

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 93

(a) Ime, ki se zaščiti:

Metliška črnina

(b) Kategorija proizvodov vinske trte:

Vino.

Št. kombinirane nomenklature: 2204.

(c) Vrsta geografske označbe:

Zaščiteni označba porekla (ZOP).

(d) Opis vina:

Metliška črnina je suho mirno rdeče vino intenzivno rdeče rubinaste barve, s primarno aromo rdečih sort v prvem letu po trgatvi, pozneje z zreli aromami, značilnimi za sortno sestavo. Taninska osnova je srednje bogata in zagotavlja prijetno trpkost.

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

- Modra frankinja do največ 60 %;
- Žametovka od 20 % do 40 %;
- skupaj ostale sorte (Portugalka, Šentlovrenka, Gamay, Modri pinot, Zweigelt) od 5 % do 20 %.

Ne glede na določbe prejšnjega odstavka se Metliška črnina lahko prideluje tudi iz grozdja drugih rdečih 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 tretje alineje prejšnjega odstavka.

Ne glede na določbo iz drugega odstavka te točke, je v Metliški črnini 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 Metliške črnine, 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 20 g/l;
- pepel: najmanj 1,6 g/l;
- skupne kisline (izražene kot vinska kislina): od 4,5 g/l do vključno 7,0 g/l;
- hlapne kisline (izražene kot očetna kislina): do vključno 0,8 g/l; in
- skupni SO₂: do vključno 130 mg/l.

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

- Modra frankinja in Zweigelt: 169,3 g/l;
- Modri pinot in Šentlovrenka: 163,7 g/l;
- Portugalka in Gammay: 158,1 g/l; in
- Žametovka: 142,6 g/l.

(e) Posebni enološki postopki:

Metliška črnina 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 Metliške črnine se grozdje najprej peclja, nato macerira.

Pri pridelavi Metliške črnine je potrebno zagotoviti, da je čvrsti del drozge stalno v stiku z moštom.

Pri pridelavi Metliške črnine niso dovoljeni:

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

(f) Opredelitev geografskega območja:

Grozdje za Metliško črmino in Metliška črnina 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 Črešnjevku 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 Metliške črnine ne sme preseči spodaj navedenih količin, pri čemer je lahko v posameznem letu količina pridelka višja od navedene za največ 20%:

- Modra frankinja: 10.000 kg/ha;
- Žametovka: 11.000 kg/ha;
- Portugalka: 11.000 kg/ha;
- Šentlovrenka: 10.000 kg/ha;
- Gamay: 11.000 kg/ha;
- Modri pinot: 10.000 kg/ha;
- Zweigelt: 10.000 kg/ha; in
- vinograd mešanih sort: 11.000 kg/ha.

(h) Sorte, iz katerih je pridobljena Metliška črnina:

Rdeče: Modra frankinja, Žametovka, Portugalka, Šentlovrenka, Gamay, Modri pinot in Zweigelt.

Pri pridelavi Metliške črnine se lahko uporabi tudi grozdja drugih rdečih 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 Metliška črnina.

(j) Druge veljavne zahteve:

Gojitvena oblika:

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

Število trsov na hektar:

Za pridelavo Metliške črnine 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 Metliške črnine obogatiti za največ 2 vol. % alkohola.

Organoleptična ocena:

Pri organoleptični oceni mora Metliška črnina doseči najmanj 16,5 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 Metliška črnina.

Vino v prometu:

Metliška črnina je lahko v prometu le originalno polnjena.

Polnjenje vina:

Metliška črnina se polni v steklenice z volumnom do 1,5 l, v embalažo "*bag-in-box*" do volumna 5 l 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 Metliška črnina, je: **Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (Vino PTP).**

Označba vinorodnega podokoliša in vinorodne lege:

Za Metliško črnino, ki je pri organoleptični oceni ocenjena s 17,5 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 Metliške črnine, 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.