



# GALICJA VITIS 2024

Name of wine producer / *Nazwa producenta wina:*

Country of origin of wine / *Kraj pochodzenia wina:*

Name of participant / *Imię i nazwisko zgłaszającego:*

Address / *Adres:*

Phone / *Telefon:*

E-mail:

VAT number / *numer VAT:*

## We submit the following samples / *zgłaszamy następujące wina*

No. / <i>nr</i>	Name of wine-variety / <i>Nazwa wina-odmiana</i>	Category/ <i>Kategoria*</i>	Vintage / <i>Rocznik</i>	Residual sugar / <i>Cukier resztkowy g/l</i>	Acidity / <i>Kwasowość g/l</i>	Alcohol content / <i>Zawartość alkoholu % v/v</i>	Batch No. / <i>Numer partii</i>
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							

\* Please use the reference sign for each category - the list of categories is on the page II. /  
*/ Proszę podać symbol kategorii wg zestawienia na drugiej stronie.*

--	--	--

Place and date / *Miejsce i data*

Stamp / *pieczęć*

Signature / *Podpis*

	Category / Kategoria	Sugar content / Zawartość cukru (g/l)	Category reference / Symbol kategorii
I.	Still white wines dry / <i>Wina spokojne białe wytrawne</i>	0 - 4	I.1
	Still white wines semi-dry / <i>Wina spokojne białe półwytrawne</i>	4 - 12	I.2
	Still white wines semi-sweet / <i>Wina spokojne białe półsłodkie</i>	12 - 45	I.3
II.	Still rosé wines dry / <i>Wina spokojne różowe wytrawne</i>	0 - 4	II.4
	Still rosé wines others / <i>Wina spokojne różowe pozostałe</i>	4 - 45	II.5
III.	Still red wines dry / <i>Wina spokojne czerwone wytrawne</i>	0 - 4	III.6
	Still red wines others / <i>Wina spokojne czerwone pozostałe</i>	4 - 45	III.7
IV.	Semi-sparkling and sparkling wines dry / <i>Wina półmusujące i musujące wytrawne</i>	0 - 15	IV.8
	Semi-sparkling and sparkling wines others / <i>Wina półmusujące i musujące pozostałe</i>	above / <i>ponad 15</i>	IV.9
V.	White wines from dark grapes dry / <i>Wina białe z ciemnych gron wytrawne</i>	0 - 4	V.10
	White wines from dark grapes others / <i>Wina białe z ciemnych gron pozostałe</i>	4 - 45	V.11
VI.	White wines of special technol. dry* / <i>Wina białe specjalne wytrawne**</i>	0 - 4	VI.12
	White wines of special techn. other* / <i>Wina białe specjalne pozostałe**</i>	4 - 45	VI.13
VII.	Naturally sweet wines other than botrytised / <i>Wina naturalnie słodkie inne niż botrytyzowane</i>	above / <i>ponad 45</i>	VII.14
	Naturally sweet wines botrytised / <i>Wina naturalnie słodkie botrytyzowane</i>	above / <i>ponad 45</i>	VII.15
VIII.	Liquer wines (fortified) dry / <i>Wina likierowe (wzmacniane) wytrawne</i>	0 - 6	VIII.16
	Liquer wines (fortified) other / <i>Wina likierowe (wzmacniane) pozostałe</i>	above / <i>ponad 6</i>	VIII.17
N	"Natural" wines*** / <i>Wina "naturalne"****</i>		... N

\* Category includes: wines aged under a film of yeasts (flor), wines obtained by long maceration of light-skinned grape varieties, wines produced from overripe, botrytised or partially dried grapes, etc., except sweet wines with content of residual sugar above 45 g/l

\*\* *Kategoria obejmuje: wina dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących (flor), wina uzyskane w wyniku długiej maceracji jasnych winogron, wina wyrabiane z przejrzałych, botrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, itp., z wyjątkiem win słodkich o zawartości cukru resztkowego powyżej 45 g/l*

\*\*\* Subcategory includes: wines obtained from organic or biodynamic vineyards and wines produced without sulphuring or with minimal dose of SO<sub>2</sub>. Should be additionally marked with the letter "N" placed after the appropriate category reference, mentioned above

\*\*\*\* *Podkategoria obejmuje wina pochodzące z upraw organicznych lub biodynamicznych oraz wina wyprodukowane bez siarkowania lub z minimalnym dodatkiem SO<sub>2</sub>. Wino powinno być dodatkowo oznaczone literą „N” umieszczoną po symbolu właściwej kategorii (j.w.)*