C/2025/6437

28.11.2025

Suojahakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2025/6437)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Lumbarda”

EU-nro: PDO-HR-02869

Hakemuksen jättöpäivä: 30.9.2022

1. **Rekisteröitävä nimi**

Lumbarda

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Viini (”kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [laatuviini, jonka maantieteellinen alkuperä on tarkistettu] ja ”vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [ensiluokkaista laatua oleva viini, jonka maantieteellinen alkuperä on tarkistettu])*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä tavalliseen aikaan korjatuista rypäleistä valmistetut viinit ovat kristallinkirkkaita, niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta kullankeltaiseen, niiden alkoholipitoisuus on keskikorkea tai korkea, niiden uutos- ja tuhkapitoisuudet ovat korkeat ja ne ovat kohtalaisen hapokkaita. Viinien ominaisuudet vaihtelevat kasvupaikan mikro-olosuhteista ja rypäleiden jalostus-, viiniyttämis- ja kypsytysmenetelmästä riippuen. Kaikki nämä tekijät antavat viineille tasapainoisen maun, jolle on ominaista lievä tai voimakkaampi karvaus. Viineissä on herkästä keskivoimakkaaseen vaihteleva kukkainen ja hedelmäinen aromi, joka tuo mieleen pääasiassa sitrushedelmien kukat ja hedelmät sekä kypsät omenat ja persikat.

Toisessa tavalliseen aikaan korjatuista Grk-rypäleistä valmistetussa viinityypissä viini vanhennetaan hiivan kanssa tammitynnyreissä. Tämä menetelmä antaa viinille voimakkaan kullankeltaisen värin ja monivivahteisen tuoksun, jossa on kypsien hedelmien ja pähkinöiden, kuivatun appelsiininkuoren sekä voin ja mausteiden vivahteita. Sen lisäksi, että viini on erittäin voimakkaan makuinen ja miellyttävän raikas, siinä on pehmeiden tanniinien ansiosta runsas rakenne, ja sen jälkimaku on erittäin pitkä.

Viinien rikkidioksidipitoisuus on enintään 200 mg/l tai enintään 250 mg/l viineissä, joissa on yli 5 g/l jäännössokeria.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Niihin analyyttisiin arvoihin, joita ei ole lueteltu taulukossa, sovelletaan EU:n lainsäädännön mukaisia raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	250

2. *Kuohuviini ("Vrhunsko pjenušavo vino" [ensiluokkaista laatua oleva kuohuviini])*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuohuviinit ovat kristallinkirkkaita, niiden väri vaihtelee vihertävän keltaisesta kullankeltaiseen ja ne ovat tälle viiniluokalle tyypillisesti selkeän raikkaita ja kuohuvia. Niiden monivivahteisessa tuoksussa ja maussa on kypsien hedelmien ja sitrushedelmien vivahteita, ja maussa on hieman lajikkeelle tyypillistä karvautta. Kuohuviinien tiivis rakenne on seurausta niiden huomattavasta kokonaishappopitoisuudesta ja mineraalisuudesta sekä niiden korkeista uutos- ja tuhkapitoisuuksista.

Rikkidioksidipitoisuus on enintään 235 mg/l.

Hiilidioksidin paine pullossa on vähintään 3,0 baaria.

Niihin analyyttisiin arvoihin, joita ei ole lueteltu taulukossa, sovelletaan EU:n lainsäädännön mukaisia raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,0
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	235

3. *Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini ("kvalitetno vino KZP – desertno vino" [laatuviini, jonka maantieteellinen alkuperä on tarkastettu – jälkiruokaviini] ja "vrhunsko vino KZP – desertno vino" [ensiluokkaista laatua oleva viini, jonka maantieteellinen alkuperä on tarkastettu – jälkiruokaviini])*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit valmistetaan kuivatuista rypäleistä, joista vesi on poistettu osittain kuivaamalla ne auringossa tai varjossa. Siksi viinien väreissä on voimakkaampia kullankeltaisia ja keltaisia sävyjä, niiden alkoholipitoisuus on suurempi ja uutos- ja tuhkapitoisuudet ovat korkeita. Viineissä on pitkäkestoinen ja monivivahteinen maku, jota hallitsevat makeus ja hedelmäisyys. Niiden tuoksu tuo mieleen hunajan, rusinat ja ylikypsät hedelmät.

