C/2025/6437

28.11.2025.

Vīna nozares produkta nosaukuma aizsardzības pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu

(C/2025/6437)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Lumbarda”

ES Nr.: PDO-HR-02869

Pieteikuma iesniegšanas datums: 30.9.2022.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Lumbarda

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Vīns (“kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns] un “vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns])*

ĪSS APRAKSTS

Atkarībā no atrašanās vietas mikroklimatiskajiem apstākļiem un vīnogu pārstrādes, vinifikācijas un nogatavināšanas metodes šie parastas ražas vīni ir kristāldzidri, zaļgani dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, ar vidēju līdz augstu spirta saturu, augstu ekstrakta un pelnu koncentrāciju un mērenu skābumu. Visi minētie faktori rada vīnu līdzsvaroto garšu, kurai raksturīgs viegls vai intensīvāks rūgtums. Vīniem piemīt maiga līdz vidēji intensīva ziedu un augļu smarža, kas atgādina galvenokārt citrusu ziedus un augļus, kā arī gatavus ābolus un persikus.

Otrā veida parastas ražas vīnu, ko gatavo no šķirnes “Grk”, iztur uz raugiem ozolkoka mucās, tādējādi iegūstot vīnu intensīvi zeltaini dzeltenā krāsā, ar sarežģītu smaržu, kurā jūtami gatavi augļi un rieksti, žuvusi apelsīna miza, kā arī sviesta un garšvielu notis. Šim vīnam raksturīga ne tikai ļoti intensīva garša un patīkams svaigums, bet maigo tanīnu dēļ arī bagātīga konsistence un ļoti noturīga pēcgarša.

Maksimālais pieļaujamais sēra dioksīda saturs vīnos ir 200 mg/l vai 250 mg/l vīnos, kuru atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Uz tabulā nenorādītajām analītiskajām vērtībām attiecas piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,0
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

2. *Dzirkstošais vīns ("Vrhunsko pjenušavo vino" [augstākās kvalitātes dzirkstošais vīns])*

ĪSS APRAKSTS

Dzirkstošie vīni ir kristāldzidri, zaļgani dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, un tiem piemīt šīs kategorijas vīniem tipiskās īpašības: izteikts svaigums un dzirkstīšana. Tiem ir sarežģīta smarža un garša, kas atgādina gatavus augļus un citrusaugļus, un garšā jūtams šķirnei tipisks rūgtenums. Dzirkstošo vīnu spēcīgā struktūra ir to izteiktā kopējā skābuma un jūtamās mineralitātes, kā arī augstās ekstrakta un pelnu koncentrācijas rezultāts.

Maksimālais pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 235 mg/l.

Oglekļa dioksīda spiediens pudelē ir vismaz 3,0 bāri.

Uz tabulā nenorādītajām analītiskajām vērtībām attiecas piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,0
Minimālais kopējais skābums	5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	235

3. *Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām ("kvalitetno vino KZP – desertno vino" [kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns – desertvīns] un "vrhunsko vino KZP – desertno vino" [kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns – desertvīns])*

ĪSS APRAKSTS

Vīniem, ko iegūst, īpašā veidā pārstrādājot vēlu novāktas, izžuvušas, saulē vai ēnā daļēji dehidratizētas vīnogas, raksturīgi izteiktāki zeltaini dzeltenas līdz dzintara krāsas toņi, augstāks spirta saturs un augsta ekstrakta un pelnu koncentrācija. Tiem ir ilgstoša, sarežģīta garša, kurā dominē saldums un augļainums. To smarža atgādina medu, žuvušas vīnogas un pārgatavus augļus.

Maksimālais pieļaujamais sēra dioksīda saturs vīnos ir 250 mg/l vai 300 mg/l vīnos, kuru atlikumcukuru saturs pārsniedz 50 g/l.

