C/2025/6437

28.11.2025

Zveřejnění žádosti o ochranu názvu v odvětví vína podle čl. 97 odst. 4 prvního pododstavce nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/6437)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lumbarda“

EU č.: PDO-HR-02869

Datum podání žádosti: 30.9.2022

1. **název, který má být zapsán**

Lumbarda

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

1. *Víno („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [jakostní víno s chráněným zeměpisným označením původu] a „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ [víno prvotřídní jakosti s chráněným zeměpisným označením původu])*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

V závislosti na mikropodmínkách konkrétní lokality a způsobu zpracování hroznů, vinifikace a zrání jsou tato vína z běžných sklizní křišťálově průzračná, mají zelenavě až zlatavě žlutou barvu, střední až vysoký obsah alkoholu, vysokou koncentraci extraktu a popela a mírnou kyselost. Všechny tyto faktory jim dodávají vyváženou chuť s charakteristickou mírnou nebo výraznější hořkostí. Vína mají jemnou až středně výraznou květinovou a ovocnou vůni, jež připomíná především květy a plody citrusů, jakož i zralá jablka a broskve.

Další typ vína Grk z běžné sklizně je výsledkem techniky zrání vína na kvasnicích a v dubových sudech, jíž vzniká víno syté zlatožluté barvy a komplexní vůně, která zahrnuje zralé ovoce a ořechy, sušenou pomerančovou kůru a tóny másla a koření. Kromě velice intenzivní chuti a příjemné svěžesti má toto víno díky přítomnosti jemných tříslovin bohatou texturu a velmi dlouhý závěr.

Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je u těchto vín 200 mg/l, popřípadě 250 mg/l u vín s více než 5 g/l zbytkového cukru.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pro analytické hodnoty neuvedené v tabulce platí mezní hodnoty stanovené platnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

2. *Šumivé víno („vrhunsko pjenušavo vino“ [šumivé víno prvotřídní jakosti])*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Šumivá vína jsou křišťálově průzračná, mají zelenavě až zlatavě žlutou barvu a vykazují typické vlastnosti této kategorie vína: výraznou svěžest a šumivost. Mají komplexní vůni a chuť připomínající zralé ovoce a citrusové plody, s lehkou hořkostí na patře, která je pro tuto odrůdu typická. Pevná struktura těchto šumivých vín je výsledkem jejich výrazné celkové kyselosti a pocitu minerality, jakož i vysoké koncentrace extraktu a popela.

Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 235 mg/l.

Tlak oxidu uhličitého v láhvi je nejméně 3,0 barů.

Pro analytické hodnoty neuvedené v tabulce platí mezní hodnoty stanovené platnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,0
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	235

3. *Víno ze zaschlých hroznů („kvalitetno vino KZP – desertno vino“ [jakostní víno s chráněným zeměpisným označením původu – likérové víno] a „vrhunsko vino KZP – desertno vino“ [víno prvotřídní jakosti s chráněným zeměpisným označením původu – likérové víno])*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína ze zaschlých hroznů, která se získávají zvláštním způsobem zpracování zaschlých hroznů, částečně dehydratovaných na slunci nebo ve stínu, mají sytější zlatožluté až jantarové odstíny, vyšší obsah alkoholu a vysokou koncentraci extraktu a popela. Mají dlouhotrvající a komplexní chuť, v níž převládá sladkost a ovocnost. Jejich vůně připomíná med, rozinky a přezrálé ovoce.

Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 250 mg/l, popřípadě 300 mg/l u vín s více než 50 g/l zbytkového cukru.

Pro analytické hodnoty neuvedené v tabulce platí mezní hodnoty stanovené platnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

5. **Enologické postupy**

(a) *Základní enologické postupy*

1. Umístění vinic

Pěstitelské postupy

Tradiční způsob údržby je u všech vinic na Lumbardské planině ruční a způsobem vedení, který se při něm používá, je výhradně metoda Gobelet bez opěrných konstrukcí. Modernější přístup k pěstování odrůdy Grk na Lumbardské planině zahrnuje přizpůsobení řádků mechanizovanému zpracování, kdy je rozestup mezi řádky upraven na 1,40 × 0,80 m a používá se opěrná konstrukce s jedním vodícím drátem a sloupky z různých materiálů. Způsob vedení je změněn na vějíř s tažni rostoucími v přímé linii ve směru řádku. Nejčastějšími podnožemi na těchto vinicích jsou Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 a Paulsen 1103. Obhospodařování vinic na meliorovaném krasu pak přineslo nové, moderní pojetí vinohradnictví, v jehož rámci jsou k provádění agrotechnických a vinohradnických prací optimálně využívány viniční traktory a jejich přídavná zařízení. Nejčastěji používaným způsobem vedení je jednoduchý nebo dvojitý kordon Royat a jako podnože se používají Richter 110, Paulsen 1103 a Ruggieri 140.

