C/2025/6437

28.11.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/6437)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Lumbarda«

EU-nr.: PDO-HR-02869

Ansøgningsdato: 30.9.2022

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Lumbarda

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

15. Vin af delvis tørrede druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Vin (»kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom« [kvalitetsvin med kontrolleret geografisk oprindelse] og »vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom« [vin af højeste kvalitet med kontrolleret geografisk oprindelse])*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Alt efter stedets mikrobetingelser og drueforarbejdnings-, vinfremstillings- og lagringsmetoden er disse vine fra normal høst krystalklare med en grøngul til gyldengul farve, et moderat til højt alkoholindhold, høje ekstrakt- og askekoncentrationer samt et moderat syreindhold. Alle disse faktorer giver vinene en afbalanceret smag med en karakteristisk mild eller mere intens bitterhed. Vinene har en delikat til moderat intens blomster- og frugtagtig aroma, der primært leder tankerne hen på blomster og frugter fra citrustræer samt modne æbler og ferskner.

Det andet aspekt, der kendetegner Grk-vin fra normal høst, er teknikken med at lagre vinen på gær og i egetræsfade, hvilket giver vin med en intens gyldengul farve og en kompleks aroma, som omfatter modne frugter og nødder, tørret appelsinskal samt noter af smør og krydderier. Ud over sin meget intense smag og behagelige friskhed har vinen en rig tekstur, der skyldes tilstedeværelsen af milde tanniner, og en meget vedvarende eftersmag.

Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold for vinene er 200 mg/l eller 250 mg/l for vine med over 5 g/l restsukker.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Grænseværdierne i gældende EU-lovgivning gælder for de analyseværdier, der ikke er anført i tabellen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,0
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

2. *Mousserende vin (»Vrhunsko pjenušavo vino« [mousserende vin af højeste kvalitet])*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende vine er krystalklare med en grøngul til gyldengul farve og har de typiske kendetegn for denne vinkategori, nemlig en udtalt friskhed og en perlende karakter. De har en kompleks duft og smag, der leder tankerne hen på modne frugter og citrusfrugter, med en let bitterhed i munden, som er typisk for sorten. De mousserende vines faste struktur skyldes deres markante totale syreindhold og fornemmelse af mineralitet samt deres høje ekstrakt- og askekoncentrationer.

Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 235 mg/l.

Kuldioxid(trykket) i flasken er mindst 3,0 bar.

Grænseværdierne i gældende EU-lovgivning gælder for de analyseværdier, der ikke er anført i tabellen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,0
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	235

3. *Vin af delvis tørrede druer (»kvalitetno vino KZP – desertno vino« [kvalitetsvin med kontrolleret geografisk oprindelse – dessertvin] og »vrhunsko vino KZP – desertno vino« [vin af højeste kvalitet med kontrolleret geografisk oprindelse – dessertvin])*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene af delvis tørrede druer, der er fremstillet efter en særlig metode, hvor druerne tørres delvis i solen eller i skyggen, har mere intense gyldengule til ravgule farvenuancer, et højere alkoholindhold og høje ekstrakt- og askekoncentrationer. De har en langvarig og kompleks smag, der domineres af sødme og en frugtagtig karakter. Deres duft leder tankerne hen på honning, rosiner og overmoden frugt.

Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 250 mg/l eller 300 mg/l for vine med over 50 g/l restsukker.

