C/2025/6437

28.11.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimese lõigu kohase veinisektoris kasutatava nimetuse kaitse taotluse avaldamine

(C/2025/6437)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Lumbarda“

ELi nr: PDO-HR-02869

Taotluse esitamise kuupäev: 30.9.2022

1. **Registreeritav nimetus**

Lumbarda

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Vein („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein] ja „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein])*

LÜHIKIRJELDUS

Sõltuvalt asukoha mikrotingimustest ning viinamarjade töötlemis-, veinivalmistamis- ja laagerdamismeetodist on need tavasaagist saadud veinid kristallselged, rohekaskollase kuni kuldkollase värvusega, keskmise kuni tugeva alkoholisisaldusega, ekstrakti ja tuha suure kontsentratsiooni ning mõõduka happesusega. Kõik need tegurid annavad veinidele tasakaalustatud maitse iseloomulikult maheda või intensiivsema mõrkjusega. Veinidel on õrn kuni keskmiselt intensiivne lille- ja puuviljaaroom, mis meenutab peamiselt tsitrusviljade õisi ja vilju, aga ka küpseid õunu ja virsikuid.

Viinamarjasordi „Grk“ tavasaagist saadud teist stiili vein saadakse veini laagerdamisega pärmiseentel ja tammevaatides; tulemuseks on intensiivse kuldkollase värvusega vein ning kompleksne aroom, milles on tunda küpseid vilju ja pähkleid, kuivatatud apelsinikoort ning või ja vürtside noote. Lisaks oma väga intensiivsele maitsele ja meeldivale värskusele on veinil tänu pehmetele tanniinidele rikkalik tekstuur ja väga püsiv lõpunoot.

Veinide maksimaalne lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 200 mg/l, või 250 mg/l veinide puhul, mille jääksuhkrusisaldus on 5 g/l.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelis loetlemata analüütiliste väärtuste puhul kehtivad kohaldatavate ELi õigusaktide piirväärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,0
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, viinhappes väljendatuna
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

2. *Vahuvein („Vrhunsko pjenušavo vino“ [kõrgeima kvaliteediga vahuvein])*

LÜHIKIRJELDUS

Vahuveinid on kristallselged, rohekaskollase kuni kuldkollase värvusega, ning neil on selle veinikategooria tüüpilised omadused: tuntav värskus ja pärlendus. Neil on kompleksne aroom ja maitse, mis meenutab küpseid vilju ja tsitrusvilju, ning sordile iseloomulik kerge mõrkjus. Vahuveinide tugev struktuur tuleneb nende tuntavast üldisest happesusest ja mineraalsuse tundest, samuti on see tingitud ekstraktide ja tuha kõrgest kontsentratsioonist.

Maksimaalne lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 235 mg/l.

Süsihappegaas (rõhk) pudelis on vähemalt 3,0 baari.

Tabelis loetlemata analüütiliste väärtuste puhul kehtivad kohaldatavate ELi õigusaktide piirväärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,0
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, viinhappes väljendatuna
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	235

3. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein („kvalitetno vino KZP – desertno vino“ [kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein – dessertvein] ja „vrhunsko vino KZP – desertno vino“ [kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein – dessertvein])*

LÜHIKIRJELDUS

Päikese käes või varjus osaliselt dehüdreeritud viinamarjade spetsiifilisel töötlemismeetodil saadud veinidel on intensiivsem kuldkollane kuni merevaigukollane värvus, suurem alkoholisisaldus ning ekstraktide ja tuha kõrge kontsentratsioon. Neil on püsiv ja kompleksne maitse, milles domineerivad magusus ja puuviljanoodid. Aroom meenutab mett, rosinaid ja üleküpsenud puuvilju.

Maksimaalne lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 250 mg/l või 300 mg/l veinide puhul, mille jääksuhkrusisaldus on 50 g/l.

