwia rozwój naturalnej mikroflory w glebie, stymulującej naturalną odporność krzewów winorośli, poprawia strukturę gleby oraz dostarcza naturalny azot organiczny, a ponadto chroni glebę przed wysuszeniem. W efekcie rośliny są zdrowe i wytwarzają owoce bogate w związki aromatyczno-smakowe charakterystyczne odmianowo. W związku z ukształtowaniem terenu oraz w celu zapobiegania erozji gleb, powierzchnia jednej parceli uprawy winorośli nie przekracza 3,5 ha.

Usytuowanie winnic na zboczach sprzyja dobremu nasłonecznieniu, co zapewnia dojrzałość fizjologiczną jagód winorośli, które charakteryzują się w efekcie aromatami dojrzałych owoców. Dobre nasłonecznienie pozwala także na wytworzenie znacznej ilości cukrów w winogronach, dzięki temu na obszarze Kazimierza Dolnego powstają poza winami wytrawnymi, wina z cukrem resztkowym. Zbocza zapewniają także ruch powietrza, zatem położenie winnic na pagórkach w połączeniu z ręcznym usuwaniem nadmiaru liści oraz zielone zbiory sprzyjają cyrkulacji powietrza, a tym samym ograniczają rozwój chorób grzybowych i użycie fungicydów. Winogrona, które nie są porażone chorobami mogą osiągnąć pełną dojrzałość – właściwy poziom cukrów, odpowiednie wybarwienie oraz wykształcenie związków aromatycznych i smakowych charakterystycznych dla poszczególnych odmian.

Gleba

Dominującą glebą na obszarze Kazimierza Dolnego są lessy. Mają one kilku- lub kilkunasto-metrową warstwę. Pod warstwą lessu znajdują się warstwy pochodzące z wcześniejszych epok geologicznych. W zależności od lokalizacji pod warstwą lessową znajdują się margle, iły i gliny polodowcowe, mułki rzeczne, piaski ze żwirami, wapienie, piaskowce i opoki. Opoki są to skały, w których składzie chemicznym dominują tlenek wapnia i tlenek krzemu. Opoki cechuje duża porowatość i nasiąkliwość. Porowatość opok sprzyja izolacji cieplnej, ze względu na niski

współczynnik przewodności cieplnej. W efekcie winorośle rosnące na glebach pod którymi znajdują się warstwy opoki mają naturalną ochronę w okresach zimnych – przymrozków wiosennych oraz zimy. Chroni to rośliny przed uszkodzeniami i zapewnia ich zdrowy wzrost. Opoki mają w swoim składzie wapń i krzemionkę, stąd nadają owocom, a następnie powstającym z nich winom charakter wapienno-mineralny. Podobnie wapienie nadają wapienny charakter winom.

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

Klimat

Kazimierz Dolny położony jest we wschodniej części Polski, co skutkuje przesunięciem rozpoczęcia przedwiośnia o około 3 tygodnie w stosunku do terenów zachodniej Polski. Okres wegetacyjny rozpoczyna się pod koniec marca, a okres intensywnej wegetacji dopiero pod koniec kwietnia lub nawet w maju. Dlatego wiosenne przymrozki (w okresie kwietnia i maja) wyrządzają mniej szkód krzewom winorośli, które dopiero wybudzają się z zimowego uśpienia. Rośliny, które nie są uszkodzone przez przymrozki są silne, co wpływa na rozwój zdrowych owoców o właściwych parametrach i zawartości związków aromatyczno-smakowych typowych dla poszczególnych odmian.

Kazimierz Dolny znajduje się pod wpływem klimatu umiarkowanie ciepłego. Pogodę i klimat kształtują głównie masy powietrza napływające z zachodu. Charakteryzuje się on stosunkowo łagodnymi zimami, mało zróżnicowanym pod względem termicznym latem oraz przewagą opadów wiosennych nad jesiennymi. Jesień jest ciepła i długa. Sucha i długa jesień pozwala na dobre dojrzewanie owoców, które dzięki ciepłym dniom osiągają właściwy poziom cukrów, a chłodne noce sprzyjają zachowaniu wysokiej kwasowości oraz charakterystycznych dla poszczególnych odmian winorośli związków aromatycznych i smakowych. Wysoka kwasowość w połączeniu z właściwym poziomem cukrów w owocach pozwala na produkcję win, win musujących i gatunkowych win musujących oraz gazowanych win półmusujących o zbalansowanej słodkości i kwasowości, które charakteryzują się aromatami dojrzałych owoców. Długa, ciepła jesień pozwala także na produkcję win z cukrem resztkowym.