Grænseværdierne i gældende EU-lovgivning gælder for de analyseværdier, der ikke er anført i tabellen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,0
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	300

5. **Vinfremstillingsmetoder**

(a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Placering af vinmarker

Dyrkningspraksis

Traditionelt set vedligeholdes alle vinmarker på Lumbarda-sletten manuelt, og den anvendte opbindings- og beskæringsmetode er udelukkende gobelet uden espalier. En mere moderne tilgang til dyrkning af Grk på Lumbarda-sletten indebærer en tilpasning af rækkerne til mekaniseret behandling, hvor afstanden mellem rækkerne er ændret til 1,40 x 0,80 m, og hvor der bruges enkelttrådsespalier med stolper af forskellige materialer. Opbindings- og beskæringsformen er blevet ændret til en vifte, hvor skuddene vokser i en lige linje i rækkens retning. De mest almindelige grundstammer i disse vinmarker er Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 og Paulsen 1103. Dyrkning af vinmarker på drænet karst har skabt et nyt, moderne koncept for vindyrkning, hvor man udnytter vingårdens traktorer og deres redskaber bedst muligt til agrotekniske og ampelotekniske operationer. Den mest anvendte opbindings- og beskæringsform er enkelt eller dobbelt cordon Royat, hvor Richter 110, Paulsen 1103 og Ruggieri 140 anvendes som grundstammer.

2. Beplantningsafstande

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Beplantningsafstandene er 1,0 x 1,0 m i de gamle, traditionelle vinmarker, 1,4 x 0,8 m i vinmarker med minimal støtte, hvor der anvendes maskiner (motordrevne kultivatorer osv.), og 1,90-2,10 x 0,80 m i vinmarker med et moderne design på drænet karst.

3. Opbinding og beskæring

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

På de gamle, traditionelle vinmarker i Lumbarda bruges der et system med sporebeskæring uden espalier eller et viftesystem med en enkelt espalier med vinstolper, hvor en eller to tråde bærer skuddene. På vinmarker med et moderne design er det anvendte opbindings- og beskæringssystem enkelt cordon Royat.

4. Druehøst

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Druerne høstes udelukkende i hånden og lægges i egnede plastbeholdere.

(b) *Maksimale udbytter*

1. Vin (»kvalitetno vino KZP«)

13 000 kg druer pr. hektar

2. Vin (»vrhunsko vino KZP«)

12 000 kg druer pr. hektar

3. Mousserende vin (»vrhunsko pjenušavo vino«)

12 000 kg druer pr. hektar

4. Vin af delvis tørrede druer (»kvalitetno vino KZP«)

13 000 kg druer pr. hektar

5. Vin af delvis tørrede druer (»vrhunsko vino KZP«)

12 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lumbarda« dækker hele det administrative område i kommunen Lumbarda, som omfatter den østligste del af øen Korčula. Havet udgør de nordlige, østlige og sydlige grænser, mens den vestlige grænse fra nord til syd udgøres af en linje defineret af syv grundlæggende gitterreferencer med WGS 84-koordinater i form af GPS-koordinater, der kan indtastes i enhver GPS-enhed uden yderligere justering af enheden (1. Ø 42o56'47" N 17o09'12" 2. Ø 42o56'28" N 17o08'56" 3. Ø 42o56'28" N 17o08'50" 4. Ø 42o56'03" N 17o08'16" 5. Ø 42o55'26" N 17o08'05" 6. Ø 42o55'07" N 17o08'15" 7. Ø 42o54'27" N 17o07'58". Disse gitterreferencer er også markeret som koordinater i HTRS96/TM, som er Kroatiens officielle kortvisningssystem, med koderne 1. Ø(m) 553320 N(m)4756493, 2. Ø(m)552946 N(m)4755919, 3. Ø(m)552828 N(m)4755918, 4. Ø(m)552045 N(m) 4755117, 5. Ø(m)551824 N(m)4753978, 6. Ø(m)552038 N(m)4753396, 7. Ø(m)551674 N(m)4752177.

