

Obstoječa poimenovanja vin – tehnična dokumentacija**I. IME(-NA) ZA REGISTRACIJO:**

Bizeljčan (sl)

II. PODATKI O VLAGATELJU

<i>Vlagatelj (ime in uradni naziv):</i>	Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Direktorat za kmetijstvo Sektor za kmetijske trge
<i>Pravni status, velikost in sestava (v primeru pravnih oseb):</i>	
<i>Državljanstvo:</i>	Slovenija
<i>Naslov:</i>	22 Dunajska 1000 Ljubljana Slovenija
<i>Telefon:</i>	00396-1-4789000
<i>Telefaks:</i>	00386-1-4789035
<i>Elektronska pošta:</i>	gp.mkgp@gov.si, mojca.jaksa@gov.si, leni.breznik@gov.si

III. SPECIFIKACIJA PROIZVODA:

<i>Status:</i>	Priloženo
<i>Ime spisa:</i>	SPECIFIKACIJA PROIZVODA- Bizeljčan.doc

IV. NACIONALNA ODLOČITEV O ODOBRTVI:

<i>Pravni vir:</i>	http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r06/predpis_ZAKO4816.html
--------------------	---

V. ENOTNI DOKUMENT

<i>Ime(-na) za registracijo:</i>	Bizeljčan (sl)
<i>Enakovredni izrazi:</i>	
<i>Tradicionalno uporabljano ime:</i>	Ne
<i>Pravna podlaga za prenos:</i>	Člen 118s Uredbe (ES) št. 1234/2007
<i>Ta tehnična dokumentacija vključuje spremembe, sprejete v skladu s:</i>	
<i>Vrsta geografske označbe:</i>	ZOP – zaščitena označba porekla

1. KATEGORIJE PROIZVODOV VINSKE TRTE

1. Vino

2. OPIS VINA OZ. VIN

<i>Analitične značilnosti:</i>
(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, - SO₂ prosti: največ 30 mg/l.

Organoleptične značilnosti:

(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. 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.

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

3. TRADICIONALNI IZRAZI**a. Točka a)**

Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)

b. Točka b)

--

4. POSTOPKI PROIZVODNJE VINA**a. Enološki postopki**

<i>Vrsta enološkega postopka</i>	Praksa pridelovanja
<i>Opis postopka</i>	
Postopki proizvodnje vina morajo biti v skladu z Uredbo Sveta 1234/2007 in Uredbo Komisije 606/2009 Nacionalne zahteve so še naslednje: (1) V postopku pridelave rdečega Bizeljčana PTP se lahko sorte vinske trte mešajo le na stopnji grozdja, najkasneje v fazi začetka maceracije.	

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 potapljamo. 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) 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.

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.

b. Največji donosi hektarski pridelek

Največji donos:

Največji dovoljeni hektarski pridelek znaša 8000litrov /ha

5. OPREDELJENO OBMOČJE

VINORODNI OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMIČ

Meja vinorodnega okoliša Bizeljsko – Sremič poteka od naselja Breg po reki Savi do državne meje s Hrvaško, po državni meji s Hrvaško, po južni meji Šmarsko-virštanskega vinorodnega okoliša do Marijine vasi, po južnih mejah katastrskih občin Marijina vas in Paneče do naselja Razbor in po cesti Razbor-Breg do reke Save.

Vinorodni okoliš Bizeljsko - Sremič se deli v 2 vinorodna podokoliša in sicer:

- vinorodni podokoliš Bizeljsko,
- vinorodni podokoliš Sremič.

a. Območje NUTS

SI017	Jugovzhodna Slovenija
SI016	Spodnjeposavska
SI01	Vzhodna Slovenija
SI0	SLOVENIJA
SI	SLOVENIJA

b. Zemljevidi opredeljenega območja

<i>Število pripetih map</i>	1
-----------------------------	---

6. VINSKO GROZDJE**a. Popis osnovnih sort grozdja za pridelavo vina**

13 Sivi pinot
12 Beli pinot
09 Šipon
08 Modra frankinja
07 Renski rizling
05 Žametovka
04 Sauvignon
02 Chardonnay
01 Laški rizling

b. Sorte grozdja za pridelavo vina, navede v seznamu Mednarodne organizacije za trto in vino (OIV)