Opady atmosferyczne osiągają 550–600 mm/rok. Obszar Kazimierz Dolny charakteryzuje się wysoką średnią sumą usłonecznienia, które w roku wynosi średnio 1750 godzin, a latem około 760 godzin. Temperatura w Polsce, tak jak w innych krajach wzrasta w ostatnich 40-stu latach. W Kazimierzu Dolnym średnia roczna temperatura powietrza kształtuje się na poziomie około 8,5° C, przy czym najzimniejszym miesiącem jest styczeń, a najcieplejszym lipiec. W Kazimierzu Dolnym największy wzrost średniej temperatury, w ostatnich 40-stu latach, obserwowany jest w kwietniu, czerwcu, lipcu i sierpniu czyli miesiącach ciepłego półrocza, które są bardzo istotne w produkcji roślinnej. Dodatkowo bliskość największej polskiej rzeki Wisły zapewnia cieplejszy

mikroklimat przez cały rok. Właściwa temperatura w czasie rozwoju owoców w połączeniu z wysokim usłonecznieniem pozwalają na osiągnięcie właściwej dojrzałości fizjologicznej winogron białych i czerwonych, a w efekcie na produkcję wysokiej jakości, zbalansowanych pod względem poziomu cukrów i kwasów win białych, różowych i czerwonych. Wina te mają aromaty dojrzałych owoców, typowych dla poszczególnych odmian winorośli.

W chłodnej połowie roku konsekwencją ocieplenia klimatu jest wyraźne skrócenie zimy, która później się rozpoczyna i wcześniej kończy. Zimy są także mniej mroźne. W Kazimierzu Dolnym brak jest mrozów w granicach -25°C . Sporadycznie pojawiały się w ostatnich 10 latach mrozy punktowe w zakresie od -20°C do -15°C . Bark silnych mrozów i opisane wcześniej warunki temperaturowe pozwalają na uprawę odmian z gatunku *Vitis vinifera*: Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir i Zweigelt.

Wpływ środowiska naturalnego na czynnik ludzki

Położenie winnic w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz obszaru Natura 2000 powoduje, że winnice są uprawiane z zachowaniem różnorodności biologicznej tego obszaru. Wszystkie winogrona w obrębie Kazimierza Dolnego uprawiane są z jak najmniejszą ingerencją w naturalne środowisko. Winogrona rosną w rzędach pomiędzy którymi jest zielone, zróżnicowane gatunkowo zadarnienie. Do nawożenia gleby wykorzystuje się naturalny obornik, przekompostowane materiały roślinne, kwasy humusowe, melasę oraz inne naturalne preparaty zawierające makro i mikroelementy. Krzewy są odchwaszczane ręcznie lub mechanicznie, powoduje to poprawę struktury górnej warstwy gleby oraz eliminuje stosowanie chemicznych środków chwastobójczych. Środki grzybobójcze są stosowane tylko wówczas, gdy zawodzą metody ochrony naturalnej. Przy normalnych warunkach pogodowych, w celu ochrony przed rozwojem chorób, stosuje się w minimalnej ilości opryski z miedzi, siarki oraz olejków roślinnych. Poszczególne parcele są nie większe niż 3,5 ha, co sprzyja zachowaniu bioróżnorodności środowiska. W sąsiedztwie winnic są zalesione wąwozy, łąki lub pola uprawne. Winogrona są zbierane ręcznie, dzięki czemu możliwa jest wstępna selekcja gron, które byłyby uszkodzone lub porażone pleśnią już na etapie zbioru. Aby zachować wysoką jakość win, winogrona są przerabiane bezpośrednio po zbiorze. Moment zbioru jest określany na podstawie poziomu cukrów, kwasów oraz cech aromatyczno-smakowych, co pozwala na uzyskanie win wysokiej jakości. 100% winogron stosowanych do produkcji win pochodzi z obszaru Kazimierz Dolny. Winnice to przedsiębiorstwa rodzinne.

