Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6437

2025 11 28

Vyno sektoriaus pavadinimo apsaugos paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą

(C/2025/6437)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Lumbarda“

ES Nr.: PDO-HR-02869

Paraiškos pateikimo data: 2022 9 30

1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)

Lumbarda

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Putojantis vynas

15. Vytintų vynuogių vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. *Vynas („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [kontroliuojamos geografinės kilmės rūšinis vynas] ir „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [kontroliuojamos geografinės kilmės aukščiausios kokybės vynas])*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Dėl vietovės mikrosąlygų ir vynuogių apdorojimo, vyno darymo bei brandinimo metodo, šie įprasto derliaus vynai yra krištolo skaidrumo, nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo spalvos, vidutinės arba stiprios alkoholio koncentracijos, didelės ekstrakto ir pelenų kiekio koncentracijos ir vidutinio rūgštingumo. Dėl visų šių veiksnių vynai įgyja subalansuotą skonį su jiems būdingu švelniu arba kiek intensyvesniu kartumu. Vynas pasižymi švelniu arba vidutinio intensyvumo gėlių ir vaisių aromatu, daugiausia primenančiu citrusinių vaismedžių žiedus ir vaisius, taip pat prinokusius obuolius ir persikus.

Kito stiliaus įprasto veislės „Grk“ vynuogių derliaus vynas gaminamas taikant brandinimo su mielėmis ąžuolo statinėse metodą, todėl gaunamas ryškios aukso geltonumo spalvos vynas, pasižymintis sudėtingu aromatu, kurį sudaro prinokusių vaisių ir riešutų, džiovintų apelsinų žievelių, sviesto ir prieskonių pokvapiai. Be labai intensyvaus skonio ir malonaus gaivumo, vynas pasižymi ryškia tekstūra, kurią lemia švelnūs taninai, ir ilgai išliekančiu poskoniu.

Didžiausias leistinas sieros dioksido kiekis vynuose yra 200 mg/l arba 250 mg/l vynuose, kuriuose yra daugiau kaip 5 g/l likutinio cukraus.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Lentelėje nenurodytoms analitinėms vertėms taikomos galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

2. *Putojantis vynas („Vrhunsko pjenušavo vino“ [aukščiausios kokybės putojantis vynas])*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Putojantys vynai yra krištolo skaidrumo, nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo spalvos ir pasižymi šiai vyno kategorijai būdingomis savybėmis – ryškiu gaivumu ir smarkiu putojimu. Jie pasižymi sudėtingu aromatu ir skoniu, primenančiu prinokusius ir citrusinius vaisius, su šiai veislei būdingu lengvu kartumu ragaujant. Tvirtą putojančių vynų struktūrą lemia didelis bendras rūgštingumas ir minerališkumo pojūtis, taip pat didelė ekstrakto ir pelenų koncentracija.

Didžiausias leistinas sieros dioksido kiekis yra 235 mg/l.

Anglies dioksido (slėgis) butelyje yra ne mažiau kaip 3,0 bar.

Lentelėje nenurodytoms analitinėms vertėms taikomos galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	235

3. *Vytintų vynuogių vynas („kvalitetno vino KZP – desertno vino“ [kontroliuojamos geografinės kilmės rūšinis vynas – likerinis vynas] ir „vrhunsko vino KZP – desertno vino“ [kontroliuojamos geografinės kilmės aukščiausios kokybės vynas – likerinis vynas])*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vytintų vynuogių vynas, gaminamas taikant specifinį saulėje arba pavėsyje iš dalies dehidratuotų vytintų vynuogių apdorojimo būdą, pasižymi nuo ryškesnės aukso geltonumo iki gintaro atspalvių spalva, didesne alkoholio koncentracija ir didele ekstrakto bei pelenų koncentracija. Jie pasižymi ilgai išliekančiu sudėtingu skoniu, kurį ragaujant ypač juntamas saldumas ir vaisiškumas. Jų aromatas primena medų, razinas ir pernokusius vaisius.

Didžiausias leistinas sieros dioksido kiekis yra 250 mg/l arba 300 mg/l vynams, kuriuose yra daugiau kaip 50 g/l likutinio cukraus.