Rikkidioksidipitoisuus on enintään 250 mg/l tai 300 mg/l viineissä, joissa on yli 50 g/l jäännössokeria.

Niihin analyyttisiin arvoihin, joita ei ole lueteltu taulukossa, sovelletaan EU:n lainsäädännön mukaisia raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	300

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

(a) *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viinitarhojen sijainti

Viljelykäytännöt

Perinteisesti kaikkia Lumbardan tasangon viinitarhoja hoidetaan käsin ja kasvatustapana käytetään ainoastaan Gobelet-leikkausta ilman tukirakennetta. Nykyaikaisemmassa kasvatustavassa Lumbardan tasangolla viljeltävän Grk-lajikkeen rivit muokataan koneistettuun prosessointiin sopiviksi niin, että rivien välinen etäisyys on 1,40 × 0,80 metriä. Kasvatukseen käytetään yksilankaista tukirakennetta, jonka pylväät voivat olla eri materiaaleista valmistettuja. Kasvatusmuoto on muutettu viuhkanmuotoiseksi niin, että versot kasvavat suorassa linjassa rivin suuntaisesti. Näiden viinitarhojen yleisimmät perusrungot ovat Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 ja Paulsen 1103. Parannetulla karstimaalla sijaitsevien viinitarhojen viljely on tuonut mukanaan uuden, nykyaikaisen viininviljelyn konseptin, jossa viinitarhatraktoreita ja niiden lisälaitteita hyödynnetään parhaalla mahdollisella tavalla maataloustöissä ja rypäleiden kasvatukseen liittyvissä toimissa. Yleisimmin käytetty kasvatustapa on yksin- tai kaksinkertainen Royat-leikkaus, ja perusrunkoina käytetään Richter 110-, Paulsen 1103- ja Ruggieri 140 -perusrunkoja.

2. Istutusetäisyydet

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Istutusetäisyydet ovat 1,0 × 1,0 metriä vanhoilla perinteisillä viinitarhoilla, 1,4 × 0,8 metriä vain vähän tuetuilla viinitarhoilla, joilla käytetään koneita (moottoroituja auroja jne.), ja 1,90–2,10 × 0,80 metriä nykyaikaisesti suunnitelluilla viinitarhoilla, jotka sijaitsevat parannetulla karstimaalla.

3. Viiniköynnöksen kasvatus

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Lumbardan vanhoilla perinteisillä viinitarhoilla käytetään joko juoksijaleikkausta ilman tukirakennetta tai viuhkajärjestelmää, jossa on yksi tukirakenne. Tämä tukirakenne koostuu viiniköynnöksen tukipylväistä ja yhdestä tai kahdesta langasta versojen tukemista varten. Nykyaikaisissa viinitarhoissa kasvatustapana käytetään yksinkertaista Royat-leikkausta.

4. Viinirypäleiden korjuu

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Rypäleet korjataan yksinomaan käsin ja laitetaan sopiviin muoviastioihin.

b) *Enimmäistuotos*

1. Viini (”kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Viini (”vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Kuohuviini (”vrhunsko pjenušavo vino”)

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini (”kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini (”vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojattu alkuperänimitys ”Lumbarda” kattaa koko Lumbardan kunnan hallinnollisen alueen, joka käsittää Korčulan saaren itäisimmän osan. Pohjoisen, itäisen ja eteläisen rajan muodostaa meri. Länsiraja muodostuu pohjoisesta etelään kulkevasta linjasta, joka määritellään seitsemällä maantieteellisellä koordinaatilla peruskartalla WGS 84. Nämä GPS-koordinaatit voidaan syöttää mihin tahansa GPS-laitteeseen ilman, että laitetta tarvitsee säätää erikseen (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". Nämä maantieteelliset koordinaatit on annettu myös Kroatian virallisen karttaprojektiojärjestelmän HTRS96/TM koordinaatteina, ja niiden koodit ovat 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. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini, kuohuviini ja kuivatuista rypäleistä valmistettu viini*

