C/2025/6437

28.11.2025 г.

Публикуване на заявление за закрила на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/6437)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Lumbarda“

ЕС №: PDO-HR-02869

Дата на подаване на заявлението: 30.9.2022 г.

1. **наименование за регистрация**

   Lumbarda

2. **Вид на географското означение**

   ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

   4. Пенливи вина

   15. Вино от стафидирано грозде

4. **Описание на виното или вината**

   1. *Вино („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [качествено вино с контролиран географски произход] и „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [вино с най-високо качество с контролиран географски произход])*

   КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

   В зависимост от микроусловията на местоположението и методите за преработване на гроздето, винификация и отлежаване тези вина, получени от набрано по обичайното време за прибиране на реколтата грозде, са кристално бистри, със зеленикавожълт до златистожълт цвят, със средно до силно алкохолно съдържание, с висока концентрация на екстракти и пепел и с умерена киселинност. Всички тези фактори придават на вината балансиран вкус, с характерен умерен или по-силен горчив привкус. Вината имат деликатен до средно наситен цветен и плодов аромат, напомнящ предимно за цветовете и плодовете на цитрусови плодове, както и за зрели ябълки и праскови.

   Другият вид вина от сорта Grk от набрано по обичайното време за прибиране на реколтата грозде се получава вследствие на техниката на стареене на виното върху дрожди и в дъбови бурета, която води до производството на вино с наситен златистожълт цвят и комплексен аромат, състоящ се от зрели плодове и черупкови плодове, сушена портокалова кора и нотки на масло и на подправки. Освен много наситения вкус и приятната свежест, виното има богата текстура, дължаща се на наличието на меки танини, и много продължителен послевкус.

   Максималното допустимо съдържание на серен диоксид за вината е 200 mg/l или 250 mg/l — за вината с остатъчна захар над 5 g/l.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

За аналитичните стойности, които не са посочени в таблицата, се прилагат граничните стойности, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

2. *Пенливо вино („Vrhunsko pjenušavo vino“ [Пенливо вино с най-високо качество])*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пенливите вина са кристално бистри, със зеленикаво-жълт до златистожълт цвят и имат типичните за тази категория вино характеристики: изразена свежест и пенливост. Те са с комплексен аромат и вкус, напомнящ за зрели плодове и цитрусови плодове, с леко горчив привкус, характерен за сорта. Плътната структура на пенливите вина е вследствие на изразената обща киселинност и усещането за минералност, както и високата концентрация на екстракти и пепел на вината.

Максималното допустимо съдържание на серен диоксид е 235 mg/l.

Въглеродният диоксид (налягането) в бутилката е най-малко 3,0 bar.

За аналитичните стойности, които не са посочени в таблицата, се прилагат граничните стойности, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,0
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	235

3. *Вино от стафидирано грозде („kvalitetno vino KZP — desertno vino“ [качествено вино с контролиран географски произход — десертно вино] и „vrhunsko vino KZP — desertno vino“ [вино с най-високо качество с контролиран географски произход — десертно вино])*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Получени чрез специфичен метод за преработка на стафидирано грозде, което е частично дехидратирано на слънце или на сянка, вината от стафидирано грозде са с по-наситен златистожълт цвят, понякога с кехлибарени нюанси, по-силно алкохолно съдържание и висока концентрация на екстракти и пепел. Те имат дълготраен, комплексен вкус, в който преобладават сладост и плодов привкус. Ароматът им напомня за мед, стафиди и презрели плодове.

Максималното допустимо съдържание на серен диоксид е 250 mg/l или 300 mg/l — за вината с остатъчна захар над 50 g/l.