2. Vzdálenosti při výsadbě

Příslušná omezení týkající se výroby vín

Vzdálenosti při výsadbě jsou 1,0 × 1,0 m na starých, tradičních vinicích, 1,4 × 0,8 m na vinicích s minimální podporou, kde se používají stroje (motorové kultivátory apod.), a 1,90–2,10 × 0,80 m na moderně pojatých vinicích na meliorovaném krasu.

3. Vedení révy

Příslušná omezení týkající se výroby vín

Na starých, tradičních vinicích oblasti Lumbarda se používá systém řezu na tažeň bez opory nebo vějířovitý systém s jednoduchou oporou sestávající z viničních sloupků s jedním či dvěma vodícími dráty pro uchycení výhonů. Na moderně pojatých vinicích se jako systém vedení používá jednoduchý kordon Royat.

4. Sklizeň hroznů

Příslušná omezení týkající se výroby vín

Hrozny se sklízejí výhradně ručně a ukládají se do vhodných plastových nádob.

(b) *Maximální výnosy*

1. Víno („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Víno („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Šumivé víno („vrhunsko pjenušavo vino“)

12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Víno ze zaschlých hroznů („kvalitetno vino KZP“)

13 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Víno ze zaschlých hroznů („vrhunsko vino KZP“)

12 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Chráněné označení původu „Lumbarda“ se vztahuje na celé správní území obce Lumbarda, které zahrnuje nejvýchodnější část ostrova Korčula. Severní, východní a jižní hranici tvoří moře, zatímco západní hranici tvoří od severu k jihu linie vymezená sedmi základními body souřadnicového systému WGS 84, a to v podobě souřadnic GPS, které lze zadat do libovolného zařízení GPS, aniž by bylo nutné ho dále nastavovat (1. E 42°56'47" N 17° 09'12"; 2. E 42°56'28" N 17°08'56"; 3. E 42°56'28" N 17°08'50"; 4. E 42°56'03" N 17°08'16"; 5. E 42°55'26" N 17°08'05"; 6. E 42°55'07" N 17°08'15"; 7. E 42°54'27" N 17°07'58"). Tyto souřadnice jsou vyznačeny rovněž jako souřadnice v systému HTRS96/TM, chorvatském úředním systému pro kartografické zobrazení, a to kódy 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. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Víno – Šumivé víno – Víno ze zaschlých hroznů*

Přírodní činitele

Podnebí, půda a reliéf

Oblast Lumbarda má typické středomořské podnebí, které se obvykle vyznačuje mírnými a vlhkými zimami a suchými a horkými léty. Průměrná roční teplota se pohybuje okolo 17 °C, přičemž ve vegetačním období je průměrná teplota okolo 20,5 °C. Lumbarda je v podstatě obklopena mořem, čímž se teplotní výkyvy v průběhu roku dále zmírňují. Průměrný počet hodin slunečního svitu je zhruba 2 800. Během roku spadne v průměru zhruba 1 100 mm srážek, přičemž v některých letech dochází k významným odchylkám, a to jak z hlediska množství srážek, tak z hlediska jejich rozložení do určitých měsíců. Nejvíce srážek spadne zpravidla na podzim a v zimě a nejméně v létě, přičemž absolutně nejsušším měsícem bývá červenec. Nejčastějšími větry v oblasti Lumbarda jsou v průběhu roku jugo, bóra a mistrál, což je rovněž typické pro středomořské podnebí.