Pkt.9. Szczegółowe wymagania:

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

Pkt.10. Kontrola:

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

Pkt.11. Informacje dodatkowe:

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

Pkt.12. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

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

1. Bąk Bogusław, Radwanek-Bąk Barbara, 2020, Oto opoka – a na niej zbudowano – Kazimierz Dolny, Górnictwo Odkrywkowe, 1, s. 55-63
2. Bąk Bogusław, Szelaąg Adam, Bojakowska Izabela , Kwecko Paweł , Tomassi-Morawiec Hanna, Wojciechowska Krystyna, 2010 (a), Objasnienia do mapy geośrodowiskowej Polski w skali 1:50000, Arkusz Kazimierz Dolny, Państwowy Instytut Geologiczny, zleceńodawca Ministerstwo Środowiska (książka)
3. Harasimiuk Marian, Warowna Justyna, Gajek Grzegorz, 2013, Zróżnicowanie krajobrazów projektowanego Geoparku Małopolski Przełom Wisły (Projected Geopark Małopolska Gap of Vistula River landscape's diversification), Monitoring Środowiska Przyrodniczego, Vol. 14, s. 27–35
4. Węgrzyn Alicja, Wojtkowski Jakub, Skowera Barbara, 2017, Rolnicze okresy termiczne na Lubelszczyźnie w latach 1981-2010, Acta Agroph., 24(3), 535-551
5. Włodarczyk Wojciech, 2024, Winnica zamkowa w Janowcu nad Wisłą, Historia miejsca, Wydawca – Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym
6. Atlas klimatu Polski (1991-2020), 2022, praca zbiorowa pod redakcją Arkadiusz Tomczyk i Ewa Bednorz, Bogucki Wydawnictwo Naukowe, Poznań
7. <https://www.kazimierz-dolny.pl/miasto/historia-miasta.html>
8. <https://www.kazimierz-dolny.pl/miasto/walory-naturalne.html>
9. <https://parki.lubelskie.pl/parki-krajobrazowe/kazimierski-park-krajobrazowy> – strona Kazimierskiego parku Krajobrazowego
10. Mapa gminy Kazimierz Dolny
11. Mapa gminy Kazimierz Dolny na tle mapy Polski

III. Jednolity dokument

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„NAZWA”

ChNP/ChOG-XX-XXXX

Data złożenia wniosku: XX-XX-XXXX

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

Kazimierz Dolny

2. Państwo członkowskie:

Polska

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

[Zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

ChNP X

☐ ChOG

4. Klasyfikacja wina zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013:

Wino (1)

wino musujące (4)

gatunkowe wino musujące (5)

gazowane wino półmusujące (9)

6. Opis wina lub win:

Ukształtowanie terenu, gleba, klimat oraz położenie Kazimierza Dolnego na terenie chronionego pod względem przyrodniczym obszaru wpływają na wysoką jakość otrzymywanych win oraz sposób uprawy winorośli przez winiarzy. Otrzymywane w Kazimierzu Dolnym wina cechuje mineralność, wyczuwalna kwasowość oraz aromaty i smaki dojrzałych owoców typowych dla poszczególnych odmian winorośli.

6.1 Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Kategoria - Wino

Wino białe

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże trzech, a nawet czterech odmian. Pod względem słodyczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości. Wina z cukrem resztkowym to wina: półwytrawne, półsłodkie, a w latach korzystnych pod względem klimatycznym mogą być produkowane wina słodkie.

Wygląd - barwa win może być: słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, żółtawa, złota oraz o różnych odcieniach bursztynu. Ciemniejsza barwa jest w przypadku win otrzymanych w wyniku leżakowania w beczkach, maceracji owoców przed fermentacją i dla win pomarańczowych.

Aromat - jest orzeźwiający, owocowy: cytryny, limonki, mandarynki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, melona, brzoskwini, moreli, śliwki, porzeczek, ananasa, lychee. Poza owocowymi aromatami mogą być zapachy: róży, goździków, kwiatów, przypraw korzennych, miodu. W starszych winach Riesling możliwy zapach nafty. Wina dojrzewające w beczkach mają nuty orzechowe, waniliowe, karmelowe, beczkowe, lekko wędzone, palone. W winach z cukrem resztkowym wyczuwa się delikatnie słodkie aromaty dojrzałych owoców. Wina jednoodmianowe mają cechy danej odmiany. Wszystkie wina mają nuty mineralne.

