
	PRZEWODNIK Jak przygotować jednolity dokument dla CHNP/CHOG dla win	
---	---	---

Przewodnik dla producenta wina.

Praktyczny układ, checklisty i wskazówki redakcyjne do przygotowania spójnej specyfikacji i „jednolitego dokumentu” dla wina powiązanego z obszarem geograficznym.

Autor / organizacja	Izba Win Polskich
Wersja	Projekt 1.0
Data	11.05.2026
Kontakt (opcjonalnie)	biuro@iwp.org.pl

Spis treści

1. Cel i zakres przewodnika	4
2. Jak korzystać z przewodnika	4
3. Co zebrać przed pisaniem (dane i dowody)	4
4. Jednolity dokument — zasady redakcyjne i zalecany układ.....	5
4.1 Zalecany układ jednolitego dokumentu (spis sekcji)	5
4.2 Szablon jednolitego dokumentu (do skopiowania i wypełnienia)	6
5. Specyfikacja produktu — opis, parametry i metoda produkcji	6
5.1 Opis produktu (styl i cechy)	6
5.2 Parametry fizykochemiczne (minimum/maximum).....	7
5.3 Surowiec i uprawa	7
5.4 Metoda produkcji (krok po kroku)	7
6. Powiązanie z obszarem — jak zbudować uzasadnienie (krok po kroku)	7
6.1 Cel uzasadnienia.....	8
6.2 Krok po kroku	8
6.2.1 Zdefiniuj zakres i tezę.....	8
6.2.2 Zbierz dane środowiskowe	8
6.2.3 Udokumentuj wpływ środowiska na surowiec	9
6.2.4 Zbierz dowody historyczne i kulturowe	9
6.2.5 Opisz lokalne praktyki i know-how	9
6.2.6 Przeprowadź analizy sensoryczne.....	9
6.2.7 Wykonaj porównania referencyjne	10
6.2.8 Przygotuj mapę i opis granic	10
6.2.9 Skomponuj narrację/argumentację.....	10
6.2.10 Załącz dowody i dokumenty źródłowe	10
6.2.11 Przegląd merytoryczny i formalny	10
6.2.12 Plan kontroli i monitoringu	11
7. Mapa i granice obszaru — wymagania i wzór opisu	11
7.1 Wymagane dane geograficzne	11
7.2 Wzór opisu granic (do wypełnienia)	11

8. Kontrola, identyfikowalność i gwarancja jakości	12
9. Etykietowanie i prezentacja produktu	12
10. Harmonogram prac i odpowiedzialności	12
11. Załączniki — checklisty i wzory.....	13
11.1 Checklista — dokument główny / specyfikacja produktu	13
11.2 Checklista — uzasadnienie powiązania z obszarem	13
11.3 Checklista — mapa i dane geograficzne	13
11.4 Checklista — analizy laboratoryjne i sensoryczne	13
11.5 Checklista — dokumenty formalne i organizacyjne.....	14
11.6 Checklista — kontrola jakości i monitoring	14
11.7 Checklista — załączniki i materiały pomocnicze	14

1. Cel i zakres przewodnika

Niniejszy przewodnik pomaga producentom wina przygotować **jednolity dokument** oraz spójny zestaw materiałów do wniosku o rejestrację **Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP / PDO)** lub **Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG / PGI)**. Celem jest ujednolicenie struktury, języka i poziomu szczegółowości tak, aby dokument był czytelny dla oceniających i porównywalny między producentami.

2. Jak korzystać z przewodnika

Sugerowana kolejność pracy:

- 1) Zbierz dane i dowody (rozdz. 3).
- 2) Zapisz treść w jednolitym układzie (rozdz. 4–9).
- 3) Przygotuj mapy i opis granic (rozdz. 7).
- 4) Ustal zasady kontroli i identyfikowalności (rozdz. 8).
- 5) Zrób przegląd formalny: spójność nazw, parametrów, odwołań do załączników, numeracji (rozdz. 11).