Portugalka N
Rumeni Plavec B
Šipon B
Rizvanec B
Rumeni Muškat B
Dišeci Traminec B
Modri Pinot N
Šentlovrenka N
Bela Zlahtnina B
Rdeca Zlahtnina Rs

Kraljevina B
Zeleni Silvanec B
Kerner B
Radgonska Ranina B
Zweigelt N
Gamay N
Ranfol B
Traminec Rs

c. Druge sorte

neuburger

7. POVEZAVA Z GEOGRAFSKIM OBMOČJEM

Podrobnosti o geografskem območju

Talne značilnosti vinorodnega okoliša Bizeljsko-Sremič

a) Površinska geomorfologija

Na razgibanem, gričevnatem reliefu Bizeljsko-Sremiškega vinorodnega okoliša, zasedajo vinogradi navadno južne, jugovzhodne in jugozahodne lege. Običajno so vinogradi posajeni na sredini pobočij ali celo višje, odvisno od meje pojava toplotne inverzije. Nad to mejo so pozebne slane redke.

Geomorfološka podoba okoliša je v glavnem posledica erozijskega delovanja v preteklosti, čeprav tudi tektonike ne smemo prezreti. V rahle terciarne sedimente (področje laporjev) je erozijsko delovanje potokov vrezalo številne grape in doline, ki jih obdaja nizko gričevje. Recentni erozijski pojavi se izražajo v brazdasti eroziji in plazenju pobočij. Posebno hitro se pojavljajo brazde na komaj prerigolanih površinah. Brazdasta erozija je vidna tudi v poglobljenih poteh. S tehničnimi ukrepi (prečni odtočni jarki, zaščitni posevki, zatavljanje vinogradov, terasiranje itn.), je mogoče brazdasto erozijo skoraj povsem omejiti. V nekaterih primerih se pojavlja erozija tudi v obliki zemeljskih plazov. Praviloma se ti pojavljajo na obdelanem svetu, še posebno pa so nevarni na umetno narejenih, mlajših terasah. Glede na lego so plazovi opredeljeni predvsem na vlažnejša severna, severovzhodna in severozahodna območja, ki pa ne sodijo med absolutne vinogradniške površine.

b) Matična podlaga

V Bizeljsko-Sremiškem vinorodnem okolišu poteka stratigrafska porazdelitev kameninske osnove večkrat tako, da ležijo po nastanku mlajši kameninski skladi nad starejšimi, kar je posledica geogeneze in litološke sukcesije (območje Bizeljskega in okolica Senovega). V tem razgibanem in litološko zelo heterogenem območju, se vinogradi pojavljajo predvsem na območju terciarnih kamenin kjer

srečujemo kremenove peske na stratigrafsko najnižjih pozicijah, nad njimi leže peščenjaki z apnenčastim vezivom, sledijo jim laporji in končno litavski apnenec. Ponekod se raztezajo vinogradi tudi na območju starejših triadnih apnencev in dolomitov. Pri tem gre za posebnost, da apnenci vsebujejo relativno velik delež rožencev. Omenjeni pojav zasledimo sicer v manjšem obsegu in je podoben litološkim razmeram na območju Krasa. Ostanki preperevanja takih apnencev so obilnejši, nastala tla so navadno globlja, pa tudi značilnosti teh tal se zaradi prisotnosti rožencev razlikujejo od pokarbonatnih tal, ki nastajajo iz čistih apnencev in dolomitov.

Največji delež vinogradov je, kljub heterogenosti matične podlage, posajen na tleh nastalih na lapornati matični osnovi. Laporji, ki zavzemajo srednji pas omenjenega gričevja in hribovja, ne presegajo nadmorske višine 550 m. Laporje v stratigrafsko nekoliko nižjih položajih spremljajo kremenovi peščenjaki z apnenčastim vezivom ali celo kremenovi peski z apnenčastimi primesmi. Ne glede na to, da se te kamnine razlikujejo po barvi in detritusu, ki je lahko bolj peščen ali glinast, delež kalcijevega karbonata v njih zelo niha. V laporjih se giblje količina CaCO_3 od 5 do 55 %. Omeniti velja še primesi sljude (1 do 10 %) ter muskovita in biotita, ki sta naravna nosilca zaloge kalija in dajeta tlom nastalih na laporjih posebno kakovost za gojenje vinske trte. Laporji (glinasti laporji, peščeni laporji, itd.) pod vplivi fizikalnih dejavnikov (temperaturne spremembe, vlaga) hitro preperevajo. Te lastnosti laporjev so z ekološkega vidika zelo pomembne, saj prvotna globina tal ni tako pomembna in jo je mogoče deloma uravnavati z globino rigolanja.