За аналитичните стойности, които не са посочени в таблицата, се прилагат граничните стойности, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	300

5. **винопроизводствени практики**

(a) *Основни енологични практики*

1. Местоположение на лозовите насаждения

Агротехническа практика

Традиционно поддръжката на всички лозови насаждения в равнината Лумбарда се извършва ръчно, като се използва изключително чашовидна формировка, без кордонна подпорна конструкция. По-съвременният подход към отглеждането на сорта Grk в равнината Лумбарда включва адаптирането на редовете за механизирана обработка, като разстоянието между редовете се променя на 1,40 × 0,80 m и се използва кордонна подпорна конструкция с единична тел, с колони от различни материали. Формировката се променя и става формировка ветрило, с леторасти, които се развиват по права линия в посока на реда. Най-разпространените подложки в тези лоза са Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 и Paulsen 1103. Отглеждането на лозови насаждения върху мелиорирани карсти води до нова, съвременна концепция за лозарството, при която по най-добрия начин се използват лозарски трактори и прикачени към тях приспособления за извършване на агротехнически и технико-ампелографски операции. Най-разпространената формировка е кордон Роая — единичен или двоен, като за подложки се използват Richter 110, Paulsen 1103 и Ruggieri 140.

2. Разстояния на засаждане

Приложими ограничения при производството на вината

Разстоянията на засаждане са 1,0 × 1,0 m в старите традиционни лозя, 1,4 × 0,8 m в лозята с минимална поддръжка, където се използват машини (мотокултиватори и др.), и 1,90—2,10 × 0,80 m в лозята със съвременно оформление, разположени върху мелиорирани карсти.

3. Формировка на лозите

Приложими ограничения при производството на вината

В старите традиционни лозя в Лумбарда се използва система на дълга резитба без кордонна подпорна конструкция или система във ветрило с едностранна кордонна подпорна конструкция, с колове с единична или двойна тел, по които се развиват леторастите. В лозята със съвременно оформление се използва система на формировка единичен кордон Роая.

4. Беритба на гроздето

Приложими ограничения при производството на вината

Гроздето се бере само ръчно и се поставя в подходящи пластмасови съдове.

б. *Максимални добиви*

1. Вино („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kg грозде от хектар

2. Вино („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kg грозде от хектар

3. Пенливо вино („vrhunsko pjenušavo vino“)

12 000 kg грозде от хектар

4. Вино от стафидирано грозде („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kg грозде от хектар

5. Вино от стафидирано грозде („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Защитеното наименование за произход „Lumbarda“ обхваща цялата административна територия на община Лумбарда, която включва най-източната част на остров Корчула. Морето очертава северната, източната и южната граница, докато западната граница образува от север на юг линия, определена от седем основни референтни точки с координати по WGS 84 — под формата на GPS координати, които могат да бъдат въведени във всяко GPS устройство, без то да се настройва допълнително (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"). Тези референтни точки са обозначени също така като координати в HTRS96/TM — официалната система за проекции на карти на Хърватия, и са с кодове 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. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Grk — Grk Korčulanski, Grk Mali, Grk Veli, Gark, Lumbarajski Grk

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино — Пенливи вина — Вино от стафидирано грозде*

Природни фактори

Климат, почви и релеф

Районът на Лумбарда има типично средиземноморски климат, който се характеризира като цяло с меки, влажни зими и сухи, горещи лета. Средната годишна температура е около 17 °C, със средна температура около 20,5 °C през вегетационния сезон. Районът на Лумбарда на практика е заобиколен от море, което допълнително смекчава температурните колебания през цялата година. Слънцегреенето е със средна продължителност от около 2 800 часа. Средното количество на валежите през годината е около 1 100 mm, със значителни колебания през някои години както по отношение на количеството, така и на разпределението на валежите през определени месеци. По принцип най-много валежи падат през есенно-зимния период, а най-малко през лятото, като юли е най-сухият месец. Най-често срещаните през годината ветрове в района на Лумбарда са юго, бура и мистрал, което също е характерно за средиземноморския климат.