Uz tabulā nenorādītajām analītiskajām vērtībām attiecas piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9,0
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	300

5. **Vīndarības metodes**

(a) *Galvenās vīndarības metodes*

1. Vīndārzu raksturojums

Audzēšanas metode

Tradicionāli visus *Lumbarda* līdzenuma vīndārzus kopj ar rokām un vīnkokus veido tikai kausa formā, neizmantojot špaleras. Mūsdienīgāka pieeja šķirnes "Grk" vīnogulāju audzēšanai *Lumbarda* līdzenumā ietver rindu pielāgošanu mehanizētai apstrādei, proti, rindstarpu platums ir mainīts uz 1,40 × 0,80 m, un vienstieples špaleru ar dažādu materiālu stabiem izmantošanu. Vīnkoka vainaga forma ir mainīta uz vēdekļa formu – garie dzinumi aug taisnā līnijā rindas virzienā. Visizplatītākie potcelmi šajos vīndārzos ir *Rupestris du Lot, Kober* 5*BB*, *SO*4 un *Paulsen* 1103. Ierīkojot vīndārzus meliorēta karsta augsnē, ir radīta jauna, mūsdienīga vīnkopības koncepcija, kas lauksaimniecības un vīnkopības tehnisko darbu veikšanai vīndārzos ļauj pēc iespējas labāk izmantot traktorus un to aprīkojumu. Visbiežāk izmantotā vīnkoka vainaga forma ir vienkāršs vai divkāršs Ruajā [*Royat*] kordons, savukārt par potcelmiem izmanto *Richter* 110, *Paulsen* 1103 un *Ruggieri* 140.

2. Stādīšanas attālumi

Attiecīgie ierobežojumi vīnu ražošanā

Stādīšanas attālumi ir 1,0 × 1,0 m vecajos, tradicionālajos vīndārzos, 1,4 × 0,8 m vīndārzos ar minimālu balstu sistēmu, kuros izmanto tehniku (motorizētus kultivatorus u. c.), un 1,90–2,10 × 0,80 m mūsdienīgi ierīkotos vīndārzos meliorētā karstā.

3. Vīnkoku veidošana

Attiecīgie ierobežojumi vīnu ražošanā

Vecajos, tradicionālajos *Lumbarda* vīndārzos izmanto garās apgriešanas sistēmu bez špaleras vai vēdekļa formas sistēmu ar vienkāršu špaleru ar kārtīm un vienu vai divām stieplēm dzinumu atbalstam. Mūsdienīgi ierīkotajos vīndārzos izmantotā vīnkoku veidošanas sistēma ir vienkāršs Ruajā kordons.

4. Vīnogu ražas novākšana

Attiecīgie ierobežojumi vīnu ražošanā

Vīnogas novāc tikai ar rokām un ievieto piemērotos plastmasas traukos.

(b) *Maksimālais ražas iznākums*

1. Vīns (“kvalitetno vino KZP”)

13 000 kg vīnogu no hektāra

2. Vīns (“vrhunsko vino KZP”)

12 000 kg vīnogu no hektāra

3. Dzirkstošais vīns (“vrhunsko pjenušavo vino”)

12 000 kg vīnogu no hektāra

4. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām (“kvalitetno vino KZP”)

13 000 kg vīnogu no hektāra

5. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām (“vrhunsko vino KZP”)

12 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums “Lumbarda” aptver visu *Lumbarda* pašvaldības administratīvo teritoriju, kas atrodas Korčulas salas tālākajā austrumu daļā. Ziemeļu, austrumu un dienvidu robežu veido jūra, bet rietumu robežu, virzoties no ziemeļiem uz dienvidiem, veido līnija, ko nosaka septiņi tādu WGS 84 koordinātu pamata punkti, kuras var ievadīt jebkurā GPS ierīcē, papildus nepielāgojot ierīces iestatījumus (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". Šīs koordinātas ir atzīmētas Horvātijas oficiālajā karšu projicēšanas sistēmā HTRS96/TM ar šādiem kodiem: 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. **Vīna vīnogu šķirnes**

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

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Vīns, dzirkstošais vīns un vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām*