Smak - wina są mniej lub bardziej owocowe, co jest zależne od odmiany winorośli. Wyczuwa się smaki: cytryny, limonki, mandarynki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, melona, brzoskwini, moreli, śliwki, ananasa, lychee, róży, goździków, miodu. W niektórych winach pojawiają się smaki przypraw korzennych, ziołowe. W winach z cukrem resztkowym wyczuwalna jest słodycz. Kwasowość jest średnia lub wysoka. Cechą wszystkich win jest wyczuwalna mineralność w ustach.

Wino czerwone

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże trzech, a nawet czterech odmian. Pod względem słodyczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości. Wina z cukrem resztkowym to wina: półwytrawne, półsłodkie, a w latach korzystnych pod względem klimatycznym mogą być produkowane wina słodkie.

Wygląd - barwa win może być: czerwona, purpurowa, rubinowa, bordowa, owocu granatu, niektóre wina mogą mieć odcienie granatowe lub fioletowe.

Aromat - są owocowe, niekiedy ziołowe, dymno-tytoniowe i pieprzowe. Aromaty są zależne od odmiany. Wyczuwa się aromaty następujących owoców: wiśni, malin, jeżyn, jagód, czerwonych lub czarnych porzeczek, borówek, śliwek, czereśni, poziomki. Ponadto mogą być aromaty powstałe podczas dojrzewania: skórzaste, czekoladowe, orzechowe. W winach, które przechodzą fermentację jabłkowo-mlekową są nuty maślane i śmietankowe. W przypadku win leżakowanych w drewnianych beczkach lub w zbiornikach ze stali nierdzewnej z kawałkami drewna są wyczuwalne nuty waniliowe, tostowe, wędzzone, drewniane, palone.

Smak - wina są w ustach gładkie, w zależności od odmiany wyczuwa się smaki owoców: wiśni, malin, czerwonej porzeczki, jeżyn, czarnej porzeczki, borówki, jagód, czereśni. Wina z niektórych odmian mogą mieć cechy pieprzu, papryki lub pikantne. Taniny są na średnim lub wysokim poziomie. Wyczuwalne smaki mineralne, zwłaszcza w przypadku odmian o niższej ilości tanin. Wina mające kontakt z drewnem - dodatkowo smaki pochodzące z drewna, przy czym ich nasilenie zależy od wieku beczki i stopnia wypalenia drewna. Możliwe są smaki: wanilii, lekko wędzone, dymne, karmelowe, drzewne. Jeśli wina przeszły fermentację jabłkowo-mlekową to smaki śmietankowo-maślane.

Wino różowe

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże. Pod względem słodkości są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości. Wina z cukrem resztkowym to wina: półwytrawne, półsłodkie, a w latach korzystnych pod względem klimatycznym mogą być produkowane wina słodkie.

Wygląd - barwa win różowych to róż o nasyceniu od delikatnego do ciemnego.

Aromat - świeżych, delikatnych owoców: czerwonej porzeczki, truskawki, poziomki, maliny, wiśni, możliwe nuty śmietankowe. Wszystkie wina mają nuty mineralne. W winach z cukrem resztkowym wyczuwa się delikatnie słodkie aromaty dojrzałych owoców.

Smak - świeże, delikatnie wyczuwalne są owoce poziomki, truskawki, czerwonej porzeczki, maliny lub wiśni. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być średnia. Mogą być wytrawne lub z cukrem resztkowym. We wszystkich winach wyczuwalne są smaki mineralne.

Kategoria - Wino musujące

Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako dwuodmianowe, albo kupaże kilku odmian. Wina z jednej odmiany wykazują aromaty i smaki charakterystyczne dla danej odmiany. Wszystkie wina są orzeźwiające, świeże, wyczuwalna jest kwasowość. Wina mają aromaty i smaki dojrzałych owoców oraz

cechy mineralne pochodzące z gleby. Cechy lekko chlebowe, tostowe lub drożdżowe pochodzące z wtórnej fermentacji są lekko wyczuwalne lub mogą nie być wyczuwalne. W ustach czuje się lekkie pieczenie wywołane obecnością dwutlenku węgla. Wina są wytrawne lub z cukrem resztkowym.

Wina białe

Wygląd – barwa słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, win są klarowne lub możliwy jest osad w butelce

Aromat – orzeźwiający, świeży, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, agrestu, brzoskwini, grejpfruta.

