

Opozorilo: Neuradno prečiščeno besedilo predpisa predstavlja zgolj informativni delovni priporoček, glede katerega organ ne jamči odškodninsko ali kako drugače.

Neuradno prečiščeno besedilo Pravilnika o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in Belokranjec obsega:

- Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in Belokranjec (Uradni list RS, št. 5/08 z dne 18. 1. 2008),
- Pravilnik o spremembah Pravilnika o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in Belokranjec (Uradni list RS, št. 21/18 z dne 30. 3. 2018).

**PRAVILNIK  
o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in  
Belokranjec**

(neuradno prečiščeno besedilo št. 1)

**1. člen**

(1) Ta pravilnik ureja, na podlagi potrjenega strokovnega elaborata »Elaborat o zaščiti Belokranjskih vin«, pridelavo in označevanje grozdja, mošta in vina namenjenega pridelavi v vino Metliška črnina s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (v nadalnjem besedilu: Metliška črnina PTP) in v vino Belokranjec s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (v nadalnjem besedilu: Belokranjec PTP).

(2) Pridelava vin Metliška črnina PTP in Belokranjec PTP obsega pridelavo grozdja in vina ter stekleničenje in označevanje vina.

**2. člen**

(1) Grozdje za vino Metliška črnina PTP in za vino Belokranjec PTP se pridelujejo le na absolutnih vinogradniških legah, znotraj vinorodnega okoliša Bela krajina.

(2) Vino Metliška črnina PTP in vino Belokranjec PTP se pridelujejo le na območju vinorodnega okoliša Bela krajina.

(3) Absolutne vinogradniške lege in meje vinorodnega okoliša Bela krajina določa predpis, ki ureja seznam geografskih označb za vina in absolutne vinogradniške lege.

**3. člen**

Za pridelavo vina Metliška črnina PTP in vina Belokranjec PTP mora biti število trsov na enoto neto površine vinograda, določene v skladu s predpisom, ki ureja register pridelovalcev grozdja in vina, večje od 4.000 trsov na hektar.

**4. člen**

(1) Sorte vinske trte, iz katerih se prideluje vino:

a. Belokranjec PTP so:

- Kraljevina,
- Laški rizling,
- Beli pinot,
- Chardonnay,
- Zeleni silvanec,
- Sauvignon,
- Renski rizling,
- Žlahtnina oziroma
- Rumeni muškat
- Kerner,
- Sivi pinot.

b. Metliška črnina PTP so:

- Modra frankinja,
- Žametovka,
- Portugalka,
- Šentlovrenka,
- Gamay,
- Modri pinot oziroma
- Zweigelt.

**Pripomba [A1]:** Dodali bi še sorte Kerner in Sivi pinot, ki sta priporočeni oz. dovoljeni v našem trsnem izboru in sta tradicionalno prisotni v vinorodnem okolišu Bela krajina.

(2) Za gojenje sort vinske trte iz prejšnjega odstavka se uporablja gojitvena oblika guyot in izpeljanke iz te gojitvene oblike.

## 5. člen

(1) Petletno povprečje pridelka grozja na hektar pri posamezni sorti vinske trte iz prejšnjega člena ne sme preseči naslednjih količin:

- Kraljevina 11 ton,
- Laški rizling, Chardonnay, Beli pinot, Sauvignon, Rumeni muškat, Zeleni silvanec, Žlahtnina 10 ton,
- Renski rizling 9 ton,
- Modra frankinja, Šentlovrenka, Modri pinot in Zweigelt 10 ton,
- Žametovka, Portugalka in Gamay 11 ton.

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka je v posameznem letu količina pridelka lahko višja od navedenega za največ 20%, vendar ne več kot dovoljuje predpis, ki ureja pogoje za predelavo grozja v vino.

## 6. člen

(1) Minimalna povprečna sladkorna stopnja za sorte vinske trte iz 4. člena tega pravilnika je:

- Kraljevina in Žlahtnina 147,0 g/l,
- Laški rizling 158,1 g/l,
- Renski rizling, Zeleni silvanec, Sauvignon in Rumeni muškat 163,7 g/l,
- Beli pinot, Chardonnay 169,3 g/l,
- Modra frankinja in Zweigelt 169,3 g/l,
- Modri pinot in Šentlovrenka 163,7 g/l,
- Portugalka in Gamay 158,1 g/l,
- Žametovka 142,6 g/l.

