

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

v skladu s členom 94 Uredbe (EU) 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 za zaščito označbe porekla v skladu s členom 118 b

(a) Ime, ki se zaščiti:

Belokranjec

(b) Kategorija proizvodov vinske trte

Vino.

Št. kombinirane nomenklature: 2204.

(c) Vrsta geografske označbe:

Zaščiteni označba porekla (ZOP).

(d) Opis vina:

Belokranjec je suho mirno belo vino rumenkaste barve z zelenkastimi odtenki, s primarno aromo belih sort in prijetno blago svežega okusa v prvem letu po trgatvi, pozneje z zreli aromami, značilnimi za sortno sestavo. Značilne sortne arome belih sort Rumeni muškat in Sauvignon ne smejo izstopati.

Belokranjec ima naslednjo sortno sestavo, ki izhaja iz prijav po posameznih sortah v skladu s predpisom, ki ureja prijavo pridelka grozdja:

- Kraljevina od 10 % do 40 % in
- Laški rizling od 20 % do 50 %, pri čemer morata Kraljevina in Laški rizling skupaj predstavljati najmanj 50 % sortne sestave; in
- najmanj dve sorti izmed ostalih, ki so uvrščene v sortno sestavo (Beli pinot, Chardonnay, Zeleni silvanec, Sauvignon, Renski rizling, Rumeni muškat, Kerner, Sivi pinot) do največ 10 % posamezne sorte.

Ne glede na določbe prejšnjega odstavka se Belokranjec lahko prideluje tudi iz grozdja drugih belih sort vinske trte, ki so glede na vsakokrat veljavni trsni izbor Republike Slovenije določene kot dovoljene in priporočene sorte za vinorodni okoliš Bela krajina. Grozdje teh sort se upošteva v deležu ostalih sort iz druge alineje prejšnjega odstavka.

Ne glede na določbo iz drugega odstavka te točke, je v Belokranjcu delež sort iz prejšnjega odstavka, vključno z grozdom, ki ni ločeno prijavljeno po posameznih sortah, lahko največ 10 %.

Kemijske analize, s katerimi se merijo značilne lastnosti Belokranjca, in zahtevane vsebnosti snovi so:

- dejanski alkohol: od 10,5 vol % do vključno 12,5 vol %;
- povprečni naravni alkohol vseh sort: najmanj 9,0 vol %;
- skupni sladkorji (izraženi kot fruktoza in glukoza): do vključno 3,0 g/l;
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 18 g/l;
- pepel: najmanj 1,3 g/l;
- skupne kisline (izražene kot vinska kislina): od 5,0 g/l do vključno 7,0 g/l;
- hlapne kisline (izražene kot očetna kislina): do vključno 0,7 g/l;
- skupni SO₂: do vključno 160 mg/l.

Minimalna sladkorna stopnja, izračunana kot povprečje sladkornih stopenj grozdja, iz katerega je pridelan Belokranjec, za zadevne sorte vinske trte znaša:

- Kraljevina: 147,0 g/l;
- Laški rizling: 158,1 g/l;
- Renski rizling, Zeleni silvanec, Sauvignon, Rumeni muškat in Kerner: 163,7g/l; ter
- Beli pinot, Chardonnay in Sivi pinot: 169,3 g/l.

(e) Posebni enološki postopki:

Belokranjec se prideluje v skladu s postopki s Seznama in opisa spisov Kodeksa enoloških postopkov OIV iz člena 3 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/934 (UL L 149, 7. 6. 2019, str. 1, s spremembami in dopolnitvami).

V postopku pridelave se lahko sorte vinske trte mešajo kot grozdje, mošt ali vino.

Pri pridelavi Belokranjca se po stiskanju grozdja mošt po potrebi razsluzi.

Alkoholna fermentacija mora potekati enakomerno, pri temperaturi med 16°C in 20°C do popolnega povretja sladkorja, ob uporabi selekcioniranih vinskih kvasovk.

Pri pridelavi Belokranjca niso dovoljeni:

- prekinitev alkoholne fermentacije;
- slajenje vina; in
- dodajanje kalijevega sorbata.