Luontoon liittyvät tekijät

Ilmasto, maaperä ja pinnanmuodot

Lumbardan alueella vallitsee tyypillinen Välimeren ilmasto, jolle ovat ominaisia leudot, kosteat talvet ja kuivat, kuumat kesät. Vuotuinen keskilämpötila on noin 17 °C ja keskilämpötila kasvukauden aikana noin 20,5 °C. Lumbarda on käytännöllisesti katsoen meren ympäröimä, mikä osaltaan hillitsee lämpötilan vaihtelua ympäri vuoden. Auringonpaistetta saadaan keskimäärin noin 2 800 tuntia. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin noin 1 100 millimetriä, ja joinakin vuosina eri kuukausien sademäärät ja niiden jakautuminen vaihtelevat merkittävästi. Pääsääntöisesti suurin osa sateista saadaan syys- ja talvikaudella. Vähiten sadetta saadaan kesällä, ja heinäkuu on kaikkein kuivin kuukausi. Lumbardan alueella yleisimmät tuulet vuoden aikana ovat jugo, bura ja maestral, mikä on myös tyypillistä Välimeren ilmastolle.

Korkeuseroiltaan Lumbardan alue on yhdistelmä pääasiassa itä- ja koillisosissa sijaitsevia peltoja sekä länsi- ja lounaisosassa sijaitsevia loivia kukkuloita ja perinteisiä terasseja. Nykyisin niitä täydentävät parannettua karstimaata olevat alueet pääasiassa Deforassa. Aluskerroksen pohja Lumbardan itäosassa koostuu liitukautisesta dolomiittisesta kalkkikivestä, jota peittää kvartäärikautinen kvartsihiekka. Tämä on vallitseva maaperätyyppi, jossa Grk-lajiketta on perinteisesti viljelty jo muinaisista ajoista lähtien. Korčulan saaren hiekan alkuperästä on useita teorioita, joista tähän mennessä parhaiten perusteltu on, että tuuli on tuonut hiekan mukanaan. Myöhäisliitukaudella Levantista puhaltaneiden tuulien uskotaan peittäneen vähitellen kalkkikiven aluskerroksen hiekalla, joka on säilynyt paikallaan tähän päivään asti. Näiden hiekkamaiden tärkeimmät ominaisuudet ovat suuri huokoisuus ja hyvin niukka

pääravinteiden ja hivenaineiden määrä. Tästä huolimatta Grk-lajike on menestynyt alueella hyvin, ja Lumbardan hiekkaisesta maaperästä on tullut sille ihanteellinen kasvuympäristö. Lumbardan tasangon reunamilla esiintyy joissakin paikoin eri tyyppistä punamaata sekä sitä edeltäviä kolluviaalisia dolomiittisia kalkkikivikerroksia ja erilaisia lohkareisia terasseja ihmisen toiminnan seurauksena syntyneen maan peittämillä rinteillä. Lumbardan alueelle on viime vuosikymmenten aikana muodostunut ihmisen toiminnan seurauksena parannetusta karstimaasta koostuvia kasvualustoja. Nämä kasvualustat ovat sekoitus murskattua dolomiittisesta kalkkikivestä koostuvaa aluskerrosta ja luonnonmaahiukkasia, jotka ovat yleensä punamaata ja humusta jäänteenä erilaisista alueella ammoisista ajoista asti kasvaneista Välimeren kasvillisuustyypeistä. Suurin osa uudesta kasvualustasta koostuu dolomiittista kalkkikiveä olevasta kallioperästä, jonka raekoko on keskimäärin 2–10 cm (50–60 %), sekä kallioperästä, jonka raekoko on yli 10 cm (5–10 %). Loppu koostuu luonnonmaahiukkasten, mullan ja kivipölyn seoksesta. Tämän kasvualustan keskimääräinen aktiivinen profiilisyvyys on noin 60–80 cm aluskerroksen kiinteiden kivien sijainnista riippuen.