3. Co zebrać przed pisaniem (dane i dowody)

Checklista danych wejściowych (zanim zaczniesz pisać):

- **Nazwa produktu** i proponowana forma ochrony: **ChNP (PDO)** lub **ChOG (PGI)**.
- **Opis produktu:** cechy fizyczne i organoleptyczne (zapach, smak, barwa), podstawowe metody produkcji oraz minimalne parametry (np. alkohol, kwasowość).
- **Surowiec:** dopuszczone odmiany winorośli, warunki uprawy, wymagania dotyczące plonów.
- **Metoda produkcji:** od uprawy przez winifikację do butelkowania; etapy krytyczne i ograniczenia.
- **Powiązanie z obszarem:** dowody wskazujące, dlaczego produkt jest związany z danym miejscem (środowisko, praktyki, tradycja, źródła pisane, sensoryka).
- **Mapa i opis granic obszaru:** mapa (skala, współrzędne) oraz opis przebiegu granic.
- **Kontrola i gwarancja jakości:** procedury kontroli, jednostka kontrolująca, kryteria zgodności.
- **Etykietowanie:** dozwolone informacje, sposób identyfikacji partii, wymagane wskazania.
- **Analizy laboratoryjne i sensoryczne** (jeśli dostępne): raporty potwierdzające

specyfikę produktu.

- **Wskaźniki ilościowe:** np. maksymalny plon/ha, minimalna zawartość alkoholu, czasy leżakowania.
- **Projekt specyfikacji** (wersja robocza) zgodny z wymaganym formatem.

4. Jednolity dokument — zasady redakcyjne i zalecany układ

Zasady redakcyjne (żeby dokument był jednolity):

- Stosuj **jedną nazwę produktu** w całym dokumencie (bez wariantów).
- Dla parametrów podawaj **jednostki** i **wartości graniczne** (min./max.) oraz wskaż, gdzie to jest mierzone (etap produkcji).
- Każde twierdzenie o „unikalności” łącz z **dowodem** (numer załącznika / źródło).
- Używaj krótkich akapitów, list punktowanych oraz konsekwentnej numeracji (Rozdział → Podrozdział → Punkt).
- Rozdziel: **co jest wymogiem** (musi być spełnione) od **opisu tła** (uzasadnienie, historia).

4.1 Zalecany układ jednolitego dokumentu (spis sekcji)

- Tytuł i rodzaj ochrony (ChNP/ChOG)
- Krótki opis produktu
- Specyfikacja produktu (surowiec, charakterystyka, parametry)
- Metoda produkcji (krok po kroku)
- Uzasadnienie powiązania z obszarem
- Granice obszaru (mapa + opis)
- Zasady kontroli i egzekwowania
- Przepisy etykietowania
- Załączniki (mapy, analizy, źródła historyczne, oświadczenia)

4.2 Szablon jednolitego dokumentu (do skopiowania i wypełnienia)

Sekcja	Treść (wpisz / wklej)
Nazwa produktu	[...]
Rodzaj ochrony	ChNP (PDO) / ChOG (PGI)
Kategoria produktu	Wino / wino musujące / wino likierowe / inna
Krótki opis produktu	[1–3 zdania: barwa, aromat, smak, styl]
Opis szczegółowy i parametry	[np. min. alkohol, kwasowość, cukier resztkowy, inne]
Surowiec	[odmiany, dopuszczenia, plony, uprawa]
Metoda produkcji	[uprawa → zbiór → winifikacja → dojrzewanie → butelkowanie]
Granice obszaru	[opis + odwołanie do mapy i współrzędnych]
Powiązanie z obszarem	[teza + główne dowody: środowisko/praktyki/tradycja]
Kontrola	[kto kontroluje, jak często, jakie kryteria]
Etykietowanie	[wymagane i dozwolone elementy]
Wykaz załączników	[A1...A_n z krótkim opisem]

5. Specyfikacja produktu — opis, parametry i metoda produkcji

5.1 Opis produktu (styl i cechy)

Opisz wino krótko i konkretnie: barwa, główne nuty aromatyczne, charakter smaku, typ (wytrawne/półwytrawne/słodkie), ewentualne cechy szczególne (musowanie, dojrzewanie w beczce). Unikaj ogólników — zapisuj cechy, które będziesz w stanie wykazać analizami lub sensoryką.

5.2 Parametry fizykochemiczne (minimum/maximum)

Parametr	Min.	Max.	Uwagi (metoda / etap)
Zawartość alkoholu (% obj.)	[...]	[...]	[...]
Kwasowość ogólna (g/L)	[...]	[...]	[...]
Cukier resztkowy (g/L)	[...]	[...]	[...]
Inne (np. SO ₂ , ekstrakt)	[...]	[...]	[...]