7. **Druesort(er)**

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

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin – mousserende vin – vin af delvis tørrede druer*

Naturlige produktionsfaktorer

Klima, jordbund og terræn

Lumbarda-området har et typisk middelhavsklima, der generelt er kendetegnet ved milde, våde vintre og tørre, varme somre. Den årlige gennemsnitstemperatur er ca. 17 °C, med en gennemsnitstemperatur på ca. 20,5 °C i vækstsæsonen. Lumbarda er praktisk taget omgivet af havet, hvilket mindsker temperaturudsvingene yderligere i årets løb. Det gennemsnitlige antal solskinstimer er ca. 2 800. I årets løb er nedbørsmængden i gennemsnit ca. 1 100 mm, med betydelige variationer i nogle år, både hvad angår mængden og fordelingen af nedbør i visse måneder. Der falder som regel mest nedbør i efterårs- og vinterperioden og mindst nedbør om sommeren, hvor juli er den absolut tørreste måned. De mest almindelige vinde i Lumbarda-området i årets løb er jugo-, bora- og mistralvinden, hvilket igen er typisk for middelhavsklimaet.

Hvad terrænet angår, er Lumbarda-området en blanding af marker, hovedsagelig mod øst og nordøst, og et let kuperet terræn sammenvævet med traditionelle terrasser mod vest og sydvest, der i dag suppleres med områder med drænet karst, hovedsagelig i et område kendt som Defora. Grundlaget for modersubstratet består af dolomitkalk fra kridttiden i den østlige del af Lumbarda. Det er dækket af kvartært kvartssand, der er den dominerende jordbundstype, som sorten Grk traditionelt har været dyrket på siden oldtiden. Der er forskellige teorier om oprindelsen af det sandede materiale på denne del af øen Korčula. Den mest velbegrundede teori til dato er, at det er blevet ført hertil af vinden. Det antages, at vindene fra Levanten i den sene kridttid gradvist dækkede modersubstratets kalkstensklippe med sand, som stadig findes her den dag i dag. De vigtigste kendetegn ved disse

sandarter er en høj grad af porøsitet og en meget begrænset forsyning med makro- og mikroelementer. På trods af dette har Grk klaret sig godt her, og Lumbarda-sandjorden er blevet sortens optimale levested. I visse perifere dele af Lumbarda-sletten kan der forekomme forskellige typer rød jord i kombination med prædeponerede kolluviale aflejringer af dolomitkalk – og på skråningerne af menneskeskabt jord findes der terrasser med varierende skeletindhold. De menneskeskabte substrater af drænet karst, der er dannet i de seneste årtier i Lumbarda-området, består af en blanding af knust dolomitkalkmodersubstrat med partikler af naturlig jord, normalt i form af rød jord og humusmateriale, som er en rest af de forskellige typer middelhavsvegetation i området siden tidernes morgen. Hvad angår sammensætningen af det nydannede substrat, består hovedparten af dolomitkalkgrundfjeld med en gennemsnitlig granulering på 2-10 cm (50-60 %) og grundfjeld med en granulering på over 10 cm (5-10 %), mens resten er en blanding af naturlige jordpartikler, humus og stenstøv. Den gennemsnitlige aktive profildybde for dette substrat er ca. 60-80 cm alt efter placeringen af de faste klipper i modersubstratet.