8.2 *Inhimilliset tekijät*

Grk-lajikkeesta valmistettujen viinien perinteinen tuotantomenetelmä alkoi muuttua merkittävästi 1990-luvun alussa, ja nykyään tuotannossa käytetään erittäin korkeatasoisia nykyaikaisia teknisiä ja teknologisia prosesseja aina alkujalostuksesta viinintuotannon viimeistelyvaiheeseen ja pullotukseen. Ennen rypälemehua käytettiin yhdessä puristejäännöksen kanssa ja sitä valutettiin säiliöistä ja kaadettiin tynnyreihin useita kertoja hiljaista käymistä varten. Nykyisessä tuotantotekniikassa taas rypäleet jalostetaan nopeasti sadonkorjuun jälkeen, rypäleet, mäski ja rypälemehu jäähdytetään ja rypälemehu kirkastetaan ja dekantoidaan ennen käymisen alkua. Muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta käyminen aloitetaan lisäämällä viiniin erilaisia valikoituja hiivoja käytteiksi sekä hiivoille sopivaa ravintoa. Käymisprosessin lämpötilaa hallitaan täysin alusta loppuun niin, että Grk-lajikkeesta tuotetun viinin laatu on paras mahdollinen. Tästä on todisteena myös se, että vuoden 2011 sadosta lähtien jälkeen yli 70 prosentille Lumbarda-viineistä on myyntiluvan saamisen yhteydessä myönnetty oikeus käyttää perinteistä merkintää ”vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom”. Grk-lajikkeesta valmistettujen kuohuviinien luokan tuotannossa inhimillisiä tekijöitä ovat tuottajien kuohuviinin tuotantoteknologiaan liittyvien taitojen hankkiminen ja parantaminen sekä se, että viinitarhoilla suoritetaan asianmukaisesti kaikki tarvittavat rypäleiden kasvatukseen kuuluvat toimenpiteet, joista kuohuviinien valmistuksessa raaka-aineena käytettävien rypäleiden kypsymisprosessit ja -nopeus ovat riippuvaisia. Kuohuviinien onnistuneen tuotannon avaintekijä on kuitenkin rypäleiden optimaalisen sadonkorjuuajan määrittäminen. Grk-lajikkeesta valmistettujen kuivatuista rypäleistä valmistettujen viinien luokan tuotannossa inhimilliset tekijät liittyvät myös siihen, että asianmukaiset maataloustyöt ja rypäleiden kasvatukseen liittyvät toimet suoritetaan viinitarhoilla huolellisesti erityisesti rypäleiden säilyttämiseksi täysin terveinä ja myös rypäleiden kypsyttämiseksi ylikypsiksi. Tämä on lähtökohtana tuotantoteknologian vaatimille rypäleiden kuivattamisprosesseille.

8.3 *Rypälelajikkeet*

Suojatun alkuperänimityksen ”Lumbarda” alueella viljellään pääasiallisesti Grk-lajiketta. Tähän asti se on rekisteröity lajikkeena, jonka alkuperä on tuntematon, vaikka kirjallisissa lähteissä kerrotaan yleensä sen olevan Korčulan saaren kotoperäinen lajike. Joidenkin tekijöiden mukaan nimi saattaa olla peräisin muinaisilta ajoilta (*Grk* merkitsee kroaatin kielessä kreikkalaista), kun taas toiset eivät sulje pois mahdollisuutta, että nimi johtuu viinin hieman karvaasta (kroaatiksi *gorak*) mausta. Lajikkeen erityisyys johtuu siitä, että sen kukka on morfologisesti kaksineuvoinen mutta toiminnallisesti emikukka, minkä takia hedelmöittyminen on usein heikompaa ja suuri osa jokaisesta tertusta koostuu ei-toivotuista erittäin pienistä partenokarppisista rypäleistä. Tästä syystä viinitarhoihin on perinteisesti istutettu mahdollisiksi pölyttäjiksi lajikkeita Plavac Mali ja Maraština, joka tunnetaan Korčulassa paremmin nimellä Rukatac Bijeli. Maraština (Rukatac) -lajikkeen määrä ei koskaan ylitä viittä prosenttia Grk-viinien lajikekoostumuksesta, eikä se vaikuta viinien olennaiseen laatuun tai aistinvaraisiin ominaisuuksiin tai muuta niitä millään tavalla.

Sen lisäksi, että Grk-lajikkeen erityisominaisuutena on sen kukka, joka on morfologisesti kaksineuvoinen ja toiminnallisesti emikukka, lajikkeen tärkeät maatalousbiologiset ominaisuudet näkyvät hieman suurempana kasvuvoimana, jonka ansiosta se tuottaa paksuja, suoria versoja ja viiniköynnöksen kasvu ja kehitys on yleisesti ottaen voimakasta. On siis ymmärrettävää, että Grk-lajike soveltuu täydellisesti viljelyyn kevyemmillä, lohkareisilla, vettä läpäisevillä ja hiekkaisilla mailla. Vaikka hedelmöittyminen onnistuu usein huonosti joidenkin tuotantovuosien aikana, lajike tuottaa riittävän suuria satoja ja laadultaan sopivia rypäleitä. Se saavuttaa kypsyyden teknologista prosessointia varten toisen ja kolmannen kypsymisjakson lopussa.