5.3 Surowiec i uprawa

- **Odmiany winorośli:** [lista odmian + ewentualne udziały]
- **Maksymalny plon:** [np. hl/ha lub t/ha]
- **Wymagania uprawowe:** [prowadzenie, cięcie, nawadnianie (jeśli dopuszczone), terminy zbioru]
- **Zasady zbioru:** [ręczny/mechaniczny, selekcja, minimalna dojrzałość]

5.4 Metoda produkcji (krok po kroku)

1. **Przyjęcie winogron:** [...]
2. **Winifikacja:** [fermentacja, temperatury, czas, dopuszczone zabiegi]
3. **Dojrzewanie/leżakowanie (jeśli dotyczy):** [czas, pojemniki, ograniczenia]
4. **Stabilizacja i przygotowanie do rozlewu:** [...]
5. **Butelkowanie:** [czy musi odbywać się na obszarze? jeśli tak — uzasadnij]
6. **Identyfikacja partii:** [numeracja, rejestry, śledzenie]

6. Powiązanie z obszarem — jak zbudować uzasadnienie (krok po kroku)

Wprowadzenie: Uzasadnienie powiązania powinno jasno pokazać, że określone cechy i jakość wina wynikają z obszaru geograficznego (czynniki naturalne i/lub lokalne know-how). Poniżej przedstawiono zestaw typowych źródeł dowodów oraz procedurę przygotowania argumentacji.

Przykładowe źródła dowodów:

- literatura lokalna, historyczna i naukowa (publikacje, monografie, archiwa)
- badania gleby i klimatu oraz profile chemiczne wina
- badania sensoryczne (panel ekspertów) oraz protokoły oceny
- ankiety/oświadczenia producentów dokumentujące praktyki i tradycje
- dokumenty administracyjne (np. historyczne mapy winnic, rejestry)

6.1 Cel uzasadnienia

Przygotować przekonujące, udokumentowane i uporządkowane **uzasadnienie powiązania wina z obszarem**, wykazujące, że cechy produktu wynikają z warunków geograficznych, klimatycznych i/lub lokalnego know-how.

6.2 Krok po kroku

6.2.1 Zdefiniuj zakres i tezę

- Określ jasną tezę: np. „Specyficzny profil aromatyczno-smakowy tego wina wynika z unikalnej kombinacji gleby typu X, mikroklimatu Y i lokalnych praktyk winarskich Z.”
- Wskaż, czy argumentujesz terroir (środowiskowo-klimatyczne), tradycję produkcji czy kombinację obu.

6.2.2 Zbierz dane środowiskowe

- Gleba: typy gleb (analizy granulometryczne, profil glebowy, skład chemiczny), mapy glebowe, oznaczenia klas.
- Klimat: średnie temperatury, suma opadów, okres wegetacyjny, częstotliwość mrozów, nasłonecznienie — najlepiej dane kilkunastoletnie.
- Topografia: wysokość n.p.m., ekspozycja stoków, nachylenie, ukształtowanie terenu.
- Źródła: raporty instytutów agronomicznych, stacji meteorologicznych, publikacje naukowe.

6.2.3 Udokumentuj wpływ środowiska na surowiec

- Pokaż, jak gleba i klimat wpływają na ****odmiany winorośli**** (dozwolone odmiany w specyfikacji) — np. słabsze plony, wysoka koncentracja cukrów, charakterystyczne aromaty.
- Użyj wyników analiz chemicznych moszczu/wina (profil fenoli, kwasów, izomerów aromatycznych, minerałów) powiązanych ze specyfiką gleby/klimatu.
- Dołącz wykresy/porównania (np. zawartość jonów minerałów w próbkach z obszaru vs. spoza).

6.2.4 Zbierz dowody historyczne i kulturowe

- Archiwa: wzmianki w dokumentach, mapy historyczne, podatkowe rejestry winnic, kroniki lokalne.
- Tradycje: opisy lokalnych praktyk uprawy i winifikacji (metody zbioru, winifikacji, leżakowania).
- Potwierdzenia od lokalnych producentów, stowarzyszeń winiarskich czy muzeów.

6.2.5 Opisz lokalne praktyki i know-how

- Szczegóły techniczne: formy prowadzenia, terminy zabiegów, maksymalne plony/ha, metody winifikacji i ewentualne ograniczenia technologiczne.
- Wskazanie, które praktyki są unikalne lub silnie rozpowszechnione na obszarze i wpływają na cechy wina.

6.2.6 Przeprowadź analizy sensoryczne

- Zorganizuj oceny panelu sensorycznego (treningowanych degustatorów) według ustalonych protokołów.
- Opisz metodologię (liczba panelistów, warunki, lista cech ocenianych).
- Wyniki: cechy typowe i częstość występowania cech łączonych z obszarem.
- Dołącz karty oceny i statystyczne potwierdzenie powtarzalności cech.