Що се отнася до релефа, районът на Лумбарда представлява съчетание от полета — предимно в източната и североизточната част, и умерено хълмисти терени, свързани с традиционни тераси — в западната и югозападната част, които в днешно време се допълват от райони с мелиорирани карсти — разположени предимно в местност, наричана Дефора. Основата на първичния субстрат се състои от доломитен варовик от периода креда в източната част на Лумбарда, покрит с кварцов пясък от периода на кватернера — това е преобладаващият вид почва, върху който сортът Grk се отглежда традиционно от древни времена. Съществуват различни теории за произхода на песъкливия материал в тази част на остров Корчула; най-добре обоснованата от тях до момента е, че се е образувал в резултат от еолични навявания. Смята се, че през периода горна креда ветровете от Левант постепенно са покрили първичния субстрат на варовиковата скала с пясък, който се е запазил и до днес. Основните характеристики на тези песъкливи

почви са високата степен на порьозност и много оскъдното снабдяване с макро- и микроелементи. Въпреки това сортът Grk се развива добре в тези условия и приема песъкливите почви в Лумбарда като свое оптимално местообитание. В някои периферни части на равнината Лумбарда се срещат различни видове червена почва в комбинация с отложени на по-ранен етап колувиални наслаги на доломитен варовик, а по склоновете с антропогенни почви — тераси с разнообразно скелетно съдържание. Антропогенните субстрати на мелиорираните карсти, образували се през последните десетилетия в района на Лумбарда, са под формата на смес от раздробен първичен субстрат от доломитен варовик и частици от естествена почва, обикновено под формата на червена почва и хумусен материал, като остатък от незапомнени времена от различните видове средиземноморска растителност в района. Що се отнася до състава на новообразувалия се субстрат, основната част се състои от коренна скала от доломитен варовик със степен на гранулиране средно от 2—10 cm (50—60 %), както и коренна скала със степен на гранулиране над 10 cm (5—10 %), като останалата част е смес от частици от естествена почва, хумус и скален прах. Средната дълбочина на активния профил на този субстрат е около 60—80 cm, в зависимост от местоположението на твърдите скали в първичния субстрат.

8.2. *Човешки фактори*

Традиционният метод на производство на вино от сорта Grk започнал да се променя значително в началото на 90-те години на миналия век, а в наши дни производствените процеси — от първичната преработка до крайния етап на производство на виното и бутилирането, са достигнали изключително високо съвременно техническо и технологично равнище. За разлика от преди, когато мъстта е ферментирала заедно с джибрите, многократно е била източвана от буретата и наливана в бъчви, за да се подложи на тиха ферментация, днес техниката на производство включва бърза преработка на гроздето след събиране на реколтата, охлаждане на гроздето, кашата и мъстта, както и бистрене и декантиране на мъстта преди началото на ферментацията. С малки изключения ферментацията започва с добавяне на различни щамове подбрани дрожди като стартерни култури и подходящи видове храна за дрождите, като се извършва при пълен контрол на температурата на всички процеси — от началния до крайния, което води до производството на вино от сорта Grk с възможно най-добро качество. Това се доказва и от факта, че от реколта 2011 г. в над 70 % от случаите при получаване на разрешение за пускане на пазара на вината „Lumbarda“ се предоставя правото да използват традиционното обозначение „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“. Ролята на човешкия фактор при производството на категорията „Пенливи вина“ от сорта Grk се състои в придобиването и усъвършенстването на уменията на производителите в областта на технологията за производство на пенливо вино и в правилното прилагане на всички необходими технико-ампелографски мерки в лозята, от които зависят процесите и скоростта на узряване на гроздето, използвано като суровина за производството на пенливи вина. Ключът към успешното производство на пенливи вина обаче се крие в определянето на оптималния период за гроздобер. Човешкият фактор при производството на категорията „Вино от стафидирано грозде“ от сорта Grk също е свързан с внимателното прилагане на подходящите агротехнически и технико-ампелографски операции в лозята, особено по отношение на поддържането на отлично санитарно качество на гроздето, както и насърчаването на процеса на зреене, следван от презряване на гроздето, като отправна точка за последващо прилагане на допълнителните процеси на стафидиране, които са от съществено значение при тази производствена технология.