Tabelis loetlemata analüütiliste väärtuste puhul kehtivad kohaldatavate ELi õigusaktide piirväärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,0
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, viinhappes väljendatuna
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

5. **Veinivalmistustavad**

(a) *Peamised veinivalmistustavad*

1. Viinamarjaistanduste asukoht

Viljelustavad

Traditsiooniliselt on Lumbarda tasandiku viinamarjaistandusi hooldatud käsitsi ning kasutatud meetodiks on olnud üksnes karikakujuline lõikus, mille puhul ei kasutata toestust. Kaasaegsem lähenemisviis viinamarjasordi „Grk“ kasvatamisele Lumbarda tasandikul hõlmab ridade kohandamist mehhaniseeritud töötlemiseks, mille puhul ridadevaheliseks kauguseks on kehtestatud 1,40 × 0,80 m ja kasutatakse ühe traadiga võrestikku erinevast materjalist tugipostidega. Kujundusvorm on muudetud lehvikukujuliseks ning viljaoksad kasvavad sirges rivis rea suunas. Levinuimad pookealused nendes viinamarjaistandusetes on Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 ja Paulsen 1103. Viinamarjakasvatus karstialal, kus on tehtud maaparandustöid, on toonud kaasa uue, kaasaegse viinamarjakasvatuse kontseptsiooni, mis hõlmab istanduses traktorite ja nende lisaseadmete parimat kasutamist, et teostada agrotehnilisi ja viinamarjakasvatusega seotud tehnilisi toiminguid. Kõige levinum kujundusvorm on ühe- või kaheõlaline Royat' nöörpuu vorm, samas kui Richter 110, Paulsen 1103 ja Ruggieri 140 on kasutusel pookealustena.

2. Istutuskaugused

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Istutuskaugused on vanades, traditsioonilistes viinamarjaistandustes 1,0 × 1,0 m; minimaalse toestusega viinamarjaistandustes, kus kasutatakse masinaid (traktorikultivaatoreid jne), 1,4 × 0,8 m; ja kaasaegselt kujundatud viinamarjaistanduses karstialal, kus on tehtud maaparandustöid, 1,90–2,10 × 0,80 m.

3. Viinapuude võrakujundus

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Lumbarda vanades traditsioonilistes viinamarjaistandustes kasutatakse pikka lõikust ilma toestuseta või üheõlalist lehvikusüsteemi ühesuunalise horisontaaltoestusega, millel on üks või kaks traati väätide kinnitamiseks. Kaasaegselt kujundatud viinamarjaistandustes kasutatakse kujundusmeetodina üheõlalist Royat' nöörpuu vormi.

4. Viinamarjade korjamine

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Viinamarjad koristatakse üksnes käsitsi ja pannakse sobivatesse plastmahutitesse.

b. *Maksimaalne saagikus*

1. Vein („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Vein („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Vahuvein („vrhunsko pjenušavo vino“)

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetus „Lumbarda“ hõlmab tervet Lumbarda valla haldusterritooriumi, mis koosneb Korčula saare kõige idapoolsemast osast. Meri moodustab põhja-, ida- ja lõunapiiri, läänepiiriks on aga põhja-lõuna suunaline joon, mis on määratletud seitsme peamise ristkoordinaadiga WGS 84 koordinaatidega GPS koordinaatide kujul, mida on võimalik sisestada igasse GPS-seadmesse, ilma et seadet oleks vaja täiendavalt konfigureerida (1. E 42o56'47" N 17o09'12" 2. E 42o56'28" N 17o08'56" 3. E 42o56'28" N 17o08'50" 4. E 42o56'03" N 17o08'16" 5. E 42o55'26" N 17o08'05" 6. E 42o55'07" N 17o08'15" 7. E 42o54'27" N 17o07'58"). Need ristkoordinaadid on lisaks märgitud ka koordinaatidena Horvaatia ametlikus kaardiprojektsiooni süsteemis HTRS96/TM ja kannavad koode 1. E(m)553320 N(m)4756493; 2. E(m)552946 N(m)4755919; 3. E(m)552828 N(m)4755918; 4. E(m) 552045 N(m)4755117; 5. E(m)551824 N(m)4753978; 6. E(m)552038 N(m)4753396; 7. E(m)551674 N(m) 4752177.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„Grk“ – „Grk Korčulanski“, „Grk Mali“, „Grk Veli“, „Gark“, „Lumbarajski Grk“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein – vahuvein – kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein*