8.2. *Menneskelige faktorer*

Den traditionelle metode til fremstilling af vin af sorten Grk begyndte at ændre sig markant i starten af 1990'erne, og med den nuværende produktion er der opnået et meget højt niveau af moderne tekniske og teknologiske processer, lige fra den primære forarbejdning til færdiggørelsen af vinproduktionen og aftapningen. I modsætning til tidligere, hvor mosten blev gæret sammen med pressesterne, drænet fra fadene flere gange og hældt i tønder til stille gæring, indebærer produktionsteknikken i dag en hurtig forarbejdning af druerne efter høst, afkøling af druer, mæsk og most samt klaring og dekantering af mosten, inden gæringen begynder. Med få undtagelser begynder gæringen ved at tilsætte forskellige stammer af udvalgte gærarter som starterkulturer og passende næring til gæren, og gæringen foretages med fuld kontrol over temperaturerne i processen fra start til slut, hvilket giver Grk-vin af den bedst mulige kvalitet. Dette fremgår også af, at »Lumbarda«-vine siden høsten 2011 i forbindelse med proceduren for opnåelse af markedsføringstilladelse har opnået ret til at anvende den traditionelle betegnelse »vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom« i over 70 % af tilfældene. Der, hvor den menneskelige faktor spiller ind i produktionen af kategorien »mousserende vin« af sorten Grk, er i opnåelsen og forbedringen af producenternes færdigheder inden for teknologien til fremstilling af mousserende vin og i den korrekte gennemførelse af alle nødvendige ampelotekniske foranstaltninger i vinmarkerne, som processerne og hastigheden af druernes modning som råvare til fremstilling af de mousserende vine afhænger af. Nøglen til en vellykket produktion af de mousserende vine ligger dog i at fastlægge det optimale tidspunkt for druernes høst. Den menneskelige faktor i produktionen af kategorien »vin af delvis tørrede druer« af sorten Grk hænger også sammen med den omhyggelige gennemførelse af passende agrotekniske og ampelotekniske foranstaltninger i vinmarkerne, især med hensyn til at opretholde druernes upåklagelige sundhedsstatus samt fremme modningsprocessen, efterfulgt af druernes overmodning om udgangspunkt for den efterfølgende gennemførelse af de yderligere tørreprocesser, som er afgørende for denne produktionsteknologi.

8.3. *Druesorter*

Den dominerende sort, der dyrkes i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lumbarda«, er Grk. Den er hidtil blevet registreret som en sort af ukendt oprindelse, selv om skriftlige kilder som regel angiver, at det er en hjemmehørende sort fra øen Korčula. Nogle forfattere hævder, at navnet muligvis er af gammel oprindelse [*Grk* betyder græsk på kroatisk], mens andre ikke udelukker muligheden for, at navnet stammer fra vinens let bitre [på kroatisk *gorak*] smag. Denne sorts særlige kendetegn er, at den har en morfologisk hermafroditisk, men funktionel hunblomst, hvilket ofte medfører dårligere bestøvning og en stor andel af uønskede små, partenokarpiske druer i hver klase. Derfor plantes Plavac Mali og Maraština, som på Korčula er bedre kendt under navnet Rukatac Bijeli, traditionelt på vinmarkerne som potentielle bestøvere. Hvad angår Grk-vinenes sammensætning, overstiger sorten Maraština (Rukatac) aldrig 5 %, og den påvirker eller ændrer på ingen måde vinenes væsentlige kvalitet eller organoleptiske egenskaber.

Ud over sorten Grks særlige egenskaber med hensyn til dens funktionelle og morfologisk hermafroditiske hunblomst kommer sortens vigtige agrobiologiske egenskaber til udtryk i en lidt mere udtalt livskraft, hvilket resulterer i udviklingen af tykke, oprette skud og mere generelt i en robust vækst og udvikling af vinstokkene. Det er derfor forståeligt, at sorten Grk er perfekt egnet til dyrkning på lettere jord, skeletjord, permeabel og sandet jord. På trods af den ofte ringere bestøvning i nogle produktionsår giver den tilstrækkelige udbytter og druer af velegnet kvalitet. Den opnår teknologisk modenhed ved afslutningen af anden og tredje modningsperiode.