Smak - orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melonu, agrestu, grejpfruta. Wyczuwalna kwasowość.

Wina różowe

Wygląd – barwa to odcienie różu o mniejszym lub większym nasyceniu, wina są klarowne lub możliwy jest osad w butelce

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

Smak - wina są orzeźwiające, mają smaki dojrzałych owoców: poziomki, maliny, truskawki, wiśni, czerwonej porzeczki. Kwasowość jest wyczuwalna.

Wina czerwone

Wygląd – wina mają kolor czerwony, purpurowy, bordowy, są klarowne lub możliwy jest osad w butelce

Aromat -cechują je aromaty świeżych, dojrzałych owoców takich jak: wiśnie, maliny, jeżyny, poziomki, truskawki, porzeczki, jagody, niekiedy ziołowe i pieprzowe. Możliwe aromaty maślane i śmietankowe.

Smak – wina mają smak świeżych, dojrzałych owoców: malin, wiśni, borówek, jeżyn, czerwonych lub czarnych porzeczek, truskawek, śliwek, lekkie przyprawy korzenne, mogą być także smaki masła i śmietanki.

Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną:

Wina produkowane są z jednej odmiany winogron lub jako kupaże. Wina jednoodmianowe (zwłaszcza Classic) mają cechy typowe dla danej odmiany, przy dłuższym okresie leżakowania na osadzie drożdżowym cechy typowo owocowe są mniej wyczuwalne. Pod względem barwy produkowane są wina białe i różowe.

Podział kategorii win musujących gatunkowych:

Wina podzielono na trzy grupy w zależności od czasu dojrzewania nad osadem

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

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

Styl świeży i rześki, z dominującą owocowością. Nuty zielonego jabłka, cytrusów i delikatnego chleba łączą się z subtelnym, eleganckim musowaniem

Wina białe

Wygląd: klarowne, barwa słomkowa z odcieniami zieleni lub delikatnego złota.

Aromat: cytryna, limonka, jabłko, pigwa, gruszka, winogrona, jasna śliwka, miód, nuty chlebowe i drożdżowe, lekka mineralność.

Smak: świeże i zbalansowane, z nutami dojrzałych owoców (cytryna, jabłko, pigwa, winogrono), delikatnym akcentem tostowym i drożdżowym; musowanie subtelne, finisz czysty.

Wina różowe

Wygląd: klarowne, o różnych odcieniach różu.

Aromat: truskawka, poziomka, malina, porzeczka, nuty chlebowe i mineralne.

Smak: delikatne, świeże, owocowe, z subtelnym chlebowym tłem i lekkim musowaniem w ustach.

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

Styl zrównoważony – między świeżością a dojrzałością. Wina zyskują głębię i kremowość, a owocowość łączy się z nutami brioche, tostów i orzechów. Musowanie jest drobniejsze i bardziej jedwabiste.

Wina białe

Wygląd: klarowne, w odcieniach od słomkowego po złoty.

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

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

Wina różowe

Wygląd: klarowne, w odcieniach różu.

Aromat: truskawka, poziomka, malina, porzeczka, z subtelnymi nutami chlebowymi i mineralnymi.

Smak: delikatne, gładkie, zrównoważone; dominują dojrzałe owoce i lekka tostowość; finisz długi i harmonijny.

RESERVA: *Dojrzewa minimum 36 miesięcy na osadzie.*

Styl najbardziej złożony i wyrafinowany. Wina pełne, kremowe, o długim finiszu. Dominują aromaty pieczonego chleba, migdałów, miodu i suszonych owoców. Tekstura aksamitna, z wyraźną mineralnością i elegancją dojrzewania.

Wina białe

Wygląd: klarowne, barwa od złotej po ciemne złoto, możliwe refleksy pomarańczowe lub bursztynowe.

Aromat: cytryna, jabłko, pigwa, gruszka, suszone owoce (morela, figa, jabłko), miód, orzechy, karmel, brioche, mineralność kredowa.

Smak: pełne i harmonijne, złożone nuty tostowe, orzechowe i miodowe; delikatne musowanie, długi i gładki finisz.

Wina różowe

Wygląd: klarowne, odcienie różu z możliwymi nutami brązowymi.

Aromat: truskawka, wiśnia, porzeczka, chleb, tost, orzechy, karmel.