(f) Opredelitev geografskega območja:

Grozdje za Belokranjca in Belokranjec se pridelujejo le na območju vinorodnega okoliša Bela Krajina.

Meja vinorodnega okoliša Bela krajina poteka od državne meje s Hrvaško na Gorjancih po plastnici 500 m nad naselji Ravnace, Drage in Dole, pod naseljem Mačkovec pri Suhorju seka cesto Novo mesto-Metlika in poteka po plastnici 500 m mimo naselij Maline pri Štrekljercu, Osojnik in Sv. Lovrenc pri Semiču do hriba Semenič, se pod njim spusti na cesto proti naselju Gaber pri Semiču, gre po pobočju Kočke rebri nad naseljem Kot pri Semiču kjer preide na plastnico 400 m in poteka po njej do severne meje katastrske občine Talčji vrh, po severni meji katastrske občine Talčji Vrh obkroži Vinsko goro, preide na plastnico 400 m in poteka po njej nad naselji Rožič Vrh, Stražnji Vrh in Mavrlen do ceste Bistrica-Dobliče, po njej do naselja Grič pri Dobličah, po plastnici 350 m do cerkve Sv. Ana, po cesti Sv. Ana - Tanča Gora - Kvasica - Dragovanja vas - Anjeli - Dobliče - Jelševnik - Tušev Dol - Talčji Vrh - Otovec, po železniški progi Črnomelj-Semič do ceste Rožanec-Mihelja vas, gre po tej cesti do ceste Črnomelj-Semič in po njej do južne meje katastrske občine Kot, po vzhodni meji katastrske občine Kot do južne meje katastrske občine Semič, obkroži naselje Vavpča vas, poteka po cesti proti kraju Semič, po cesti Semič-Vrtača pri Semiču, po poti pod vasjo Oskoršnica, po cesti proti Črešnjevcu pri Semiču, po cesti Črešnjevec pri Semiču-Krvavčji Vrh-Metlika, zajame Krvavčji vrh, zajame vinsko klet KZ Metlika, gre po cesti proti naselju Drašiči, se pred naseljem odcepi po plastnici 220 m proti jugovzhodu, zajame naselje Drašiči, poteka po cesti proti naselju Krmačina, objame to naselje in poteka naprej po cesti do državne meje s Hrvaško in po njej.

V območje vinorodnega okoliša Bela krajina spadajo tudi območja:

- Vinji Vrh pri Semiču, ki obsega območje okoli cerkve Sv. Trojice, ki leži nad cesto;
- Velika Plešivica, katerega meja poteka po plastnici 240 m severno od poti, ki pod hribom Velika Plešivica poteka od naselja Dolenjci proti naselju Pribinci, po plastnici 240 m proti severu, se obrne proti jugovzhodu in poteka pod kapelico ob robu gozda ter se vrne na pot Dolenjci-Pribinci;
- Preložnik, katerega meja obkroži hrib Preložnik po plastnici 260 m in na jugu poteka po poti Purga-Velika Sela;
- Mala Plešivica, katerega meja poteka od odcepa poti iz naselja Gorenjci pri Adlešičih za naselje Mala Sela proti zahodu in severu po plastnici 250 m in se obrne proti jugovzhodu tako, da zajame južna pobočja hriba Mala Plešivica;

- Preloka, katerega meja poteka od ceste Vinica-Adlešiči pod vrhom Krtinjek po plastnici 230 m proti vzhodu in severu tako, da obkroži naselje Preloka in se obrne proti zahodu čez vrh Krtinjek do ceste Vinica-Adlešiči;
- Perudina-Žeželj, katerega meja poteka od vasi Golek po plastnici 230 m proti severozahodu ob cesti Vinica-Perudina do naselja Perudina, se za naseljem obrne proti severu do gozda, poteka proti jugovzhodu pod vrhom Žeželj do vasi Podklanec, se obrne proti jugu in poteka po plastnici 230 m do vasi Golek;
- Radenci, katerega meja poteka od ceste Stari trg-Vinica ob cesti proti naselju Gornji Radenci, proti zahodu in po poti nad naselji proti severu in vzhodu do ceste Stari trg-Vinica;
- Stari trg, katerega meja poteka od naselja Sodevci proti vzhodu in severu tako, da zajame naselje, proti severozahodu pod naseljem Stari trg, obkroži naselje Kot, se priključi na cesto Stari trg-Kot, poteka po njej do naselja Kot in proti jugovzhodu do naselja Sodevci.