Z hlediska reliéfu je oblast Lumbarda kombinací polí, která se rozkládají převážně na východě a severovýchodě, a mírného kopcovitého terénu protkaného tradičními terasami na západě a jihozápadě, jež v současnosti doplňují oblasti meliorovaného krasu, především v lokalitě zvané Defora. Základem matečného substrátu jsou dolomitické křídové vápence ve východní části Lumbardy, překryté čtvrtohorními křemennými písky, které jsou převládajícím typem půdy, na němž se odrůda Grk tradičně pěstuje již od starověku. O původu písčitého materiálu v této části ostrova Korčula existují různé teorie; dosud nejlépe podloženou z nich je ta, že byl navát větrem. Předpokládá se, že v období svrchní křídy větry vanoucí z Levanty postupně překryly matečný substrát z vápencové horniny pískem, který zde zůstává dodnes. Hlavními znaky těchto písků jsou vysoký stupeň pórovitosti a velice omezená zásoba

makro- a mikroživin. Přesto se tu odrůdě Grk daří a lumbardské písky se pro ni staly optimálním stanovištěm. V některých okrajových částech Lumbardské planiny se vyskytují různé typy červených půd v kombinaci s dříve usazenými koluviálními dolomiticko-vápencovými sedimenty a na svazích pokrytých antropogenními půdami se nacházejí terasy s různým obsahem skeletu. Antropogenní substráty z meliorovaného krasu, vytvořené v oblasti Lumbarda v posledních desetiletích, mají podobu směsi rozdrceného dolomiticko-vápencového matečného substrátu s částicemi přírodní půdy, obvykle v podobě červené půdy a humusu jakožto pozůstatku různých typů středomořské vegetace, jež v této oblasti od dávných časů rostla. Co se týče složení nově vytvořeného substrátu, převážná část je tvořena dolomiticko-vápencovým podložím o zrnitosti v průměru 2–10 cm (50–60 %), jakož i podložím o zrnitosti větší než 10 cm (5–10 %) a zbytek tvoří směs částic přírodní půdy, humusu a kamenného prachu. Průměrná hloubka aktivního profilu tohoto substrátu je přibližně 60–80 cm v závislosti na poloze pevných hornin matečného substrátu.

8.2 *Lidské činitele*

Tradiční způsob výroby vína z odrůdy Grk se počátkem 90. let 20. století začal výrazně měnit a současná výroba dosahuje mimořádně vysoké úrovně moderních technických a technologických postupů, od prvotního zpracování až po dokončení výroby vína a jeho stáčení do láhví. Na rozdíl od minulosti, kdy se mošt nechával zkvasit spolu s matolinou a opakovaně se ze sudů vypouštěl a přeléval do menších sudů k tichému kvašení, zahrnuje dnešní výrobní postup rychlé zpracování hroznů po sklizni, chlazení hroznů, rmutu a moštu a čiření a odkalování (dekantaci) moštu před zahájením kvašení. Až na několik málo výjimek se kvašení zahajuje přidáním různých kmenů vybraných kvasinek jako startovacích kultur a vhodných druhů výživy pro kvasinky a probíhá při plně řízené teplotě procesu od jeho počátku až do konce, čímž vzniká víno Grk nejlepší možné kvality. Svědčí o tom i skutečnost, že od sklizně roku 2011 bylo vínům „Lumbarda“ při získávání povolení k uvedení na trh ve více než 70 % případů uděleno právo používat tradiční označení „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“. Při výrobě vína kategorie „Šumivé víno“ z odrůdy Grk vstupuje lidský činitel do hry při získávání a zlepšování dovedností výrobců v oblasti technologie výroby šumivého vína a při náležitém provádění všech nezbytných vinohradnických opatření na vinicích, na nichž závisejí procesy a rychlost zrání hroznů jakožto suroviny pro výrobu šumivých vín. Klíč k úspěšné výrobě šumivých vín však spočívá ve stanovení optimální doby pro sklizeň hroznů. Také při výrobě vína kategorie „Víno ze zaschlých hroznů“ z odrůdy Grk souvisí lidský činitel s pečlivým prováděním vhodných agrotechnických a vinohradnických prací na vinicích, zejména pokud jde o udržování hroznů v bezvadném zdravotním stavu, jakož i o podporu procesu zrání a následného přezrávání hroznů, od nichž se odvíjí následné provádění dalších postupů podporujících vysychání hroznů, jež jsou pro tuto výrobní technologii nezbytné.