Dabas faktori

Klimats, augsne un reljefs

Lumbarda apgabalā valda tipisks Vidusjūras klimats, kam parasti raksturīgas maigas, mitras ziemas un sausas, karstas vasaras. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 17 °C, vidējā temperatūra augšanas sezonā ir aptuveni 20,5 °C. *Lumbarda* teritoriju praktiski ieskauj jūra, kas vēl vairāk mazina temperatūras svārstības visa gada garumā. Vidējais saulesgaismas stundu skaits ir aptuveni 2 800. Vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 1 100 mm gadā, bet dažos gados vērojamas būtiskas atšķirības – noteiktos mēnešos atšķiras gan nokrišņu daudzums, gan to sadalījums. Parasti lielākā daļa nokrišņu izkrīt rudens/ziemas periodā, bet vismazāk nokrišņu ir vasarā, un vissausākais mēnesis ir jūlijs. Visbiežākie vēji *Lumbarda* apgabalā gada gaitā ir *jugo*, *bura* un *maestra* – arī tie ir tipiski Vidusjūras klimatam.

Reljefa ziņā *Lumbarda* apgabals sastāv no laukiem, kuri plešas galvenokārt austrumos un ziemeļaustrumos, un viegli pauguraina reljefa, kas mijas ar tradicionālām terasēm rietumos un dienvidrietumos un ko mūsdienās papildina meliorēta karsta apgabali, kuri atrodas galvenokārt *Defora* apvidū. Pagulslāņa pamatni *Lumbarda* austrumu daļā veido krīta perioda dolomītkaļķakmens, ko klāj kvartāra perioda kvarca smiltis, – tas ir dominējošais tādas augsnes veids, kādā kopš seniem laikiem tradicionāli tiek audzēta šķirne “Grk”. Pastāv dažādas teorijas par smilšainā materiāla izcelsmi šajā Korčulas salas daļā; līdz šim vislabāk pamatotā teorija ir tāda, ka smiltis ir sanesis vējš. Tiek uzskatīts, ka augškrīta periodā vēji, kas pūta no Levantes, pakāpeniski nosedza kaļķakmens pagulslāni ar smilti, kas šeit palikusi līdz mūsdienām. Šo smilšu galvenās īpašības ir liela porainība un ļoti mazs makroelementu un mikroelementu

saturs. Neraugoties uz to, šķirne "Grk" šeit ir labi iedzīvojusies un *Lumbarda* smiltis pieņēmusi kā optimālu dzīvotni. Dažās *Lumbarda* līdzenuma perifērajās daļās atrodama dažādu veidu sarkanaugsne kombinācijā ar iepriekš nogulsnējušos koluviālo dolomītkaļķakmeni, bet antropogēnas grunts nogāzēm raksturīgas terases ar dažādu skeletainību. Pēdējo desmitgažu laikā *Lumbarda* apgabalā izveidotās meliorētā karsta antropogēnās augsnes sastāv no sasmalcināta dolomītkaļķakmens pagulslāņa, kas sajaucies ar dabiskas augsnes – parasti sarkanaugsnes un humusa – daļiņām, kuras apgabalā kopš neatminamiem laikiem saglabājušās kā Vidusjūras reģiona dažādo veidu veģetācijas paliekas. Jaunizveidotās augsnes sastāva lielāko daļu veido dolomītkaļķakmens pamatiezis, kura gabalu izmērs ir vidēji 2–10 cm (50–60 %), un pamatiezis, kura gabalu izmērs pārsniedz 10 cm (5–10 %), savukārt pārējā daļa ir dabiskas augsnes daļiņu, humusa un akmens putekļu maisījums. Šīs augsnes vidējais aktīvā profila dziļums ir aptuveni 60–80 cm atkarībā no pagulslāņa cieto iežu novietojuma.

