

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

Neuradno prečiščeno besedilo Pravilnika o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Bizeljčan obsega:

- Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Bizeljčan (Uradni list RS, št. 22/09 z dne 23. 3. 2009),
- Pravilnik o spremembi Pravilnika o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Bizeljčan (Uradni list RS, št. 59/09 z dne 30. 7. 2009).

PRAVILNIK o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Bizeljčan

(neuradno prečiščeno besedilo št. 1)

1. člen

(1) Ta pravilnik ureja, na podlagi potrjenega strokovnega elaborata »Elaborat o zaščiti vin Bizeljčan PTP«, podrobnejše pogoje za pridelavo in označevanje grozdja, mošta in vina, namenjenega pridelavi v vino rdeči Bizeljčan s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (v nadaljnjem besedilu: rdeči Bizeljčan PTP) in v vino beli Bizeljčan s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (v nadaljnjem besedilu: beli Bizeljčan PTP).

(2) Pridelava vin rdeči Bizeljčan PTP in beli Bizeljčan PTP obsega pridelavo grozdja in vina ter stekleničenje in označevanje vina.

2. člen

(1) Grozdje za vino rdeči Bizeljčan PTP in za vino beli Bizeljčan PTP se prideluje le na absolutnih vinogradniških legah znotraj vinorodnega okoliša Bizeljsko Sremič.

(2) Vino rdeči Bizeljčan PTP in vino beli Bizeljčan PTP se pridelujeta le na območju vinorodnega okoliša Bizeljsko Sremič.

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

3. člen

Za pridelavo vina rdeči Bizeljčan PTP in vina beli Bizeljčan 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 rdeči Bizeljčan PTP, so:

- Žametovka,

- Modra frankinja,
- Modri pinot,
- Laški rizling,
- Beli pinot,
- Kraljevina,
- Rumeni plavec,
- oziroma tiste sorte, ki so priporočene in dovoljene sorte v vinorodnem okolišu Bizeljsko Sremič v skladu s pravilnikom, ki določa trsni izbor.

(2) Sorte vinske trte, iz katerih se prideluje vino beli Bizeljčan PTP, so tiste bele sorte, ki so priporočene in dovoljene sorte v vinorodnem okolišu Bizeljsko Sremič v skladu s pravilnikom, ki določa trsni izbor.

5. člen

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

- Žametovka 10 ton,
- Laški rizling, Rumeni plavec, Modra frankinja, Chardonnay, Beli pinot, Sauvignon, Modri pinot 9 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 grozdja v vino.

6. člen

(1) Minimalna povprečna sladkorna stopnja grozdja za sorte vinske trte je:

- Žametovka 149,2 g/l;
- Rumeni plavec, Kraljevina 157,0 g/l;
- Laški rizling 169,8 g/l;
- Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot 182,6 g/l.

(2) Ne glede na določbo prejšnjega odstavka lahko minister, pristojen za kmetijstvo, na podlagi mnenja pooblaščenega organizacija 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) Rdeči Bizeljčan PTP je suho mirno rdečkasto vino svetlorubinaste rdeče barve, lahko tudi z vijoličnimi odtenki, sadnega vonja, svežega okusa, tanini so opazni v blagi obliki. Značilnosti posamezne sorte ne smejo izstopati.

(2) Beli Bizeljčan PTP je suho mirno belo vino, rumenkaste barve z zelenkastimi odtenki, s primarno aromo belih sort in prijetno blago svežega okusa.

8. člen

(1) Vino rdeči Bizeljčan PTP ima naslednjo sortno sestavo:

- Žametovka od 40 do 60%,
- Modra frankinja od 10 do 30%,

- ostale rdeče sorte iz 4. člena tega pravilnika od 5 do 15%,
- bele sorte iz prvega odstavka 4. člena tega pravilnika največ do 25%.

(2) Vino beli Bizeljčan PTP ima naslednjo sortno sestavo:

- Laški rizling od 30 do 60%,
- Sauvignon, Beli pinot in Chardonnay skupaj največ do 50%,
- Rumeni plavec do 20%,
- ostale sorte iz drugega odstavka 4. člena tega pravilnika do največ 10% posamezne sorte.

9. člen

(1) V postopku pridelave rdečega Bizeljčana PTP se lahko sorte vinske trte iz prvega odstavka 4. člena tega pravilnika mešajo le na stopnji grozdja, najkasneje v fazi začetka maceracije.

(2) V postopku pridelave belega Bizeljčana PTP se lahko sorte vinske trte iz drugega odstavka 4. člena tega pravilnika mešajo na stopnji grozdja, mošta ali vina. Če se mešajo kot vino, se lahko mešajo najpozneje pri drugem pretoku, po končani alkoholni fermentaciji.

10. člen

V letinah, ko so vremenske razmere za dozorevanje grozdja neugodne, lahko pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja dovoli, da se sme mošt za pridelavo vina rdeči Bizeljčan PTP in vina beli Bizeljčan PTP obogatiti za največ 2 vol % alkohola.

11. člen

Oprema in prostori za pridelavo vina rdeči Bizeljčan PTP in vina beli Bizeljčan PTP morajo zagotoviti higiensko neoporečno pridelavo vina oziroma njegovo stekleničenje.

