



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 2 stycznia 2026 r.

Poz. 2

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 2 stycznia 2026 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „Libiąż” 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 23 grudnia 2025 r. wpłynął, złożony przez konsorcjum producentów win z Libiąża z siedzibą w Libiążu, wniosek o rejestrację nazwy „Libiąż” jako chroniona nazwa pochodzenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Krajewski*

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹ WINA

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

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych

I. Dane wnioskodawcy²

1. Nazwa wnioskodawcy:

Konsorcjum producentów win z Libiąża

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Ul. Pilotów 19, 32-590 Libiąż

3. Grupa:

Konsorcjum producentów win z Libiąża.

Wnioskodawcą jest konsorcjum zrzeszające podmioty produkujące wino na terenie gminy Libiąż, powiat chrzanowski, województwo małopolskie:

- Ewa Kurdziel
- Winnica Libiąż Sp. z o.o.

Są to obecnie jedyni producenci wina działający na obszarze wnioskowanej nazwy pochodzenia „Libiąż”.

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa producentów. Zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143 grupa producentów składająca wniosek to zrzeszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające producentów tego samego produktu, którego nazwa jest przedmiotem wniosku o rejestrację. Pojedynczego producenta można uznać za grupę producentów składającą wniosek, jeżeli wykazano, że spełnione są wszystkie warunki określone w art. 9 ust. 3 rozporządzenia 2024/1143.

Dane do kontaktu należy przekazać, razem z wnioskiem, na osobnej kartce.
Informacje te służyć będą do kontaktów roboczych i nie będą publikowane na stronie internetowej MRiRW.

Dane do kontaktu:

Telefon: +48 604 930 973

E-mail: biuro@winnicalibiaz.pl

II. Specyfikacja

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

1. Nazwa:

Libiąż

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

- 1) nazwa pochodzenia
- 2) oznaczenie geograficzne

X

3. Opis:

Kategoria produktu: 1 – Wino

- Wino białe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

Barwa: słomkowożółta do intensywnie żółtej.

Aromat: aromaty żółtych owoców (jabłko, brzoskwinia, cytrusy) i białych kwiatów.

Smak: świeży, intensywnie owocowy, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino białe z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej” lub „dojrzewało w beczce akacjowej”

Barwa: żółta do pomarańczowej.

Aromat: owoce tropikalne, kwiaty, przyprawy korzenne, z wyczuwalną nutą drewna.

Smak: dojrzałe żółte owoce (gruszka, żółty melon), białe kwiaty z delikatnym akcentem dębu lub akacji.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 6 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino różowe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

Barwa: bladoróżowa do koralowej.

Aromat: świeży, z nutą czerwonych owoców (czereśnia, malina, truskawka) i delikatnym akcentem ziołowym.

Smak: świeży, z dominującą nutą czerwonych owoców, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino czerwone wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

Barwa: ciemnoczerwona z dopuszczalnym refleksem fioletowym.

Aromat: aromat dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, śliwka, czarna porzeczka) z nutą korzenną.

Smak: nuty dojrzałych ciemnych owoców z akcentem korzennym i delikatnymi garbnikami, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino czerwone z oznaczeniem „dojrzało w beczce dębowej”

Barwa: ciemnoczerwona.

Aromat: intensywny, z nutą dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, jeżyna, czarna porzeczka) oraz akcentami przypraw korzennych i tytoniu.

Smak: pełny, z dominacją dojrzałych ciemnych owoców oraz harmonijną strukturą garbników.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego 6 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 3 – Wino likierowe

- Wino likierowe białe

Barwa: od intensywnie żółtej do bursztynowej.

Aromat: intensywny, z nutą żółtych owoców (brzoskwinia, owoce tropikalne) oraz korzennym akcentem.

Smak: pełny, owocowy, z wyraźną słodyczą oraz zrównoważoną kwasowością.

Minimalna zawartość cukru resztkowego 35 gramów na litr.

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu 18% obj.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino likierowe czerwone

Barwa: ciemnoczerwona.

Aromat: intensywne nuty dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka, jeżyna) z akcentem przypraw korzennych.

Smak: pełny smak dojrzałych ciemnych owoców z wyraźną słodyczą oraz zrównoważoną kwasowością.

Minimalna zawartość cukru resztkowego 35 gramów na litr.

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu 18% obj.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 5 – Gatunkowe wino musujące

- Gatunkowe wino musujące białe

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od bladoróżowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców .

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców (czereśnia, czerwona porzeczka).

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące czerwone

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: pełny, odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 32 gramy na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące białe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (cytrusy, zielone jabłko, gruszka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od bladoróżowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (czerwona porzeczka, czereśnia).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące czerwone z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: pełny, odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 32 gramy na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące białe z oznaczeniem „crémant”

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe z oznaczeniem „crémant”

Pienistość: łagodna pienistość oraz długo utrzymujące się musowanie.

Barwa: od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (czereśnia, czerwona porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 8 – Wino półmusujące

- Wino półmusujące białe

Pienistość: łagodna pienistość i wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Barwa: od blad żółtej do intensywnie żółtej.

Aromat: delikatny, świeży z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino półmusujące różowe

Pienistość: łagodna pienistość i wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Barwa: od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z nutą czerwonych owoców (czerwona porzeczka, truskawka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	

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

- Wino półmusujące czerwone

Pienistość: łagodna pienistość i wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: pełny, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 9 – Gazowane wino półmusujące

- Gazowane wino półmusujące białe

Pienistość: wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

Barwa: od bladożółtej do intensywnie żółtej.

Aromat: delikatny, świeży z akcentem żółtych owoców (jabłko, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gazowane wino półmusujące różowe

Pienistość: wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

Barwa: od blad różowej do koralowej.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (truskawka, czerwona porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gazowane wino półmusujące czerwone

Pienistość: wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

Barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: pełny, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 16 – Wino z przejrzanych winogron

- Wino z przejrzanych winogron białe

Barwa: intensywnie żółta do pomarańczowej.

Aromat: intensywnie owocowy, z nutą dojrzałych żółtych owoców (brzoskwinia, gruszka, owoce tropikalne) i miodu.

Smak: pełny, owocowy z wyczuwalną słodyczą i harmonijną kwasowością.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino z przejrzystych winogron czerwone

Barwa: intensywnie czerwona.

Aromat: intensywnie owocowy, z nutą dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka, jeżyna) i przypraw korzennych.

Smak: pełny, owocowy z wyczuwalną słodyczą, łagodną kwasowością i ułożonymi garbnikami.

Wymienione niżej cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Szczególne praktyki enologiczne:

4.1. Praktyki związane z uprawą winorośli:

4.1.1. Wymogi dotyczące lokalizacji winnic:

Specyficzny charakter oraz jakość, z którymi kojarzone są wina pochodzące z Libiąża, wiążą się nierozdzielnie z wyjątkowymi warunkami dojrzewania winogron występującymi na obszarze naturalnego mikroregionu Pagórów Libiąskich (patrz pkt 8.1. oraz załącznik na końcu niniejszej specyfikacji). Dlatego winogrona do produkcji

win z nazwą pochodzenia „Libiąż” mogą pochodzić wyłącznie z upraw winorośli zlokalizowanych na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich, które mieszczą się w obrębie następujących granic:

Granica północna:

- od wylotu ul. Słonecznej do ul. Wolności w Libiążu ok. 720 metrów na wschód wzdłuż ul. Słonecznej, do przecięcia z poziomą 280 m n.p.m.;
- dalej biegnie wzdłuż poziomu 280 m n.p.m. najpierw odchylając się na północny wschód od ul. Słonecznej, a następnie skręca łukiem na południowy wschód dochodząc do ul. Piaskowej u wylotu ul. Żniwnej;
- dalej na południe ok. 310 m wzdłuż ul. Piaskowej, a następnie wzdłuż ul. M. Konopnickiej do wylotu ul. J. Tuwima;
- następnie na wschód wzdłuż ul. J. Tuwima do ul. Armii Krajowej;
- dalej na północny wschód wzdłuż ul. Armii Krajowej do wylotu ul. Wspólnej;
- następnie na południe wzdłuż ul. Wspólnej do ul. Oświęcimskiej (droga wojewódzka nr 933);
- dalej na wschód wzdłuż ul. Oświęcimskiej do Ronda Uśmiechu;
- następnie na południe ok. 520 m wzdłuż ul. 1 Maja do końca tej ulicy (przejazd kolejowy i rondo);
- stąd na północny wschód wzdłuż ul. Jaworowej, do wylotu ul. Myśliwskiej;
- dalej odchyła się na południowy wschód od ul. Jaworowej, wzdłuż poziomu 280 m n.p.m., dochodząc do zachodniego krańca ul. Dalekiej w Żarkach (przysiółek Zagórcze Małe);
- następnie na wschód wzdłuż ul. Dalekiej dochodzi do ul. Astronautów.

