C/2026/3598

13.7.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3598)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Metliška črnina“

Referenčna številka EU: PDO-SI-A1579-AM01 – 17. 4. 2026

1. **Ime proizvoda**

„Metliška črnina“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ Kmetijski proizvodi

☑ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Slovenija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Naziv

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Predlagane spremembe (i) se ne nanašajo na ime ali uporabo imena ali kategorijo proizvoda označenega z zaščiteno označbo porekla, (ii) ohranjajo povezavo z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in (iii) ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda, zato se v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 štejejo za standardne. Ker je specifikacija proizvoda, objavljena na eAmbrosii pripravljena še na podlagi Uredbe Sveta 1234/2007, ki je bila preklicana pred enajstimi leti ter številnih drugih evropskih in nacionalnih predpisov, ki več ne veljajo, se specifikacijo tudi oblikovno in vsebinsko prilagaja veljavni Uredbi (EU) št. 1308/2013 ter posodobi glede na ostale veljavne uredbe. Besedilo se ureja tudi slovnično in stilsko

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naziv

Standardna sprememba zaradi uskladitve zapisa ne eAmbrosii z nacionalnim pravilnikom in manjših tehničnih popravkov

Opis

Vlagatelj vlogo za standardno spremembo vlaga, ker specifikacija, ki je objavljena v spletnem registru Evropske komisije eAmbrosia ni enaka specifikaciji kot jo ureja nacionalni veljavni Pravilnik o vinu s priznanim tradicionalnim poimenovanjem Metliška črnina in vinu s priznanim tradicionalnim poimenovanjem Belokranjec (Uradni list RS, št. 112/22, v nadaljnjem besedilu: Pravilnik).

Vlagatelj osnovnega besedila specifikacije ni spreminjal, razen v smislu popravkov slogovnih in slovničnih napak. V besedilo je posegal zgolj v obsegu, ki je potreben za uvedbo sprememb, ki jih predpisuje nacionalno veljavni Pravilnik. Poleg navedenih sprememb na podlagi Pravilnika (najvišja dovoljena povprečna pridelavo pridelka grozdja posamezne sorte na hektar, zahtevani in dovoljeni delež posamezne sorte, dovoljene vrednosti kemijskih parametrov za dejanski alkohol in skupne kisline), pa je vlagatelj v specifikacijo vključil še naslednje tehnične spremembe:

— pri drugih sortah, ki jih je dovoljeno dodajati v Metliško črnino na podlagi izjeme, je izrecno določil, da se lahko uporabijo le RDEČE sorte vinske trte, ki so v nacionalni zakonodaji dovoljene za vinorodni okoliš Bela krajina, ker je bila predhodna določba preveč splošna („ostale sorte“)

— iz veljavne nacionalne zakonodaje prenesel;

— iz seznama nedovoljenih enoloških postopkov je črtal izvajanje stabilizacije na tartrate z elektrodializo in obdelovanje s kationskimi izmenjevalci;

— kot dovoljeno embalažo za polnjenje dodal „bag in box“ do volumna 5L;

— opustil prepoved dajanja v promet pred 30. novembrom v letu pridelave.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Imena porekla in geografske označbe vina

„Metliška črnina“

Referenčna številka EU: PDO-SI-A1579-AM01 – 17. 4. 2026

1. **Ime ali imena**

„Metliška črnina“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, v katero spada razmejeno geografsko območje**

Slovenija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 - Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Rdeče

Organoleptične lastnosti

Videz

Mirno rdeče vino intenzivno rdeče rubinaste barve

Vonj

Primarna aroma rdečih sort v prvem letu po trgatvi, pozneje z zrelimi aromami, značilnimi za sortno sestavo.

Okus

Primarna aroma rdečih sort v prvem letu po trgatvi, pozneje z zrelimi aromami, značilnimi za sortno sestavo. Taninska osnova je srednje bogata in zagotavlja prijetno trpkost.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

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 grozdjem, ki ni ločeno prijavljeno po posameznih sortah, lahko največ 10 %.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	12,5
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %):	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	130

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

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. %;

— 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 ocetna kislina): do vključno 0,8 g/l; in

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Minimalna sladkorna stopnja grozdja

Vrsta enološkega postopka

Zadevna omejitev pri pridelavi vin

Opis

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.

— povprečni naravni alkohol vseh sort: najmanj 9,0 vol. %;

Vinarska praksa

Maceracija

Vrsta enološkega postopka

Zadevna omejitev pri pridelavi vin

Opis

Pri pridelavi Metliške črnine se grozdje najprej peclja, nato macerira.

Med maceracijo je potrebno zagotoviti, da je čvrsti del drozge stalno v stiku z moštom.

Vinarska praksa

Prepovedi pri pridelavi vina

Vrsta enološkega postopka

Zadevna omejitev pri pridelavi vin

Opis

Pri pridelavi Metliške črnine niso dovoljeni:

— prekinitev alkoholne fermentacije;

— slajenje vina; in

— dodajanje kalijevega sorbata.

Vinarska praksa

Obogatitev

Vrsta enološkega postopka

Zadevna omejitev pri pridelavi vin

Opis

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.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta

Žametovka, Portugalka, Gamay, Mešane sorte

Največji donos:

Največji donos:	11 000
Enota pri največjem donosu:	kilogramov grozdja na hektar

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta

Modra frankinja, Šentlovrenka, Modri pinot, Zweigelt

Največji donos:

Največji donos:	10 000
Enota pri največjem donosu:	kilogramov grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— gamay

— merlot

— modra frankinja - frankinja

— modri pinot

— portugalka

— rdeča žlahtnina

— scheurebe

— zweigelt

— šentlovrenka

— žametovka

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Grozdje za Metliško črnino 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 Štrekljevcu, 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.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

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 1 245,7 °C (Dobliče) in 1 329,0 °C (Metlika), v povprečju pa 1 287,4 °C. Predpostavlja se, da je vsota efektivnih temperatur na izrazitih vinogradniških legah vsekakor za 15-20 % boljša (med 1 480 in 1 545 °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.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve / odstopanja

Gojitvena oblika

Pravni okvir

S strani organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar države članice to predvidevajo

Vrsta dodatne zahteve / odstopanja

—

Opis zahteve / odstopanja

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

Naslov zahteve / odstopanja

Število trsov na hektar

Pravni okvir

S strani organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar države članice to predvidevajo

Vrsta dodatne zahteve / odstopanja

—

Opis zahteve / odstopanja

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.

Naslov zahteve / odstopanja

Organoleptična ocena

Pravni okvir

S strani organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar države članice to predvidevajo

Vrsta dodatne zahteve / odstopanja

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis zahteve / odstopanja

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.

Naslov zahteve / odstopanja

Polnjenje vina in promet

Pravni okvir

S strani organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar države članice to predvidevajo

Vrsta dodatne zahteve / odstopanja

Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve / odstopanja

Metliška črnina je lahko v prometu le originalno polnjena.

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

Naslov zahteve / odstopanja

Označba vinorodnega podokoliša in vinorodne lege

Pravni okvir

S strani organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar države članice to predvidevajo

Vrsta dodatne zahteve / odstopanja

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis zahteve / odstopanja

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.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

https://www.gov.si/novice/2026-03-31-ministrstvo-je-potrdilo-spremembo-specifikacije-za-vino-metliska-crnina-in-belokranjec/