Lentelėje nenurodytoms analitinėms vertėms taikomos galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	300

5. **Vyno gamybos metodai**

(a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Vynuogynų plotai

Auginimo praktika

Tradiciškai visi Lumbardos lygumoje esantys vynuogynai prižiūrimi rankiniu būdu, o vynmedžiai genimi tik taurės metodu, be treliažų. Šiuolaikiškesnis veislės „Grk“ vynmedžių auginimo būdas Lumbardos lygumoje apima eilių pritaikymą mechanizuotam apdorojimui, kai atstumas tarp eilių pakeičiamas iki 1,40 × 0,80 m, ir vienos vielos treliažų su įvairių medžiagų stulpais naudojimą. Genėjimo metodas buvo pakeistas į vėduoklės formą, kai šakelės auga tiesia linija eilės kryptimi. Šiuose vynuogynuose labiausiai paplitę poskeipiai yra „Rupestris du Lot“, „Kober 5BB“, „SO4“ ir „Paulsen 1103“. Auginant vynuogynus melioruotame karste atsirado nauja, šiuolaikiška vynuogių auginimo koncepcija, pagal kurią žemės ūkio ir su vynmedžiais susijusiems darbams atlikti išnaudojamos visos vynuogynų traktorių ir jų padargų galimybės. Dažniausiai genima vienpečio arba dvipečio *Royat* kordono forma, o poskiepiams naudojamos veislės „Richter 110“, „Paulsen 1103“ ir „Ruggieri 140“.

2. Sodinimo tankis

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Senuose tradiciniuose vynuogynuose sodinimo tankis yra 1,0 × 1,0 m, minimalią paramą turinčiuose vynuogynuose, kuriuose naudojama technika (motoriniai tarpueilių purentuvas ir kt.), – 1,4 × 0,8 m, o šiuolaikiškai suprojektuotuose melioruoto karsto vynuogynuose – 1,90–2,10 × 0,80 m.

3. Vynmedžių genėjimas

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Senuose, tradiciniuose Lumbardos vynuogynuose taikoma šakų genėjimo sistema be treliažų arba vėduoklės sistema su vienu treliažu iš vynmedžių stulpų su viena ar dviem vielomis ūgliams prilaikyti. Šiuolaikinio dizaino vynuogynuose taikoma vienpečio *Royat* kordono genėjimo sistema.

4. Vynuogių derliaus nuėmimas

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Vynuogės renkamos tik rankomis ir sudedamos į tinkamas plastikines talpyklas.

(b) *Didžiausia derlius*

1. Vynas („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Vynas („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Putojantis vynas („vrhunsko pjenušavo vino“)

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Vytintų vynuogių vynas („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Vytintų vynuogių vynas („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Lumbarda“ apima visą Lumbardos savivaldybės administracinę teritoriją, kuri yra rytinėje Korčulos salos dalyje. Iš šiaurės, rytų ir pietų vietovę riboja jūra, o iš vakarų – iš šiaurės į pietus einanti linija, apibrėžta septyniomis pagrindinėmis WGS 84 koordinatėmis, t. y. GPS koordinatėmis, kurias galima įvesti į bet kurį GPS prietaisą be papildomo prietaiso derinimo. (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". Šios koordinatės taip pat pažymėtos oficialioje Kroatijos žemėlapių projekcijos sistemoje HTRS96/TM ir turi kodus 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. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

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

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas. Putojantis vynas. Vytintų vynuogių vynas*

Gamtiniai veiksniai

Klimatas, dirvožemis ir reljefas

Lumbardos vietovėje vyrauja tipiškas Vidužemio jūros klimatas, kuris paprastai pasižymi švelniomis, drėgnomis žiemomis ir sausomis, karštomis vasaromis. Vidutinė metinė temperatūra yra apie 17 °C, o augimo sezono metu – apie 20,5 °C. Beveik visą Lumbardą supa jūra, todėl temperatūros svyravimai per metus dar labiau sumažėja. Vidutiniškai saulė šviečia apie 2 800 valandų. Per metus vidutiniškai iškrenta apie 1 100 mm kritulių, tačiau kai kuriais metais jų kiekis ir pasiskirstymas tam tikrais mėnesiais labai skiriasi. Paprastai daugiausia kritulių iškrenta rudens / žiemos laikotarpiu, o mažiausiai – vasarą; liepos mėnesis yra sausiausias. Per metus Lumbardos regione dažniausiai pučia Sirokas, Bora ir Mistralis, kurie vėlgi būdingi Vidužemio jūros klimatui.