8.3. *Винени сортове грозде*

Преобладаващият сорт, отглеждан в района на ЗНП „Lumbarda“, е Grk. Досега той беше регистриран като сорт с неизвестен произход, въпреки че в писмените източници обикновено се посочва, че това е местен сорт от остров Корчула. Според някои автори името вероятно е с древен произход [*Grk* означава „грък“ на хърватски език], докато други не изключват възможността името да произхожда от леко горчивия [на хърватски език *gorak*] вкус на виното. Специфичността на този сорт произтича от обстоятелството, че той има морфологично хермафродитни, но функционално женски цветове, което се дължи на често по-слабото оплождане и големия процент нежелани дребни, партенокарпични зърна във всеки грозд. Поради тази причина като потенциални опрашители в лозята традиционно се засаждат Plavac Mali и Maraština, по-известен на о-в Корчула с името Rukatac Bijeli. Що се отнася до състава на вината от сорта Grk, сортът Maraština (Rukatac) никога не превишава 5 % и по никакъв начин не засяга или променя основното качество или органолептичните характеристики на вината.

В допълнение към специфичността на сорта Grk с оглед на функционално женските, но морфологично хермафродитни цветове, важните агробиологични характеристики на сорта се отразяват в леко по-осезаемите темпове на растеж, което води до развитието на дебели, изправени леторасли и, по-общо казано, стабилен растеж и развитие на лозите. Поради това е обяснимо, че сортът Grk е изключително подходящ за отглеждане на по-леки, скелетни, пропускливи и песъкливи почви. Въпреки често по-слабото оплождане през някои производствени години, от него се получават достатъчно добиви и грозде с подходящо качество. Сортът достига технологична зрялост в края на втория и третия период на зреене.

8.4. *Взаимодействие на природни и човешки фактори*

Производството на грозде и вино от сорта Grk отдавна е неразривно свързано с района на Лумбарда — първоначално по протежение на площите с песъклива почва в Лумбарда и до известна степен по склоновете на терасите, а в последно време и по мелиорираните карсти. За щастие сортът Grk е оцелял през вековете в моментите на възход и падение на лозарството и винопроизводството по източния бряг на Адриатическо море, особено при проблемите, свързани с появата на филоксерата и криптогамните заболявания, и отглеждането му продължило почти изключително в района на Лумбарда. В продължение на десетилетия земеделските стопани усърдно се трудили в специфичните почвени и климатични условия на района на Лумбарда и успели да произведат качествено грозде от сорта Grk, от което се получават вина с изключително качество, които отдавна са признати и оценени от потребителите. Последните резултати във връзка с отглеждането на сорта Grk върху субстрат от мелиорирани карсти също не показват отклонения в стойностите на параметрите на физикохимичния анализ, нито по отношение на органолептичните характеристики на виното в сравнение с тези от лозя, отглеждани върху песъклива почва. Това лесно се обяснява с факта, че от гледна точка на общите условия за отглеждане на сорта Grk и в двата случая субстратите са леки и отводнени, с по-ниско ниво на плодородност, което налага сортът Grk да развие устойчивост и адаптивност, а това води до получаването на грозде и вина с изключително, специфично и отличително качество. С други думи, основната причинно-следствена връзка, влияеща върху специфичността на аналитичните и органолептичните характеристики — специфичните характеристики и качеството и на трите продукта от сорта Grk, се дължи на уникалните и специфичните геоложки и почвени условия на песъкливите почви и мелиорираните карсти, върху които са разположени лозята. Освен това тези специфични условия във взаимодействие с агробиологичните характеристики на сорта Grk, както и също толкова важната роля, която играят човешките фактори за непрекъснатото повишаване на производствените умения и подобряването на технологиите на винопроизводство, гарантират, че и трите продукта — от категориите „Вино“, „Пенливи вина“ и „Вино от стафидирано грозде“, неизменно се характеризират с високи аналитични стойности на общото съдържание на екстракти и пепел, които не се срещат при другите бели сортове грозде в тези райони. Това ясно доказва, че взаимовръзката и взаимодействието между природните и човешките фактори се отнася еднакво и за трите различни категории продукти от сорта Grk.