8.3 *Moštové odrůdy*

Převládající odrůdou pěstovanou v oblasti CHOP „Lumbarda“ je odrůda Grk. Dosud je registrována jako odrůda neznámého původu, ačkoli písemné prameny obvykle uvádějí, že jde o původní odrůdu ostrova Korčula. Někteří autoři tvrdí, že název je pravděpodobně antického původu (*Grk* znamená v chorvatštině „řecký“), zatímco jiní nevylučují, že by název mohl být odvozen od mírně hořké (chorvatsky *gorak*) chuti vína. Specifičnost této odrůdy spočívá v tom, že má morfologicky hermafroditní, ale funkčně samičí květ, což způsobuje často horší oplodnění a velký podíl nežádoucích drobných, partenokarpických bobulí v každém hroznu. Z tohoto důvodu se na Korčule tradičně vysazují odrůdy Plavac Mali a Maraština, známější pod názvem Rukatac Bijeli, jako potenciální opylovače vinic. Co se týče složení vín Grk, odrůda Maraština (Rukatac) nikdy nepřesahuje 5 % a nijak neovlivňuje ani nemění základní jakost ani organoleptické vlastnosti vín.

Kromě specifičnosti odrůdy Grk spočívající v jejím funkčně samičím a morfologicky hermafroditním květu se její důležité agrobiologické vlastnosti projevují poněkud výraznější vitalitou, která vede k vytváření silných, vzpřímených výhonů a v obecnější rovině k bujnému růstu a vývoji révy. Je tedy pochopitelné, že odrůda Grk se výborně hodí k pěstování na lehčích, skeletovitých, propustných a písčitých půdách. I přes často slabší hnojení v některých produkčních letech poskytuje dostatečné výnosy a hrozny odpovídající kvality. Technologické zralosti dosahuje na konci druhého a třetího období zrání.

8.4 *Vzájemné působení přírodních a lidských činitelů*

S oblastí Lumbarda je produkce hroznů a vína z odrůdy Grk odedávna neodmyslitelně spjata, přičemž původně se pro ni využívaly povrchy tvořené lumbardskými písky a do jisté míry terasovité svahy, k nimž v poslední době přibyly povrchy tvořené meliorovaným krasem. V průběhu dějin odrůda Grk naštěstí přežila vzestupy a pády vinohradnictví a vinařství na východním pobřeží Jadranu, zejména problémy spojené s výskytem mšičky révokaze a kryptogamických onemocnění, a její pěstování zůstalo zachováno téměř výhradně v oblasti Lumbarda. Po celá desetiletí se přičinliví zemědělci lopotí ve specifických půdních a klimatických podmínkách oblasti Lumbarda a daří se jim produkovat kvalitní hrozny odrůdy Grk, z nichž se rodí vína výjimečné kvality, která jsou spotřebiteli již dlouho uznávána a oceňována. Ani poslední výsledky pěstování odrůdy Grk na substrátu tvořeném meliorovaným krasem nevykazují žádné odchylky v hodnotách parametrů fyzikálně-chemické analýzy či v organoleptických vlastnostech vína ve srovnání s vínem pocházejícím z vinic na píscích. Tuto skutečnost lze snadno vysvětlit tím, že v obou případech se z hlediska obecných podmínek pro pěstování odrůdy Grk jedná o lehké a odvodněné substráty s nižší úrodností, v nichž se odrůdě Grk musí svým způsobem dařit, díky čemuž dává hrozny a vína výjimečné, specifické a charakteristické jakosti. Jinými slovy, základní příčinná souvislost ovlivňující specifičnost analytických a organoleptických vlastností – specifičnost a jakost všech tří produktů z odrůdy Grk – spočívá v jedinečných a specifických geologicko-pedologických podmínkách písčité půdy a meliorovaného krasu, na nichž se vinice nacházejí. Tyto specifické podmínky navíc ve vzájemné součinnosti s agrobiologickými vlastnostmi odrůdy Grk, jakož i s neméně důležitou úlohou lidského činitele při neustálém zlepšování pěstitelských dovedností a zdokonalování technologie vinifikace zajišťují, že všechny tři produkty – kategorie „Víno“, „Šumivé víno“ a „Víno ze zaschlých hroznů“ – se vyznačují trvale vysokými analytickými hodnotami celkového obsahu extraktu a popela, jež se u jiných bílých odrůd v těchto oblastech nevyskytují. Z toho jasně vyplývá, že vzájemné propojení a součinnost mezi přírodními a lidskými činiteli se týká stejnou měrou všech tří různých kategorií produktů z odrůdy Grk.