Kalbant apie reljefą, Lumbardos vietovėje daugiausia rytuose ir šiaurės rytuose plyti laukai, o vakaruose ir pietvakariuose – kiek kalvotas reljefas, kuriame yra tradicinių terasų, o šiandien jį papildo melioruoto karsto plotai, daugiausia Deforos vietovėje. Dirvodarinės uolienos pagrindą sudaro dolomitinės kreidos periodo klintys rytinėje Lumbardos dalyje, padengtos kvartero periodo kvarciniais smėliais – vyraujančiu dirvožemio tipu, kuriame nuo seno tradiciškai auginami veislės „Grk“ vynmedžiai. Apie šioje Korčulos salos dalyje vyraujančio smėlio kilmę Yra įvairių teorijų; iki šiol labiausiai pagrįsta teorija yra ta, kad jį sunešė vėjas. Manoma, kad vėlyvuoju kreidos periodu vėjai iš Levanto palaipsniui padengė klinties dirvodarinę uolieną smėliu, kuris čia išliko iki šių dienų. Pagrindinės šių smėlių savybės – didelis porėtumas ir labai mažas makro- ir mikroelementų kiekis. Nepaisant to, veislės „Grk“ vynuogės čia

suvešėjo ir priėmė Lumbarda smėlį kaip optimalią buveinę. Kai kuriose periferinėse Lumbardos lygumos dalyse galima aptikti įvairių tipų raudonžemių kartu su anksčiau susikaupusiais koliuviniais dolomito ir klinties klodais, o antropogeninių dirvožemių šlaituose – įvairaus akmeningumo terasų. Antropogeninė melioruoto karsto dirvodarinė uoliena, Lumbardos vietovėje susiformavusi per pastaruosius dešimtmečius, yra susmulkinto dolomito ir klinties dirvodarinių uolienų mišinys su natūralaus dirvožemio dalelėmis, dažniausiai raudonžemio ir humuso pavidalo, susidariusių iš įvairių Vidužemio jūros regiono augmenijos tipų dar nuo neatmenamų laikų. Kalbant apie naujai suformavusios dirvodarinės uolienos sudėtį, didžiąją jos dalį sudaro dolomito bei klinties pamatinės uolienos, kurių vidutinė granuliometrinė sudėtis yra 2–10 cm (50–60 %), taip pat pamatinė uoliena, kurios granuliometrinė sudėtis yra didesnė nei 10 cm (5–10 %), o likusią dalį sudaro natūralaus dirvožemio dalelių, humuso ir akmens dulkių mišinys. Vidutinis aktyvaus profilio gylis šioje dirvodarinėje uolienoje yra apie 60–80 cm, priklausomai nuo dirvodarinėje uolienoje esančių kietųjų uolienų padėties.