Granica wschodnia:

- wzdłuż ul. Astronautów, od wylotu ul. Dalekiej, do ul. T. Kościuszki (droga wojewódzka nr 780) w Żarkach.

Granica południowa:

- wzdłuż drogi wojewódzkiej nr 780 (która biegnie jako ul. T. Kościuszki na terenie Żarek, a następnie jako ul. Krakowska na terenie Libiąża), na odcinku od wylotu ul. Astronautów w Żarkach do wylotu ul. Wolności w Libiążu.

Granica zachodnia:

- wzdłuż ul. Wolności, od ul. Krakowskiej (droga wojewódzka nr 780) do wylotu ul. Słonecznej w Libiążu.

4.1.2. Inne wymagania dotyczące uprawy winorośli:

W owocujących winnicach, z których zbiera się winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” niedozwolone jest:

- stosowanie herbicydów,
- utrzymywanie międzyrzędzi w ugorze mechanicznym przez ciągły okres dłuższy niż 3 miesiące.

4.2. Praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina:

4.2.1. Ogólne wymogi dotyczące produkcji wina:

Cały proces produkcji, leżakowania oraz butelkowania wina może się odbywać wyłącznie na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia „Libiąż”, o którym mowa pkt 5.

Wykorzystanie kawałków drewna dębowego jest dozwolone wyłącznie w przypadku następujących kategorii produktów:

- wino białe, różowe i czerwone, które nie posiada żadnych oznaczeń odnoszących się do metod produkcji,

Słodzenie jest dopuszczalne wyłącznie dla następujących kategorii win:

- wino białe, różowe i czerwone, które nie posiada żadnych oznaczeń odnoszących się do metod produkcji,
- wino likierowe białe i czerwone,
- gazowane wino półmusujące białe, różowe i czerwone.

4.2.2. Szczegółowe wymagania dotyczące poszczególnych kategorii win:

Kategoria 1 – wino białe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie:

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino białe z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej” lub „dojrzewało w beczce akacjowej”

- okres dojrzewania w beczce dębowej lub akacjowej nie krótszy niż 3 miesiące.

Kategoria 1 – Wino różowe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino czerwone wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino czerwone z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej”

- okres dojrzewania w beczce dębowej nie krótszy niż 12 miesięcy.

Kategoria 3 – wino likierowe białe

- okres dojrzewania w beczkach lub innych zbiornikach nie krótszy niż 24 miesiące.

Kategoria 3 – wino likierowe czerwone

- okres dojrzewania w beczkach lub innych zbiornikach drewnianych nie krótszy niż 36 miesięcy.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe, różowe lub czerwone

- łączny czas fermentacji w wyniku której wino uzyskało wymagane ciśnienie dwutlenku węgla a następnie leżakowania wina nad osadem nie może być krótszy, niż 15 miesięcy dla win fermentowanych w butelce oraz 9 miesięcy dla win fermentowanych w zbiorniku ciśnieniowym.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe, różowe lub czerwone z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

- łączny czas wtórnej fermentacji a następnie leżakowania wina nad osadem w butelce nie krótszy niż 18 miesięcy.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe lub różowe z oznaczeniem „crémant”

- wyłącznie ręczny zbiór winogron,
- łączny czas wtórnej fermentacji a następnie leżakowania wina nad osadem nie krótszy niż 24 miesiące.

Kategoria 8 – wino półmusujące białe, różowe lub czerwone

- łączny czas fermentacji w wyniku której wino uzyskało wymagane ciśnienie dwutlenku węgla a następnie leżakowania wina nad osadem nie może być krótszy, niż 6 miesięcy dla win fermentowanych w butelce oraz 3 miesiące dla win fermentowanych w zbiorniku ciśnieniowym.

Kategoria 9 – gazowane wino półmusujące białe, różowe i czerwone

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 16 – wino z przejrzystych winogron białe i czerwone

- brak szczególnych wymagań.

5. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Libiąż” pokrywa się z obszarem w granicach administracyjnych gminy Libiąż, powiat chrzanowski, województwo małopolskie.

5.1. Odniesienie do mniejszych obszarów:

Obok nazwy pochodzenia „Libiąż” na etykiecie dopuszcza się odniesienie do następujących mniejszych obszarów:

- „Mały Libiąż”, jeśli całość winogron użytych do produkcji wina pochodzi z części obszaru upraw winorośli opisanego w pkt 4.1.1. znajdującej się na terenie miasta Libiąż, w granicach obrębu ewidencyjnego Libiąż Mały;
- „Żarki”, jeśli całość winogron użytych do produkcji wina pochodzi z części obszaru upraw winorośli opisanego w pkt 4.1.1. znajdującej się w granicach sołectwa Żarki.

Wysokość liter użytych do zapisu na etykiecie wymienionych wyżej nazw mniejszych obszarów nie może być większa, niż 75% wysokości liter których użyto do zapisu nazwy pochodzenia „Libiąż”.

6. Maksymalna wydajność z hektara:

- 12 000 kg winogron z hektara w przypadku następujących kategorii produktów: gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące;
- 10 000 kg winogron z hektara w przypadku pozostałych kategorii produktów.

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

Odmiany o jasnej skórce (B):

Auxerrois, Blütenmuskateller, Chardonnay, Chasselas Doré (syn. Chasselas, Chrupka Żłota), Donauriesling, Donauveltliner, Hibernal, Johanniter, Jutrzienka, Muscaris, Muscat Ottonel (syn. Muscat), Muskat Odeski, Pinot Blanc, Riesling, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvitage, Savagnin Blanc (syn. Traminer Biały), Seyval Blanc, Solaris, Sylvaner.

Odmiany o różowej skórce (Rs):

Chasselas Rouge (syn. Chasselas, Chrupka Różowa), Cserszegi Fűszeres, Gewürztraminer, Roter Riesling, Pinot Gris, Savagnin Rouge (syn. Traminer Czerwony, Traminer), Siegerrebe, Souvignier Gris.

Odmiany o ciemnej skórce (N):

Blafränkisch (syn. Lemberger, Frankovka, Modry Franek), Cabaret Noir, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay, Gamaret, Meunier, Monarch, Neronet, Pinot Noir, Pinot Noir Précoce, Pinotin, Poulsard, Regent, Rondo, Rubinet, Saint Laurent (syn. Wawrzyniec), Tauberschwarz (syn. Karmazyn), Trousseau (syn. Bastardo), Zweigelt (syn. Zweigeltrebe, Rotburger)

8. Związek z obszarem geograficznym:

8.1. Czynniki naturalne

- Położenie geograficzne i makroklimat

Libiąż jest położony na granicy wyżyn zachodniej Małopolski sąsiadujących od strony północnej (tam gdzie Wyżyna Śląska styka się z Wyżyną Krakowsko-Częstochowską),

a doliną górnej Wisły od południa. Wspomniane wyżyny wznoszą się miejscami na wysokość ponad 400 m n.p.m. i osłaniają ten teren przed chłodnymi wiatrami północno-wschodnimi. Dolina Wisły na tym odcinku obniża się do poziomu około 220–230 m n.p.m. i przechodzi w rozległą Kotlinę Oświęcimską. Od tej strony teren jest otwarty na ciepłe podmuchy z południowego zachodu wiejące od Bramy Morawskiej. Istniejące obecnie na obszarze gminy Libiąż uprawy winnic są położone na wysokości około 300–315 m n.p.m.

Obszar ten charakteryzuje się umiarkowanie ciepłym i łagodnym klimatem o cechach przejściowych między klimatem kontynentalnym i morskim. Przekłada się to między innymi na relatywnie wysokie wartości średnich temperatur powietrza oraz długi sezon wegetacyjny. Są to warunki klimatyczne generalnie sprzyjające uprawie winorośli, o czym świadczą między innymi liczne lokalizacje historycznych i współczesnych winnic znajdujące się w niedalekiej okolicy.