6.2.7 Wykonaj porównania referencyjne

- Porównaj wina z obszaru z podobnymi winami spoza regionu (te same odmiany, techniki), aby pokazać różnice wynikające z obszaru.
- Użyj zestawu parametrów: profil aromatyczny, skład chemiczny, sensoryka, plony.
- Wyniki prezentuj w tabelach/wykresach (krótkie wnioski pod wykresem).

6.2.8 Przygotuj mapę i opis granic

- Dokładna mapa z granicami (współrzędne, skala), oznaczenie punktów pomiarowych (gleba, klimaty).
- Uzasadnienie wyboru granic: geograficzne naturalne bariery, historyczne granice winnic, administracyjne.
- Dołącz legendę i źródła map.

6.2.9 Skomponuj narrację/argumentację

- Zaczynaj od krótkiego streszczenia tezy.
- Sekcje: środowisko → wpływ na winorośl → lokalne praktyki → dowody historyczne → analizy laboratoryjne i sensoryczne → porównania referencyjne → wniosek.
- Każde twierdzenie popieraj odniesieniem do konkretnego dowodu (referencje, załączniki).

6.2.10 Załącz dowody i dokumenty źródłowe

- Mapy, raporty analityczne, protokoły sensoryczne, cytaty z archiwów, oświadczenia producentów, zdjęcia praktyk.
- Uporządkuj załączniki numerami powiązanymi z tekstem głównym.

6.2.11 Przegląd merytoryczny i formalny

- Poproś ekspertów (agronom, enolog, historyk) o recenzję i krótkie oświadczenie.
- Sprawdź zgodność z wymaganym formatem/specyfikacją stosowaną przez krajowy organ i UE.

- Korekta językowa i przygotowanie wersji do publikacji.

6.2.12 Plan kontroli i monitoringu

- Opisz, jak będzie weryfikowane przestrzeganie wymogów produkcji (kto, jak często, jakie metody).

- Dodaj procedury sankcji i korekty w razie niezgodności.

7. Mapa i granice obszaru — wymagania i wzór opisu

Checklista mapy (minimum):

- czytelna **granica obszaru** (możliwa do weryfikacji w terenie: drogi, rzeki, granice administracyjne)
- **skala** (zwykle 1:10 000–1:50 000) + skala liniowa
- **legenda**, strzałka północy, tytuł mapy, data i autor
- **współrzędne** punktów granicznych (np. WGS84; opcjonalnie także układ krajowy)
- **źródła danych** i warstwy GIS wykorzystane do opracowania

7.1 Wymagane dane geograficzne

- dokładny przebieg granic obszaru uprawy winorośli (z punktami załamania linii)
- współrzędne punktów granicznych (np. WGS84; opcjonalnie także układ krajowy)
- odniesienie do elementów możliwych do identyfikacji w terenie (drogi, rzeki, granice administracyjne)
- informacje kontekstowe: miejscowości/sąsiednie obszary (dla czytelności)
- jeśli pomocne: warstwy tematyczne (gleby/topografia) jako osobne mapy załącznikowe

7.2 Wzór opisu granic (do wypełnienia)

Opis granic obszaru: Obszar obejmuje [wymień gminy/obręby/sołectwa] i jest wyznaczony linią przebiegającą kolejno: od punktu A ([współrzędne]) wzdłuż [droga/rzeka/granica administracyjna] do punktu B ([współrzędne]), następnie wzdłuż [...] do punktu C ([współrzędne]) itd. Granice zostały przyjęte, ponieważ [uzasadnienie: spójność warunków glebowo-klimatycznych / historyczny zasięg winnic / naturalne bariery].

8. Kontrola, identyfikowalność i gwarancja jakości

Opisz, w jaki sposób będzie weryfikowane spełnianie wymogów specyfikacji (kto kontroluje, co jest kontrolowane, jak często i jak dokumentowane). Kluczowa jest możliwość **prześledzenia partii** od winnicy do butelki.