8.2. *Žmogiškieji veiksniai*

Tradicinis vyno gamybos iš veislės „Grk“ vynuogių būdas pradėjo smarkiai kisti XX a. dešimtojo dešimtmečio pradžioje, o dabartinė gamyba pasiekė itin aukštą šiuolaikinių techninių ir technologinių procesų lygį, nuo pirminio perdirbimo iki vyno gamybos užbaigimo bei išpilstymo į butelius. Kitaip nei anksčiau, kai misa buvo fermentuojama kartu su išspaudomis, pakartotinai išpilstoma iš medinių talpyklų ir supilama į statines ramiai fermentacijai, šiais laikais taikomas gamybos metodas apima greitą vynuogių apdorojimą po derliaus nuėmimo, vynuogių, išspaudų ir misos atšaldymą ir misos skaidrinimą bei dekantavimą prieš pradedant fermentaciją. Išskyrus kelias išimtis, fermentacija pradedama pridedant įvairių atrinktų mielių padermių kaip pradinių kultūrų ir atitinkamų rūšių maisto medžiagų mielėms, o fermentacija vykdoma visiškai kontroliuojant proceso temperatūrą nuo pradžios iki pabaigos, kad būtų pagamintas geriausios įmanomos kokybės veislės „Grk“ vynuogių vynas. Tai matyti ir iš to, kad nuo 2011 m. derliaus, siekiant gauti leidimą prekiauti, SKVN „Lumbarda“ žymimiems vynams daugiau kaip 70 % atvejų suteikta teisė naudoti tradicinį terminą „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“. Žmogiškasis veiksnys putojančio vyno kategorijos vynų gamyboje iš veislės „Grk“ vynuogių pasireiškia tuo, kad gamintojai įgyja ir tobulina įgūdžius, susijusius su putojančio vyno gamybos technologija, ir vynuogynuose tinkamai taiko visas būtinas su vynmedžiais susijusias technines priemones, nuo kurių priklauso vynuogių, kaip žaliavos putojančiam vynui gaminti, nokimo procesai ir greitis. Tačiau sėkmingos putojančių vynų gamybos paslaptis – nustatyti optimalų vynuogių derliaus nuėmimo laikotarpį. Žmogiškasis veiksnys gaminant vytintų veislės „Grk“ vynuogių vyną taip pat susijęs su kruopščiu tinkamų žemės ūkio ir su vynmedžiais susijusių techninių veiksmų vynuogynuose atlikimu, ypač siekiant išlaikyti nepriekaištingą vynuogių sveikatos būklę, taip pat skatinti vynuogių nokimo procesą, po to – vynuogių pernokimą, kad vėliau būtų galima atlikti papildomus vytinimo procesus, kurie yra būtini taikant šią gamybos technologiją.

8.3. *Vyninių vynuogių veislės*

Vyraujanti SKVN „Lumbarda“ vietovėje auginamų vynmedžių veislė yra „Grk“. Iki šiol ji buvo registruota kaip nežinomos kilmės veislė, nors rašytiniuose šaltiniuose dažniausiai nurodoma, kad tai vietinė Korčulos salos veislė. Kai kurie autoriai teigia, kad pavadinimas galimai yra senovinės kilmės (*Grk* – kroatų kalba reiškia graikiškas), o kiti neatmeta galimybės, kad pavadinimas kildinamas iš šiek tiek kartaus (kroatiškai *gorak*) vyno skonio. Šios veislės vynmedžių specifiškumą lemia tai, kad jie turi morfologiškai dvilyčius, bet funkciškai moteriškos lyties žiedus, todėl dažnai jie prasčiau apvaisinami ir kiekvienoje kekėje būna daug nepageidaujamų mažų, partenokarpinių vynuogių. Dėl šios priežasties veislių „Plavac Mali“ ir „Maraština“ vynmedžiai, kurie Korčulos saloje geriau žinomi kaip „Rukatac Bijeli“, tradiciškai sodinami kaip potencialūs vynuogynų apdulkintojai. Iš veislės „Grk“ vynuogių gaminamų vynų sudėtyje veislės „Maraština“ („Rukatac“) vynuogės niekada neviršija 5 % ir niekaip nepaveikia ar nekeičia esminių vynų kokybės ar juslinių savybių.

Veislės „Grk“ vynmedžių specifiškumas pasireiškia ne tik funkciškai moterišku ir morfologiškai dvilyčiu žiedu, bet ir svarbiomis agrobiologinėmis veislės savybėmis, t. y. šiek tiek didesniu gyvybingumu, dėl ko išsivysto stori, statūs ūgliai ir, apskritai, šie vynmedžiai sparčiai auga ir vystosi. Todėl suprantama, kad veislės „Grk“ vynmedžiai puikiai tinka auginti lengvesniame, akmeningame, laidžiame ir smėlingame dirvožemyje. Nepaisant to, kad kai kuriais auginimo metais žiedai dažnai apvaisinami prasčiau, šie vynmedžiai duoda pakankamą derlių ir tinkamos kokybės vynuoges. Vynuogės technologiškai sunoksta antrojo ir trečiojo nokimo laikotarpio pabaigoje.

