

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:

»Bela krajina«

2. Opis vin:

Za bela vina vinorodnega okoliša Bela krajina je značilna sadnost, svežina in predvsem pitnost. Vinarji pridelujejo predvsem bele zvrsti. V zvrsteh sta najbolj prisotni sorti laški rizling in kraljevina, ostale, bolj kakovostne sorte, pa dodajo tem zvrstem ubranost in jih približujejo vinski popolnosti. V teh vinih prevladuje svetlo rumena barva z zelenkastimi odtenki, po vsebnosti alkohola so to nekoliko lažja vina (10,5 do 11,5 % vol.) s prijetno kislino (5,5 – 7,0 g/l), kar označuje ta vina kot zelo pitna. Zelo razpoznavna, aromatična in polna so tudi bela sortna vina kot posledica mikroklimatskih lastnosti posamezne lokacije vinogradov in tehnoloških ukrepov. Ta vina so alkoholno bolj krepka, kislinsko skladna, pogostokrat pa harmonijo okusa dopolnjuje rahel ostanek nepovretega sladkorja. Posebnost vinorodnega okoliša Bela krajina je tudi obsežna pridelava vin posebnih kakovosti, od pozne trgatve do suhega jagodnega izbora in ledenega vina.

Med rdečimi vini ravno tako prevladujejo zvrsti. Glavni sorti v teh zvrsteh sta modra frankinja in žametovka, sledijo pa tudi šentlovrenka, portugalka in gamay. Te zvrsti odlikuje intenzivno rdeče rubinasta barva, z opaženo primarno aromo rdečih sort v prvem letu starosti, ki jo kasneje nadomesti zrela aroma. Taninska osnova je zmerna in daje tem vinom prijetno trpkost, ugodno razmerje med alkoholom in kislino pa pitnost in svežino. Sortna rdeča vina odlikuje krepak karakter, ki ga sestavlja intenzivna rdeča barva z vijoličastimi odtenki in bogata taninska struktura, ki nudi tem vinom potencial za zorenje. Posebnost med rdečimi vini iz Bele krajine je mlado vino portugalka, katero odlikuje intenzivna rdeče barva z vijoličastimi odtenki, svežina in sadnost v vonju ter uravnoteženost okusa po izvedenem biološkem razkisu.

Tradicionalna imena, ki se lahko uporabljajo so:

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP) - Vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravnim deležem alkohola najmanj 8,5 vol. %

Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno peneče vino ZGP) ali penina - Vino, pridobljeno s prvim in drugim alkoholnim vrenjem, z dejanskim deležem alkohola najmanj 10 vol. %, pri čemer je skupni delež alkohola v cuveju najmanj 9 vol. %.

Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP) - Vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 84 stopinj Oechsleja. Obogatitev, dosladkanje, dokisanje in razkisanje ni dovoljeno.

Tradicionalni izraz vrhunsko vino ZGP je lahko dopolnjen z:

- Pozna trgatev: iz prezrelega in/ali s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 91 stopinj Oechsleja;
- Izbor: iz prezrelega in s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 102 stopinj Oechsleja;
- Jagodni izbor: iz prezrelega in s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 127 stopinj Oechsleja;
- Suhi jagodni izbor: iz prezrelega in s plesnijo botrytis okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 154 stopinj Oechsleja;
- Ledeno vino: grozdje mora biti med trgatvijo in stiskanjem naravno zmrznjeno in imeti vsebnost sladkorja najmanj 127 stopinj Oechsleja;
- Arhivsko vino (arhiva): starano vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 83 stopinj Oechsleja;
- Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): grozdje mora biti pred stiskanjem skladiščeno in naravno sušeno na slami ali trsju.

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP) ali penina - Vino, pridobljeno s prvim in drugim alkoholnim vrenjem, z dejanskim deležem alkohola najmanj 10,5 vol. %, pri čemer je skupni delež alkohola v cuveeju najmanj 9,5 vol. %.

3. Posebni enološki postopki:

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

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 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.

5. Največji donos:

Hektarski donos ne sme presegati 8000 litrov/ha.

6. Sorte:

bele: Laški rizling, Beli pinot, Sauvignon, Sivi pinot, Chardonnay, Rumeni muškat, Zeleni silvanec, Renski rizling, Ranina, Kraljevina, Traminec, Dišeči traminec, Kerner, Bela žlahtnina

rdeče: Modra frankinja, Žametovka, Modri pinot, Gamay, Zweigelt, Portugalka, Šentlovrenka, Rdeča 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

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 vini, vsem pa sta skupni značilnosti svežina in pitnost.

Posebnost vinorodnega okoliša Bela krajina je tudi obsežna pridelava vin posebnih kakovosti, od pozne trgatve do suhega jagodnega izbora in ledenega vina.

8. Veljavne zahteve:

Organoleptika:

Za bela vina vinorodnega okoliša Bela krajina je značilna sadnost, svežina in predvsem pitnost. V teh vinih prevladuje svetlo rumena barva z zelenkastimi odtenki, po vsebnosti alkohola so to nekoliko lažja vina (10,5 do 11,5 % vol.) s prijetno kislino (5,5 – 7,0 g/l), kar označuje ta vina kot zelo pitna. Zelo razpoznavna, aromatična in polna so tudi bela sortna vina kot posledica mikroklimatskih lastnosti posamezne lokacije vinogradov in tehnoloških ukrepov. Ta vina so alkoholno bolj krepka, kislinsko skladna, pogostokrat pa harmonijo okusa dopolnjuje rahel ostanek nepovretega sladkorja.

Med rdečimi vini ravno tako prevladujejo zvrsti. Glavni sorti v teh zvrsteh sta modra frankinja in žametovka, sledijo pa tudi šentlovrenka, portugalka in gamay. Te zvrsti odlikuje intenzivno rdeče rubinasta barva, z opaženo primarno aromo rdečih sort v prvem letu starosti, ki jo kasneje nadomesti zrela aroma. Taninska osnova je zmerna in daje tem vinom prijetno trpkost, ugodno razmerje med alkoholom in kislino pa pitnost in svežino. Sortna rdeča vina odlikuje krepak karakter, ki ga sestavlja intenzivna rdeča barva z

vijoličastimi odtenki in bogata taninska struktura, ki nudi tem vinom potencial za zorenje. Posebnost med rdečimi vini iz Bele krajine je mlado vino portugalka, katero odlikuje intenzivna rdeče barva z vijoličastimi odtenki, svežina in sadnost v vonju ter uravnoteženost okusa po izvedenem biološkem razkisu.

Organoleptična ocena:

Vino mora biti pri pooblašteni organizaciji za oceno vina ocenjeno z organoleptično oceno najmanj 16, da lahko nosi oznako vino ZOP.

Analitika:

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

Urejeno v nacionalni zakonodaji:

Sladkorja prosti ekstrakt mora znašati najmanj 17 g/l za bela in rose vina ter 20 g/l za rdeča vina.

Vsebnost glicerola mora znašati najmanj 5 g/l.

Vsebnost pepela mora znašati najmanj 1,2 g/l za bela, 1,4 g/l za rose in 1,6 g/l za rdeča vina.

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