



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 2 czerwca 2021 r.

Poz. 29

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 1 czerwca 2021 r.

w sprawie wniosku o objęcie ochroną nazwy „Wino z Podkarpacia/Podkarpackie wino” jako oznaczenia geograficznego

Na podstawie art. 60 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2020 r. poz. 1891) ogłasza się, że dnia 14 maja 2021 r. o godzinie 9⁴⁸ wpłynął, złożony przez Konsorcjum Producentów Wina z Podkarpacia z siedzibą w Jaśle, wniosek o objęcie ochroną nazwy „Wino z Podkarpacia/Podkarpackie wino” jako oznaczenia geograficznego. Wniosek spełnia wymagania formalne i dnia 26 maja 2021 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków o objęcie ochroną.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *wz. R. Bartosik*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 6 października 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. z 2021 r. poz. 942).

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Konsorcjum Producentów Wina z Podkarpacia

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Krakowska 100A, 38-200 Jasło

3. Adres do korespondencji:

Fundacja GALICJA VITIS
Krakowska 100A, 38-213 Jasło
E-mail:
fundacja@galicjavitis.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Prezydent Konsorcjum:

Wojciech Bosak
e-mail: wojciech.bosak@instytutwina.pl
Telefon: 604 930 973, tel. stacjonarny: 12 389 20 44

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

Konsorcjum Producentów Win z Podkarpacia zrzesza osoby fizyczne i prawne, które zajmują się produkcją win na wyznaczonym obszarze geograficznym.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

„Wino z Podkarpacia”, „Podkarpackie wino”

1

?¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

2

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

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

- 1) nazwa pochodzenia
2) oznaczenie geograficzne

x

3. Kategoria produktów sektora wina:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³⁾.

1. Wino
4. Wino musujące
8. Wino półmusujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku, gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

Wino białe

Wino o jasnożółtej barwie, rześkim, świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością i mineralnością oraz owocowym aromacie, bez wyczuwalnych nut drewna dębowego. Wytrawne lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 18 g/l. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	20 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino białe i wino z przejrzalych winogron białe z oznaczeniem „późny zbiór”

Wino o nasyconej żółtej barwie, pełnym, intensywnym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością i mineralnością oraz aromacie dojrzałych owoców, bez wyczuwalnych nut drewna dębowego. Wytrawne lub z cukrem resztkowym harmonijnie zrównoważonym przez odpowiednią kwasowość. Naturalna zawartość alkoholu nie mniejsza niż 12,5% objętościowych. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	25 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino czerwone

Wino o nasyconej czerwonej barwie, z dopuszczalnym refleksiem fioletowym, o lżejszej strukturze garbników i dominującym owocowym charakterze, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością i mineralnością. Dopuszczalne są lekko wyczuwalne nuty drewna dębowego, pochodzące z beczki użytej do wyrobu lub dojrzewania wina, które jednak nie mogą naruszyć dominującego owocowego charakteru. Wytrawne lub z delikatnie wyczuwalną słodyczą dla zrównoważenia kwasowości i garbników, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 9 g/l. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	20 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino różowe

Wino o przejrzystej różowej barwie i świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością oraz owocowym aromacie, bez wyczuwalnych nut drewna dębowego. Wytrawne lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 18 g/l. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	20 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino musujące

Wino musujące białe, różowe lub czerwone, uzyskane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji w butelce lub zbiorniku ciśnieniowym. Całkowita zawartość alkoholu w winie bazowym i innych produktach służących do zestawienia cuvée (świeże winogrona, moszcz gronowy) nie może być niższa, niż 9,0% objętościowych. Wino o barwie – odpowiednio dla rodzaju – jasnożółtej, różowej lub czerwonej, o świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością oraz owocowym aromacie. Wytrawne lub z wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 32 g/l (z dopuszczalnym oznaczeniem brut zero, extra brut/ekstra wytrawne, brut/bardzo wytrawne, extra dry/wytrawne lub sec/półwytrawne). Dopuszcza się pominięcie zabiegu degorżowania i pozostawienie osadu w gotowym produkcie. Wina te mogą być oznaczone terminami: „poddane fermentacji w butelce”, „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”, jeśli spełniają odpowiednie do tego wymagania określone w przepisach UE.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	18 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino półmusujące

Wino półmusujące białe, różowe lub czerwone, uzyskane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji w butelce lub zbiorniku ciśnieniowym. Całkowita zawartość alkoholu w winie bazowym i innych produktach służących do zestawienia cuvée (świeże winogrona, moszcz gronowy) nie może być niższa, niż 9,5% objętościowych. Wino o barwie – odpowiednio dla rodzaju – jasnożółtej, różowej lub czerwonej, o świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością oraz owocowym aromacie. Wytrawne lub z wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 45 g/l. Dopuszcza się pominięcie zabiegu degorzowania i pozostawienie osadu w gotowym produkcie.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	18 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Województwo podkarpackie.

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Wina z Podkarpacia, mogą być wprowadzane do obrotu przez dany podmiot, pod warunkiem, że zgłosi on ten zamiar do Konsorcjum Producentów Wina z Podkarpacia i zobowiąże się pisemnie do przestrzegania specyfikacji.

Produkcja win z Podkarpacia oraz ich sprzedaż pod tą nazwą jest ściśle kontrolowana przez Konsorcjum Producentów wina z Podkarpacia oraz na życzenia odpowiednich organów kontroli, którym podlegają producenci podkarpackiego wina.

Warunki i zasady wymagane dla producentów:

1. Korzystanie z nazwy „Wino z Podkarpacia”, „Podkarpackie wino” jest możliwe w przypadku win wyprodukowanych na obszarze określonym w pkt. 5 według metody opisanej w pkt 7, posiadających cechy określone w pkt.4.

2. Producent, lub grupa producentów w jego imieniu, musi złożyć pisemną deklarację do Konsorcjum Producentów wina z Podkarpacia następujące dane:

- a) Imię i nazwisko producenta,
- b) Lokalizacja winnicy,
- c) Powierzchnia winnicy,
- d) Szacowana wielkość produkcji w danym roku,
- e) Oświadczenia producenta, że zobowiązuje się do przestrzegania specyfikacji.

3. Producent, lub grupa producentów w jego imieniu, musi zgłaszać niezwłocznie wszelkie zmiany do deklaracji do Konsorcjum Producentów wina z Podkarpacia.