(2) Ne glede na določbo prejšnjega odstavka lahko minister, pristojen za kmetijstvo, na podlagi mnenja pooblaščene organizacije za spremljanje dozorevanja grozdja, ki je imenovana v skladu z zakonom o vinu, zaradi izjemno neugodnih razmer za dozorevanje grozdja, dovoli tudi nižje sladkorne stopnje.

#### 7. člen

(1) Belokranjec PTP 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 vino Belokranjec PTP razvije zaznavne arome zrelega vina. Značilne sortne arome (rumeni muškat, sauvignon) ne smejo izstopati.

(2) Metliška črnina PTP je suho mirno rdeče vino, intenzivno rdeče rubinaste barve, z opaženo primarno aromo rdečih sort v prvem letu starosti, pozneje z zreliimi aromami značilnimi za sortni sestav in poreklo vina. Taninska osnova je srednje bogata, ki zagotavlja prijetno trpkost. Značilnosti posamezne sorte ne smejo izstopati.

#### 8. člen

(1) Vino Belokranjec PTP ima naslednjo sortno sestavo:

- Kraljevina 20 do 40%,
- Laški rizling 30 do 50%,
- ostale sorte iz 4. člena tega pravilnika do največ 10% posamezne sorte – najmanj dve sorte.

(2) Vino Metliška črnina PTP ima naslednjo sortno sestavo:

- Modra frankinja do največ 60%,
- Žametovka najmanj 20 %,
- skupaj ostale sorte iz 4. člena tega pravilnika od 5 do 20 %.

**Pripomba [A2]:** Označeno vsebino člena izločimo.

#### 9. člen

V postopku pridelave se lahko sorte vinske trte iz 4. Člena tega pravilnika mešajo na stopnji grozdja, mošta ali vina. Če se mešajo kot vino, se lahko mešajo najpozneje pri drugem preteklu, po končani alkoholni fermentaciji.

#### 10. člen

V letinah, ko so vremenske razmere za dozorevanje grozdja neugodne, lahko pooblaščena organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja dovoli, da se sme mošt za pridelavo vina Metliška črnina PTP in vina Belokranjec PTP obogatiti za največ 2 vol % alkohola.

#### 11. člen

Oprema in prostori za pridelavo vina Metliška črnina PTP in vina Belokranjec PTP morajo zagotoviti higiensko neoporečno pridelavo vina oziroma njegovo stekleničenje.

**Pripomba [A3]:** Označeno vsebino člena izločimo.

#### 12. člen

(1) Po stiskanju grozdja pri pridelavi vina Belokranjec PTP po potrebi mošt razsluzimo. Alkoholna fermentacija mora potekati enakomerno, pri temperaturi med 16 in 20 °C do popolnega povretja sladkorja, ob uporabi selekcioniranih vinskih kvasovk.

(2) Pri pridelavi vina Metliška črnina PTP se grozdje najprej pecija, nato macerira. Maceracija traja:

- Modra frankinja, do končane alkoholne fermentacije drozge pri temperaturi med 23 in 30 °C,
- ostale sorte minimalno 4 dni intenzivne alkoholne fermentacije, pri temperaturi 23 do 25 °C.

(3) Pri pridelavi vina je potrebno zagotoviti, da je čvrsti del drozge stalno ovlažen z moštom.

(4) Pri pridelavi vina ni dovoljeno:

- pecjanje grozdja z vertikalnim pecjalnikom;
- prekinitev alkoholne fermentacije;
- obdelava grozdja s pektolitičnimi encimi;
- topla maceracija drozge;
- maceracija drozge z SO<sub>2</sub> postopkom;
- dodajanje kisline v mošt ali vino;
- slajenje vina;
- dodajanje sorbične kisline;
- izvajanje stabilizacije na tartare z elektrolizo in
- obdelovanje s kationskimi izmenjevalci.

(4) Vino Metliška črnina PTP oziroma vino Belokranjec PTP mora biti ustekleničeno po hladnem sterilnem postopku.

### 13. člen

(1) Vsebnost snovi v vinu Belokranjec PTP je naslednja:

- dejanski alkohol: 10,5 do 12,0 vol %,
- povprečni naravni alkohol vseh sort: najmanj 9,0 vol %,
- titracijske kisline: 5,0 do 7,0 g/l,
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 18 g/l,
- reducirajoči sladkor: do 3 g/l,
- pepel: najmanj 1,3 g/l,
- hlapne kisline: do 0,7 g/l,
- SO<sub>2</sub> skupni: do 160 mg/l,
- (črtana).