Istotne dla uprawy winorośli wskaźniki makroklimatyczne dla tego obszaru kształtują się następująco (uśrednione wartości z lat 1991–2020):

– średnia roczna temperatura powietrza:	9,2°C
– średnie roczne usłonecznienie:	1750 godz.
– długość sezonu wegetacyjnego dla winorośli:	172 dni
– średnia temperatura sezonu wegetacyjnego:	16,4°C
– średnia roczna suma aktywnych temperatur:	2882°C
– indeks Huglina:	1736
– średnia temperatura lipca:	19,1°C
– średnia temperatura stycznia:	–0,8°C
– średni czas trwania termicznego lata:	102 dni
– średnia temperatura lata:	18,6°C
– średnia roczna liczba dni gorących i upalnych:	43 dni
– średnia roczna liczba dni mroźnych:	27 dni
– średnia roczna liczba dni bardzo mroźnych:	0,9 dnia
– średnia roczna suma opadów:	740 mm

wg Tomczyk A.M. (red.), Bednorz E. (red.), *Atlas klimatu Polski (1991–2020)*, Poznań 2022.

- Topografia i mezoklimat

Znaczną większość obszaru gminy Libiąż stanowią tereny stosunkowo płaskie z napływowymi glebami piaszczystymi posiadające niewielką przydatność pod uprawę winnic. Wyjątek stanowią wzniesienia tak zwanych Pagórów Libiąskich, niewysokich zrębowych wzgórz rozrzuconych wyspowo na terenie środkowej i północnej części

gminy. Tworzą one luźne pasmo ciągnące się z północnego zachodu na południowy wschód przez środkową część miasta Libiąża oraz północną część sołectwa Żarki.

Kilkunastoletnie doświadczenia związane z uprawą winorośli i produkcją wina na tym obszarze pokazują, że typowe cechy organoleptyczne tutejszych win, które są oczekiwane przez konsumentów i kojarzone z Libiążem mają ścisły związek z lokalizacją winnic na terenie wspomnianych wzniesień. Stąd w niniejszej specyfikacji znalazł się wymóg, aby winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” pochodziły wyłącznie z upraw winorośli zlokalizowanych na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich (patrz pkt 4.1.1. oraz załącznik na końcu niniejszej specyfikacji).

Pod względem geomorfologicznym Pagóry Libiąskie stanowią odrębny naturalny mikroregion geograficzny, w dużym stopniu jednorodny oraz wyraźnie odróżniający się od bezpośrednio sąsiadujących terenów. Mają one charakter izolowanych wzniesień o niezbyt stromych zboczach oraz wypłaszczonych, często rozległych wierzchołkach i są zbudowane z dolomitów oraz wapieni muszlowych z okresu triasu. Mikroregion ten mieści się w całości w granicach gminy Libiąż.

Całe pasmo Pagórów Libiąskich jest wypiętrzone kilkadziesiąt metrów ponad okoliczny teren, a kulminacje poszczególnych wzniesień sięgają od 292 do 337 m n.p.m. Od północy wzgórze to graniczą ze znacznie niżej położonym Rowem Chrzanowskim (ok. 250–260 m n.p.m.), od wschodu otacza je dolina rzeki Chechło (ok. 240–250 m n.p.m.), od południa opadają długim zboczem w kierunku doliny Wisły (ok. 220–230 m n.p.m.), a od zachodu przylegają do nich podmokłe lasy w dorzeczu dolnej Przemszy (ok. 240–260 m n.p.m.)

Takie wypiętrzenie oraz wyspowy charakter poszczególnych pagórów sprawia, że występuje tam silnie zjawisko inwersji termicznej. W okresach spadku temperatur ciężkie masy chłodnego powietrza spływają w dół ze wzniesień i wyższych partii zboczy, wypychając do góry masy lżejszego, ciepłego powietrza. Inwersja powoduje, że usytuowane na odpowiedniej wysokości uprawy winorośli są w naturalny sposób chronione przed przymrozkami i silnymi mrozami. Granica warstw inwersyjnych, powyżej której znajduje się strefa zalegania ciepłego powietrza na większości obszaru Pagórów Libiąskich przebiega na wysokości około 280–290 m n.p.m. Wyjątkiem są południowe zbocza opadające bezpośrednio do doliny Wisły, gdzie owa granica znajduje się na poziomie około 250–260 m n.p.m.

W takich lokalizacjach okres bez przymrozków może być nawet o parę tygodni dłuższy w stosunku do niżej położonych terenów. Są to obecnie jedne z najrzadziej nawiedzanych przez przymrozki i silne mrozy winnic w Polsce. W ciągu kilkunastoletniej historii upraw winorośli na tych terenach praktycznie nie odnotowano istotnych strat w uprawach winorośli wywołanych niskimi temperaturami.

Winorośl uprawiana w opisanej wyżej „ciepłej strefie” na zboczach i wzniesieniach może także korzystać z dłuższego sezonu wegetacyjnego w stosunku do niżej położonych terenów, co przekłada się na lepszą dojrzałość winogron, a w konsekwencji na jakość i charakter wina. Efekt inwersji termicznej jest szczególnie silnie odczuwalny pod koniec lata (po połowie sierpnia) oraz jesienią, w sezonie

dojrzewania winogron. Temperatury notowane w tym okresie na wzniesieniach Pagórów Libiąskich są często o kilka stopni wyższe w stosunku do niżej położonych terenów w bezpośrednim sąsiedztwie.

Zjawisko to niweluje także różnice temperatur między dniem a nocą, co w stosunkowo chłodnym polskim klimacie (europejska strefa A uprawy winorośli) wpływa generalnie korzystnie na dojrzewanie winogron i jakość wina. Dotyczy to szczególnie dojrzałości aromatycznej winogron, istotnej szczególnie dla jakości win białych, a także dojrzałości fenolicznej która ma kluczowe znaczenie dla jakości win czerwonych.

- Gleba i podłoże geologiczne

Kolejnym obok ukształtowania terenu czynnikiem naturalnym wyróżniającym rejon Pagórów Libiąskich są ubogie kamieniste gleby w typie rędzin wytworzone na podłożu lokalnych skał dolomitowych i wapiennych. Gleby te co najmniej na równi z mezoklimatem przyczyniają się do uzyskania typowych cech organoleptycznych oraz wysokiej jakości win z Libiąża.

Pagóry Libiąskie są zbudowane ze skał osadowych okresu dolnego triasu, sprzed około 150 milionów lat. Są to przede wszystkim skały dolomitowe z domieszką wapieni muszlowych oraz innych utworów wapiennych. Wychodnie tych skał o różnym stopniu zerodowania spotyka się na zboczach i wierzchołkach wzniesień.

Rędziny które rozwinęły się na podłożu tego rumoszu skalnego mają charakter lekkich gleb szkieletowych, ze stosunkowo dużym udziałem frakcji kamieni i żwirów oraz niewielką zawartością cząstek spławialnych wynoszącą około 10–15 procent. Głębokość profilu glebowego waha się od niecałych 30 cm na niektórych fragmentach wierzchowin i górnych części zboczy, do około 60 cm w niższych partiach zboczy. Znajdujące się bezpośrednio pod profilem glebowym pokłady rumoszu skalnego mogą być dostępne dla korzeni winorośli jeśli wytworzy się na nich odpowiednia ilość próchnicy, konieczna dla utrzymania niezbędnej wilgotności oraz znielowania wysokiego odczynu pH skały dolomitowej.

Są to gleby o umiarkowanej żyzności i wilgotności, bogate przede wszystkim w substancje mineralne, szczególnie wapń, magnez i przyswajalny dla roślin potas, natomiast stosunkowo ubogie w materię organiczną, która może być wyptukiwana z luźnego kamienistego podłoża. Z tego powodu wymagają one starannej uprawy, najlepiej w systemie ekologicznym lub regeneratywnym, aby utrzymać odpowiedni zasób próchnicy oraz aktywne życie glebowe. Jest to o tyle istotne, że utrata materii organicznej może nie tylko pozbawić winorośl niezbędnych składników odżywczych, ale także doprowadzić do znacznego wzrostu odczynu gleby, nawet powyżej 8 pH, zbyt wysokiego dla większości szczepionych na podkładkach krzewów winorośli.

Rędziny odznaczają się dobrym drenażem wodnym, który zapewnia łatwy odpływ nadmiaru wody oraz szybsze przesychanie powierzchni gruntu po większych opadach. Wpływa to w istotny sposób na ograniczenie presji chorób grzybowych i sprzyja lepszej zdrowotności winogron. Większy udział frakcji szkieletowych gleby (kamieni i drobnego rumoszu skalnego) sprawia, że powierzchnia gruntu szybciej się ogrzewa w

ciągu dnia od promieni słonecznych i dłużej utrzymuje ciepło wieczorem. Zjawisko to przyspiesza w znacznym stopniu dojrzewanie winogron, szczególnie w zakresie dojrzałości aromatycznej i fenolicznej.