7. Praktyki winiarskie:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Podstawowe praktyki enologiczne

Wino białe, różowe, czerwone – spokojne i musujące

Uprawa krzewów w jedno lub dwuramiennej formie sznura stałego (forma Casenave'a) lub formie Guyota na średniej wysokości pniu (50-80 cm), w rozstawie 2,0-2,5m (szerokość międzyrzędzi) x 0,8-1,2m (odstęp między krzewami w rzędach). Liczba krzewów na powierzchni 1 ha od 3300 (minimum), do 5000 (maksimum). Lokalizacja winnicy na stokach o minimalnym nachyleniu 5%.

Do produkcji wina mogą być użyte wyłącznie winogrona zebrane z upraw winorośli położonych na terenie województwa podkarpackiego.

Winogrona przeznaczone do produkcji wina powinny pochodzić w 85% z podkarpackiego regionu uprawy winorośli.

Przetwórstwo winogron, produkcja wina oraz jego rozlew muszą odbywać się na terenie Podkarpacia.

Maksymalna wydajność produkcji wina: 55 litrów ze 100 kg winogron dla win musujących i półmusujących, 70 litrów ze 100 kg winogron dla pozostałych win.

Maksymalny plon winogron z hektara nie może przekraczać:

- 15 ton/ha dla win musujących i półmusujących,
- 12 ton/ha dla win białych i różowych,
- 10 ton/ha dla win czerwonych oraz win białych z oznaczeniem „późny zbiór”.

Minimalny okres leżakowania win:

- 3 miesiące od zakończenia procesów winifikacji dla win białych i różowych,
- 6 miesięcy od zakończenia procesów winifikacji dla win czerwonych oraz win białych oraz win z przejrziałych winogron białych z oznaczeniem „późny zbiór”.

Minimalny okres leżakowania nad osadem drożdży win musujących, liczony od początku fermentacji w wyniku której wino uzyskało musujący charakter:

- 12 miesięcy dla win z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”,
- 6 miesięcy dla win z oznaczeniem „poddane fermentacji w butelce”
- 3 miesięcy dla pozostałych win musujących uzyskanych w wyniku fermentacji w butelce.
- 30 dni dla win musujących uzyskanych w wyniku fermentacji w zbiorniku ciśnieniowym.

Minimalny okres leżakowania nad osadem drożdży win półmusujących, liczony od początku fermentacji w wyniku której wino uzyskało półmusujący charakter:

- 60 dni dla win półmusujących uzyskanych w wyniku fermentacji w butelce,
- 30 dni dla win półmusujących uzyskanych w wyniku fermentacji w zbiorniku ciśnieniowym.

Dozwolone jest zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w wyniku wzbogacania, zgodnie z przepisami UE, jednak nie więcej, niż o 1,5 procent objętościowych.

Zakazane jest stosowanie następujących procesów przy produkcji wina:

- dealkoholizacja,
- stosowanie obróbki cieplnej (pasteryzacja),- wykorzystanie przy produkcji i dojrzewaniu wina kawałków drewna dębowego.

8. Główne odmiany do produkcji wina.

Odmiany na wina białe:

Aurora, Bianca, Chardonnay, Hibernat, Johanniter, Jutrzenka, Muscaris, Muskat Odeski, Pinot Gris, Riesling, Saint Pepin, Seyval Blanc, Solaris, Sauvignier Gris, Swenson Red, Traminer, Vidal Blanc.

Odmiany na wina czerwone i różowe:

Cabernet Cortis, Dornfelder, Frontenac, Leon Millot, Marechal Foch, Marquette, Monarch, Pinot Noir, Pinot Noir Precoce, Regent, Rondo, Siramé, Triomphe a'Alsace (Triumph von Elsas), Zweigelt.

Przy produkcji wina dopuszczalny jest także dodatek innych odmian uprawianych na Podkarpaciu w ilości nie większej, niż 15%.

9. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek, między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem

geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt, 1 jako nazwy pochodzenia.

Czynniki naturalne.

Obszar Podkarpacia jest jednym najbardziej nasłonecznionych regionów w Polsce, a jego stolica Rzeszów plasuje się na pierwszym miejscu wynikiem nasłonecznienia równym, aż 1351 [kWh/m²] (średnia krajowa 1000 [kWh/m²]). W najlepszym rejonie solarnym Podkarpacia występuje wysokie usłonecznienie przekraczające 1800 godzin rocznie. Nasłonecznienie i usłonecznienie wpływa bezpośrednio na dojrzewanie winogron, na intensywność tworzenia się cukrów, związków aromatycznych oraz barwników w winie. W półroczu letnim na terenie Podkarpacia uzyskiwane jest około 77 % rocznej energii promieniowania, natomiast w półroczu zimowym od października do kwietnia tylko 23%. W ostatnim trzydziestoleciu na obszarze Podkarpacia nastąpiło ocieplenie klimatu, a sumy najwyższych dobowych temperatur powyżej 8°C w okresie wegetacyjnym wyniosły do 2961°C (Rzeszów) do 3041°C (Tarnów). *Infrastruktura i Ekologia Terenów Wiejskich Polska Akademia Nauk Nr 4/2009, Polska Akademia Nauk, „Uwarunkowania wegetacji winorośli na obszarze południowo-wschodniej Polski” - Bogumiła Kopeć).*

Obszar Podkarpacia ma mocno zróżnicowaną rzeźbę terenu, dlatego cechuje go duża zmienność glebowa. Północna część województwa ma charakter równinny, południowa zaś górzysta. Większość gleb Podkarpacia, charakteryzuje się niską klasą bonitacji. Czynnikiem najmocniej obniżającym jakość gleb jest jej nadmierne zakwaszenie. Uprawa winorośli na takich terenach musi być poprzedzona starannymi zabiegami wapnowania i poprawy struktury gleby. Gleby na Podkarpaciu są w większości ciężkie, trudno nagrzewające się, o dużej zawartości kumulujących wodę cząstek ilastych. Dość częstymi cechami gleb podkarpackich jest wysoka, naturalna zawartość związków magnezu (zawartość 15-17 Mg/100 g gleby).