Pripomba [A4]: Spremembra vsebnosti alkohola: 10,5 do 12,5 vol %

(2) Vsebnost snovi v vinu Metliška črnina PTP je naslednja:

- dejanski alkohol: 10,5 do 12,0 vol %,
- povprečni naravni alkohol vseh sort: najmanj 9,0 vol %,
- titracijske kisline: 4,5 do 7,0 g/l,
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 20 g/l,
- reducirajoči sladkor: do 3 g/l,
- pepel: najmanj 1,6 g/l,
- hlapne kisline: največ 0,8 g/l,
- SO<sub>2</sub> skupni: največ 130 mg/l,
- (črtana).

Pripomba [A5]: Spremembra vsebnosti alkohola: 10,5 do 12,5 vol %

#### **14. člen**

Vino Metliška črnina PTP oziroma vino Belokranjec PTP se lahko nahaja v prometu le originalno polnjeno.

#### **15. člen**

(1) Vino Metliška črnina PTP in vino Belokranjec PTP se polni v steklenice ali v večjo embalažo. Steklenice morajo biti volumna do 1,5 l. Volumen večje embalaže (inox sodi) lahko znaša do 50 litrov. Ta embalaža mora omogočiti točenje preko točilne naprave s pomočjo povečanega pritiska ali ustrezne črpalke, ki preprečuje oksidacijo vina.

(2) Posoda mora biti opremljena s takšnim zamaškom, da morebitno ponovno zapiranje po odpiranju ni možno, ne da bi bilo to opazno.

#### **16. člen**

(1) Preden gre vino z oznako Metliška črnina PTP ali Belokranjec PTP v promet, mora biti ocenjeno s strani pooblaščene organizacije za oceno vina, ki je imenovana v skladu z zakonom o vinu. Sestavni del ocene je vzorčenje vina. Vzorčenje opravi predstavnik pooblaščene organizacije za oceno vina.

(2) Pri organoleptični oceni mora vino Metliška črnina PTP doseči najmanj 16,5 točk in vino Belokranjec PTP najmanj 16,3 točke. Pokuševalci za organoleptično oceno vina morajo biti pred opravljanjem organoleptične ocene seznanjeni, da ocenjujejo vino, ki glede podatkov iz registra pridelovalcev grozja in vina ter fizikalno kemične analize izpolnjuje pogoje, da bi ob ustrezni organoleptični oceni lahko nosilo naziv Metliška črnina PTP ali Belokranjec PTP.

#### **17. člen (črtan)**

#### **18. člen**

(1) Dovoljeni oznaki geografskega porekla in kakovosti vina sta:

- Metliška črnina – priznano tradicionalno poimenovanje ali Metliška črnina – PTP;
- Belokranjec – priznano tradicionalno poimenovanje ali Belokranjec – PTP.

(2) Drugačne oznake geografskega porekla in kakovosti za vino Metliška črnina PTP in za vino Belokranjec PTP so prepovedane. Prepovedano je tudi uporabljati imeni Metliška črnina in Belokranjec brez oznake priznano tradicionalno poimenovanje ali PTP.

#### **19. člen**

Če je vino Metliška črnina PTP pri organoleptični oceni vina prejela oceno višjo kot 17,5 točk in vino Belokranjec PTP več kot 17,0 točk, se lahko oznaki geografskega porekla iz prejšnjega člena doda tudi oznaka ožjega okoliša, kjer je bilo grozdje pridelano, v skladu s predpisom, ki ureja seznam geografskih označb za vina.

---

**Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in Belokranjec (Uradni list RS, št. 5/08) vsebuje naslednjo prehodno in končno določbo:**

»20. člen

Za ostale postopke pridelave grozdja, mošta in vina, ter za označevanje in promet vina Metliška črnina PTP in vina Belokranjec PTP, ki niso določeni s tem pravilnikom, se uporabljajo določbe predpisov, ki urejajo pridelavo, predelavo in promet kakovostnega vina z zaščitenim geografskim poreklom.

21. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

---

**Pravilnik o spremembah Pravilnika o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in Belokranjec (Uradni list RS, št. 21/18) vsebuje naslednjo končno določbo:**

»4. člen

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.