c) Tla

V Bizeljsko-Sremiškem vinorodnem okolišu je glavnina vinogradov posajenih na mehkih karbonatnih kamninah (laporjih, peščenjakih z apnenčastim vezivom, kremenovih peskih s primesjo apna, itd.) in le deloma na apnencih in dolomitih. V vsakem primeru so vinogradniška tla prerigolana, s čemer se prvotna talna oblika precej spremeni. Kljub temu, da se ob rigolanju naravni horizonti premešajo in so lastnosti prerigolanih (antropogenih) tal dokaj homogenizirane, je vpliv naravne osnove še vedno precejšen. Zato je potrebno združbe tal na teh kamninah posebej predstaviti.

- **Rendzina** se kot naravna tvorba pojavlja zelo redko in je v večini primerov z rigolanjem spremenjena v antropogena tla (rigosol), njene glavne značilnosti pa so:

- s humusom bogata (3 do 5 % organske snovi), rahla, nasičena tla;
- vsebujejo razmeroma velik delež kalcijevega karbonata;
- izmenjevalci v tleh (glina, humus) so nasičeni z bazami (prevladujta kalcij in magnezij);
- delež kalija je relativno velik.

- **Rjava karbonatna tla** (calcaric cambisol ali slinavka) so pogostejša kot rendzina in se od nje razlikujejo predvsem po nekoliko manjšem odstotku humusa. Taka tla

so nasičena, nevtralne reakcije, toda različnih fizikalnih lastnosti. Če so se razvila iz glinastega laporja so za obdelovanje zelo težka, če pa so nastala iz peščenega laporja ali peščenjaka z apnenčastim vezivom, so za obdelovanje lažja. Težje oblike (slinavka) imajo zelo obstojno strukturo, zato je po oranju zasušene brazde težko mehansko drobiti, njihove kemijske lastnosti pa so zaradi večje vsebnosti kalcija, magnezija in kalija relativno ugodne.

- **Rjava sprana tla** (orhic luvisol, svežica ali svež) služijo kot rastišče vinogradom v primeru, da so nastala iz kremenovih peščenjakov z apnenčastim vezivom ali celo kremenovih peskov s primesjo apnenčastega peska. Zaradi velike propustnosti teh tal sta se kalcij in magnezij sprala, zato je njihova reakcija večinoma kisl.

Vzporedno s spiranjem baz se je sprala tudi glina, ki se je nakopičila v B_t horizontu, kar je povzročilo nastanek A₁-E-B_t-C profila. Delež gline je torej v B_t horizontu večji kot v A horizontu, na splošno pa znatno manjši kot v tleh, ki so se razvila iz laporja ali glinastega (laškega) laporja.

- Kot rečeno, se vinogradi sadijo na **rigolana tla** (rigosol), pri čemer se posamezni horizonti pomešajo oziroma vertikalno prislonijo eden na drugega. S tem se lastnosti tal izenačijo, celoten profil pa prerahlja, kar vpliva na večjo propustnost tal za vodo in zrak. V primeru, da je bil osnovni talni tip rendzina na laporju, se ob rigolanju zajame tudi del matične osnove. Večji ali manjši deli laporja (skeleta) sčasoma preperijo, tako da jih kasneje praviloma v tleh ne srečujemo več.

Podoben antropogen profil nastane pri rigolanju rjavih karbonatnih tal. V obeh primerih navadno nastane substrat, ki je za rast vinske trte relativno ugoden. Neugodna kemična sestava, izražena v prevelikem deležu fiziološko aktivnega apna (pojav kalcijeve kloroze), se pojavi le redko. Ta problem je mogoče obvladati z izbiro ustreznih, za klorozo odpornejših trsnih podlag. V primeru, da so bila osnovni talni tip zakisana sprana rjava tla, je zemlja po rigolanju sicer lažja in dobro propustna, je pa zaradi predhodnega izpiranja dokaj siromašna s hranilnimi snovmi, kar je potrebno upoštevati pri založnem gnojenju. Na območju laporjev torej lahko nastaneta dva povsem različna antropogena talna tipa (kot ekstrema), ki se med seboj razlikujeta v naslednjih lastnostih:

- **Rigolana tla, nastala iz rendzine ali rjavih karbonatnih tal:**

- nevtralna reakcija tal, pH vrednosti se gibljejo med 6,5 in 7,0;
- količina organske snovi je navadno majhna (pod 2 %), humus je dobro preperel;
- nasičenost sorptivnega dela tal z bazami je velika ($V = \text{več kot } 80\%$);
- na izmenjevalcih prevladujeta Ca^{2+} in Mg^{2+} ion;
- sorptivna kapaciteta je dokaj velika in se giblje med 25 in 45 me/100 g tal;
- tla so navadno težja za obdelovanje.

- **Rigolana tla, nastala iz spranih rjavih tal:**

- reakcija tal je kisl, pH vrednost se giblje med 5 in 6;
- delež kalcija in magnezija v tleh je majhen, karbonati niso več prisotni;
- delež organske snovi v tleh je majhen, organska snov hitro prepereva;

- kljub obilnemu gnojenju z organskimi gnojili se stanje bistveno ne spremeni;
- sorptivna kapaciteta je majhna (med 15 in 25 me/100 g tal);
- tla so za obdelovanje tem lažja, čim večji je delež peščene frakcije.

Pozitivne lastnosti lažjih peščenih tal so včasih lahko tudi dvorezne, saj se taka tla spomladi mnogo hitreje ogrejejo, zato tudi trsi na njih hitreje vzbrstijo. Posebno na južnih (boljših) legah so spomladanske pozebe na takih tleh zato pogostejše, kot na težjih tleh. V obeh primerih se po rigolanju močno spremeni barva površinskega horizonta, ki je svetlejša. Vpliv izrazite svetle barve tal sicer ni podrobno proučen, vendar je iz izkušenj znano, da je na svetlejših tleh dozorevanje grozdja, posebno v deževnih letinah boljše, kar se slednjič odraža tudi v kakovosti vina.

V Bizeljsko-Sremiškem vinorodnem okolišu je del vinogradov posajen tudi na apnencih in dolomitih, kjer zasledimo večje ali manjše primesi rožencev. V teh primerih se vinogradi pojavljajo na stratigrafsko višjih legah, včasih celo na težje dostopnih mestih. Na apnencih in dolomitih srečujemo pokarbonatna tla, ki pa jih glede na zgradbo profila, nasičenost in razpored gline v profilu, ločimo na:

- **Nasičena pokarbonatna tla** (eutric cambisol), ki so se razvila na čistih apnencih oziroma dolomitih (včasih tudi na litavskih apnencih), so težka glinasta tla, s slabo izraženim in plitvejšim A horizontom. Glavne značilnosti te talne enote so:

- slabo kislota do nevtralna reakcija tal;
- sorptivna kapaciteta tal je velika (nad 35 me/100 g tal);
- nasičenost sorptivnega dela tal z bazami je velika ($V = 70 \%$);
- delež gline je večji od 40%, po teksturi so to ilovnato-meljasto-glinasta ali glinasto-meljasto-ilovnata tla,
- kljub večjemu deležu gline, struktura omogoča dotok zraka in vode v globlje plasti;
- količino organske snovi je velika (3 do 5 %), humus je dobro preperel in spojen z glino;
- pogosti rovi deževnikov, ki segajo do dna profila, govore o dobrih bioloških lastnostih.

- **nenasičena pokarbonatna tla** sodijo v sprana tla (ohrični luvisol) in se od njih razlikujejo le v zgradbi profila in deloma kemičnih lastnostih, medtem, ko so v pogledu fizikalnih lastnosti te razlike manjše. Razlike so v glavnem v tem, da sta površinska horizonta (A in E horizont) teksturno lažja in vsebujeta manjši odstotek gline kot spodnji B horizont, ki vsebuje več gline.

Če nasičena pokarbonatna tla kot tudi nenasičena pokarbonatna tla prerigolamo, se poruši naravna plastovitost in profil postane v pogledu vseh lastnosti mnogo bolj homogen. S tem se znatno poveča poroznost, predvsem zaradi nekapilarnih por. Če so tla rigolana v suhem stanju, se povečana poroznost ohrani daljši čas.