Obszar Podkarpacia leży na styku klimatu Europy północno-zachodniej i wschodnioeuropejskiego klimatu kontynentalnego. W związku z ukształtowaniem powierzchni oraz podziałem fizjograficznym wyróżniamy trzy strefy klimatyczne:

- niziną – Kotlina Sandomierska
- podgórską – Pogórze Karpackie
- górską – Beskid Niski i Bieszczady

Klimat Kotliny Sandomierskiej cechuje upalne lato, ciepła zima i stosunkowo małe ilości opadów. Średnia temperatura roczna wynosi tutaj +8 °C; w miesiącach letnich temperatura w dzień osiąga średnio +18°C, a w ciągu zimy -3°C. Przeciętna ilość opadów jest najniższa w województwie – waha się od 565 mm w okolicach Tarnobrzega do 700 mm na Płaskowyżu Kolbuszowskim.

Cechy klimatu przejściowego widoczne są na Pogórzu Karpackim. Średnia temperatura w roku kształtuje się na poziomie +7°C, w lecie osiąga pułap +18°C, w zimie zaś -3 do -5°C. Średnia ilość opadów wynosi w części zachodniej 700–750 mm, w części wschodniej 750–800 mm.

W Beskidzie Niskim średnia temperatura w roku wynosi +6°C, średnia temperatura dnia w ciągu lata +17°C, w zimie -5°C. Natomiast w Bieszczadach odpowiednio +5°C, +16°C, -6°C. Mroźnie jest średnio przez ok. 75 dni, a w wyższych partiach Bieszczadów nawet przez 100 dni. Opady są największe w województwie i wynoszą 800–1000 mm, w niektórych rejonach Bieszczadów sięgają nawet do 1150–1200 mm. <http://rzeszow.rdos.gov.pl/podkarpackie-w-liczbach>

Wszystkie tereny powyżej 450 npm w Beskidzie Niskim i Bieszczadach nie nadają się do towarowej uprawy winorośli.

Związek między czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim a właściwościami produktu.

Cechy klimatyczno-glebowe Podkarpacia skłoniły mieszkańców tego regionu do doboru odpowiednich odmian winorośli na tym terenie. Na wyznaczonym obszarze zalecane są do uprawy odmiany od bardzo wczesnych do średnio wczesnych, sporadycznie średnio późnych. Zakładanie upraw winorośli odbywa się na wyżej eksponowanych terenach, najczęściej na stokach na wystawie południowo-zachodniej lub południowych. Wysoka roczna ilość opadów i ciężkie, łatwo gromadzące wodę gleby wpłynęły na wypracowanie odpowiedniego systemu uprawy. Czynniki te wpływają na tworzenie się w strefie przyziemnej bardziej wilgotnego mikroklimatu, co powoduje zazwyczaj częstsze występowanie chorób grzybowych. Z tego powodu wysokość pni krzewów ustala się na wysokości 70 cm, a krzewy prowadzi się w formach szpalerowych. Najczęściej prowadzi się krzewy w ciętej na krótkie 2-3 pąkowe czopki, formie jedno lub dwuramiennej. Chłodniejszy klimat jest szczególnym czynnikiem wpływającym na podwyższoną kwasowość produkowanych win odzwierciedlając naturalny charakter regionu. Ciężkie gliniasto-ilaste gleby, często z naturalną wysoką zawartością związków magnezu w glebie wpływają na odczuwalną w smaku mineralność wina. Panujące nasłonecznienie i usłonecznienie umożliwia uzyskiwanie win oddających świeży, owocowy charakter zastosowanych w uprawie odmian.

Związek historyczny i renoma.

Pierwsze wzmianki o uprawie winorośli na terenie Podkarpacia na przełomie XIII-XV wieku, są związane z działalnością zakonów, chociaż równolegle pojawiały się wzmianki o winnicach świeckich. Pierwszym ważnym zakonem byli benedyktyni, którzy w opactwie tynieckim jako pierwsi stworzyli ośrodek winiarski na południu Polski. W 1319 opactwo tynieckie benedyktynów rozpoczęło kolonizację ośmiu wsi przylegających do zamku Goleisz na terenie Podkarpacia. (*Katalog Opatów Tynieckich str. 53, O. Paweł Szaniawski, 1978 r.*) Plony z folwarku założonego przy zamku, trafiały m.in. do karczmy klasztornej w Zagórzanach przy parafii Św. Wawrzyńca. W zamku Goleisz został zorganizowany jeden z tynieckich oddziałów sądowych w których podejmowano m.in. decyzje zezwalające zakładanie winnic na prawie magdeburskim. (*Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich 1880 r.*) Kolejnym ważnym zakonem, który przyczynił się do rozwoju winiarstwa na terenach Podkarpacia był w tym okresie dynamicznie rozwijający się zakon dominikanów, traktowany przez ówczesnych władców polski jak zakon państwowy. (*„Królowie polscy w modlitwie średniowiecznych dominikanów”, Zbigniew Zyglewski, Repozytorium UKW w Bydgoszczy, 2008 r.*) To właśnie ten zakon otrzymał jako pierwszy w Polsce certyfikat książąt piastowskich, który umożliwił mu sprzedaż własnego wina na terenie całej Europy. W 1331 roku Władysław Łokietek wydał akt w którym przychylił się do woli Papieża Jana XXII i wydał zgodę na utworzenie w Żmigrodzie klasztoru dominikanów. W kolejnym roku na zjeździe w Wiślicy wydał akt zezwalający na przewożenie mieszkańcom Sandomierza i Krakowa towarów w tym wina do Węgier drogą na Mielec, Pilzno, Jasło, Żmigród, co znacznie przyczyniło się do rozwoju gospodarczego wymienionych miast. Do dzisiejszych czasów na tym obszarze pozostały ślady działalności winiarskiej zakonników w postaci wzgórz o nazwie Winnica między innymi w Siepietnicy, Kątach, Kołaczycach, Jodłowej, Łękach Strzyżowskich oraz nazwy miejscowości związanej z przerobem winogron – Moszczenica (od moszczu gronowego). W 1389 roku król Władysław Jagiełło, nadając miastu Przemyśl na Podkarpaciu prawo magdeburskie, przyczynił się do rozwoju winiarstwa, uwalniając