Looduslikud tegurid

Kliima, pinnas ja reljeef

Lumbarda piirkonnas valitseb tüüpiline vahemereline kliima, mida üldiselt iseloomustavad pehmed ja märjad talved ning kuivad ja kuumad suved. Aasta keskmine õhutemperatuur on umbes 17° C ning kasvuperioodil on keskmine temperatuur umbes 20,5° C. Lumbarda on peaaegu täielikult merega ümbritsetud ning see leevendab veelgi temperatuurikõikumisi aasta ringi. Päikesepaisteliste tundide keskmine arv on umbes 2 800. Aasta keskmine sademete hulk on 1 100 mm, seejuures tuleb mõnel aastal teatud kuudel ette olulisi kõikumisi, nii koguse kui ka sademete jaotumise lõikes. Reeglina sajab kõige rohkem sügis-/talveperioodil, ning kõige vähem on sademeid suvel; kõige kuivem kuu on juuli. Levinuimad tuuled Lumbarda piirkonnas on aasta jooksul *jugo* (siroko), *bura* (boora) ja *maestral* (mistraal), mis on vahemerelisele kliimale iseloomulikud.

Lumbarda piirkonna reljeefile on ida- ja kirdeosas iseloomulikud peamiselt põllud ning läänes ja edelas kergelt mägine maastik, mis on läbi põimunud traditsiooniliste terrassidega; tänapäeval täiendavad neid karstialad, kus on tehtud maaparandustöid, seda peamiselt Deforana tuntud asukohas. Aluskihi lamam Lumbarda idaosas koosneb kriidiajastu dolomiitlubjakivist, mis on kaetud kvaternaari kvartsliivadega; tegemist on domineeriva pinnaseliigiga, millel viinamarjasorti „Grk“ on iidsetest aegadest traditsiooniliselt kasvatatud. Korčula saare selle osa liivase pinnase päritolu kohta on mitu teooriat; neist seni kõige põhjendatuma kohaselt tõi selle piirkonda tuul. Arvatakse, et hiliskriidiajastul katsid Vahemere tuuled lubjakivikaljul oleva aluskihi järk-järgult liivaga ja see on seal püsinud tänini.

Nende liivade peamised omadused on kõrge poorsusaste ja väga napp makro- ja mikroelementide sisaldus. Vaatamata sellele on viinamarjasort „Grk“ siin hästi kohanenud ja võtnud Lumbarda liivad optimaalse elupaigana omaks. Lumbarda tasandiku mõnes ääreosas leidub erinevat liiki punamulda koos eelnevalt ladestunud kolluviaalsete dolomiidi- ja lubjakiviladestustega ning inimtekkelise pinnasega nõlvadel võib leida erineva sõmerusega terrasse. Viimastel aastakümnetel moodustunud inimtekkelised alusmullad Lumbarda piirkonna karstialal, kus on tehtud maaparandustöid, kujutavad endast purustatud dolomiitlubjakivi aluskihi segu loodusliku pinnase osakestega, tavaliselt punamulla ja huumuse kujul, mis on eri liiki vahemereliste taimede jäänused ja pärit ammumöödunud aegadest. Värskelt kujunenud aluskihi koostises on valdavalt dolomiitlubjakivist aluspõhi graanulitega keskmiselt 2–10 cm (50–60 %), samuti aluspõhi graanulitega, mille suurus on üle 10 cm (5–10 %), ja ülejäänu on segu looduslikest mullaosakestest, huumusest ja kivitolmust. Sellise aluskihi keskmine aktiivse profiili sügavus on umbes 60–80 cm, sõltuvalt kaljupinnase asukohast aluskihis.