8.2. *Cilvēkfaktori*

Šķirnes "Grk" vīna ražošanas tradicionālā metode sāka būtiski mainīties 20. gs. 90. gadu sākumā, un mūsdienās visos ražošanas posmos – no pirmapstrādes līdz vīna ražošanas beigām un pildīšanai pudelēs – tiek izmantoti ļoti augsta līmeņa moderni tehniskie un tehnoloģiskie procesi. Atšķirībā no agrākiem laikiem, kad misu raudzēja kopā ar čagām, vairākkārt nolēja no traukiem un pēc tam pārlēja mucās mierīgai rūgšanai, mūsdienās ražošanas paņēmiens paredz vīnogu ātru pārstrādi pēc ražas novākšanas, vīnogu, sulas un misas atdzesēšanu, kā arī misas dzidrināšanu un dekantēšanu pirms raudzēšanas sākuma. Raudzēšanu (ar dažiem izņēmumiem) sāk, kā ieraugu pievienojot atlasītus dažādu celmu raugus un tiem piemērotus barības materiālus, un no raudzēšanas sākuma līdz beigām pilnībā kontrolē procesa temperatūru, tādējādi iegūstot vislabākās iespējamās kvalitātes "Grk" vīnu. To apliecina arī tas, ka kopš 2011. ražas gada tirdzniecības atļaujas iegūšanas procesā attiecībā uz "Lumbarda" vīniem vairāk nekā 70 % gadījumu ir piešķirtas tiesības izmantot tradicionālo apzīmējumu "vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom". Cilvēkfaktors, kas saistīts ar dzirkstošā vīna kategorijas produkta ražošanu no šķirnes "Grk", izpaužas ražotāju prasmju apguvē un uzlabošanā attiecībā uz dzirkstošā vīna ražošanas tehnoloģiju un visu to vajadzīgo vīnkopības tehnisko pasākumu pienācīgā īstenošanā vīndārzos, no kuriem atkarīgi vīnogu kā dzirkstošo vīnu izejvielas nogatavošanās procesi un ātrums. Tomēr galvenais faktors dzirkstošo vīnu sekmīgai ražošanai ir vīnogu ražas novākšanai optimālā laika noteikšana. Cilvēkfaktors, kas attiecināms uz kategorijas "Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām" produkta ražošanu no šķirnes "Grk", ir saistīts arī ar piemērotu lauksaimniecības un vīnkopības tehnisko darbību rūpīgu īstenošanu vīndārzos, it īpaši vīnogu nevainojamā veselības stāvokļa saglabāšanu, kā arī nogatavošanās procesa veicināšanu un vīnogu turpmāku pārgatavināšanu, ar kuru sākas pēc tam veiktie papildu žāvēšanas procesi, kas ir būtiski šai ražošanas tehnoloģijai.

8.3. *Vīna vīnogu šķirnes*

Dominējošā šķirne, ko audzē ar ACVN "Lumbarda" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, ir "Grk". Līdz šim tā ir reģistrēta kā nezināmas izcelsmes šķirne, lai gan rakstveida avotos parasti ir norādīts, ka tā ir Korčulas salas vietējā šķirne. Daži autori apgalvo, ka tās nosaukumam, iespējams, ir sena izcelsme ["Grk" horvātu valodā nozīmē "grieķis"], savukārt citi neizslēdz iespēju, ka tas radies vīna rūgtenās garšas dēļ [horvātu valodā "gorak"]. Šīs šķirnes specifika ir saistīta ar to, ka tai ir morfoloģiski hermafrodītiski, bet funkcionāli sievišķi ziedi, kuru dēļ apputeksnēšanās bieži vien ir nesekmīgāka un ķekaros ir liels īpatsvars nevēlamu sīku, partenokarpu vīnogu. Šā iemesla dēļ vīndārzos kā potenciālas apputeksnētājas tradicionāli stāda šķirni "Plavac Mali" un šķirni "Maraština", kas Korčulā ir labāk zināma ar nosaukumu "Rukatac Bijeli". Attiecībā uz "Grk" vīnu sastāvu – šķirnes "Maraština" ("Rukatac") vīnogu daudzums tajos nekad nepārsniedz 5 % un nekādā veidā neietekmē un nemaina vīnu būtisko kvalitāti vai organoleptiskās īpašības.

Papildus šķirnes "Grk" specifikai, kas saistīta ar tās funkcionāli sievišķajiem un morfoloģiski hermafrodītiskajiem ziediem, šķirnes svarīgās agrobioloģiskās īpašības atspoguļojas tās nedaudz izteiktākā enerģiskumā, kura rezultātā attīstās biezi, stāvi dzinumi un, runājot vispārīgāk, vīnogulāji spēcīgi aug un attīstās. Tātad ir saprotams, ka šķirne "Grk" ir perfekti piemērota audzēšanai vieglākās, skeletainās, caurlaidīgās un smilšainās augsnēs. Neraugoties uz bieži vien vājāku apputeksnēšanos dažos ražošanas gados, tā nodrošina pietiekamu ražu un piemērotas kvalitātes vīnogas. Tehnoloģisko briedumu tā sasniedz otrā un trešā nogatavošanās perioda beigās.