mieszkańców z opłat za winnice na 16 lat. Rozwój winnic w Przemysłu potwierdzają źródła historyczne opisujące istniejącą do dziś Winną Górę na której znajdowała się winnica z której dochód pobierany był przez biskupa obrządku greckiego. (*Wincenty Hipolit Gawarecki „O winnicach w Polsce. Ułamek historyczny” Kalendarz domowy, Warszawa, 1834 r.*). Zmierzch winiarstwa na Podkarpaciu był związany z masowo napływającymi do Polski winami węgierskimi od połowy XVI stulecia. W wieku siedemnastym po „potopie” szwedzkim oraz groźnym w skutkach najeździe Węgrów pod dowództwem Księcia Rakoczego, lokalne winnice były niszczone. W wyniku klęsk wojennych i epidemii ludność Podkarpacia utraciła jedną trzecią mieszkańców, brakowało rąk do uprawy winorośli, a region przez długi czas nie mógł się podnieść z głębokiego kryzysu. (*„Uprawa winorośli i winiarstwo w małym gospodarstwie na Podkarpaciu”, W. Bosak, Związek Gmin Dorzecza Wisłoki, Jasło 2004 r.*). W 1831 roku Józef Gwalbert Pawlikowski założył w Medyce na terenie Podkarpacia zakład ogrodniczy i otworzył pierwszą 3 lub 4-letnią galicyjską szkołę praktycznego ogrodnictwa. W ogrodach medyckich rozpoczęto uprawę przeszło 300 tys. gatunków roślin z całego świata w tym 130 odmian winorośli. Winorośl była posadzona w chłodniejszej części zakładu ogrodniczego wystawionego na ostrzejsze wiatry, w ten sposób dokonywano selekcji odmian przystosowanych do surowszego klimatu. Winorośl nie była uprawiana w szklarniach, jej szpalery zakładano wzdłuż murów budynków, pozostawiając selekcję naturze i człowiekowi. Józef Ignacy Kraszewski opisując zakład medycki zauważył, że w podkarpackiej uprawie „nie idzie bowiem o to by mieć wcześniej wymuszony owoc, lecz aby cieszyć się rzeczywistością”. Absolwenci szkoły znajdowali pracę w licznych dworach i pałacach, m.in. w Dubiecku, Krasiczynie czy w Przeworsku na terenie Podkarpacia, kontynuując w tych miejscach uprawę winorośli. Sadzonki roślin z Podkarpacia były rozprawdane na terenie całej Europy. Pawlikowski znalazł uznanie najlepszych europejskich ośrodków produkcyjnych i odbiorczych. Za swoje zasługi został zaproszony do członkostwa prestiżowych towarzystw ogrodniczych w Wiedniu i Paryżu. (*Roczniki gospodarstwa krajowego tom VI 1845 Józef Ignacy Kraszewski*) Rozwój uprawy winorośli zatrzymany został w 1849 roku, kiedy wojska rosyjskie dokonały dewastacji zakładu w Medyce. Po odrodzeniu w XIX wieku, Polska dążyła do samowystarczalności ekonomicznej oraz odbudowy kraju. W 1931 roku państwo obniżyło podatek akcyzowy na wino gronowe i pomimo trwającego kryzysu ekonomicznego, pojawiła się szansa na wznowienie produkcji win gronowych. Tym razem rozwój winiarstwa zatrzymała II wojna światowa, po której zakończeniu Polska znalazła się w trudnej sytuacji politycznej i ekonomicznej, co utrudniło wznowienie tradycji winiarstwa gronowego także na Podkarpaciu. W 1982 roku u podnóża ruin zamku Goleśz, powstaje pierwsza winnica specjalizująca się w produkcji sadzonek do wytwarzania wina. Od tego momentu rozpoczął się wieloletni proces poszukiwania odmian winorośli odpowiednich do klimatu Podkarpacia, a także innych regionów Polski i ich sukcesywna selekcja. Działalność tą rozpoczął Roman Myśliwiec, nazywany mianem prekursora polskiego współczesnego winiarstwa. Za wieloletni wkład w działalność na polu popularyzacji winiarstwa w Polsce uhonorowany został Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski. W wyniku jego doświadczeń powstała pierwsza polska ampelografia „101 odmian winorośli do uprawy w Polsce”, której współautorem był ówczesny wykładowca Akademii Rolniczej w Poznaniu profesor Bolesław Sękowski. Książka została nagrodzona przez Międzynarodową Organizację Winorośli i Wina (OIV). W literaturze poświęconej winiarstwu europejskiemu, polska uprawa winorośli i produkcja wina jest skoncentrowana na południowym pasmie podgórskim, a Roman Myśliwiec jest uznany za ojca współczesnego polskiego winiarstwa. (*„Journey Through Wine An Atlas”, Adrien Grant Simith Bianchi, Jules Gaubert- Turpin, 2018 r.*) Począwszy od 2004 roku samorząd Podkarpacia, postanowił wesprzeć inicjatywę odrodzenia uprawy winorośli w swoim regionie i sfinansował realizację trzech następujących po sobie 3-letnich programów: „Podkarpackie

