

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**  
**v skladu s 118 c členom Uredbe Sveta 1234/2007**  
**za zaščito označbe porekla v skladu s členom 118 b**

1. Ime, ki naj se zaščiti:

»Belokranjec«

2. Opis vin:

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

Vino Belokranjec ima naslednjo sortno sestavo:

- Kraljevina 20 do 40%,
- Laški rizling 30 do 50%,
- najmanj dve ostali sorti iz okoliša Bela krajina (do največ 10 % posamezne sorte).

Tradicionalno ime, ki se uporablja poleg imena Belokranjec je:

**Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (Vino PTP).**

3. Posebni enološki postopki:

Postopki proizvodnje vina morajo biti v skladu z Uredbo Sveta 1234/2007 in Uredbo Komisije 606/2009.

V postopku pridelave se lahko sorte vinske trte mešajo na stopnji grozdja, mošta ali vina. Če se mešajo kot vino, se lahko mešajo najpozneje pri drugem pretoku, po končani alkoholni fermentaciji.

Po stiskanju grozdja pri pridelavi vina Belokranjec 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.

Pri pridelavi vina ni dovoljeno:

- pecljanje grozdja z vertikalnim pecljalnikom;
- 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 tartarate z elektrolizo in
- obdelovanje s kationskimi izmenjevalci.

#### 4. Opredelitev geografskega območja:

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 Štrekljencu, 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.

5. Največji donos:

Hektarski donos ne sme presegati 8000 litrov/ha.

6. Sorte:

**bele:** Laški rizling, Beli pinot, Sauvignon, Chardonnay, Rumeni muškat, Zeleni silvanec, Renski rizling, Kraljevina, Bela žlahtnina

7. 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 Doblíčam. 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 (Doblíče) 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.

#### 8. Veljavne zahteve:

##### Organoleptika:

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

##### Organoleptična ocena:

Pri organoleptični oceni mora dobiti 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 grozdja in vina ter fizikalno kemične analize izpolnjuje pogoje, da bi ob ustreznih organoleptičnih ocenah lahko nosilo naziv Belokranjec PTP.

##### Analitika:

Vsebnost snovi v vinu mora biti v skladu s Prilogami 1A, 1B in 1C Uredbe Komisije 606/2009.

##### Dodatno urejeno v nacionalni zakonodaji:

- dejanski alkohol: 10,5 do 11,5 vol%,
- povprečni naravni alkohol vseh sort: najmanj 9,0 vol%,
- titracijske kisline: 5,5 do 7 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,
- SO<sub>2</sub> prosti: do 30 mg/l.

##### Minimalna povprečna sladkorna stopnja za sorte je:

- Kraljevina in Žlahtnina 147,0 g/l,
- Laški rizling 158,1 g/l,
- Renski rizling, Zeleni silvanec, Sauvignon in Rumeni muškati 163,7 g/l,
- Beli pinot, Chardonnay 169,3 g/l.

Vino Belokranjec PTP ne sme v promet pred 30. novembrom v letu pridelave grozdja.

Za pridelavo vina Belokranjec mora biti število trsov na enoto neto površine vinograda večje od 4.000 trsov na hektar.

9. Pregledi (preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda):

- Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Parmova 33, 1000 Ljubljana
- Kmetijski inštitut Slovenije, Ljubljana, Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana
- Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, Vinarska 14, 2000 Maribor
- Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica, Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica
- Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska 14, 8000 Novo mesto
- Andreja Brglez s.p., Analiza, Rajšpova ulica 16, 2250 Ptuj