8.4. *Dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbība*

Šķirnes "Grk" vīnogu audzēšana un vīna ieguve no tām jau sen ir nesaraujami saistīta ar *Lumbarda* apgabalu; sākotnēji šo šķirni audzēja *Lumbarda* smilšainajās augsnēs un nelielā daudzumā arī nogāzēs ierīkotās terasēs, bet pēdējā laikā to audzē meliorēta karsta augsnēs. Par laimi, šķirne "Grk" vēstures gaitā ir pārdzīvojusi gan kāpumus, gan kritumus, kas skāra vīnkopību un vīndarību Adrijas jūras austrumu piekrastē, it īpaši problēmas, kuras radīja filoksēras un kriptogāmisko slimību uzliesmojums, un tagad to audzē vairs gandrīz tikai *Lumbarda* apgabalā. Gadu desmitiem čakli zemnieki ir smagi strādājuši *Lumbarda* apgabala specifiskajos augsnes un klimata apstākļos un spējuši no šķirnes "Grk" iegūt kvalitatīvas vīnogas, no kurām gatavo izcilas kvalitātes vīnus, ko patērētāji jau sen ir atzinuši un augstu novērtējuši. Jaunākajos rezultātos attiecībā uz šķirnes "Grk" audzēšanu meliorēta karsta augsnē arī neparādās nekādas novirzes ne fizikālķīmiskās analīzes parametru vērtībās, ne vīna organoleptiskajās īpašībās, salīdzinot ar vīniem, kas iegūti smilšainos vīndārzos. Tas ir viegli izskaidrojams ar faktu, ka abos gadījumos, ņemot vērā šķirnes "Grk" vispārējos audzēšanas apstākļus, augsne ir viegla, labi drenēta un mazauglīgāka – tieši šādos apstākļos šķirne "Grk" spēj augt tai raksturīgajā veidā, dodot vīnogas un vīnus, kuriem ir izcila, specifiska un savdabīga kvalitāte. Citiem vārdiem sakot, pamata cēloniskā saikne, kas ietekmē analītisko un organoleptisko īpašību specifiku, proti, visu trīs šķirnes "Grk" produktu specifiku un kvalitāti, ir saistīta ar vīndārzu smilšainās augsnes un meliorētās karsta augsnes unikālajiem un specifiskajiem ģeoloģiskajiem/pedoloģiskajiem apstākļiem. Turklāt šie īpašie apstākļi mijiedarbībā ar šķirnes "Grk" agrobioloģiskajām īpašībām, kā arī cilvēkfaktoru vienlīdz svarīgā loma ražošanas prasmju un vīndarības tehnoloģijas pastāvīgā uzlabošanā nodrošina, ka visus trīs kategorijas "Vīns", "Dzirkstošais vīns" un "Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām" produktus nemainīgi raksturo augstas analītisko īpašību – kopējā ekstrakta un pelnu satura – vērtības, kādas citām baltogu šķirnēm šajā teritorijā nav raksturīgas. Tas skaidri parāda, ka dabas faktoru un cilvēkfaktoru savstarpējā saikne un mijiedarbība vienādi attiecas uz visām trim dažādajām šķirnes "Grk" produktu kategorijām.

8.5. *Vīns*

Kā jau minēts, vīna ražošanas tehnoloģija nesen ir mainījusies un ievērojami uzlabojusies attiecībā uz dažādiem vīnogu pirmapstrādes un vīna kopšanas un izturēšanas procedūru aspektiem. Tomēr vīna analīžu rezultāti joprojām uzrāda augstu kopējā sausā ekstrakta koncentrāciju, kas ilgākā laikposmā svārstās no vismaz 23,2 g/l līdz 27,8 g/l. Minētās vērtības ievērojami atšķiras no citu šajā teritorijā audzēto baltogu šķirņu vērtībām. Šie rezultāti liecina arī par augstu pelnu koncentrāciju. Visas minētās vērtības var saistīt tikai ar šīs šķirnes agrobioloģiskajām īpašībām.