Winnice” (2004-2006), „Na winiarskich ścieżkach Podkarpacia” (2007-2009) i „Uprawa winorośli i produkcja wina w małym gospodarstwie na Podkarpaciu” (2010-2012). Rozpoczął się proces rozwoju Podkarpackiego Szlaku Winnego. Jako pokłosie projektów rozpoczęto organizację cyklicznej największej imprezy w Polsce „Międzynarodowe Dni Wina w Jaśle” przyciągającej co roku kilka tysięcy osób oraz zorganizowano Międzynarodowy Galicyjski Konkurs Win. („*Podkarpacie kraina winem płynąca*”, *Podkarpackie Wiadomości Rolnicze nr 2*) W 2008 roku, dzięki staraniom Fundacji Polski Instytut Winorośli i Wina, którego prezesem był Roman Myśliwiec, sejm uchwalił nową ustawę winiarską „O wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina”, wprowadzającą uproszczenia prawne dla winiarstwa gronowego, które zapoczątkowały jego dynamiczny rozwój na Podkarpaciu oraz kolejno w innych polskich regionach. (*Właściciele winnic podkarpackich i samorządowcy apelują o zmianę przepisów podatkowych, Aktualności Podkarpackiego Urzędu Wojewódzkiego 7.XI.05r.*, „*Jest dobra ustawa!!!*”, *Sprawozdanie z obrad Sejmu RP z dnia 28 listopada 2008r.*) W 2008 roku wino z podkarpackiej odmiany winorośli, uznano za najlepsze w swojej kategorii podczas 19 edycji Międzynarodowego Konkursu Vinoforum. Sukces ten sprawił, że Jutrzenka zaczęła wyrastać na narodową polską odmianę winorośli. (*www.nowiny24.pl*, „*Wino Jutrzenka z winnicy Golez w Jaśle Championem!*” *Marek Dybaś 2010 r.*). Jutrzenka jest odmianą mieszańcową wyhodowaną przez Romana Myśliwca pod koniec lat osiemdziesiątych, powstała w wyniku zamierzonego krzyżowania mieszańca francusko-amerykańskiego Seyvee Vilard 12-375 (Villard Blanc) z europejską odmianą Pinot Blanc. Badania naukowe tego rdzennego podkarpackiego szczepu przeprowadzone na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu wykazały, że odmiana ta zawiera duże bogactwo związków terpenowych – jak terpineol, cytronelol, geraniol, hotreniol, linalol, eugenol i wiele innych – które stanowią intensywne i bardzo trwałe substancje aromatyczne, obecne zarówno w winogronach, jak i w uzyskanym z nich winie. Na wyrazisty aromat Jutrzenki składają się tony dojrzałych owoców – jabłek, cytrusów, brzoskwiń, białych porzeczek – białych kwiatów (akacja, kwiat dzikiego bzu), a także wyraźna ziołowa nuta świeżej mięty i liści czarnej porzeczki. Badania laboratoryjne wykonane w Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego udowodniły, że wina z Jutrzenki posiadają bardzo wysokie, jak na wina białe stężenie związków polifenolowych o silnym działaniu antyutleniającym (ok. 270 mg/l wyrażone jako ekwiwalent kwasu galusowego). Dodatkową zaletą tej odmiany jest wysoki i regularny plon oraz dość wysoka odporność na choroby grzybowe. Jutrzenka rodzi dość okazałe stożkowo-cylindryczne grona o średniej masie 200 gramów, o kulistych, zielonożółtych jagodach średnicy około 16–18 milimetrów, których miąższ jest zwarty, słodki i bardzo aromatyczny. Owoce dojrzewają zazwyczaj w drugiej połowie września i potrafią zgromadzić dużo cukru, nawet na poziomie 12–13 procent potencjalnego alkoholu (ok. 22–23°Brix), z reguły jednak zachowują przy tym dość wysoką kwasowość. Wysoka jakość oraz unikalny charakter win z tej odmiany sprawiły, że winiarze z Moraw, Słowacji i Węgier, zaczęli się nią interesować. (*www.winologia.pl*, „*Jutrzenka – poranna gwiazda z Podkarpacia*”, *Wojciech Bosak 2016 r.*). W 2008 roku w III Konwencji Polskich Winiarzy w Jaśle wzięło udział prawie 70 winiarzy z całej Polski, którzy zaprezentowali ponad 80 win. Połowa prezentowanych i najwyżej ocenianych win pochodziła z Podkarpacia. Najwyżej oceniono wina z winnicy Zacisze Pawła Szynala, Marka Nowińskiego z winnicy "Dwie granice" w Trzcinicy koło Jasła oraz Barbary i Mariusza Czajków z Jasła. („*Wino z Podkarpacia najlepsze w Polsce*”, *Ewa Wawro, Nowiny 3 września 2008 r.*). Na kolejnych konwentach podkarpacki winiarze powtarzali swoje sukcesy znajdując się w czołówce nagradzanych win („*Vinoforum 2011: cztery medale dla winnicy Golez*”, *Andrzej Daszkiewicz*) W 2012 roku Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia wydało pierwszy przewodnik winiarski w Polsce „*Winnice Podkarpacia*” autorstwa Ewy Wawro, dokumentujący renomę tego obszaru geograficznego oraz jego pionierską rolę w odrodzeniu

się kultury winnej w kraju. Wino na Podkarpaciu stało się ważnym czynnikiem przyczyniającym się do rozwoju tego regionu, czego potwierdzeniem jest umieszczenie w strategii wizerunkowej hasła „Jasło winne klimaty” przez miasto Jasło. Po zakończeniu pracy w zarządzie Stowarzyszenia Winiarzy Podkarpacia Roman Myśliwiec założył w 2014 roku Fundację Na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa GALICJA VITIS. Fundacja powołała do działania Podkarpacką Akademię Wina, która zajęła się kształceniem kandydatów do podjęcia zawodu winiarza z dużym naciskiem na wiedzę praktyczną opierającą się na podkarpackiej umiejętności uprawy winorośli. W 2018 roku fundacja wydała pracę zbiorową, której autorami są wykładowcy Podkarpackiej Akademii Wina - „*Winorośl i Wino Wiedza i Praktyka cz. 1. 2.* Publikacja ta zostaje uhonorowana nagrodą Międzynarodowej Organizacji Winorośli i Wina (OIV) w Paryżu. (www.galicjavitis.pl „*Nasze podręczniki dla winiarzy nagrodzone w Paryżu*” 2018 r.). Również w tym roku polscy turyści zostali zaproszeni do skorzystania z enoturystycznej podróży pierwszym i jedynym w Polsce winnym pociągiem z Krakowa do Jasła, który wiozł ich na Międzynarodowe Dni Wina w Jasle, a wieczorem po zakończeniu imprezy odwoził ich do domu. Organizatorem wydarzenia było Jasielskie Stowarzyszenie Winiarzy “*Vinum pro cultura*”, a partnerami Miasto Jasło, Koleje Małopolskie i Winnicomania. (www.dniwina.pl/koleja-winne-klimaty). W 2020 roku powstał film dokumentalny opisujący historię odrodzenia winiarstwa na Podkarpaciu „*Jutrzenka - o tym jak powstaje wino*”. Wytrwałość lokalnych mieszkańców, połączenie staranności i talentu czołowych liderów oraz prowadzona działalność edukacyjna, stworzyły bardzo dobrze prosperującą kulturę uprawy winorośli i produkcji wina. Lokalny samorząd, mieszkańcy oraz producenci dbają o promocję, pielęgnowanie tradycji, uprawę winorośli oraz zachowanie dobrej reputacji win. Wina z regionu Podkarpacia oraz wina produkowane przez absolwentów Podkarpackiej Akademii Wina zdobywają uznanie na licznych konkursach krajowych oraz międzynarodowych.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej⁴⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, tel. 22 623-29-00, faks 22 623-29-99,
sekretariat@ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Na etykiecie musi widnieć logo oznaczenia geograficznego.

W przypadku pominięcia zabiegu degorżowania (pozostawienie osadu w gotowym produkcie), obecność osadu w winie należy oznaczyć na etykiecie butelki.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Podstawa prawna:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dotyczące etykietowania.