8.2. *Inimtegurid*

Viinamarjasordist „Grk“ veini tootmise traditsiooniline meetod hakkas olulisel määral muutuma 1990. aastate alguses ning tänapäevane tootmine on saavutanud äärmiselt kõrge tehniliste ja tehnoloogiliste protsesside taseme, alates esmasest töötlemisest kuni veinivalmistamise lõppetapini ja villimiseni. Erinevalt varasemast ajast, kui virret kääritati koos pressimisjääkidega ja seejärel nõrutati seda korduvalt vaatidest ja valati vaatidesse aeglaseks kääritamiseks, hõlmab tänapäevane tootmistehnika viinamarjade kiiret töötlemist pärast saagikoristust, viinamarjade, meski ja virde jahutamist, ning virde selitamist ja dekanteerimist enne kääritamise algust. Kui üksikud erandid välja arvata, algab kääritamine valitud pärmseente eri tüvede lisamisest starterkultuurina ning pärmseentele sobivat liiki toite lisamisest; kääritamine toimub protsessi temperatuuride täieliku kontrollimisega algusest lõpuni, et tulemuseks oleks võimalikult hea kvaliteediga vein viinamarjasordist „Grk“. Seda tõestab ka asjaolu, et alates 2011. aasta saagikoristusest on müügiloa saamise protsessi käigus veinidele „Lumbarda“ antud enam kui 70 % juhtudest õigus kasutada traditsioonilist nimetust „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“. Viinamarjasordist „Grk“ kategooria „vahuvein“ tootmisel tuleb inimtegur mängu seoses tootjate vahuveini valmistamise oskuste omandamise ja täiustamisega ning kõigi vajalike viinamarjakasvatuse tehniliste aspektidega seotud meetmete nõuetekohase rakendamisega, millest sõltuvad vahuveinide tootmise toorainena kasutatavate viinamarjade valmimise protsessid ja kiirus. Vahuveinide eduka tootmise võti peitub aga viinamarjade koristamise optimaalse perioodi kindlaksmääramises. Viinamarjasordist „Grk“ kategooria „kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein“ valmistamisel on inimtegur seotud ka asjakohaste agrotehniliste ja viinamarjakasvatusega seotud tehniliste toimingute hoolika rakendamisega, eriti seoses viinamarjade laitmatus tervislikus seisundis hoidmisega, samuti küpsemisprotsessi soodustamisega, millele järgneb viinamarjade üleküpsemine, mis on järgneva täiendava kuivatamisprotsessi alguspunkt ja kirjeldatud tootmistehnoloogia jaoks oluline.

8.3. *Veiniviinamarjasordid*

Kaitstud päritolunimetusega veini „Lumbarda“ tootmise piirkonnas valdavalt kasvatatav viinamarjasort on „Grk“. Kuni praeguseni on see sort olnud registreeritud tundmatu päritoluga sordina, ehkki kirjalikes allikates on tavaliselt märgitud, et tegemist on Korčula saare kohaliku viinamarjasordiga. Mõned autorid arvavad, et nimi võib olla iidset päritolu [*Grk* tähendab horvaadi keeles „kreeka“], samas kui teised ei välista võimalust, et nimi tuleneb veini kergelt mõrkjast maitsest [horvaadi keeles *gorak*]. Viinamarjasordi eripära seisneb asjaolus, et see on morfoloogiliselt mõlemasooline, kuid funktsionaalselt emasõieline ning see tingib sageli kehvema viljastamise ja soovimatute väikeste, partenokarpsete viinamarjade suure osakaalu igas kobaras. Sel põhjusel istutatakse potentsiaalsete tolmeldajatena viinamarjaistandustesse traditsiooniliselt sorte „Plavac Mali“ ja „Maraština“, mis on Korčula saarel paremini tuntud nimega „Rukatac Bijeli“. Viinamarjasordist „Grk“ valmistatud veinide koostises ei ületa sort „Maraština“ („Rukatac“) kunagi 5 % ega mõjuta ega muuda mitte mingilgi moel veinide põhiolemust ega organoleptilisi omadusi.

Lisaks viinamarjasordi „Grk“ erilisusele, mis väljendub funktsionaalselt emasõielises ja morfoloogiliselt mõlemasoolises õies, avalduvad sordi olulised agrobioloogilised omadused pisut tuntavamas elujõus, tänu millele arenevad tihedad, püstised võrsed, ning üldisemalt selles, et viinapuude kasv ja areng on jõulisem. Seetõttu on mõistetav, et sort „Grk“ on täiesti sobilik kergemate, koreserikaste, vett läbilaskvate ja liivaste muldade jaoks. Vaatamata sageli kehvemale viljastamisele mõnel tootmisaastal, on sordil piisav saagikus ja sobiva kvaliteediga viinamarjad. See sort saavutab tehnoloogilise küpsuse teise ja kolmanda laagerdumisaja lõpus.