Wyjątkowe warunki termiczne występujące na łatwo nagrzewających się kamienistych glebach Pagórów Libiąskich przyczyniają się także do powstawania silnych lokalnych prądów wznoszących powietrza, dzięki którym lokalizacje te zazwyczaj omijają gwałtowne burze, ulewne deszcze oraz opady gradu.

8.2. Czynniki ludzkie

Początki uprawy winorośli na obszarze wnioskowanej nazwy pochodzenia „Libiąż” sięgają roku 2011, gdy na jednym ze wzniesień pasma Pagórów Libiąskich posadzona została niewielka przydomowa winnica. Winnica ta była później stopniowo powiększana i w roku 2016 rozpoczęła komercyjną produkcję wina. Obecnie komercyjną działalność na tym obszarze prowadzą dwie winnice o łącznej powierzchni 4 ha.

Pomimo krótkiej historii i niewielkiej skali produkcji wina z Libiąża zdobyły już sobie pewną renomę wśród profesjonalistów z branży winiarskiej, co potwierdzają medale z międzynarodowych konkursów winiarskich, a także zaproszenia na prestiżowe prezentacje win w Polsce i zagranicą. Wina te zyskały sobie także spore grono wiernych konsumentów dla których nazwa „Libiąż” – choć do tej pory nie mogła oficjalnie pojawić się na etykietach – stała się gwarantem indywidualnego stylu i jakości.

Kilkanaście lat dotychczasowych doświadczeń w uprawie winorośli i produkcji wina na tym obszarze pozwoliły wypracować szereg rozwiązań w zakresie prowadzenia winnic oraz praktyk enologicznych które przyczyniły się do utrwalenia tej renomy.

Z uwagi na specyfikę tutejszych gleb narażonych na wypłukiwanie materii organicznej miejscowi producenci prowadzą swoje winnice metodami przyjaznymi dla środowiska, które łączą klasyczną uprawę ekologiczną z elementami tak zwanej uprawy regeneratywnej. Większą część powierzchni tych upraw stanowią certyfikowane uprawy ekologiczne, a pozostałe parcele są na etapie konwersji i certyfikacji.

W praktyce oznacza to między innymi całkowitą rezygnację ze stosowania herbicydów, ograniczenie orki i podorywek na rzecz płytkiego wznoszenia powierzchni gleby, a także utrzymanie przez większą część roku pokrywy roślinnej w międzyrzędziach. Szczególnie dobre efekty przynosi stosowany od kilku lat płodozmian nawozów zielonych i roślin okrywowych odpowiednio modyfikowany do bieżących potrzeb związanych z nawożeniem i wegetacją krzewów. Działania te przyczyniły się do znacznego wzrostu zawartości materii organicznej w ubogiej kamienistej glebie, a także wyraźnej poprawy kondycji zdrowotnej krzewów winorośli.

Wypracowane zostały także praktyki enologiczne pozwalające na uzyskanie wysokiej jakości wina. Proces fermentacji standardowo odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w stosunkowo niskiej temperaturze, aby zachować maksimum owocowej

świeżości. Dalsze etapy produkcji są jednak bardziej zróżnicowane i w przypadku niektórych kategorii win wymagają specjalnych zabiegów. Praktyki te opierają się w dużej mierze na tradycyjnych i nisko interwencyjnych technikach produkcji, w których mieści się między innymi długi okres leżakowania wina w celu jego naturalnej stabilizacji, często z wykorzystaniem nowych i używanych drewnianych beczek, a także leżakowania nad osadem drożdżowym.

8.3. Cechy organoleptyczne win które można powiązać z obszarem geograficznym

- Kategoria 1: Wina białe

Białe wina wytrawne odznaczają się świeżą kwasowością oraz intensywnymi odmianowymi aromatami z dominującymi akcentami dojrzałych owoców, kwiatów i ziół, co ma związek ze stosunkowo wysoką zawartością związków aromatycznych z grup terpenów, norisoprenoidów i tioli. Szczególnie dobrze udają się tu wina z aromatycznych odmian winogron, jak Jutrzenka i odmiany muszkatoowe, które stały się już znane jako jedna ze specjalności Libiąża. W smaku tych win zazwyczaj wyczuwalne są też lekko słonawe nuty „mineralne”, które przebijają się nawet w przypadku win uzyskanych z odmian o wyjątkowo intensywnych aromatach owocowych, jak Solaris, czy odmiany muszkatoowe. Wina te potrafią dojrzewać kilka lat w butelce zyskując na jakości.

- Kategoria 1: Wina różowe

Wina różowe, podobnie jak wina białe, charakteryzują się świeżą kwasowością, a także wyraźnym owocowym charakterem, tym razem z nutami czerwonych owoców (maliny, truskawki, czereśnie, żurawina) oraz czerwonych kwiatów. Związki odpowiedzialne za te aromaty w mniejszym stopniu pochodzą bezpośrednio z winogron (np. niektóre terpeny), a w większości są to aromaty wtórne wytwarzane podczas winifikacji (estry, aldehydy).

- Kategoria 1: Wina czerwone

Wina czerwone z Libiąża zdobyły już sobie pewną renomę wśród specjalistów i konsumentów i są uważane obecnie za jedno z najlepszych win czerwonych w Polsce. Wina te odznaczają się pełnym, dojrzałym owocowym smakiem, dobrze zintegrowanymi, dojrzałymi garbnikami oraz złożonymi aromatami, często z nutą ziołową i kwiatową, zachowując przy tym żywą kwasowość. Ceni się je także za powtarzalność, gdyż w kolejnych rocznikach zachowują podobne cechy organoleptyczne. Wina te dobrze komponują się z dębową beczką i potrafią leżakować kilka lat zyskując na jakości.

Przykładem oddziaływania unikalnego siedliska (*terroir*) Pagórów Libiąskich mogą być najbardziej znane z tutejszych win czerwonych produkowane na bazie popularnych w południowej Polsce odmian Regent i Rondo. Jeśli je porównamy z innymi winami produkowanymi z tych samych odmian winogron, nawet pochodzącymi z niedaleko położonych winnic, wina z Libiąża zazwyczaj wyróżniają się dojrzałym „południowym” charakterem owocowych aromatów i garbników, a także brakiem „zielonych”

trawiastych posmaków związanych z obecnością metoksypirazyn, jakie stosunkowo często się spotka w innych polskich winach czerwonych.

- Kategoria 3: Wina likierowe

Wina likierowe (wzmacniane) wyrabia się z winogron w pełni dojrzałych i wzmacnia dodatkiem destylatu gronowego do uzyskania co najmniej 15% obj. rzeczywistego alkoholu. Libiąż jest jednym z nielicznych miejsc w Polsce, gdzie od kilku lat produkuje się takie wina na komercyjną skalę. Wina likierowe z Libiąża, zarówno białe jak i czerwone odznaczają się intensywnym smakiem dojrzałych owoców oraz harmonijną kwasowością, co zawdzięczają ciepłym siedliskom (*terroir*) tamtejszych winnic.

- Kategoria 5: Gatunkowe wina musujące

Wina musujące są kolejną kategorią win z Libiąża, które zdobyły sobie szerszą renomę i wiele przychylnych opinii specjalistów w Polsce i zagranicą. Niedawno wina te zostały zaprezentowane na specjalnej degustacji podczas największych we Francji targów winiarskich Wine Paris 2024, zdobywając bardzo pochlebne opinie publiczności, a także licznie obecnych na tej imprezie francuskich winiarzy.

Wina takie zwykle produkuje się z wcześniej zbieranych winogron, przy koncentracji cukrów 9,5–11% obj. potencjalnego alkoholu (ok. 17,7–20,0°Brix) aby zachować odpowiednią kwasowość oraz niższe stężenie alkoholu w winie bazowym, jednak w przypadku win z Libiąża nie wiąże się to z obecnością niedojrzałych, „zielonych” aromatów. Charakterystyczną cechą tych win jest długo utrzymujący się, intensywny aromat świeżych owoców podkreślony kwasowo-mineralnym akcentem, który dominuje nawet po wielu miesiącach dojrzewania nad osadem drożdżowym. Cecha ta dotyczy zarówno win musujących produkowanych metodą tradycyjną (klasyczną), jak i win uzyskanych innymi metodami.

- Kategoria 8: Wina półmusujące

Wina takie są produkowane metodą pierwotnej lub wtórnej fermentacji w butelce, często z pominięciem procesu usuwania osadu. Podobnie jak gatunkowe wina musujące, charakteryzują się one intensywnym aromatem świeżych owoców i brakiem niedojrzałych, „zielonych” akcentów. Wina te mogą dojrzewać parę lat w butelce zyskując na jakości.