8.4 *Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutus*

Grk-lajikkeesta saatavien rypäleiden ja viinin tuotanto on pitkään ollut erottamattomasti sidoksissa Lumbardan alueeseen, aluksi Lumbardan hiekkamailla ja jossain määrin terassirinteillä sekä viime aikoina myös parannetulla karstimaalla. Onni on suosinut Grk-lajiketta, joka on historian aikana selvinnyt Adrianmeren itärannikon viininviljelyn ja viininvalmistuksen nousu- ja laskukausista ja erityisesti viinikirvan ja sienitautien ilmaantumiseen liittyvistä ongelmista, ja sitä on viljelty lähes yksinomaan Lumbardan alueella. Vuosikymmenten ajan maatyöläiset ovat työskennelleet uutterasti Lumbardan alueen erityiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet huomioon ottaen. He ovat onnistuneet tuottamaan Grk-lajikkeesta laadukkaita rypäleitä ja valmistamaan niistä viinejä, joiden poikkeuksellisen korkean laadun kuluttajat ovat tunnustaneet ja joita he ovat arvostaneet jo pitkään. Viimeaikaiset tulokset Grk-lajikkeen viljelystä parannetulla karstimaalla eivät myöskään poikkea lainkaan hiekkamaalla sijaitsevien viinitarhojen tuloksista fysikaalis-kemiallisen analyysin parametrien arvojen tai viinin aistinvaraisten ominaisuuksien suhteen. Tämä selittyy helposti sillä, että Grk-lajikkeen yleisten viljelyolosuhteiden osalta molemmat kasvualustat ovat kevyitä ja vettä läpäiseviä ja niiden hedelmällisyystaso on alhaisempi. Grk-lajike siis menestyy niillä omalla tavallaan ja tuottaa laadultaan poikkeuksellisen korkeatasoisia, erityisiä ja luonteenomaisia rypäleitä ja viinejä. Toisin sanoen analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien erityisyyteen – eli kaikkien kolmen Grk-lajikkeesta valmistetun tuotteen erityisyyteen ja laatuun – vaikuttava perustavanlaatuinen syy-yhteys löytyy viinitarhojen hiekkaisen maaperän ja parannetun karstimaan ainutlaatuisista geologisista ja maaperään liittyvistä olosuhteista. Nämä erityisolosuhteet yhdistettynä Grk-lajikkeen maatalousbiologisiin ominaisuuksiin sekä inhimillisten tekijöiden yhtä tärkeään rooliin tuotantoon liittyvän osaamisen ja viininvalmistusteknologian jatkuvassa parantamisessa varmistavat myös, että kaikille kolmelle tuotteelle (luokille ”viini”, ”kuohuviini” ja ”kuivatuista rypäleistä valmistettu viini”) on poikkeuksetta ominaista niiden kokonaisuutoksen ja tuhkan korkeat analyyttiset arvot, joita ei esiinny muilla näiden alueiden valkoisilla rypälelajikkeilla. Tämä osoittaa selvästi, että luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden välinen yhteys ja vuorovaikutus koskee yhtäläisesti kaikkia kolmea Grk-lajikkeesta valmistettua tuoteluokkaa.

8.5 *Viini*

Kuten jo mainittiin, viinien tuotantotekniikka on viime aikoina muuttunut ja parantunut merkittävästi rypäleiden alkujalostuksen sekä viinin käsittelyn ja vanhentamisen eri osa-alueilla. Viinianalyysien tulosten mukaan uutoksen kokonaispitoisuudet ovat kuitenkin edelleen korkeita, ja ne vaihtelevat pitkällä aikavälillä vähintään 23,2 g/l:sta aina 27,8 g/l:aan. Arvot eroavat merkittävästi muiden näillä alueilla viljeltyjen valkoisten rypälelajikkeiden arvoista. Tulosten mukaan tuhkapitoisuus on myös korkea. Kaikki nämä arvot johtuvat yksinomaan tämän lajikkeen maatalousbiologisista ominaisuuksista.