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

Kategoria - Gazowane wino półmusujące

Produkowane są wina jednoodmianowe, dwuodmianowe oraz kupaże trzech, a nawet czterech odmian. Wina produkowane z jednej odmiany mają cechy typowe dla danej odmiany. Pod względem słodyczy są to wina wytrawne lub z cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości. Wszystkie wina są orzeźwiające, świeże, mają aromaty i smaki dojrzałych owoców oraz smaki mineralne pochodzące z gleby. W ustach wyczuwa się musujący, perlisty charakter dodanego dwutlenku węgla.

Wina białe

Wygląd – barwa słomkowa, słomkowa z odcieniem zielonkawym, delikatnego złota, żółtawa, złota oraz o różnych odcieniach bursztynu

Aromat – orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melonu, agrestu, możliwe kwiaty jaśminu, bez, róża, lychee, miód, przyprawy korzenne.

Smak - orzeźwiający, świeżych, dojrzałych owoców: cytryny, limonki, jabłka, pigwy, gruszki, winogron, moreli, brzoskwini, jasnych śliwek, melonu, agrestu możliwe też smaki: róży, lychee, miodu, przypraw korzennych. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być to kwasowość średnia.

Wina różowe

Wygląd – wina o odcieniach różu, o mniejszym lub większym nasyceniu barwą

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

Smak - wina są w smaku świeże, delikatnie wyczuwalne są owoce: poziomka, malina, truskawka, czerwona porzeczka. Kwasowość jest lekka, niekiedy może być to kwasowość średnia.

Wina czerwone

Wygląd - mają kolor czerwony, purpurowy, bordowy, mogą mieć odcienie granatowe i fioletowe.

Aromat - cechują je aromaty świeżych, dojrzałych owoców takich jak: wiśnie, maliny, jeżyny, poziomki, truskawki, porzeczki, jagody, niekiedy ziołowe i pieprzowe lub korzenne. Możliwe nuty maślane i śmietankowe.

Smak – wina mają smak świeżych, dojrzałych owoców: malin, wiśni, borówek, jeżyn, czerwonych lub czarnych porzeczek, truskawek, śliwek, lekkie przyprawy korzenne, pieprz, papryka. Mogą być także smaki śmietankowe, maślane.

6.2 Analityczne cechy charakterystyczne:

Wino białe i różowe	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna ogólna kwasowość	5 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

Wino czerwone	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna ogólna kwasowość	4 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

Gazowane wino półmusujące	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu	*
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna zawartość cukru (w gramach na litr)	*

Minimalne nadciśnienie (w barach)	*
Maksymalne nadciśnienie (w barach)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

Wino musujące	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu	*
Minimalna ogólna kwasowość	5 g/L
Maksymalna zawartość cukru (w gramach na litr)	*
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Minimalne nadciśnienie (w barach)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	*
Minimalna ogólna kwasowość	5 g/L
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	*
Maksymalna zawartość cukru w gotowym winie (w g na litr)	*
Minimalne nadciśnienie (bary w 20 °C)	*
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	*

*Pozostałe parametry są zgodne z przepisami UE.

7. Praktyki winiarskie:

7.1 Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win:

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

Wino musujące

Otrzymywane jest w drugiej fermentacji alkoholowej wina bazowego (*cuvée*). Może być wytwarzane z bazowych win białych, różowych i czerwonych. Produktowi nadaje się charakter musujący poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce o pojemności maksymalnej 15 l lub w zbiornikach ciśnieniowych. Osad oddzielany jest od produktu w procesie degorżowania, filtrowanie metodą obciągania lub pozostawiany w gotowym produkcie. Proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie, nie może być krótszy niż 3 miesiące.

Gatunkowe wino musujące otrzymywane metodą tradycyjną

Otrzymywane jest w drugiej fermentacji alkoholowej wina bazowego (*cuvée*). Może być wytwarzane z bazowych win białych i różowych. Winogrona są zbierane ręcznie. Produktowi nadaje się charakter musujący wyłącznie poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce o pojemności maksymalnej 15 l. Produkt oddzielany jest od osadu w procesie degorżowania. Wino może być oznaczane metodą produkcji - „poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej” lub „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna” lub „klasyczna metoda tradycyjna”. Proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie określony został odrębnie dla każdej kategorii jakościowej.