- Kategoria 9: Gazowane wina półmusujące

Wina te produkuje się z win bazowych podobnych do tych, jakie służą do wyrobu win musujących i półmusujących. Wina te nasycą się dodanym dwutlenkiem węgla (bez wtórnej fermentacji), co pozwala zachować w większym stopniu charakter wina bazowego, bez wyraźnych akcentów drożdżowych.

- Kategoria 16: Wino z przejrzałych winogron

Wina takie uzyskuje się w niektórych rocznikach z bardzo dojrzałych, późno zbieranych winogron które uzyskały koncentrację cukrów na poziomie co najmniej 15% obj. potencjalnego alkoholu. Ciepłe siedliska winnic na Pagórach Libiąskich sprzyjają uzyskaniu takich dojrzałości winogron, co pozwala na produkcję win naturalnie słodkich, zachowując przy tym harmonijną kwasowość.

8.4. Opis związków przyczynowo-skutkowych między obszarem geograficznym a cechami organoleptycznymi produkowanych win

Najbardziej charakterystyczne cechy organoleptyczne wyróżniające wina z obszaru geograficznego wnioskowanej nazwy pochodzenia „Libiąż” wynikają przede wszystkim z naturalnych warunków siedliskowych (*terroir*) lokalizacji na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich gdzie uprawiane są winnice.

Wspólną cechą która wyróżnia zdecydowaną większość tych win jest dojrzały charakter owocowych aromatów, wynikający z wysokiej koncentracji związków z grupy monoterpenu, norisoprenoidów oraz odmianowych tioli aromatycznych. W przypadku win czerwonych wrażenie dojrzałości podkreślają dodatkowo łagodne w smaku dojrzałe garbniki oraz brak niedojrzałych, „zielonych” nut związanych z obecnością metoksypirazyn. W większości win wyczuwalne są także akcenty mineralne oraz orzeźwiająca kwasowość.

Opisane wyżej cechy często spotyka się nawet w winach uzyskanych z winogron które osiągnęły stosunkowo niską akumulację cukrów, na poziomie 9,5–11% obj. potencjalnego alkoholu (ok. 17,7–20,0°Brix), jakie zazwyczaj stanowią bazę dla produkcji win musujących.

Wytlumaczeniem tego fenomenu są zarówno specyficzne warunki makro- i mezoklimatyczne, wynikające z ukształtowania terenu, jak też unikalne warunki glebowe. Dzięki sprzyjającym warunkom termicznym szybciej dochodzi do degradacji metoksypirazyn a także agresywnych w smaku garbników z grupy katechin. Skład chemiczny gleby, w tym rodzaj i zawartość substancji mineralnych, ma natomiast wpływ na rodzaj i koncentrację wspomnianych wyżej związków aromatycznych oraz ich prekursorów w winogronach.

Kolejnym czynnikiem istotnym dla jakości wina jest występująca w tutejszych glebach umiarkowana dostępność składników odżywczych dla winorośli, a także zdarzające się w okresie wegetacyjnym okresowe niedobory wilgoci (tzw. efekt umiarkowanego stresu wodnego). W takich warunkach u winorośli dochodzi do produkcji fitohormonu kwasu abscysynowego (ABA), który powoduje między innymi ograniczenie wzrostu gron, a także wyższą koncentrację cukrów oraz innych substancji gromadzących się w winogronach, jak sole mineralne i związki aromatyczne. W końcowym efekcie przekłada się to na lepszą ekstraktywność oraz bardziej intensywny smak i aromat wina.

Płytki profil glebowy często spotykany na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich który zazwyczaj wiąże się z umiarkowanym niedoborem przyswajalnych związków azotowych powoduje również to, że drożdże podczas fermentacji wytwarzają więcej substancji odpowiedzialnych za „mineralny” charakter wina, takich jak kwas bursztynowy, merkaptan benzylu, czy 4-metylotiobutanol.

Istotne znaczenie dla właściwości organoleptycznych tutejszych win ma również czynnik ludzki. Na dolomitowych wzgórzach rozrzuconych na terenie Libiąża powstają jedne z najbardziej wyrazistych i oryginalnych win produkowanych obecnie w Polsce.

Są to jednak lokalizacje trudne, wymagające bardzo starannej uprawy, najlepiej w reżimie ekologicznym lub regeneratywnym aby uzyskać taki efekt w postaci wina.

Duże znaczenia mają także procesy enologiczne, przy czym cechy organoleptyczne wielu win produkowanych w Libiążu w dużym stopniu zależą od etapu dojrzewania. Niemal wszystkie wina czerwone po fermentacji dojrzewają w nowych lub używanych beczkach dębowych przez okres od kilku miesięcy do 3 lat. Także niektóre wina białe są leżakowane w beczkach dębowych lub akacjowych. Natomiast wina musujące leżakują w butelkach przez okres co najmniej 18 miesięcy, przez co uzyskują lepszą harmonię i elegancję.

Jedną ze specjalności Libiąża, bardzo rzadko spotykaną w innych polskich winnicach, są wzmacniane destylatem gronowym wina likierowe, które zazwyczaj również długo leżakują w beczkach.

9. Szczegółowe wymagania:

Brak.

10. Kontrola:

10.1. Właściwe organy lub jednostki certyfikujące odpowiedzialne za kontrole:

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Krakowie, ul. Ujastek 7, 31-752 Kraków, tel. (12) 448-11-02, e-mail: wi_krakow@ijhars.gov.pl

10.2. Szczegółne zadania właściwych organów lub jednostek certyfikujących odpowiedzialnych za kontrole:

Kontrole w zakresie zgodności produktów i procesu ich produkcji ze specyfikacją.

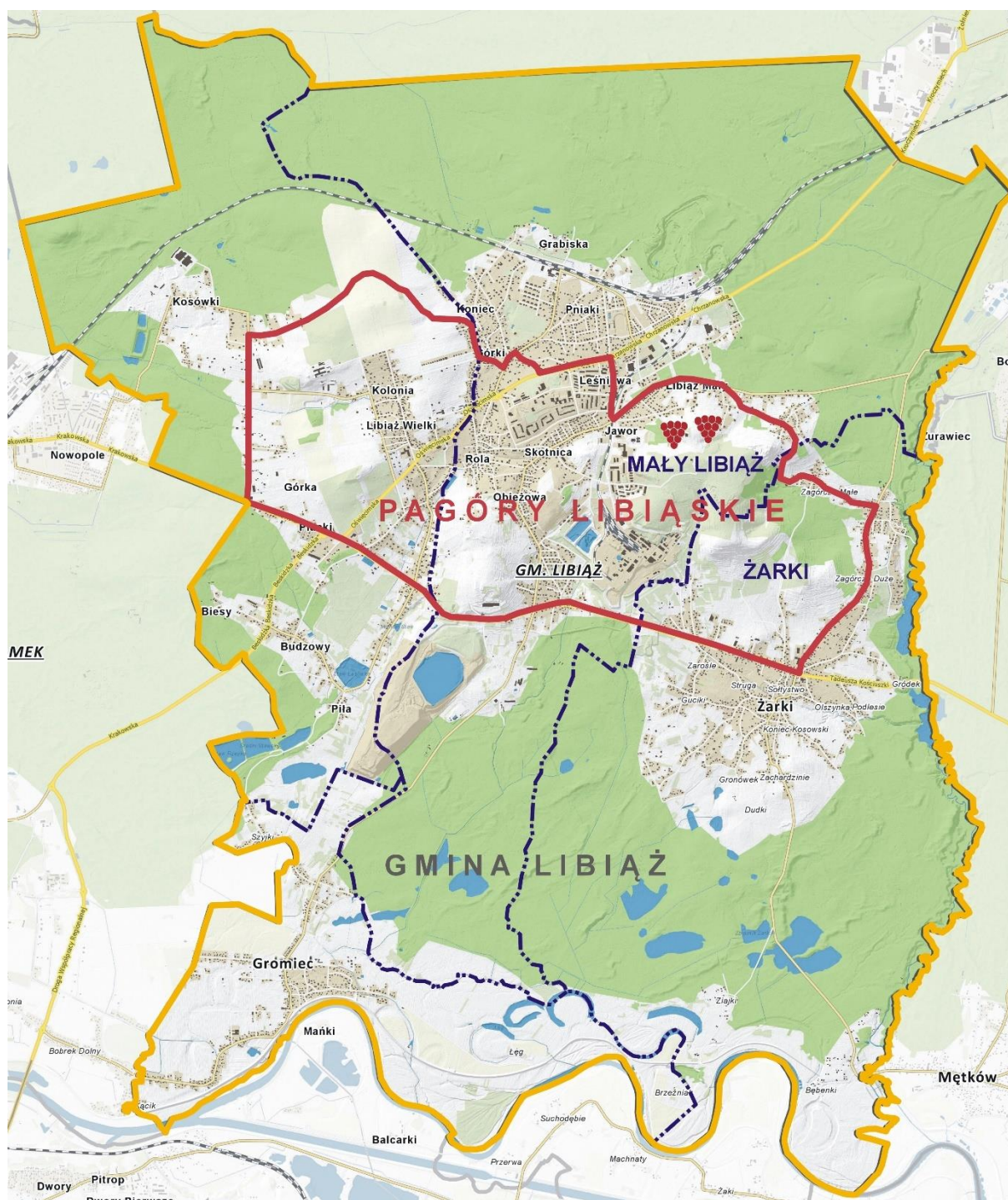
11. Informacje dodatkowe:

Specyfikacja zabrania stosowanie herbicydów, a także utrzymywania międzyrzędzi w ugorze mechanicznym przez ciągły okres dłuższy niż 3 miesiące, co ma za zadanie przeciwdziałanie erozji, a także przeciwdziałanie stratom materii organicznej w glebie.

12. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

1. Dowód wniesienia opłaty.
2. Umowa powołania Konsorcjum producentów win z Libiąża.

Załącznik: Mapa obszaru geograficznego nazwy pochodzenia „Lubiąż”



Granice obszaru geograficznego nazwy pochodzenia „Lubiąż”



Granice strefy lokalizacji winnic w rejonie Pagórów Lubiąskich, o której mowa w pkt 4.1.1.



Lokalizacje istniejących winnic

III. Jednolity dokument

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

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Libiąż

2. Państwo członkowskie:

Polska

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

[Zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

☒ ChNP X	☐ ChOG
--	-------------------------------

4. Kategorie produktów sektora wina

4.1 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

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

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące
16. Wino z przejrzystych winogron

5. Opis wina lub win:

...

5.1 Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Kategoria produktu: 1 – Wino

- Wino białe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

Wygląd: barwa słomkowożółta do intensywnie żółtej.

Aromat: aromaty żółtych owoców (jabłko, brzoskwinia, cytrusy) i białych kwiatów.

Smak: świeży, intensywnie owocowy, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino białe z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej” lub „dojrzewało w beczce akacyjowej”

Wygląd: barwa żółta do pomarańczowej.

Aromat: owoce tropikalne, kwiaty, przyprawy korzenne, z wyczuwalną nutą drewna.

Smak: dojrzałe żółte owoce (gruszka, żółty melon), białe kwiaty z delikatnym akcentem dębu lub akacji.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 6 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0

Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino różowe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

Wygląd: barwa blad różowa do koralowej.

Aromat: świeży, z nutą czerwonych owoców (czereśnia, malina, truskawka) i delikatnym akcentem ziołowym.

Smak: świeży, z dominującą nutą czerwonych owoców, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino czerwone wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z dopuszczalnym refleksem fioletowym.

Aromat: aromat dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, śliwka, czarna porzeczka) z nutą korzenną.

Smak: nuty dojrzałych ciemnych owoców z akcentem korzennym i delikatnymi garbnikami, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino czerwone z oznaczeniem „dojrzało w beczce dębowej”

Wygląd: barwa ciemnoczerwona.

Aromat: intensywny, z nutą dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, jeżyna, czarna porzeczka) oraz akcentami przypraw korzennych i tytoniu.

Smak: pełny, z dominacją dojrzałych ciemnych owoców oraz harmonijną strukturą garbników.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego 6 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 3 – Wino likierowe

- Wino likierowe białe

Wygląd: barwa od intensywnie żółtej do bursztynowej.

Aromat: intensywny, z nutą żółtych owoców (brzoskwinia, owoce tropikalne) oraz korzennym akcentem.

Smak: pełny, owocowy, z wyraźną słodyczą oraz zrównoważoną kwasowością.

Minimalna zawartość cukru resztkowego 35 gramów na litr.

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu 18% obj.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino likierowe czerwone

Wygląd: barwa ciemnoczerwona.

Aromat: intensywne nuty dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka, jeżyna) z akcentem przypraw korzennych.

Smak: pełny smak dojrzałych ciemnych owoców z wyraźną słodyczą oraz zrównoważoną kwasowością.

Minimalna zawartość cukru resztkowego 35 gramów na litr.

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu 18% obj.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 5 – Gatunkowe wino musujące

- Gatunkowe wino musujące białe

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka), wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców .

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców (czereśnia, czerwona porzeczka), wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące czerwone

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: pełny, odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 32 gramy na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0

Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące białe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (cytrusy, zielone jabłko, gruszka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (czerwona porzeczka, czereśnia), wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące czerwone z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość,, barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: pełny, odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 32 gramy na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	

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

- Gatunkowe wino musujące białe z oznaczeniem „crémant”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe z oznaczeniem „crémant”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (czereśnia, czerwona porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 8 – Wino półmusujące

- Wino półmusujące białe

Wygląd: łagodna pienistość, barwa od bladożółtej do intensywnie żółtej.

Aromat: delikatny, świeży z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino półmusujące różowe

Wygląd: łagodna pianistość, barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z nutą czerwonych owoców (czerwona porzeczka, truskawka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino półmusujące czerwone

Wygląd: łagodna pianistość, barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: pełny, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0

Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 9 – Gazowane wino półmusujące

- Gazowane wino półmusujące białe

Wygląd: barwa od bladożółtej do intensywnie żółtej.

Aromat: delikatny, świeży z akcentem żółtych owoców (jabłko, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów, wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gazowane wino półmusujące różowe

Wygląd: barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (truskawka, czerwona porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gazowane wino półmusujące czerwone

Wygląd: barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: pełny, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 35 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 16 – Wino z przejrzanych winogron

- Wino z przejrzanych winogron białe

Wygląd: barwa intensywnie żółta do pomarańczowej.

Aromat: intensywnie owocowy, z nutą dojrzałych żółtych owoców (brzoskwinia, gruszka, owoce tropikalne) i miodu.

Smak: pełny, owocowy z wyczuwalną słodyczą i harmonijną kwasowością.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino z przejrzanych winogron czerwone

Wygląd: barwa intensywnie czerwona.

Aromat: intensywnie owocowy, z nutą dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka, jeżyna) i przypraw korzennych.

Smak: pełny, owocowy z wyczuwalną słodyczą, łagodną kwasowością i ułożonymi garbnikami.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Praktyki enologiczne:

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

Kategoria 1 – wino białe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie:

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino białe z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej” lub „dojrzewało w beczce akacjowej”

- okres dojrzewanía w beczce dębowej lub akacjowej nie krótszy niż 3 miesiące.

Kategoria 1 – Wino różowe wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino czerwone wytrawne, półwytrawne i półsłodkie

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino czerwone z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej”

- okres dojrzewanía w beczce dębowej nie krótszy niż 12 miesięcy.

Kategoria 3 – wino likierowe białe

- okres dojrzewanía w beczkach lub innych zbiornikach nie krótszy niż 24 miesiące.

Kategoria 3 – wino likierowe czerwone

- okres dojrzewanía w beczkach lub innych zbiornikach drewnianych nie krótszy niż 36 miesięcy.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe, różowe lub czerwone

- łączny czas fermentacji w wyniku której wino uzyskało wymagane ciśnienie dwutlenku węgla a następnie leżakowania wina nad osadem nie może być krótszy, niż 15 miesięcy dla win fermentowanych w butelce oraz 9 miesięcy dla win fermentowanych w zbiorniku ciśnieniowym.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe, różowe lub czerwone z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

- łączny czas wtórnej fermentacji a następnie leżakowania wina nad osadem w butelce nie krótszy niż 18 miesięcy.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe lub różowe z oznaczeniem „crémant”

- wyłącznie ręczny zbiór winogron,
- łączny czas wtórnej fermentacji a następnie leżakowania wina nad osadem nie krótszy niż 24 miesiące.

Kategoria 8 – wino półmusujące białe, różowe lub czerwone

- łączny czas fermentacji w wyniku której wino uzyskało wymagane ciśnienie dwutlenku węgla a następnie leżakowania wina nad osadem nie może być krótszy, niż 6 miesięcy dla win fermentowanych w butelce oraz 3 miesiące dla win fermentowanych w zbiorniku ciśnieniowym.