8.4. *Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių sąveika*

Veislės „Grk“ vynmedžių auginimas ir vyno iš jų vynuogių gamyba nuo seno neatsiejami nuo Lumbardos vietovės: iš pradžių buvo auginamos Lumbardos smėlingose vietovėse ir tam tikru mastu terasų šlaituose, o pastaruoju metu – melioruoto karsto vietovėse. Laimei, per visą istoriją veislės „Grk“ vynmedžiai išgyveno Adrijos jūros rytinės pakrantės vynuogininkystės ir vynininkystės pakilimus ir nuosmukius, ypač problemas, susijusias su filoksera ir kriptogamos ligomis, ir yra toliau auginami beveik tik Lumbardos vietovėje. Ilgus dešimtmečius darbštūs žemdirbiai dirbo specifinėmis Lumbardos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygomis ir sugebėjo išauginti kokybiškas veislės „Grk“ vynuoges, iš kurių gaminami išskirtinės kokybės vynai jau seniai pripažinti ir vertinami vartotojų. Iš naujausių veislės „Grk“ vynuogių auginimo melioruoto karsto dirvodarinėse uolienose rezultatų taip pat nematyti jokių fizinės ir cheminės analizės parametrų verčių ar vyno juslinių savybių nukrypimų, palyginti su vynuogėmis, auginamose smėlyje esančiuose vynuogynuose. Tai nesunkiai paaiškinama tuo, kad abiem atvejais, kalbant apie bendrąsias veislės „Grk“ vynuogių auginimo sąlygas, dirvodarinės uolienos yra lengvos ir nusausintos, mažesnio derlingumo, todėl veislės „Grk“ vynmedžiai turi vešėti savaip ir taip išauginti išskirtinės, specifinės ir savitos kokybės vynuoges, tinkamas tokių pat savybių turinčiam vynui gaminti. Kitaip tariant, pagrindinis priežastinis ryšys, turintis įtakos analitinių ir juslinių savybių specifiškumui, t. y. visų trijų iš veislės „Grk“ vynuogių gaminamų produktų savitumui ir kokybei, slypi išskirtinėse ir specifinėse geologinėse / pedologinėse smėlingo dirvožemio ir melioruoto karsto, kuriuose auginami vynuogynai, sąlygose. Be to, šiomis specifinėmis sąlygomis, sąveikaujančiomis su veislės „Grk“ vynmedžių agrobiologinėmis savybėmis, taip pat ne mažiau svarbiu žmogiškųjų veiksnių vaidmeniu nuolat tobulinant gamybos įgūdžius ir vyno gamybos technologiją, užtikrinama, kad visi trys produktai – vynai, putojantys vynai ir vytintų vynuogių vynai – visada pasižymėtų aukštomis bendro ekstrakto ir pelenų kiekio analitinėmis vertėmis, kuriomis nepasižymi kitos baltųjų vynuogių veislės, auginamos šiose vietovėse. Tai aiškiai rodo, kad gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys ir sąveika vienodai daro įtaką visoms trims skirtingoms iš veislės „Grk“ vynuogių gaminamų produktų kategorijoms.

8.5. *Vynas*

Kaip jau minėta, pastaruoju metu vyno gamybos technologija labai pasikeitė ir patobulėjo įvairiais pirminio vynuogių perdirbimo, vyno apdorojimo ir brandinimo procedūrų aspektais. Nepaisant to, vyno analizės rezultatai vis dar rodo didelę bendrojo sausojo ekstrakto kiekio koncentraciją, kuri ilgą laiką svyravo nuo mažiausiai 23,2 g/l iki 27,8 g/l. Šios vertės labai skiriasi nuo kitų šiose vietovėse auginamų baltųjų vynuogių veislių verčių. Šie rezultatai taip pat rodo didelę pelenų koncentraciją. Visas šias vertes galima priskirti tik šios veislės agrobiologinėms savybėms.