Kategorie gatunkowych win musujących otrzymywanych metodą klasyczną:

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

Gazowane wino półmusujące

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

7.2 Maksymalna wydajność z hektara:

wina i gazowane wino półmusujące – maksymalnie 16 ton z hektara

wina musujące i gatunkowe wino musujące – maksymalnie 20 ton z hektara

8. Odmiana lub odmiany winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina:

wino (1) oraz gazowane wino półmusujące (9)

Wina białe są otrzymywane z odmian:

Riesling, Weißer Riesling, Roter Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Solaris, Johanner, Sauvignon Gris, Seyval Blanc, Hibernat, Bianca, La Crescent, Saint Pepin, Muscaris oraz Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Cortis w przypadku win blanc de noir

Wina czerwone i różowe otrzymywane są z odmian:

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

Wino musujące (4) oraz Gatunkowe wina musujące otrzymywane metodą klasyczną (5)
otrzymywane są z odmian:

Weisser Riesling, Roter Riesling, Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Johanner, Souvignier Gries, Seyval Blanc, Solaris, Muscaris, Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Cortis

9. Określenie wyznaczonego obszaru geograficznego:

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

10. Związek z obszarem geograficznym:

10.1 Informacje ogólne

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

W wiekach XVII i XVIII na zboczach Bochothnicy i Parchatki rosły winnice, które potem przestały istnieć. Współcześnie pierwsza winnica powstała w Rzeczycy w roku 2007. W Polsce, po drugiej wojnie światowej, możliwość legalnej produkcji win z winogron z własnej winnicy pojawiła się dopiero w roku 2002, wraz z powstaniem Ustawy winiarskiej.

Cały teren Kazimierz Dolny znajduje się w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz europejskiej sieci obszarów chronionych Natura 2000, co wynika z największego zagęszczenia zalesionych wąwozów w Europie - 11 km/km² powierzchni oraz z przełomu rzeki Wisły z licznymi siedliskami lęgowymi rzadkich ptaków oraz zróżnicowaną szatą roślinną z wieloma chronionymi gatunkami. Na terenie obszaru Kazimierz Dolny znajdują się dwa rezerваты przyrody: Mięćmierz – ochrona rzadkich, chronionych gatunków roślin oraz Krowia Wyspa – będąca ostoją wielu

podlegających ochronie gatunków ptaków. Dawny kamieniołom komorowy w Bochońnicy, jest najważniejszym i największym na Lubelszczyźnie zimowym schronieniem nietoperzy. Dodatkowo wyjątkowe walory przyrody nieożywionej sprawiły, że obszar Kazimierz Dolny jest częścią opracowanego projektu Geoparku, a trzy istotne geomorfologiczne punkty widokowe projektowanego geoparku znajdują się w Kazimierzu Dolnym.

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

10.2 Czynniki geograficzne

Ukształtowanie terenu

Obszar Kazimierz Dolny charakteryzuje się dużą ilością stromych skarp, krawędzi i zalesionych wąwozów. Tak duża liczba wąwozów w Kazimierzu Dolnym wynika z wysokiej pokrywy lessowej na tym terenie. W wyniku działań erozyjnych w miękkich pokładach lessów wytworzyły się wąwozy. Procesy erozyjne mają w wielu wąwozach charakter czynny i przeobrażają krajobraz z roku na rok. Winiarze muszą tak prowadzić uprawy, aby zapobiegać erozji – w winnicach utrzymuje się zielone, zróżnicowane gatunkowo zadarnienie. Zielona okrywa zapobiega erozji i jednocześnie umożliwia rozwój naturalnej mikroflory w glebie, stymulującej naturalną odporność krzewów winorośli, poprawia strukturę gleby oraz dostarcza naturalny azot organiczny, a ponadto chroni glebę przed wysuszeniem. W efekcie rośliny są zdrowe i wytwarzają owoce bogate w związki aromatyczno-smakowe charakterystyczne odmianowo. W celu zapobiegania erozji gleb oraz w związku z licznymi wąwozami powierzchnia jednej parceli uprawy winorośli nie przekracza 3,5 ha.