Vinorodni okoliš Bela krajina se deli v tri vinorodne podokoliše in sicer:

- vinorodni podokoliš Metlika,
- vinorodni podokoliš Črnomelj,
- vinorodni podokoliš Semič.

(g) Največji hektarski donos:

Petletno povprečje pridelka grozdja na hektar pri posamezni sorti vinske trte za pridelavo Belokranjca ne sme preseči spodaj navedenih količin, pri čemer je lahko v posameznem letu količina pridelka višja od navedene za največ 20%:

- Kraljevina: 11.000 kg/ha;
- Laški rizling: 10.000 kg/ha;
- Beli pinot: 10.000 kg/ha;
- Chardonnay: 10.000 kg/ha;
- Zeleni silvanec: 10.000 kg/ha;
- Sauvignon: 10.000 kg/ha;
- Renski rizling: 9.000 kg/ha;
- Rumeni muškat: 10.000 kg/ha;
- Kerner: 10.000 kg/ha;
- Sivi pinot: 10.000 kg/ha; in
- vinograd mešanih sort: 11.000 kg/ha.

(h) Sorte, iz katerih je pridobljen Belokranjec:

Bele: Kraljevina, Laški rizling, Beli pinot, Chardonnay, Zeleni silvanec, Sauvignon, Renski rizling, Rumeni muškat, Kerner in Sivi pinot.

Pri pridelavi Belokranjca se lahko uporabi tudi grozdja drugih belih sort vinske trte, ki so glede na vsakokrat veljavni trsni izbor Republike Slovenije določene kot dovoljene in priporočene sorte za vinorodni okoliš Bela krajina, v skladu z omejitvijo iz točke (d) Opis vina.

(i) Povezava z geografskim območjem:

Geološko je območje Bele krajine nizki kras, ki ga na vzhodu omejuje reka Kolpa, na severu prehaja v Gorjance, na zahodu in jugu pa v Roško planoto. Vinorodne lege se nahajajo pretežno na južnih obronkih Gorjancev, od koder se nato nadaljujejo v polkrožni obliki proti Semiču in naprej po vzhodnih obronkih Roške planote proti Maverlenu in Dobličam. Nekaj manjših zaokroženih vinogradniških površin je še na osončenih obronkih Velike in Male Plešivice, pri Adlešičih, na Perudini (Žeželj), Preloki ter Vinjem Vrhu pri Semiču.

Obronki belokranjske kotline, kjer se pojavljajo vinogradi, so geomorfološko dokaj razčlenjeni. Velika heterogenost glede nagiba in ekspozicije vpliva na veliko raznolikost mikroklimatskih razmer. Navzdol se meja vinogradov približuje dnu belokranjske kotline pri okrog 210 m

nadmorske višine, navzgor pa segajo vinogradi do približno 390 m nad morjem. Ker gre za kraški svet ni redek primer, da se sredi vinogradov pojavljajo osameli bloki apnencev.

Belokranjski nizki kras sestavljajo kredni apnenci, ponekod na debelo prekriti s pleistocensko ilovico. Obronke belokranjske kotline, kjer se nahaja večina vinogradov, pa gradijo jurski apnenci in dolomiti. Le na skrajno vzhodnem robu, pod Gorjanci na slovensko-hrvaški meji, se ponekod pojavljajo laporji terciarne starosti. Količine padavin, temperaturne razmere, osončenje in drugi podnebni dejavniki, pomembno vplivajo na rast in rodnost vinske trte. Zaradi razgibanosti reliefa, (ki mu daje pečat predvsem gorski hrbet Gorjancev), ekspozicije, nadmorske višine in nagiba tal, gozdov itn., se mezoklimatske značilnosti vinogradniških leg med seboj lahko zelo razlikujejo. Povprečna vsota efektivnih temperatur med rastno dobo, znaša v vinorodnem okolišu Bela krajina med 1245,7 °C (Dobliče) in 1329,0 °C (Metlika), v povprečju pa 1287,4 °C. Predpostavlja se, da je vsota efektivnih temperatur na izrazitih vinogradniških legah vsekakor za 15-20 % boljša (med 1480 in 1545 °C), med rastno dobo pa pade v povprečju okrog 750 mm ali 64 % celotne letne količine padavin.