Ponekod naletimo na tla, ki so se razvila iz apnencev in dolomitov in ki vsebujejo večji delež rožencev. To je posebnost, ki se pojavlja v glavnem le v tem vinorodnem okolišu in je podobna oni na območju Krasa. (Znano je, da pravi teran

uspeva na "kremenici", terri rossi ali jerini, ki vsebuje velik delež rožencev). Vpliv te varietete tal na kakovost grozdja in vina bi kazalo natančneje proučiti. Pri pedoloških raziskavah so vinogradniki pogosto potrjevali posebno kakovost vina iz vinogradov na "kremencu" (sinonim za to varieteto tal na območju Bizeljskega in Pišec) oziroma na "kostanjevih tleh" (sinonim za to varieteto tal na območju Kostanjevice, Vinjega vrha in Doline). Mnogo bolj pa so taka tla seveda značilna za Krško-gorjansko in delno za Novomeško-mokronoško območje. Pri omenjenih tleh ločimo:

- **Kisla pokarbonatna tla z roženci** (distrični kambisol) so po zgradbi profila podobna tlom, ki smo jih opisali pod oznako nasičena pokarbonatna tla (eutrični kambisol). Pojavljajo se navadno na bolj strmih svetih, kjer procesi površinske erozije odnašajo po pedogenetskih procesih preobražene delce iz višjih leg na nižje. Proces je izredno počasen, erozija slabo izražena, toda dovolj velika, da se na površini profila ni izoblikoval spran E horizont, ki je značilen za sprana pokarbonatna tla (ohričen luvisol). Glavne lastnosti teh tal so večji delež ostrorobega skeleta v vseh horizontih tal, ki ga predstavljajo roženci kot netopni ostanek apnencev oziroma dolomitov. Zahvaljujoč ravno tej primesi, so erozijski poteki na takih tleh milejši, ker skelet preprečuje izdatnejšo površinsko erozijo. Zaradi primesi rožencev tla niso tako težka, pa tudi delež gline je navadno manjši. Skelet povzroča večjo zračnost in propustnost tal za vodo. Tla so kisla do slabo kisla. Po analitskih podatkih, predvsem pa ker je na teh tleh vselej dobro uspeval kostanj, lahko sklepamo, da je založenost takih tal s kalijem zadovoljiva.

- **Sprana pokarbonatna tla z roženci** so po zgradbi profila podobna nenasičenim pokarbonatnim tlom. Zakisanost je večja v vsem profilu tal, ki že kaže večjo stopnjo diferenciranosti. Posebno je poudarjen rumenkasti E horizont, ki leži pod humoznejšim A horizontom in nad rumenkastorjavim B horizontom. V vsem profilu se pojavlja skelet - roženci. Na dnu profila v horizontu B opazimo znake marmoriranja (psevdooglejevanja), skeletne delce pa prekrivajo prevleke spranega mangana in železa. Tudi v teh primerih se po rigolanju izoblikuje profil, ki ni tako izdiferenciran kot v prirodnem profilu.

Na nekarbonatnih (kisljih) kameninah se vinogradi pojavljajo le redko. To so tla, ki so nastala bodisi iz permkarbonatskih skrilavcev in peščenjakov, kremenčevih peskov in prodov, pomešanih z ilovico (pliocen), starejše pleistocenske ilovice, itd. Za sekvenco tal, ki so se razvila iz omenjenih kamnin, je značilna majhna zasičenost tal z bazami, včasih pa tudi slabe fizikalne lastnosti. To so kisla rjava tla na kremenovih peskih, sprana rjava tla na kremenovih peskih, sprana psevdooglejena tla na prodih z ilovico in sprana psevdooglejena tla na skrilavcih in peščenjaki. Na omenjenih tipih tal raste pretežno gozd (od vinogradov le samorodnice) in so za vinogradništvo neprimerni. Lege z temi tipi tal niso vključene v absolutne vinogradniške površine Bizeljsko-Sremiškega vinorodnega okoliša.

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.

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

Vzročna medsebojna povezava:

- Zmerno kontinentalno podnebje, ugodna razporeditev padavin v rastni dobi in specifična litološka osnova v vinorodnem okolišu Bizeljsko - Sremič oblikujejo poseben in tipičen karakter vina Rdeči bizeljčan PTP, za katerega je značilna rdečkasta svetlorubinasta barva, lahko tudi z vijoličnimi odtenki, sadnost vonja, svežina okusa in blaga taninska struktura, ki mu daje polnost. Specifične klimatske in geološke razmere znotraj okoliša omogočajo izbranim sortam, ki se uporabljajo za pridelavo Rdečega bizeljčana, da razvijejo tipične kakovostne in organoleptične lastnosti (cvetica) tega vina. Tudi sortni izbor je pomemben dejavnik pri oblikovanju tipičnega karakterja tega vina.