Minimum w rozdziale kontroli:

- nazwa i rola jednostki kontrolującej / weryfikującej
- wykaz kontroli (np. dokumentacja uprawy, plony, parametry wina, etykiety)
- częstotliwość kontroli oraz sposób dokumentowania wyników
- zasady pobierania próbek (jeśli dotyczy) i archiwizacji wyników
- działania korygujące w razie niezgodności

9. Etykietowanie i prezentacja produktu

- **Elementy obowiązkowe:** [wpisz zgodnie z wymaganiami rynku i przepisami]
- **Odniesienie do ChNP/ChOG:** [jak będzie oznaczane]
- **Identyfikacja partii:** [numer partii / kod]
- **Dodatkowe dozwolone informacje:** [np. rocznik, odmiana, metoda produkcji — jeśli dopuszczone]

10. Harmonogram prac i odpowiedzialności

Zadanie	Czas	Odpowiedzialny	Status
Zebranie danych środowiskowych i historycznych	1–3 mies.	[...]	[...]
Analizy laboratoryjne i sensoryczne	2–4 mies.	[...]	[...]
Mapa i opis granic obszaru	2–6 tyg.	[...]	[...]
Redakcja jednolitego dokumentu	3–6 tyg.	[...]	[...]
Przegląd formalny i kompletacja załączników	2–4 tyg.	[...]	[...]

11. Załączniki — checklisty i wzory

11.1 Checklista — dokument główny / specyfikacja produktu

- Tytuł i rodzaj ochrony (ChNP/ChOG)
- Krótki opis produktu (1–3 zdania)
- Specyfikacja: odmiany, parametry (min./max.), maks. plon/ha, wymagania uprawy i zbioru
- Szczegóły winifikacji (etapy, dopuszczone metody, ograniczenia)
- Zasady etykietowania
- Procedury kontroli i egzekwowania zgodności

11.2 Checklista — uzasadnienie powiązania z obszarem

- Jednozdaniowa teza powiązania
- Dane środowiskowe (gleby, klimat, topografia) z wiarygodnych źródeł
- Dowody wpływu środowiska na surowiec (analizy moszczu/wina, korelacje)
- Źródła historyczne i kulturowe (mapy, archiwa, publikacje) oraz oświadczenia producentów
- Opis lokalnych praktyk i know-how wpływających na cechy wina
- Badania sensoryczne (metodologia + wyniki) oraz porównania referencyjne spoza obszaru
- Wykaz załączników powiązany z miejscami w tekście

11.3 Checklista — mapa i dane geograficzne

- Mapy (wektor lub wysoka rozdzielczość), czytelna skala i legenda
- Wyraźne granice obszaru + opis tekstowy przebiegu
- Współrzędne punktów granicznych
- Punkty referencyjne (drogi, rzeki, granice administracyjne) i kontekst sąsiednich obszarów
- Źródła danych i warstwy GIS, data opracowania i autor

11.4 Checklista — analizy laboratoryjne i sensoryczne

- Lista wykonywanych analiz chemicznych (zakres + metody)
- Protokoły pobierania próbek (data, miejsce, partia, producent)

- Raporty laboratorium (metody, wyniki, identyfikacja próbek)
- Protokół badań sensorycznych (panel, warunki, skale oceny)
- Wyniki i krótkie wnioski (co potwierdzają)

11.5 Checklista — dokumenty formalne i organizacyjne

- Formularze i wersje robocze (komplet pól, aktualna wersja)
- Dane kontaktowe wnioskodawcy / pełnomocnictwa (jeśli dotyczy)
- Oświadczenia producentów / stowarzyszeń (jeśli zbierane) — podpisy, daty
- Wersje językowe dokumentów (jeśli wymagane)
- Rejestr zmian dokumentu (kto i kiedy aktualizował)

11.6 Checklista — kontrola jakości i monitoring

- Opis jednostki kontrolującej (wewnętrznej lub zewnętrznej) oraz jej kompetencji
- Procedury kontroli (częstotliwość, metody, próbki, dokumentowanie)
- Kryteria zgodności, działania korygujące i sankcje w razie niezgodności
- Rejestry produkcji i śledzenia partii (od winnicy do butelki) + zasady archiwizacji

11.7 Checklista — załączniki i materiały pomocnicze

- Mapy (główna + ewentualne mapy tematyczne: gleby/topografia)
- Wyniki analiz laboratoryjnych (raporty + identyfikacja próbek)
- Protokoły sensoryczne i surowe dane (metodyka + wyniki)
- Dokumenty historyczne (skany/cytaty) + bibliografia
- Zdjęcia (winnic, metod pracy, lokalnych praktyk) — jeśli wspierają narrację
- Oświadczenia/recenzje ekspertów (np. agronom, enolog, historyk) — jeśli wykorzystane w uzasadnieniu