Vsa ta geološka in klimatska pestrost vinorodnega okoliša Bela krajina ima za posledico tudi veliko pestrost med pridelanimi sortami, vsem pa sta skupni značilnosti svežina in pitnost. S pravilno kombinacijo sort in njihovih značilnosti dobimo tipično vino Belokranjec.

(j) Druge veljavne zahteve:

Gojitvena oblika:

Za gojenje sort vinske trte, iz katerih se prideluje Belokranjca, se smejo uporabljati le gojitvena oblika guyot in izpeljanke iz te gojitvene oblike.

Število trsov na hektar:

Za pridelavo Belokranjca mora biti število trsov na enoto neto površine vinograda večje od 4.000 trsov na hektar, izračunano iz sadilnih razdalj, določenih v skladu s pravilnikom, ki ureja register kmetijskih gospodarstev.

Ne glede na prejšnji odstavek pa mora biti na terasastih površinah, ki so nagnjene več kot 20 %, število trsov večje od 3.100 trsov na hektar.

Obogatitev:

V letnikih, ko so vremenske razmere za dozorevanje grozdja neugodne in grozdje ne dozori, se sme mošt za pridelavo Belokranjca obogatiti za največ 2 vol. % alkohola.

Organoleptična ocena:

Pri organoleptični oceni mora Belokranjec doseči najmanj 16,3 točke. Pokuševalci vina morajo biti pred opravljanjem organoleptične ocene seznanjeni, da ocenjujejo vino, ki glede na podatke iz registra pridelovalcev grozdja in vina ter rezultate kemijske analize izpolnjuje pogoje, da bi ob ustrezni organoleptični oceni lahko nosilo naziv Belokranjec.

Vino v prometu:

Belokranjec je lahko v prometu le originalno polnjen.

Polnjenje vina:

Belokranjec se polni v steklenice z volumnom do 1,5 l in v embalažo "bag-in-box" do volumna 5l ali v večjo embalažo. Volumen večje embalaže (inox sodi), v katero se polni, lahko znaša do 50 litrov. Ta embalaža mora omogočati točenje preko točilne naprave s pomočjo povečanega tlaka ali ustrezne črpalke, ki preprečuje oksidacijo vina.

Tradicionalni izraz:

Tradicionalni izraz, ki se v skladu z nacionalno zakonodajo lahko uporablja poleg imena Belokranjec, je: **Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (Vino PTP).**

Označba vinorodnega podokoliša in vinorodne lege:

Za Belokranjca, ki je pri organoleptični oceni ocenjen s 17,0 ali več točkami, se lahko v skladu s 55. členom Delegirane Uredbe Komisije (EU) 2019/33 (UL L 269, 23. 10. 2019, s. 13, s spremembami in dopolnitvami) in pravilnikom, ki ureja seznam geografskih označb za vina, doda ena ali obe naslednji označbi:

- geografska označba vinorodnega podokoliša, kjer je bilo grozdje pridelano;
- geografska označba vinorodne lege, kjer je bilo grozdje pridelano.

Drugi postopki pridelave:

Za postopke pridelave grozdja, mošta in vina ter za označevanje Belokranjca, ki niso določeni s to specifikacijo, se uporabljajo določbe pravilnikov, ki urejajo pridelavo, predelavo in promet kakovostnega vina z zaščitenim geografskim poreklom.

Pregledi (preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda):

- Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska cesta 58, 1000 Ljubljana; in
- pooblaščen organizacije za oceno vina, imenovane v skladu z zakonom, ki ureja vino.