8.5 *Víno*

Jak již bylo zmíněno, technologie výroby vína se v poslední době významně změnila a zdokonalila, pokud jde o různé aspekty postupů prvotního zpracování hroznů a ošetřování a zrání vína. Výsledky analýz vína však stále vykazují vysoké koncentrace celkového suchého extraktu, které se dlouhodobě pohybují v rozmezí od minimálních 23,2 g/l do 27,8 g/l. Tyto hodnoty se výrazně liší od hodnot ostatních bílých odrůd pěstovaných v těchto oblastech. Zmíněné výsledky vykazují rovněž vysoké koncentrace popela. Všechny tyto hodnoty lze přičítat výhradně agrobiologickým vlastnostem této odrůdy.

8.6 *Šumivé víno*

Na základě současných technologických znalostí a získaných dovedností v oblasti výroby vína obecně a s vědomím vysokého produkčního potenciálu odrůdy Grk začali výrobci v poslední době vyrábět šumivá vína vysoké jakosti, což potvrzují četná ocenění na výstavách vín a při jejich hodnocení doma i v zahraničí. Agrobiologické vlastnosti odrůdy Grk – především její výrazná vitalita, jakož i struktura hroznů, v nichž často tvoří značný podíl drobné partenokarpické bobule – spolu s pečlivým sledováním rychlosti zrání a správným načasováním období sklizně činí z hroznů Grk vynikající surovinu pro výrobu šumivého vína. V důsledku toho lidské činitele, které se projevují pečlivě řízenými vinohradnickými opatřeními na vinici a neustálým zdokonalováním dovedností v oblasti technologie výroby šumivého vína, vedou spolu s výše uvedenými specifickými rysy přírodních činitelů ke vzniku šumivých vín s výraznou odrůdovou hořkostí, silným pocitem minerality, plným tělem vyplývajícím z obsahu extraktu a popela a komplexní vůní a chutí připomínající zralé ovoce a citrusové plody.

8.7 *Víno ze zaschlých hroznů*

Na druhou stranu dodnes přetrvává tradiční výroba sladkých vín ze zaschlých hroznů, pro něž je odrůda Grk rovněž velice vhodná. Díky specifickým pedologickým podmínkám pro odvodnění půdy umožňuje teplé a často suché podzimní počasí rychlé a náležité dozrávání hroznů a zvýšené hromadění cukru. Následně se dalším sušením hroznů, jež se provádí tradičním způsobem na vhodných zastíněných a větraných plochách, získávají hrozny vhodné pro výrobu vína ze zaschlých hroznů. V každém případě jsou výsledkem vzájemné součinnosti výše uvedených přírodních a lidských činitelů sladká vína ze zaschlých hroznů s výrazným a plným tělem, bohatým na extrakty a popel. Z hlediska organoleptických vlastností mají tato vína zlatožluté až jantarové odstíny a komplexní ovocnou vůni, v níž převládá přezrálé a sušené ovoce, rozinky a med.

9. **Další základní podmínky**

Další ustanovení týkající se označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vnitrostátní právní předpisy stanoví, že při použití oficiální stobodové metody hodnocení vín Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno (OIV) musí vína s tradičním označením „vrhunsko vino KZP“ získat nejméně 82 bodů a vína s tradičním označením „kvalitetno vino KZP“ nejméně 72 bodů. Aby však bylo možné použít chráněné označení původu „Lumbarda“, je minimální počet bodů pro „kvalitetno vino KZP“ i „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ 78 bodů. O zvýšení standardu pro vína s tradičním označením „kvalitetno vino KZP“ a „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ na nejméně 78 bodů rozhodli sami výrobci, seskupení ve sdružení „Grk – Lumbarda“, s cílem zajistit, aby objektivní jakost vín byla vždy nezpochybnitelná a na takové úrovni, aby zůstala trvale zachována pověst a dobré jméno vín s chráněným označením původu „Lumbarda“.

Není přitom nutné, aby počet bodů dosažený při oficiálním hodnocení produktu v rámci získávání povolení k uvedení na trh byl uveden na etiketě.

Odkaz na specifikaci produktu

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