8.6. *Dzirkstošais vīns*

Ņemot vērā modernās tehnoloģiskās zināšanas un iegūtās prasmes vīna ražošanā kopumā, kā arī izpratni par šķirnes "Grk" augsto ražošanas potenciālu, ražotāji nesen ir sākuši ražot augstas kvalitātes dzirkstošos vīnus, kā to apliecina daudzas balvas vīna izstādēs un vērtējumi gan savā valstī, gan ārvalstīs. Šķirnes "Grk" agrobioloģiskās īpašības – galvenokārt tās izteiktais enerģiskums un ķekaru struktūra, kurā ievērojamu daļu bieži vien veido nelielas partenokarpas vīnogas, – kopā ar nobriešanas tempa rūpīgu uzraudzību un savlaicīgas ražas novākšanas perioda noteikšanu dara "Grk" vīnogas par izcilu izejvielu dzirkstošā vīna ražošanai. Cilvēkfaktoriem, kas atspoguļojas vīndārzā veiktajos rūpīgi pārvaldītajos vīnkopības tehniskajos pasākumos un nepārtrauktā dzirkstošā vīna ražošanas tehnoloģijas prasmju uzlabošanā, apvienojoties ar iepriekš izklāstīto dabas faktoru specifiskajām īpašībām galu galā tiek iegūti dzirkstošie vīni ar izteiktu šķirnei raksturīgu rūgtumu, spēcīgi jūtamu mineralitāti, pilnmiesīgumu, kuru nodrošina ekstrakta un pelnu saturs, un sarežģītu smaržu un garšu, kas atgādina gatavus augļus un citrusaugļus.

8.7. *Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām*

Savukārt saldie vīni no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, kuriem šķirne "Grk" arī labi piemērota, tiek tradicionāli ražoti līdz pat mūsdienām. Specifisko pedoloģisko apstākļu (augsnes drenētības) dēļ siltajā un ļoti sausajā rudenī vīnogas var ātri un labi nogatavoties un pastiprināti uzkrāt cukurus. Turklāt, vīnogas turpinot žāvēt tradicionālajā veidā piemērotās ēnainās un vēdinātās vietās, tās kļūst piemērotas vīna no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām ražošanai. Jebkurā gadījumā iepriekš izklāstīto dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām iegūst saldus, spēcīgus un pilnmiesīgus vīnus ar augstu ekstraktu un pelnu saturu. Organoleptisko īpašību ziņā šiem vīniem raksturīgi zeltaini dzelteni līdz dzintaraini toņi un sarežģīti augļaini aromāti, kuros galvenokārt jūtami pārgatavi un žuvuši augļi, žuvušas vīnogas un medus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Valsts tiesību aktos ir paredzēts, ka, vīnu vērtēšanā izmantojot oficiālo *OIV* 100 punktu metodi, vīniem ar tradicionālo apzīmējumu "vrhunsko vino KZP" jāiegūst vismaz 82 punkti, bet vīniem ar tradicionālo apzīmējumu "kvalitetno vino KZP" – vismaz 72 punkti. Tomēr, lai varētu izmantot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Lumbarda", minimālais punktu skaits vīniem ar apzīmējumu "kvalitetno vino KZP" un "kvalitetno vino KZP – desertno vino" ir 78 punkti. Lēmumu paaugstināt standartu līdz vismaz 78 punktiem vīniem ar tradicionālo apzīmējumu "kvalitetno vino KZP" un "kvalitetno vino KZP – desertno vino" pieņēma paši ražotāji, kas apvienojās apvienībā "Grk-Lumbarda", lai nodrošinātu, ka vīnu objektīvā kvalitāte vienmēr ir neapšaubāma un tādā līmenī, kas pastāvīgi saglabā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Lumbarda" apzīmēto vīnu reputāciju un atpazīstamību.

Punktu skaits, kas iegūts produkta oficiālajā novērtējumā tirdzniecības atļaujas iegūšanas procesā, etiķetē nav jānorāda.

Saite uz produkta specifikāciju

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