Kategoria 9 – gazowane wino półmusujące białe, różowe i czerwone

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 16 – wino z przejrzystych winogron białe i czerwone

- brak szczególnych wymagań.

6.1.1 Ogólne wymogi dotyczące produkcji wina:

Wykorzystanie kawałków drewna dębowego jest dozwolone wyłącznie w przypadku następujących kategorii produktów:

- kategoria 1 – wino białe, różowe i czerwone, które nie posiada żadnego oznaczenia odnoszącego się do metod produkcji,

Słodzenie jest dopuszczalne wyłącznie dla następujących kategorii win:

- kategoria 1 – wino białe, różowe i czerwone, które nie posiada żadnego oznaczenia odnoszącego się do metod produkcji,
- kategoria 3 – wino likierowe białe i czerwone,
- kategoria 9 – gazowane wino półmusujące białe, różowe i czerwone.

6.2 Maksymalna wydajność z hektara:

12 000 kg winogron z hektara w przypadku następujących kategorii win: gatunkowe wino musujące, wino półmusujące oraz gazowane wino półmusujące.

10 000 kg winogron z hektara w przypadku pozostałych kategorii win.

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

Odmiany o jasnej skórce (B):

Auxerrois, Blütenmuskateller, Chardonnay, Chasselas Doré (syn. Chasselas, Chrupka Żłota), Donauriesling, Donauveltliner, Hiberna, Johanniter, Jutrzenka, Muscaris, Muscat Ottonel (syn. Muscat), Muskat Odeski, Pinot Blanc, Riesling, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvitage, Savagnin Blanc (syn. Traminer Biały), Seyval Blanc, Solaris, Sylvaner.

Odmiany o różowej skórce (Rs):

Chasselas Rouge (syn. Chasselas, Chrupka Różowa), Cserszegi Fűszeres, Gewürztraminer, Roter Riesling, Pinot Gris, Savagnin Rouge (syn. Traminer Czerwony, Traminer), Siegerrebe, Sauvignier Gris.

Odmiany o ciemnej skórcie (N):

Blafränkisch (syn. Lemberger, Frankovka, Modry Franek), Cabaret Noir, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay, Gamaret, Meunier, Monarch, Neronet, Pinot Noir, Pinot Noir Précoce, Pinotin, Poulsard, Regent, Rondo, Rubinet, Saint Laurent (syn. Wawrzyniec), Tauberschwarz (syn. Karmazyn), Trousseau (syn. Bastardo), Zweigelt (syn. Zweigeltrebe, Rotburger)

8. Określenie wyznaczonego obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Libiąż” pokrywa się z obszarem w granicach administracyjnych gminy Libiąż, powiat chrzanowski, województwo małopolskie.

9. Związek z obszarem geograficznym:

9.1. Czynniki naturalne

• Położenie geograficzne i makroklimat

Libiąż jest położony pomiędzy południową krawędzią wyżyn zachodniej Małopolski, a doliną górnej Wisły. Na północny wschód od miasta wznosi się płaskowyż Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej, wyniesiony miejscami ponad 500 m n.p.m. który stanowi ochronę przed chłodnymi wiatrami. Dolina Wisły w tym miejscu obniża się do poziomu około 220–230 m n.p.m. i przechodzi w rozległą Kotlinę Oświęcimską, gdzie docierają ciepłe podmuchy z południowego zachodu. Istniejące obecnie na tym obszarze uprawy winnic są położone na wysokości około 300–315 m n.p.m.

Istotne dla uprawy winorośli wskaźniki makroklimatyczne dla tego obszaru kształtują się następująco (uśrednione wartości z lat 1991–2020):

– średnia roczna temperatura powietrza:	9,2°C
– średnie roczne usłonecznienie:	1750 godz.
– długość sezonu wegetacyjnego dla winorośli:	172 dni
– średnia roczna suma aktywnych temperatur:	2882°C
– indeks Huglina:	1736
– średnia roczna suma opadów:	740 mm

Są to generalnie warunki klimatyczne sprzyjające uprawie winorośli.

• Topografia i mezoklimat

Większość gminy Libiąż stanowią tereny płaskie z napływowymi glebami piaszczystymi o niewielkiej przydatności pod uprawę winnic. Wyjątek stanowią

wzniesienia tak zwanych Pagórów Libiąskich, niewysokich zrębowych wzgórz rozrzuconych wyspowo na terenie środkowej i północnej części gminy.

Doświadczenia związane z uprawą winorośli i produkcją wina na tym obszarze pokazują, że typowe cechy organoleptyczne tutejszych win, które są przez konsumentów kojarzone z Libiążem mają ścisły związek z lokalizacją winnic na terenie wspomnianych wzniesień. Stąd wymóg, aby winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” pochodziły wyłącznie z upraw winorośli zlokalizowanych na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich (patrz pkt 10.3.1.)

Pagóry Libiąskie mają charakter izolowanych wzniesień o niezbyt stromych zboczach oraz wypłaszczonych wierzchołkach i są zbudowane z dolomitów oraz wapieni muszlowych z okresu triasu. Całe pasmo jest wypiętrzone kilkadziesiąt metrów ponad okoliczny teren, a kulminacje poszczególnych wzniesień sięgają od 292 do 337 m n.p.m.

Dzięki takiej konfiguracji terenu występuje tam silnie zjawisko inwersji termicznej które powoduje, że usytuowane na odpowiedniej wysokości uprawy winorośli są w naturalny sposób chronione przed przymrozkami i silnymi mrozami. Oznacza to wydłużenie sezonu wegetacyjnego nawet o kilka tygodni w stosunku do sąsiednich niżej położonych terenów.

- Gleba i podłoże geologiczne

Kolejnym czynnikiem naturalnym wyróżniającym rejon Pagórów Libiąskich są ubogie kamieniste gleby w typie rędzin wytworzone na podłożu lokalnych skał dolomitowych i wapiennych sprzed około 150 milionów lat. Wychodnie tych skał o różnym stopniu zerodowania spotyka się na zboczach i wierzchołkach wzniesień.

Rędziny które rozwinęły się na podłożu tego rumoszu skalnego mają charakter lekkich gleb szkieletowych, ze stosunkowo dużym udziałem frakcji kamieni i żwirów oraz niewielką zawartością cząstek. Są to gleby bogate w substancje mineralne, natomiast stosunkowo ubogie w materię organiczną, która może być wypłukiwana z luźnego kamienistego podłoża.

Większy udział kamieni i drobnego rumoszu skalnego sprawia, że powierzchnia gruntu szybciej się ogrzewa w ciągu dnia od promieni słonecznych i dłużej utrzymuje ciepło wieczorem. Zjawisko to przyspiesza w znacznym stopniu dojrzewanie winogron, szczególnie w zakresie dojrzałości aromatycznej i fenolicznej.

9.2. Czynniki ludzkie

Początki uprawy winorośli na obszarze wnioskowanej nazwy pochodzenia „Libiąż” sięgają roku 2011. Obecnie komercyjną działalność na tym obszarze prowadzą dwie winnice o łącznej powierzchni ok. 4 ha.

Wina z Libiąża zdobyły już sobie pewną renomę wśród profesjonalistów z branży winiarskiej, co potwierdzają medale z międzynarodowych konkursów winiarskich, a także zaproszenia na prestiżowe prezentacje win w Polsce i zagranicą.

Z uwagi na specyfikę tutejszych gleb miejscowi producenci prowadzą swoje winnice metodami przyjaznymi dla środowiska, które łączą uprawę ekologiczną z elementami tak zwanej uprawy regeneratywnej. Większą część upraw stanowią certyfikowane uprawy ekologiczne.

Wypracowane zostały także praktyki enologiczne pozwalające na uzyskanie wysokiej jakości wina. Proces fermentacji standardowo odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w stosunkowo niskiej temperaturze, aby zachować owocową świeżość. Dalsze etapy produkcji obejmują między innymi długi okres leżakowania wina, często z wykorzystaniem nowych i używanych drewnianych beczek, a także leżakowania nad osadem drożdżowym.

9.3. Cechy organoleptyczne win które można powiązać z obszarem geograficznym

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością oraz intensywnymi odmianowymi aromatami z dominującymi akcentami dojrzałych owoców, kwiatów i ziół, wyczuwalne są też słone nuty „mineralne”. Szczególnie dobrze udają się tu wina z aromatycznych odmian winogron.

Wina różowe charakteryzują się świeżą kwasowością, a także wyraźnym owocowym charakterem, tym razem z nutami czerwonych owoców (maliny, truskawki, czereśnie, żurawina) oraz czerwonych kwiatów.