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

Opis wymogu

Wina muszą być wytwarzane i butelkowane na określonym obszarze geograficznym. Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji zagrażają jakości wina ze względu na możliwość wystąpienia niekorzystnych zjawisk obniżających jakość wina. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie cech charakterystycznych i właściwości produktu. Powyższe względy, a także doświadczenie i głęboka wiedza na temat szczególnych cech wina zdobywane przez lata przez lokalnych producentów, sprawiają, że butelkowanie na obszarze pochodzenia jest konieczne. Takie podejście umożliwia zachowanie cech fizykochemicznych i organoleptycznych produkowanych win.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

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

1. Nośnik z wnioskiem.
3. Kopia umowy Konsorcjum.
4. Dowód uiszczenia opłaty 300 zł.

Przypisy.

1. Infrastruktura i Ekologia Terenów Wiejskich Polska Akademia Nauk Nr 4/2009, Polska Akademia Nauk, „Uwarunkowania wegetacji winorośli na obszarze południowo-wschodniej Polski” - Bogumiła Kopeć.
- 2.
3. <http://rzeszow.rdos.gov.pl/podkarpackie-w-liczbach>
4. Katalog Opatów Tynieckich str. 53, O. Paweł Szczaniewski, 1978 r.
5. Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich 1880 r.

6. „Królowie polscy w modlitwie średniowiecznych dominikanów”, Zbigniew Zyglewski, Repozytorium UKW w Bydgoszcz, 2008 r.
7. Wincenty Hipolit Gawarecki „O winnicach w Polsce. Ułamek historyczny ”Kalendarz domowy”, Warszawa, 1845 r.
8. „Uprawa winorośli i winiarstwo w małym gospodarstwie na Podkarpaciu”, W. Bosak, Związek Gmin Dorzecza Wisłoki, Jasło 2004 r.
9. Roczniki gospodarstwa krajowego tom VI, Józef Ignacy Kraszewski, 1845 r.
10. „Journey Through Wine An Atlas”, Adrien Grant Simith Bianchi, Jules Gaubert- Turpin, 2018 r.
11. „Podkarpacie kraina winem płynąca”, Podkarpackie Wiadomości Rolnicze nr 2 .
12. Właściciele winnic podkarpackich i samorządowcy apelują o zmianę przepisów podatkowych, Aktualności Podkarpackiego Urzędu Wojewódzkiego 7.XI.2005 r.
13. „ Jest dobra ustawa!!!”, Sprawozdanie z obrad Sejmu RP z dnia 28 listopada 2008 r.
14. www.nowiny24.pl „Wino Jutrzenka z winnicy Golez w Jaśle Championem!!!” Marek Dybaś 2010 r.
15. www.winologia.pl „Jutrzenka – poranna gwiazda z Podkarpacia”, Wojciech Bosak 2016 r.
16. „Wino z Podkarpacia najlepsze w Polsce”, Ewa Wawro, Nowiny 3 września 2008 r.
17. „Vinoforum 2011: cztery medale dla winnicy Golez”, Andrzej Daszkiewicz.
18. www.galicjavitis.pl „Nasze podręczniki dla winiarzy nagrodzone w Paryżu” 2018 r.
19. www.dniwina.pl/koleja-winne-klimaty.

III. Jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT⁵⁾

„Wino z Podkarpacia”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChOG]

„Wino z Podkarpacia” „Podkarpackie wino”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Kategoria produktów sektora wina

- 1. Wino
- 4. Wino musujące
- 8. Wino półmusujące
- 16. Wino z przejrzystych winogron

4. Opis wina lub win

Wino białe

Wino o jasnożółtej barwie, rześkim, świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością i mineralnością oraz owocowym aromacie, bez wyczuwalnych nut drewna dębowego. Wytrawne lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 18 g/l. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	20 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

⁵⁾ Jednolity dokument musi być zwięzły i nie może przekraczać 2500 słów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

Wino białe i wino z przejrzalych winogron białe z oznaczeniem „późny zbiór”

Wino o nasyconej żółtej barwie, pełnym, intensywnym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością i mineralnością oraz aromacie dojrzałych owoców, bez wyczuwalnych nut drewna dębowego. Wytrawne lub z cukrem resztkowym harmonijnie zrównoważonym przez odpowiednią kwasowość. Naturalna zawartość alkoholu nie mniejsza niż 12,5% objętościowych. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	20 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino czerwone

Wino o nasyconej czerwonej barwie, z dopuszczalnym refleksiem fioletowym, o lżejszej strukturze garbników i dominującym owocowym charakterze, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością i mineralnością. Dopuszczalne są lekko wyczuwalne nuty drewna dębowego, pochodzące z beczki użytej do wyrobu lub dojrzewania wina, które jednak nie mogą naruszyć dominującego owocowego charakteru. Wytrawne lub z delikatnie wyczuwalną słodyczą dla zrównoważenia kwasowości i garbników, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 9 g/l. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	20 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino różowe

Wino o przejrzystej różowej barwie i świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością oraz owocowym aromacie, bez wyczuwalnych nut drewna dębowego. Wytrawne lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 18 g/l. Jednoodmianowe lub uzyskane z dwóch lub więcej odmian winorośli. Wino które jest oznaczone na etykiecie nazwą odmiany winorośli

powinno się charakteryzować cechami organoleptycznymi typowymi dla tej odmiany.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	20 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino musujące

Wino musujące białe, różowe lub czerwone, uzyskane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji w butelce lub zbiorniku ciśnieniowym. Całkowita zawartość alkoholu w winie bazowym i innych produktach służących do zestawienia cuvée (świeże winogrona, moszcz gronowy) nie może być niższa, niż 9,0% objętościowych. Wino o barwie – odpowiednio dla rodzaju – jasnożółtej, różowej lub czerwonej, o świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością oraz owocowym aromacie. Wytrawne lub z wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 32 g/l (z dopuszczalnym oznaczeniem brut zero, extra brut/ekstra wytrawne, brut/bardzo wytrawne, extra dry/wytrawne lub sec/półwytrawne). Dopuszcza się pominięcie zabiegu degorzowania i pozostawienie osadu w gotowym produkcie.