8.4. *Looduslike ja inimtegurite vastastiktoime*

Viinamarjasordist „Grk“ viinamarjade ja veini valmistamine on olnud pikka aega lahutamatult seotud Lumbarda piirkonnaga, algselt Lumbarda liivastel muldadel ning mingil määral terrassidega nõlvadel, ning viimasel ajal karstialal, kus on tehtud maaparandustöid. Õnneks on viinamarjasort „Grk“ jäänud läbi aegade viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise tõusudes ja mõõnades Aadria mere idarannikul püsima, eriti arvestades probleeme, mis on seotud viinapuutäide ja seenhaigustega, ning seda on kasvatatud peaaegu ainuüksi Lumbarda piirkonnas. Aastakümneid on usinad talumehed rüganud tööd teha Lumbarda piirkonna erilistes mulla- ja kliimatingimustes ning on suutnud kasvatada kvaliteetseid sordi „Grk“ viinamarju, millest saab valmistada erakordse kvaliteediga veine, mida tarbijad on juba kaua tunnustanud ja väärtustanud. Viinamarjasordi „Grk“ kasvatamise hiljutised tulemused karstialal, kus on tehtud maaparandustöid, ei näita mingeid kõrvalekaldeid mitte mingites füüsikalis-keemilise analüüsi parameetrites, ega ka veinide organoleptilistes omadustes võrreldes liival asuvatest istandustest pärit viinamarjadega. Seda on lihtne selgitada asjaoluga, et mõlemal juhul on aluspinnas viinamarjasordi „Grk“ kasvatamise üldisi tingimusi aluseks võttes kerge ja kuivendatud, madalama viljakusega, milles viinamarjasort „Grk“ omal moel kindlasti hästi kasvab, kasvatades ja tootes erakordse, erilise ja eristuva kvaliteediga viinamarju ja veine. Teisisõnu, peamine põhjuslik seos, mis mõjutab kõigi kolme viinamarjasordist „Grk“ valmistatud toote analüütiliste ja organoleptiliste omaduste eripära, nende eriomaseid jooni ja kvaliteeti, seisneb viinamarjaistanduste asukohaks oleva liivase pinnase ja karstiala, kus on tehtud maaparandustöid, ainulaadsetes ja erilistes geoloogilistes ja mullastikutingimustes. Lisaks tagavad need eritingimused koos viinamarjasordi „Grk“ agrobioloogiliste omadustega, samuti inimtegurite samavõrd oluline roll tootmisoskuste pidevas parandamises ja veinivalmistustehnoloogia täiustamises, et kõiki kolme toodet – kategooriaid „vein“, „vahuvein“ ja „kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein“ – iseloomustavad alati nende ekstrakti ja tuha kogumahu kõrged analüütilised näitajad, mida nende piirkondade teiste valgete viinamarjade puhul ei ole tuvastatud. See näitab selgelt, et looduslike ja inimtegurite omavaheline seotus ja vastastiktoime kehtib ühtviisi viinamarjasordi „Grk“ kõigi kolme erineva tootekategooria suhtes.

8.5. *Vein*

Nagu juba märgitud, on hiljutine veinitootmistehnoloogia märkimisväärselt muutunud ja paranenud viinamarjade esmase töötlemise ning veini käitlemise ja laagerdamise protseduuride eri aspektides. Sellegipoolest näitavad veini analüüsimise tulemused kuivekstrakti üldsisalduse kõrget kontsentratsiooni, mis jääb pika ajavahemiku jooksul vahemikku minimaalselt 23,2 g/l kuni 27,8 g/l. Need näitajad erinevad oluliselt teiste neis piirkondades kasvatatud valgete viinamarjasortide näitajatest. Tulemused näitavad ka tuha kõrget kontsentratsiooni. Kõiki neid näitajaid on võimalik seostada eranditult selle viinamarjasordi agrobioloogiliste omadustega.