12. člen

(1) Pri pridelavi rdečega Bizeljčana PTP se grozdje peclja in macerira. Maceracija se vrši v vinifikatorjih pri temperaturi od 20 do 30 °C, kjer klobuk večkrat dnevno potapljam. Čas maceracije je 3 do 7 dni. Čim prej po končanem drozganju mora poteči alkoholno vrenje, zato je potrebno kvasni nastavek dodati v drozgo takoj po končanem drozganju. Stiskanje rdeče drozge se prične, ko je drozga delno prevreta, pri čemer temperatura ne sme biti nižja od 16 °C. Dovoljena vsebnost reducirajočih sladkorjev je največ 3 g/l. Od deset do štirinajst dni po končanem vrenju sledi prvi pretok in žveplanje mladega vina.

(2) Pri pridelavi belega Bizeljčana PTP se grozdje najprej peclja ali pa se takoj preša, če se uporablja vakuumske ali pnevmatske stiskalnice. Alkoholno vrenje mora potekati enakomerno, pri temperaturi med 16 in 22 °C do popolnega povretja sladkorja, ob uporabi selekcioniranih vinskih kvasovk. Dovoljena vsebnost reducirajočih sladkorjev je največ 6g/l.

(3) Pri pridelavi vin rdeči in beli Bizeljčan PTP ni dovoljeno:

- dodajanje kisline v mošt ali vino;
- dodajanje sorbične kisline ali sorbatov;

- izvajanje stabilizacije na tartarate z elektrolizo;
- obdelovanje s kationskimi izmenjevalci;
- toplo stekleničenje – pasterizacija.

13. člen

(1) Vsebnost snovi v vinu rdeči Bizeljčan PTP je naslednja:

- dejanski alkohol: 10,0 do 12,0 vol. %,
- naravni alkohol: najmanj 9,0 vol. %,
- titracijske kisline: 6,0 do 8,0 g/l,
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 20 g/l,
- reducirajoči sladkor: največ 3 g/l,
- pepel: najmanj 1,6 g/l,
- hlapne kisline: največ 0,8 g/l,
- SO₂ skupni: največ 160 mg/l,

(2) Vsebnost snovi v vinu beli Bizeljčan PTP je naslednja:

- dejanski alkohol: 10,0 do 12,5 vol %,
- naravni alkohol: najmanj 10,0 vol %,
- titracijske kisline: 6,0 do 8,0 g/l,
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 18 g/l,
- reducirajoči sladkor: največ 6 g/l,
- pepel: najmanj 1,2 g/l,
- hlapne kisline: največ 0,7 g/l,
- SO₂ skupni: največ 180 mg/l.

14. člen

(1) Vino rdeči Bizeljčan PTP oziroma vino beli Bizeljčan PTP je lahko v prometu le originalno polnjeno.

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka lahko vino, ki ni originalno polnjeno, dajejo v promet končnemu potrošniku:

- pridelovalci vina rdeči in beli Bizeljčan PTP v svojem proizvodnem obratu, vpisanem v register pridelovalcev grozdja in vina;
- za to dejavnost registrirani gostinski obrati na območju vinorodnega okoliša Bizeljsko Sremič.

15. člen

(1) Vino rdeči Bizeljčan PTP in vino beli Bizeljčan PTP se polni v steklenice ali v večjo embalažo. Steklenice morajo biti volumna od 0,2 l do 3 l. Steklenice morajo biti zamašene z navojnimi zamaški, zamaški iz plute ali dovoljenimi polimernimi zamaški. 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 rdeči Bizeljčan PTP ali beli Bizeljčan PTP v promet, mora biti ocenjeno s strani pooblaščenice organizacije za oceno vina, ki je imenovana v skladu z zakonom o vinu. Sestavni del ocene je vzorčenje vina. Vzorčenje opravi predstavnik pooblaščenice organizacije za oceno vina.

(2) Pri organoleptični oceni mora vino rdeči Bizeljčan PTP oziroma vino beli Bizeljčan PTP doseči 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 ustrezni organoleptični oceni lahko nosilo naziv rdeči Bizeljčan PTP oziroma beli Bizeljčan PTP.

17. člen

Vino rdeči Bizeljčan PTP oziroma vino beli Bizeljčan PTP ne sme v promet prej kot 30 dni po trgatvi. Vino, ki je originalno polnjeno v inox sodih, je lahko v prometu največ dve leti po trgatvi.

18. člen

- (1) Dovoljeni oznaki geografskega porekla in kakovosti vina sta:
- rdeči Bizeljčan – priznано tradicionalno poimenovanje ali rdeči Bizeljčan PTP;
 - beli Bizeljčan – priznано tradicionalno poimenovanje ali beli Bizeljčan PTP.

(2) Drugačne oznake geografskega porekla in kakovosti za vino rdeči Bizeljčan PTP in za vino beli Bizeljčan PTP niso dovoljene. Tudi uporaba imen rdeči Bizeljčan in beli Bizeljčan brez oznake priznано tradicionalno poimenovanje ali PTP ni dovoljena.

20. člen

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

Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Bizeljčan (Uradni list RS, št. [22/09](#)) vsebuje naslednjo končno določbo:

»21. člen

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

Pravilnik o spremembi Pravilnika o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Bizeljčan (Uradni list RS, št. [59/09](#)) vsebuje naslednjo končno določbo:

»2. člen

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