- Zmerno kontinentalno podnebje, ugodna razporeditev padavin v rastni dobi in specifična litološka osnova v vinorodnem okolišu Bizeljsko - Sremič odločilno vplivajo na tipičen karakter vina Beli bizeljčan PTP, katerega bistvene organoleptične lastnosti so svetlo rumena barva z nežnimi zelenkastimi odtenki, izrazita sadnost arome in svežina ter pitnost v okusu. Specifične razmere znotraj okoliša omogočajo izbranim sortam, ki se uporabljajo za Beli bizeljčan, da razvijejo tipičen karakter tega vina. Tudi sortni izbor je pomemben dejavnik pri oblikovanju tipičnega karakterja tega vina.

8. DODATNI POGOJI

število trsov na hektar

<i>Pravni okvir:</i>	V nacionalni zakonodaji
<i>Vrsta dodatnega pogoja:</i>	Odstopanje glede proizvodnje na opredeljenem geografskem območju
<i>Opis pogoja:</i>	
Za pridelavo vina rdeči Bizeljčan PTP in vina beli Bizeljčan PTP mora biti število trsov večje od 4.000 trsov na hektar.	

sladkorna stopnja grozdja

<i>Pravni okvir:</i>	V nacionalni zakonodaji
----------------------	-------------------------

<i>Vrsta dodatnega pogoja:</i>	Odstopanje glede proizvodnje na opredeljenem geografskem območju
<i>Opis pogoja:</i>	
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.

dovoljene oznake

<i>Pravni okvir:</i>	V nacionalni zakonodaji
<i>Vrsta dodatnega pogoja:</i>	Dodatne določbe v zvezi z označevanjem
<i>Opis pogoja:</i>	
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.	

promet z vinom

<i>Pravni okvir:</i>	V nacionalni zakonodaji
<i>Vrsta dodatnega pogoja:</i>	Odstopanje glede proizvodnje na opredeljenem geografskem območju
<i>Opis pogoja:</i>	
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.	

organoleptična ocena

<i>Pravni okvir:</i>	V nacionalni zakonodaji
<i>Vrsta dodatnega pogoja:</i>	Odstopanje glede proizvodnje na opredeljenem geografskem območju
<i>Opis pogoja:</i>	
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.

9. PODPORNO GRADIVO

a. Drugi dokumenti:

Opis:

VI. DRUGI PODATKI**1. PODATKI O POSREDNIKU**

<i>Ime posrednika:</i>	Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Direktorat za kmetijstvo Sektor za kmetijske trge
<i>Naslov:</i>	22 Dunajska 1000 Ljubljana Slovenija
<i>Telefon:</i>	00386-1-4789000
<i>Telefaks:</i>	00386-1-4789035
<i>Elektronska pošta:</i>	gp.mkgp@gov.si, mojca.jaksa@gov.si, leni.breznik@gov.si

2. PODATKI O ZAINTERESIRANI STRANI:

<i>Ime in uradni naziv zainteresirane strani:</i>	KGZS- Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije
<i>Pravni status, velikost in sestava (v primeru pravnih oseb):</i>	zbornica- javni zavod
<i>Državljanstvo:</i>	Slovenija
<i>Naslov:</i>	135 Celovška 1000 Ljubljana Slovenija
<i>Telefon:</i>	00386-1 51 36 600
<i>Telefaks:</i>	00386-1 51 36 650
<i>Elektronska pošta:</i>	kgzs@kgzs.si

3. POVEZAVA NA SPECIFIKACIJO PROIZVODA

<i>Povezava:</i>	http://www.mkgp.gov.si/si/o_ministrstvu/direktori/direktorat_za_kmetijstvo/starasektor_za_kmetijske_trge/vino/
------------------	---

4. JEZIK VLOGE:

slovenščina

5. POVEZAVA S PODATKOVNO ZBIRKO E BACCHUS

Bizeljčan ki ji lahko sledi ime manjše geografske enote in/ali ime vinogradniškega posestva