8.6. *Vahuvein*

Juhindudes moodsatest tehnoloogilistest teadmistest ja veinitootmises üldiselt omandatud oskustest ning mõistes viinamarjasordi „Grk“ suurt tootmispotentsiaali, on tootjad viimasel ajal hakanud tootma kvaliteetvahuveine; seda kinnitavad arvukad autasud nii kodu- kui ka välismaistel veininäitustel ja konkurssidel. Viinamarjasordi „Grk“ agrobioloogilised omadused – ennekõike selle tuntav elujõulisus, aga ka kobarate struktuur, milles on sageli märkimisväärsel määral väikeseid, partenokarpseid viinamarju, ning laagerdumistempo hoolikas jälgimine ja õigeaegse saagikoristusperioodi kindlaksmääramine – teevad viinamarjasordist „Grk“ erakordse tooraine vahuveinide tootmiseks. Selle tulemusel aitavad viinamarjaistanduses hoolikalt teostatavates viinamarjakasvatusega seotud tehnilistes meetmetes ning vahuveinide tootmise tehnoloogias vajalike oskuste pidevas täiustamises kajastuvad inimtegurid – millele lisanduvad eelkirjeldatud looduslike tegurite eriomadused – lõppkokkuvõttes valmistada vahuveine, millel on selgelt tuntav sordile iseloomulik mõrkjus, tugev mineraalsus ja täidlus, mis tuleneb nende ekstrakti- ja tuhasisaldusest, ning kompleksne aroom ja maitse, mis meenutavad küpseid vilju ja tsitrusvilju.

8.7. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein*

Samas elab kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide traditsiooniline tootmine, milleks viinamarjasort „Grk“ samuti hästi sobib, tänase päevani. Tänu spetsiifilistele mullastikutingimustele pinnase kuivendamisel, soojale ja väga sageli kuivale sügisilmale saavad viinamarjad küpseda kiiresti ja hästi, ning suhkrut koguneb rohkem. Lisaks võimaldab viinamarjade edasine kuivatamine traditsioonilisel viisil sobivates varjulistes ja ventileeritud kohtades saada marju, mis sobivad veini tootmiseks kuivatud viinamarjadest. Igal juhul on eelkirjeldatud looduslike ja inimtegurite vastastiktoime tulemuseks kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mis on tugevad ja täidlased ning sisaldavad rikkalikult ekstrakte ja tuhka. Organoleptilistelt omadustelt on need veinid kuldkollase kuni merevaigukollase värvitooniga ning kompleksse puuviljaaroomiga, milles domineerivad üleküpsenud ja kuivanud puuviljad, rosinad ja mesi.

9. **Muud olulised tingimused**

Märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

siseriiklikes õigusaktides on sätestatud, et veinide hindamise ametliku OIV 100 punkti meetodi kohaselt peavad traditsioonilist nimetust „vrhunsko vino KZP“ kandvad veinid saama vähemalt 82 punkti ning traditsioonilist nimetust „kvalitetno vino KZP“ kandvad veinid vähemalt 72 punkti. Kuid selleks, et kasutada kaitstud päritolunimetust „Lumbarda“, peab minimaalne punktide arv „kvalitetno vino KZP“ ja „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ puhul olema 78 punkti. Otsuse tõsta traditsioonilist nimetust „kvalitetno vino KZP“ ja „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ kandvate veinide standard vähemalt 78 punktini võtsid vastu tootjad ise, kes on koondunud ühendusse „Grk-Lumbarda“, eesmärgiga tagada, et veinide objektiivne kvaliteet oleks alati väljaspool kahtlusi ja tasemel, mis hoiaks püsivalt alal kaitstud päritolunimetust „Lumbarda“ kandvate veinide mainet ja tuntust.

Toote ametlikul hindamisel müügiloa saamise protsessis saadud punkte ei ole vaja märgistusel märkida.

Link tootespetsifikaadile

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/Specifikacija%20ZOI%20Lumbarda.pdf