8.5. *Вино*

Както вече бе споменато, последните технологии на винопроизводство са се променили и подобрили значително по отношение на различни аспекти на методите за първична преработка на гроздето и за обработка и стареене на виното. Въпреки това резултатите от анализите на виното продължават да показват висока концентрация на общ сух екстракт, която е в диапазона от най-малко 23,2 g/l до 27,8 g/l в продължение на дълъг период от време. Стойностите се различават значително от тези за другите бели сортове грозде, отглеждани в тези райони. Резултатите също така показват висока концентрация на пепел. Всички тези стойности могат да бъдат приписани изключително на агробиологичните характеристики на сорта.

8.6. *Пенливи вина*

Водени от съвременните технологични познания и придобитите умения във винопроизводството като цяло, както и от разбирането за високия производствен потенциал на сорта Grk, производителите напоследък започнаха да произвеждат пенливи вина с високо качество, което се потвърждава от многобройните награди на изложения на вино и оценките както в страната, така и в чужбина. Агробиологичните характеристики на сорта Grk — преди всичко осезаемите му темпове на растеж, както и структурата на гроздовете, в които дребните, партенокарпични зърна често съставляват значителен дял, при внимателно наблюдение на темпа на зреене и определяне на подходящия период на беритба — превръщат гроздето от сорта Grk в изключителна суровина за производството на пенливо вино. В резултат на това човешките фактори, отразени във внимателно управляваните технико-ампелографски мерки в лозето и непрекъснатото усъвършенстване на уменията, свързани с технологията за производство на пенливо вино, заедно със специфичните характеристики на посочените по-горе природни фактори, в крайна сметка водят до получаване на пенливи вина с изразен горчив привкус в зависимост от сорта, силно усещане за минералност, плътност, произтичаща от тяхното съдържание на екстракти и пепел, както и сложен аромат и вкус, напомнящ за зрели плодове и цитрусови плодове.

8.7. *Вино от стафидирано грозде*

От друга страна, традиционното производство на сладки вина от стафидирано грозде, за които сортът Grk също е много подходящ, продължава и до днес. Топлото и много често сухо време през есента позволява бързо и добро узряване на гроздето и повишено натрупване на захар благодарение на специфичните почвени условия за отводняване на почвата. Освен това допълнителното сушене на гроздето по традиционния начин — на подходящи сенчести и проветриви места, води до получаването на грозде, подходящо за производството на вино от стафидирано грозде. Във всеки случай взаимодействието между природните и човешките фактори, посочени по-горе, води до получаването на сладки вина от стафидирано грозде със силно, плътно тяло, богато на екстракти и пепел. Що се отнася до органолептичните характеристики, тези вина са със златистожълт цвят, понякога с кехлибарени нюанси, и имат комплексни плодови аромати, в които преобладават презрели и сушени плодове, стафиди и мед.

9. **Основни допълнителни условия**

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В националното законодателство се предвижда, че при използване на официалния метод от 100 точки за оценка на вината на Международната организация по лозата и виното (OIV) вината с традиционното наименование „vrhunsko vino KZP“ трябва да получат най-малко 82 точки, а вината с традиционното наименование „kvalitetno vino KZP“ — най-малко 72 точки. Въпреки това, за да може да се използва защитеното наименование за произход „Lumbarda“, минималният брой точки за „kvalitetno vino KZP“ и за „kvalitetno vino KZP — desertno vino“ е 78 точки. Решението за повишаване на стандарта на най-малко 78 точки за вината с традиционното наименование „kvalitetno vino KZP“ и „kvalitetno vino KZP — desertno vino“ е взето от самите производители, обединени в сдружението „Grk-Lumbarda“, с цел да се гарантира, че обективното качество никога не подлежи на съмнение и е на равнище, чрез което неизменно се опазват репутацията и известността на вината със защитеното наименование за произход „Lumbarda“.

Не е необходимо върху етикета да се посочва броят на точките, получени при официалната оценка на даден продукт в рамките на процеса за получаване на разрешение за пускане на пазара.

Връзка към продуктовата спецификация

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