Wina te mogą być oznaczone terminami: „poddane fermentacji w butelce”, „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”, jeśli spełniają odpowiednie do tego wymagania określone w przepisach UE.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	18 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino półmusujące

Wino półmusujące białe, różowe lub czerwone, uzyskane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji w butelce lub zbiorniku ciśnieniowym. Całkowita zawartość alkoholu w winie bazowym i innych produktach służących do zestawienia cuvée (świeże winogrona, moszcz gronowy) nie może być niższa, niż 9,5% objętościowych. Wino o barwie – odpowiednio dla rodzaju – jasnożółtej, różowej lub czerwonej, o świeżym smaku, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością oraz owocowym aromacie. Wytrawne lub z wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości, przy czym zawartość cukru resztkowego nie może być większa, niż 45 g/l. Dopuszcza się pominięcie zabiegu degorzowania i pozostawienie osadu w gotowym produkcie.

*Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Minimalny ekstrakt bezcukrowy:	18 g/l
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie.

Podstawowe praktyki enologiczne

Wino białe, różowe, czerwone – spokojne i musujące

Uprawa krzewów w jedno lub dwuramienną formę sznura stałego (forma Casenave'a) lub formie Guyota na średniej wysokości pniu (50-80 cm), w rozstawie 2,0-2,5m (szerokość międzyrzędzi) x 0,8-1,2m (odstęp między krzewami w rzędach). Liczba krzewów na powierzchni 1 ha od 3300 (minimum), do 5000 (maksimum). Lokalizacja winnicy na stokach o minimalnym nachyleniu 5%.

Do produkcji wina mogą być użyte wyłącznie winogrona zebrane z upraw winorośli położonych na terenie województwa podkarpackiego.

Przetwórstwo winogron, produkcja wina oraz jego rozlew muszą odbywać się na terenie Podkarpacia.

Maksymalna wydajność produkcji wina: 55 litrów ze 100 kg winogron dla win musujących i półmusujących, 70 litrów ze 100 kg winogron dla pozostałych win.

Maksymalny plon winogron z hektara nie może przekraczać:

- 15 ton/ha dla win musujących i półmusujących,
- 12 ton/ha dla win białych i różowych,
- 10 ton/ha dla win czerwonych oraz win białych z oznaczeniem „późny zbiór”.

Minimalny okres leżakowania win:

- 3 miesiące od zakończenia procesów winifikacji dla win białych i różowych,
- 6 miesięcy od zakończenia procesów winifikacji dla win czerwonych oraz win białych oraz win z przejrzałych winogron białych z oznaczeniem „późny zbiór”.

Minimalny okres leżakowania nad osadem drożdży win musujących, liczony od początku fermentacji w wyniku której wino uzyskało musujący charakter:

- 12 miesięcy dla win z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”,
- 6 miesięcy dla win z oznaczeniem „poddane fermentacji w butelce”
- 3 miesięcy dla pozostałych win musujących uzyskanych w wyniku fermentacji w butelce.
- 30 dni dla win musujących uzyskanych w wyniku fermentacji w zbiorniku ciśnieniowym.

Minimalny okres leżakowania nad osadem drożdży win półmusujących, liczony od początku fermentacji w wyniku której wino uzyskało półmusujący charakter:

- 60 dni dla win półmusujących uzyskanych w wyniku fermentacji w butelce,
- 30 dni dla win półmusujących uzyskanych w wyniku fermentacji w zbiorniku ciśnieniowym.

Dozwolone jest zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w wyniku wzbogacania, zgodnie z przepisami UE, jednak nie więcej, niż o 1,5 procent objętościowych.

Zakazane jest stosowanie następujących procesów przy produkcji wina:

- dealkoholizacja,
- stosowanie obróbki cieplnej (pasteryzacja),
- wykorzystanie przy produkcji i dojrzewaniu wina kawałków drewna dębowego.

6. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego.

Województwo podkarpackie.

7. Główne odmiany do produkcji wina.

Odmiany na wina białe:

Aurora, Bianca, Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Hibernál, Johanniter, Jutrzenka, Muscaris, Muskat Odeski, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Saint Pepin, Seyval Blanc, Sibera, Solaris, Sauvignier Gris, Swenson Red, Traminer, Vidal Blanc.

Odmiany na wina czerwone i różowe:

Cabernet Cortis, Dornfelder, Frontenac, Leon Millot, Marechal Foch, Marquette, Monarch, Pinot Noir, Pinot Noir Precoce, Regent, Rondo, Siramé, Triomphe a'Alsace (Triumph von Elsas), Zweigelt.

Przy produkcji wina dopuszczalny jest także dodatek innych odmian uprawianych na Podkarpaciu w ilości nie większej, niż 15%.

8. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne.

Obszar Podkarpacia jest jednym najbardziej nasłonecznionych regionów w Polsce, a jego stolica Rzeszów plasuje się na pierwszym miejscu wynikiem nasłonecznienia równym, aż 1351 [kWh/m²] (średnia krajowa 1000 [kWh/m²]). W najlepszym rejonie solarnym Podkarpacia występuje wysokie usłonecznienie przekraczające 1800 godzin rocznie. Nasłonecznienie i usłonecznienie wpływa bezpośrednio na dojrzewanie winogron, na intensywność tworzenia się cukrów, związków aromatycznych oraz barwników w winie. W półroczu letnim na terenie Podkarpacia uzyskiwane jest około 77 % rocznej energii promieniowania, natomiast w półroczu zimowym od października do kwietnia tylko 23%. W ostatnim trzydziestoleciu na obszarze Podkarpacia nastąpiło ocieplenie klimatu, a sumy najwyższych dobowych temperatur powyżej 8°C w okresie wegetacyjnym osiągnęły 3000°C.

Obszar Podkarpacia ma mocno zróżnicowaną rzeźbę terenu, dlatego cechuje go duża zmienność glebowa. Dość częstymi cechami gleb podkarpackich jest wysoka, naturalna zawartość związków magnezu (zawartość 15-17 Mg/100 g gleby).

Obszar Podkarpacia leży na styku klimatu Europy północno-zachodniej i wschodnioeuropejskiego klimatu kontynentalnego. W związku z ukształtowaniem powierzchni oraz podziałem fizjograficznym wyróżniamy trzy strefy klimatyczne:

- niziną – Kotlina Sandomierska
- podgórską – Pogórze Karpackie
- górską – Beskid Niski i Bieszczady

Klimat Kotliny Sandomierskiej cechuje upalne lato, ciepła zima i stosunkowo małe ilości opadów. Średnia temperatura roczna wynosi tutaj +8 °C; w miesiącach letnich temperatura w dzień osiąga średnio +18°C, a w ciągu zimy -3°C. Przeciętna ilość opadów jest najniższa w województwie – waha się od 565 mm w okolicach Tarnobrzega do 700 mm na Płaskowyżu Kolbuszowskim.