Wina czerwone odznaczają się pełnym, dojrzałym owocowym smakiem, dobrze zintegrowanymi, dojrzałymi garbnikami oraz złożonymi aromatami, często z nutą ziołową i kwiatową, zachowując przy tym żywą kwasowość. dobrze komponują się z dębową beczką i potrafią leżakować kilka lat zyskując na jakości.

Wina likierowe zarówno białe jak i czerwone odznaczają się intensywnym smakiem dojrzałych owoców oraz harmonijną kwasowością, co zawdzięczają ciepłym siedliskom (*terroir*) tamtejszych winnic.

Gatunkowe wina musujące zwykle produkuje się z wcześniej zbieranych winogron aby zachować odpowiednią kwasowość oraz niższe stężenie alkoholu w winie bazowym, jednak w przypadku win z Libiąża nie wiąże się to z obecnością niedojrzałych, „zielonych” aromatów.

Wina półmusujące podobnie jak gatunkowe wina musujące charakteryzują się intensywnym aromatem świeżych owoców i brakiem niedojrzałych, „zielonych” aromatów.

Gazowane wina półmusujące produkuje się z win bazowych podobnych do tych, jakie służą do wyrobu win musujących i półmusujących i po nasyceniu dwutlenkiem węgla zachowują one ten charakter.

Wino z przejrzałych winogron uzyskuje się w niektórych rocznikach z bardzo dojrzałych, późno zbieranych winogron które uzyskały wysoką koncentrację cukrów, w czym sprzyjają ciepłe siedliska winnic na Pagórach Libiąskich.

9.4. Opis związków przyczynowo-skutkowych między obszarem geograficznym a cechami organoleptycznymi produkowanych win

Najbardziej charakterystyczne cechy organoleptyczne wyróżniające wina z obszaru geograficznego wnioskowanej nazwy pochodzenia „Libiąż” wynikają przede wszystkim z naturalnych warunków siedliskowych (*terroir*) lokalizacji na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich gdzie uprawiane są winnice.

Wspólną cechą która wyróżnia zdecydowaną większość tych win jest dojrzały charakter owocowych aromatów, wynikający z wysokiej koncentracji związków z grupy monoterpenów, norisoprenoidów oraz odmianowych tioli aromatycznych. W przypadku win czerwonych wrażenie dojrzałości podkreślają dodatkowo łagodne w smaku dojrzałe garbniki oraz brak niedojrzałych, „zielonych” aromatów, które wiążą się z obecnością metoksypirazyn. W wielu winach wyczuwalne są także akcenty mineralne oraz orzeźwiająca kwasowość.

Wytłumaczeniem tego są zarówno specyficzne warunki makro- i mezoklimatyczne, wynikające z ukształtowania terenu, jak też unikalne warunki glebowe. Dzięki sprzyjającym warunkom termicznym szybciej dochodzi do degradacji metoksypirazyn a także agresywnych w smaku garbników z grupy katechin. Natomiast skład chemiczny gleby ma wpływ na syntezę i koncentrację wspomnianych wyżej związków aromatycznych.

Kolejnym czynnikiem istotnym dla jakości wina jest występująca w tutejszych glebach umiarkowana dostępność wody i składników odżywczych dla winorośli. W takich warunkach u winorośli dochodzi do produkcji fitohormonu kwasu abscysynowego (ABA) powodującego między innymi wyższą koncentrację cukrów oraz innych substancji gromadzących się w winogronach, jak sole mineralne i związki aromatyczne, co przekłada się to na bardziej intensywny smak i aromat wina.

Umiarkowanym niedobór przyswajalnych związków azotowych wiąże się również z tym, że drożdże podczas fermentacji wytwarzają więcej substancji odpowiedzialnych za „mineralny” charakter wina, takich jak kwas bursztynowy, merkaptan benzylu, czy 4-metylotiobutanol.

Cechy organoleptyczne wielu win produkowanych w Libiążu w dużym stopniu zależą od etapu dojrzewania. Wina czerwone po fermentacji dojrzewają w nowych lub używanych beczkach dębowych przez okres od kilku miesięcy do 3 lat. Także niektóre wina białe są leżakowane w beczkach dębowych lub akacjowych. Wina musujące leżakują w butelkach na osadzie drożdżowym przez okres co najmniej 18 miesięcy, przez co uzyskują lepszą harmonię i elegancję.

Jedną ze specjalności Libiąża są wina likierowe wzmacniane destylatem gronowym, które także długo leżakują w beczkach.

10. Dalsze obowiązujące wymogi:

10.1 Szczegółowe wymogi dotyczące pakowania:

Brak

10.2 Szczegółowe wymogi dotyczące znakowania:

Obok nazwy pochodzenia „Libiąż” dopuszcza się odniesienie do następujących mniejszych obszarów:

- „Mały Libiąż”, jeśli całość winogron użytych do produkcji wina pochodzi z części obszaru określonego w punkcie 10.3.1 znajdującej się na terenie miasta Libiąż, w granicach obrębu ewidencyjnego Libiąż Mały;
- „Żarki”, jeśli całość winogron użytych do produkcji wina pochodzi z części obszaru określonego w punkcie 10.3.1 znajdującej się w granicach sołectwa Żarki.

10.3 Wymogi dodatkowe:

10.3.1 Wymogi dotyczące lokalizacji winnic

Winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” mogą pochodzić wyłącznie z upraw winorośli zlokalizowanych na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich w obrębie następujących granic:

Granica północna:

- od wylotu ul. Słonecznej do ul. Wolności w Libiążu ok. 720 metrów na wschód wzdłuż ul. Słonecznej, do przecięcia z poziomą 280 m n.p.m.;
- dalej biegnie wzdłuż poziomicy 280 m n.p.m. najpierw odchylając się na północny wschód od ul. Słonecznej, a następnie skręca łukiem na południowy wschód dochodząc do ul. Piaskowej u wylotu ul. Żniwnej;
- dalej na południe ok. 310 m wzdłuż ul. Piaskowej, a następnie wzdłuż ul. M. Konopnickiej do wylotu ul. J. Tuwima;
- następnie na wschód wzdłuż ul. J. Tuwima do ul. Armii Krajowej;
- dalej na północny wschód wzdłuż ul. Armii Krajowej do wylotu ul. Wspólnej;
- następnie na południe wzdłuż ul. Wspólnej do ul. Oświęcimskiej (droga wojewódzka nr 933);
- dalej na wschód wzdłuż ul. Oświęcimskiej do Ronda Uśmiechu;
- następnie na południe ok. 520 m wzdłuż ul. 1 Maja do końca tej ulicy (przejazd kolejowy i rondo);
- stąd na północny wschód wzdłuż ul. Jaworowej, do wylotu ul. Myśliwskiej;
- dalej odchyła się na południowy wschód od ul. Jaworowej, wzdłuż poziomicy 280 m n.p.m., dochodząc do zachodniego krańca ul. Dalekiej w Żarkach (przysiółek Zagórcze Małe);
- następnie na wschód wzdłuż ul. Dalekiej dochodzi do ul. Astronautów.

Granica wschodnia:

- wzdłuż ul. Astronautów, od wylotu ul. Dalekiej, do ul. T. Kościuszki (droga wojewódzka nr 780) w Żarkach.

Granica południowa:

- wzdłuż drogi wojewódzkiej nr 780 (która biegnie jako ul. T. Kościuszki na terenie Żarek, a następnie jako ul. Krakowska na terenie Libiąża), na odcinku od wylotu ul. Astronautów w Żarkach do wylotu ul. Wolności w Libiążu.

Granica zachodnia:

- wzdłuż ul. Wolności, od ul. Krakowskiej (droga wojewódzka nr 780) do wylotu ul. Słonecznej w Libiążu.

10.3.2. Inne wymogi dotyczące uprawy winorośli:

W owocujących winnicach, z których zbiera się winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” niedozwolone jest:

- stosowanie herbicydów,
- utrzymywanie międzyrzędzi w ugorze mechanicznym przez ciągły okres dłuższy niż 3 miesiące.

11. Kontrole:

11.1 Właściwe organy lub jednostki certyfikujące odpowiedzialne za kontrole:

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Krakowie, ul. Ujastek 7, 31-752 Kraków, tel. (12) 448-11-02, e-mail: wi_krakow@ijhars.gov.pl

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

Kontrole w zakresie zgodności produktów i procesu ich produkcji ze specyfikacją.

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

[Proszę wstawić proste odesłanie, a nie hiperłącze]