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

Gleba

Gleba Kazimierza Dolnego to kilku- lub kilkunasto-metrowa warstwa lessów. Cechą lessów jest żyzność gleb, które się rozwijają w ich wierzchnich warstwach, stąd gleby lessowe są korzystne dla upraw rolniczych. Lessy to gleby żyzne, stąd winorośl ma dobre warunki do wzrostu, nie jest konieczne stosowanie sztucznych nawozów. Dobra gleba pozwala także na uzyskanie stosunkowo wysokich zbiorów winogron. Pod warstwą lessu znajdują się warstwy pochodzące z wcześniejszych epok geologicznych.

W zależności od lokalizacji pod warstwą lessową znajdują się margle, iłły i gliny polodowcowe, mułki rzeczne, piaski ze żwirami, wapienie, piaskowce i opoki. Opoki są to skały, w których składzie chemicznym dominują tlenek wapnia i tlenek krzemu. Opoki cechuje duża porowatość i nasiąkliwość. Porowatość opok sprzyja izolacji cieplnej, ze względu na niski współczynnik przewodności cieplnej, co chroni rośliny w okresie chłodu wiosennego i jesienno. Wapń obecny w opokach oraz gleba wapienna w połączeniu z lessami nadają cechy mineralne winom – wyczuwalne są one w smaku i zapachu win białych i różowych oraz w smaku win czerwonych.

Klimat

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

Przedwiośnie w Kazimierzu Dolnym rozpoczyna się o około 3 tygodnie później w stosunku do terenów zachodniej Polski. Okres wegetacyjny rozpoczyna się pod koniec marca, a okres intensywnej wegetacji dopiero pod koniec kwietnia lub nawet na początku maja. Dlatego wiosenne przymrozki (w okresie kwietnia i maja) wyrządzają mniej szkód krzewom winorośli, które dopiero wybudzają się z zimowego uśpienia. Rośliny, które nie są uszkodzone przez przymrozki są silne, co wpływa na rozwój zdrowych owoców o właściwych parametrach cukrów i kwasów oraz wysokiej zawartości związków aromatyczno-smakowych typowych dla poszczególnych odmian. Konsekwencją ocieplenia klimatu jest wyraźne skrócenie zimy, która później się rozpoczyna i wcześniej kończy. Zimy są także mniej mroźne. W Kazimierzu Dolnym brak jest mrozów w granicach -25°C. Sporadycznie pojawiały się w ostatnich 10 latach mrozy punktowe w zakresie od -20°C do -15°C. Bark silnych mrozów i opisane wcześniej warunki temperaturowe pozwalają na uprawę odmian z gatunku *Vitis vinifera*: Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir i Zweigelt.

10.3 Czynniki ludzkie w powiązaniu z czynnikami geograficznymi

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

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

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

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

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

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

Poszczególne parcele są nie większe niż 3,5 ha, co sprzyja zachowaniu bioróżnorodności środowiska. W sąsiedztwie winnic są zalesione wąwozy, łąki lub pola uprawne. Winnice to przedsiębiorstwa rodzinne, małe.

11. Dalsze obowiązujące wymogi:

11.2 Szczegółowe wymogi dotyczące znakowania:

Winnice położone w częściach administracyjnych miasta Kazimierz Dolny: Jeziorszczyzna, Kwaskowa Góra, Wylągi, Doły – Wylągi, Góry, Mięćmierz i Okale oraz wioski wchodzące w skład obszaru objętego nazwą Kazimierz Dolny: Bochothnica,

Cholewianka, Dąbrówka, Parchatka, Rzeczyca, Rzeczyca-Kolonia, Skowieszynek, Wierzchoniów, Witoszyn, Zbędowice, Kolonia-Zbędowice mogą podawać dodatkowo, poza nazwą Kazimierz Dolny, nazwę lokalizacji parceli w wymienionych powyżej lokalizacjach lub nazwa winnicy będzie nazwą wsi.

11.3 Wymogi dodatkowe:

12. Kontrole:

12.1 Właściwe organy lub jednostki certyfikujące odpowiedzialne za kontrole:

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

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

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

[Proszę wstawić proste odesłanie, a nie hipertączę]



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 3 grudnia 2025 r.

Poz. 67

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 2 grudnia 2025 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „Kazimierz Dolny” jako chroniona nazwa pochodzenia

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 18 listopada 2025 r. wpłynął, złożony przez Konsorcjum Winiarze Kazimierscy z siedzibą w Wylągach, wniosek o rejestrację nazwy „Kazimierz Dolny” jako chroniona nazwa pochodzenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Krajewski*