Cechy klimatu przejściowego widoczne są na Pogórzu Karpackim. Średnia temperatura w roku kształtuje się na poziomie +7°C, w lecie osiąga pułap +18°C, w zimie zaś -3 do -5°C. Średnia ilość opadów wynosi w części zachodniej 700–750 mm, w części wschodniej 750–800 mm.

W Beskidzie Niskim średnia temperatura w roku wynosi +6°C, średnia temperatura dnia w ciągu lata +17°C, w zimie -5°C. Natomiast w Bieszczadach odpowiednio +5°C, +16°C, -6°C. Mroźnie jest średnio przez ok. 75 dni, a w wyższych partiach Bieszczadów nawet przez 100 dni. Opady są największe w województwie i wynoszą 800–1000 mm, w niektórych rejonach Bieszczadów sięgają nawet do 1150–1200 mm.

Związek między czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim a właściwościami produktu.

Cechy klimatyczno-glebowe Podkarpacia skłoniły mieszkańców tego regionu do doboru odpowiednich odmian winorośli na tym terenie. Na wyznaczonym obszarze zalecane są do uprawy odmiany od bardzo wczesnych do średnio wczesnych, sporadycznie średnio późnych. Chłodniejszy klimat jest szczególnym czynnikiem wpływającym na podwyższoną kwasowość produkowanych win odzwierciedlając naturalny charakter regionu. Ciężkie gliniasto-ilaste gleby, często z naturalną wysoką zawartością związków magnezu w glebie wpływają na odczuwalną w smaku mineralność wina. Panujące nasłonecznienie i uśłonecznienie umożliwia uzyskiwanie win oddających świeży, owocowy charakter zastosowanych w uprawie odmian.

Związek historyczny i renoma.

W 1982 roku u podnóży ruin zamku Goleśz, powstaje pierwsza winnica specjalizująca się w produkcji sadzonek do wytwarzania wina. Od tego momentu rozpoczął się wieloletni proces poszukiwania odmian winorośli odpowiednich do klimatu Podkarpacia, a także innych regionów Polski i ich sukcesywna selekcja. Działalność tą rozpoczął Roman Myśliwiec, nazywany mianem prekursora polskiego współczesnego winiarstwa. Za wieloletni wkład w działalność na polu popularyzacji winiarstwa w Polsce uhonorowany został Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski. W wyniku jego doświadczeń powstała pierwsza polska ampelografia „101 odmian winorośli do uprawy w Polsce”, której współautorem był ówczesny wykładowca Akademii Rolniczej w Poznaniu profesor Bolesław Sękowski. Książka została nagrodzona przez Międzynarodową Organizację Winorośli i Wina (OIV). W literaturze poświęconej winiarstwu europejskiemu, polska uprawa winorośli i produkcja wina jest skoncentrowana na południowym pasmie podgórskim, a Roman Myśliwiec jest uznany za ojca współczesnego polskiego winiarstwa. Począwszy od 2004 roku samorząd Podkarpacia, postanowił wesprzeć inicjatywę odrodzenia uprawy winorośli w swoim regionie i sfinansował realizację trzech następujących po sobie 3-letnich programów: „Podkarpackie Winnice” (2004-2006), „Na winiarskich ścieżkach Podkarpacia” (2007-2009) i „Uprawa winorośli i produkcja wina w małym gospodarstwie na Podkarpaciu” (2010-2012). Rozpoczął się proces rozwoju Podkarpackiego Szlaku Winnego. Jako pokłosie projektów rozpoczęto organizację cyklicznej największej imprezy w Polsce „Międzynarodowe Dni Wina w Jaśle” przyciągającej co roku kilka tysięcy osób oraz zorganizowano Międzynarodowy Galicyjski

Konkurs Win. W 2008 roku, dzięki staraniom Fundacji Polski Instytut Winorośli i Wina, którego prezesem był Romana Myśliwiec sejm uchwalił nową ustawę „O wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina”, wprowadzającą uproszczenia prawne dla winiarstwa gronowego, które zapoczątkowały jego dynamiczny rozwój na Podkarpaciu oraz kolejno w innych polskich regionach. Wino na Podkarpaciu stało się ważnym czynnikiem przyczyniającym się do rozwoju tego regionu, czego potwierdzeniem jest umieszczenie w strategii wizerunkowej hasła „Jasło winne klimaty” przez miasto Jasło. Po zakończeniu pracy organizacyjnej w zarządzie Stowarzyszenia Winiarzy Podkarpacia Roman Myśliwiec założył w 2014 roku Fundację Na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa GALICJA VITIS. Fundacja powołała do działania Podkarpacką Akademię Wina, która zajęła się kształceniem kandydatów do podjęcia zawodu winiarza z dużym naciskiem na wiedzę praktyczną opierającą się na podkarpackiej umiejętności uprawy winorośli. W 2018 roku fundacja wydała pracę zbiorową, której autorami są wykładowcy Podkarpackiej Akademii Wina - „Winorośl i Wino Wiedza i Praktyka cz. 1. 2. Publikacja ta zostaje uhonorowana nagrodą Międzynarodowej Organizacji Winorośli i Wina (OIV) w Paryżu. W 2020 roku powstał film dokumentalny opisujący historię odrodzenia winiarstwa na Podkarpaciu „Jutrzenka - o tym jak powstaje wino”. Wina z regionu Podkarpacia oraz wina produkowane przez absolwentów Podkarpackiej Akademii Wina zdobywają uznanie na licznych konkursach krajowych oraz międzynarodowych.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze.

Podstawa prawna:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dotyczące etykietowania

Na etykiecie musi widnieć logo oznaczenia geograficznego.

W przypadku pominięcia zabiegu degorżowania (pozostawienie osadu w gotowym produkcie), obecność osadu w winie należy oznaczyć na etykiecie butelki.

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu.

Wina muszą być wytwarzane i butelkowane na określonym obszarze geograficznym. Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji zagrażają jakości wina ze względu na możliwość wystąpienia niekorzystnych zjawisk obniżających jakość wina. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie cech charakterystycznych i właściwości produktu. Powyższe względy, a także doświadczenie i głęboka wiedza na temat szczególnych cech wina zdobywane przez lata przez lokalnych producentów, sprawiają, że butelkowanie na obszarze pochodzenia jest konieczne. Takie podejście umożliwia zachowanie cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych produkowanych win.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)