8.6 *Kuohuviini*

Grk-lajikkeen suuren tuotantopotentiaalin tuntien tuottajat ovat viime aikoina alkaneet valmistaa korkealaatuisia kuohuviinejä nykyaikaisen teknologian tuntemuksen ja hankkimansa yleisen viinintuotantoon liittyvän osaamisen avulla. Tästä ovat todisteena lukuisat viininäyttelyistä saadut palkinnot ja arviot sekä kotimaassa että ulkomailla. Grk-lajikkeen maatalousbiologiset ominaisuudet – ennen kaikkea sen suuri kasvuvoima ja terttujen rakenne, josta pienet, partenokarppiset rypäleet muodostavat usein merkittävän osan, sekä kypsymisen huolellinen seuranta ja oikean sadonkorjuuajan määrittäminen – tekevät Grk-rypäleistä erinomaisen raaka-aineen kuohuviinin valmistukseen. Tämän seurauksena inhimilliset tekijät, jotka näkyvät rypäleiden huolellisessa kasvatuksessa viinitarhassa ja kuohuviinin tuotantoteknologian jatkuvassa parantamisessa – yhdessä edellä esitettyjen luontoon liittyvien erityispiirteiden kanssa – tuottavat lopputuloksenaan kuohuviinejä, joiden lajikkeelle ominainen karvaus on voimakasta ja jotka ovat vahvan mineraalisia. Viinien uutos- ja tuhkapitoisuus tekee niistä täyteläisiä, ja niillä on kypsät hedelmät ja sitrushedelmät mieleen tuova monivivahteinen tuoksu ja maku.

8.7 *Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini*

Toisaalta vielä nykyäänkin tuotetaan myös perinteiseen tapaan kuivatuista rypäleistä valmistettuja viinejä, joihin Grk-lajike soveltuu hyvin. Maaperän erityisten läpäisevyysominaisuuksien ansiosta lämmin ja hyvin usein kuiva syyssää antaa rypäleille mahdollisuuden kypsyä nopeasti ja hyvin, ja niihin kehittyy enemmän sokeria. Kun rypäleitä kuivataan lisää perinteiseen tapaan tarkoitukseen soveltuvilla varjoisilla alueilla, joilla ilma kiertää hyvin, tuloksena on rypäleitä, jotka soveltuvat kuivatuista rypäleistä valmistetun viinin valmistamiseen. Joka tapauksessa edellä esitettyjen luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden välisen vuorovaikutuksen tuloksena on kuivatuista rypäleistä valmistettuja makeita viinejä, jotka ovat vahvan täyteläisiä ja joissa on runsaasti uutosta ja tuhkaa. Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan näiden viinien sävyt vaihtelevat kullankeltaisesta ruskeaan ja niissä on monivivahteisia hedelmäisiä aromeja, joita hallitsevat ylikypsät ja kuivatut hedelmät, rusinat ja hunaja.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kansallisessa lainsäädännössä säädetään, että perinteisellä nimityksellä ”vrhunsko vino KZP” merkittyjen viinien on saatava vähintään 82 pistettä ja nimityksellä ”kvalitetno vino KZP” merkittyjen viinien 72 pistettä Kansainvälisen viinijärjestön virallisen viinien arviointimenetelmän 100 pisteestä. Suojatun alkuperänimityksen ”Lumbarda” käyttö edellyttää kuitenkin, että nimityksien ”kvalitetno vino KZP” ja ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” vähimmäispistemäärä on 78 pistettä. Tuottajat ovat itse päättäneet nostaa vaatimuksen vähintään 78 pisteeseen sellaisten viinien osalta, joiden perinteinen nimitys on ”kvalitetno vino KZP” tai ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” ja jotka on ryhmitelty yhdessä ”Grk-Lumbarda” nimikkeen alle. Tavoitteena on varmistaa, että viinien objektiivinen laatu on aina kiistaton ja niin korkeatasoinen, että se säilyttää suojatun alkuperänimityksen ”Lumbarda” saaneiden viinien maineen ja tunnettuuden pysyvästi.

Tuotteen myyntiluvan hankkimisprosessin virallisessa luokituksessa saatujen pisteiden määrää ei tarvitse ilmoittaa etiketissä.

Linkki tuote-eritelmään

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