8.6. *Putojantis vynas*

Vadovaudamiesi šiuolaikinėmis technologinėmis žiniomis ir įgytais bendrais vyno gamybos įgūdžiais bei suprasdami didelį veislės „Grk“ vynuogių auginimo potencialą, gamintojai pastaruoju metu ėmė gaminti aukštos kokybės putojančius vynus. Šių vynų kokybę patvirtina gausūs apdovanojimai vyno parodose ir įvertinimai tiek šalyje, tiek užsienyje. Dėl veislės „Grk“ vynmedžių agrobiologinių savybių – visų pirma dėl jų gero gyvybingumo, taip pat dėl kekių struktūros, kuriose dažnai didelę dalį sudaro smulkios, partenokarpinės vynuogės, kruopščiai stebint nokimo tempą ir laiku nustatant derliaus nuėmimo laiką – veislės „Grk“ vynuogės yra išskirtinė žaliava putojančiam vynui gaminti. Todėl žmogiškieji veiksniai, kurie apima kruopščiai valdomas su vynmedžiais susijusias technines priemones vynuogynuose ir nuolatinį putojančio vyno gamybos technologijos įgūdžių tobulinimą, kartu su pirmiau nurodytomis specifinėmis gamtinių veiksnių ypatybėmis, galiausiai lemia tai, kad putojantys vynai pasižymi ryškiu šios veislės vynuogėms būdingu kartumu, stipriai juntamu minerališkumu, ekstrakto ir pelenų kiekio nulemtu sodrumu, o jų aromatas ir skonis – sudėtingas, primenantis prinokusius ir citrusinius vaisius.

8.7. *Vytintų vynuogių vynas*

Kita vertus, tradicinis saldžių vytintų vynuogių vynų, kuriems puikiai tinka ir veislės „Grk“ vynuogės, gaminimas gyvuoja iki šių dienų. Dėl ypatingų dirvožemio drenavimo sąlygų, šilto ir dažnai sauso rudens oro vynuogės sunoksta greitai ir gerai, o cukraus susikaupia daugiau. Be to, tradiciniu būdu toliau džiovinant vynuoges tinkamose pavėsį suteikiančiose ir vėdinamose patalpose, gaunamos vynuogės, tinkamos vytintų vynuogių vynui gaminti. Bet kokiu atveju dėl minėtų gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių sąveikos iš vytintų vynuogių gaminami saldūs vynai, pasižymintys stipriu sodrumu, juose gausu ekstraktų ir pelenų. Kalbant apie juslines savybes, šie vynai yra nuo aukso geltonumo iki gintaro atspalvių spalvos ir pasižymi sudėtingu vaisių aromatu, kuriame dominuoja pernokusių ir džiovintų vaisių, razinų ir medaus pokvapiai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Nacionaliniuose teisės aktuose numatyta, kad taikant oficialų OIV 100 balų vynų vertinimo metodą, vynai su tradicine nuoroda „vrhunsko vino KZP“ turi gauti ne mažiau kaip 82 balus, o vynai su tradicine nuoroda „kvalitetno vino KZP“ – ne mažiau kaip 72 balus. Tačiau norint naudoti saugomą kilmės vietos nuorodą „Lumbarda“, vynai su nuorodomis „kvalitetno vino KZP“ ir „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ turi surinkti ne mažiau kaip 78 balus. Sprendimą pakelti tradicinėmis nuorodomis „kvalitetno vino KZP“ ir „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ žymimų vynų standartą iki ne mažiau kaip 78 balų priėmė patys gamintojai, susibūrę į asociaciją „Grk-Lumbarda“, siekdami užtikrinti, kad objektyvi vyno kokybė niekuomet nekeltų abejonių ir būtų tokia, kad vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda „Lumbarda“ visam laikui išsaugotų gerą vardą ir reputaciją.

Etiketėje visai nebūtina nurodyti balų, gautų atliekant oficialų gaminio įvertinimą siekiant gauti leidimą prekiauti, skaičiaus.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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