8.4. *Samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer*

Produktionen af druer og vin af sorten Grk har længe været uløseligt forbundet med Lumbarda-området, først på arealerne med Lumbarda-sandjord og i en vis udstrækning på terrasseskråningerne, og senest på arealerne med drænet karst. Gennem historien har sorten Grk heldigvis overlevet vindyrkningens og vinfremstillingens op- og nedture langs Adriaterhavets østkyst, navnlig problemerne med forekomsten af phylloxera og skimmelsygdomme, og den dyrkes fortsat næsten udelukkende i Lumbarda-området. I flere årtier har omhyggelige markarbejdere arbejdet under de særlige jordbunds- og klimaforhold i Lumbarda-området og har formået at producere kvalitetsdruer af sorten Grk, hvilket har givet vine af ekstraordinær kvalitet, der længe har været anerkendt og værdsat af forbrugerne. De seneste resultater af dyrkningen af sorten Grk på substratet af drænet karst viser heller ingen afvigelser af nogen art i værdierne for de fysisk-kemiske analyseparametre eller med hensyn til vinens organoleptiske egenskaber sammenlignet med vin fra vinmarker på sandjorden. Dette kan let forklares ved, at substraterne i begge tilfælde – hvad angår de generelle betingelser for dyrkningen af Grk – er lette og veldrænede med et lavere frugtbarhedsniveau, hvor sorten Grk trives på sin egen måde og giver druer og vine af ekstraordinær, specifik og karakteristisk kvalitet. Den grundlæggende årsagssammenhæng, der påvirker de analytiske og organoleptiske egenskabers egenart – egenarten og kvaliteten af alle tre produkter af sorten Grk – ligger med andre ord i de unikke og specifikke geologiske forhold og jordbundsforhold i sandjorden og den drænede karst, som vinmarkerne er beliggende på. Desuden sikrer disse særlige forhold i samspil med sorten Grks agrobiologiske egenskaber samt den lige så vigtige rolle, som de menneskelige faktorer spiller i den løbende forbedring af produktionsfærdigheder og vinfremstillingsteknologi, at alle tre produkter – kategorierne »vin«, »mousserende vin« og »vin af delvis tørrede druer« – altid er kendetegnet ved høje analyseværdier for deres totale ekstrakt- og askeindhold, som ikke findes i andre hvide druesorter i disse områder. Dette viser tydeligt, at sammenhængen og samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer gælder i samme grad for alle sorten Grks tre forskellige produktkategorier.

8.5. *Vin*

Som allerede nævnt har den seneste vinproduktionsteknologi ændret sig og er blevet betydeligt bedre med hensyn til de forskellige aspekter af procedurerne for den primære forarbejdning af druerne samt for behandlingen og lagringen af vinen. Analyseresultaterne for vinen viser dog stadig høje koncentrationer af det samlede tørstofindhold, som går fra mindst 23,2 g/l til 27,8 g/l over en længere periode. De adskiller sig væsentligt fra værdierne for andre hvide druesorter, der dyrkes i disse områder. Disse resultater viser også høje askekoncentrationer. Alle disse værdier kan udelukkende tilskrives denne sorts agrobiologiske egenskaber.

8.6. *Mousserende vin*

På grundlag af den moderne teknologiske viden og de erhvervede færdigheder inden for vinproduktion generelt og med en forståelse af sorten Grks høje produktionspotentiale er producenterne for nylig begyndt at fremstille mousserende vine af høj kvalitet, hvilket bekræftes af talrige priser på vinudstillinger og evalueringer både i Kroatien og i udlandet. Sorten Grks agrobiologiske egenskaber – først og fremmest dens markante livskraft og klasernes struktur, hvor små, partenokarpiske druer ofte udgør en betydelig andel, med omhyggelig overvågning af modningshastigheden og bestemmelse af det rette høsttidspunkt – gør Grk-druerne til en fremragende råvare til fremstilling af mousserende vin. Som følge heraf resulterer de menneskelige faktorer, der kommer til udtryk i de omhyggeligt forvaltede ampelotekniske foranstaltninger i vinmarken og den løbende forbedring af færdighederne inden for teknologien til fremstilling af mousserende vin – sammen med de særlige kendetegn ved de naturlige faktorer, der er beskrevet ovenfor – i sidste ende i mousserende vine med en udtalt sortsbitterhed, en stærk fornemmelse af mineralitet, en fyldig krop som følge af deres ekstrakt- og askeindhold samt en kompleks duft og smag, der leder tankerne hen på modne frugter og citrusfrugter.

8.7. *Vin af delvis tørrede druer*

På den anden side lever den traditionelle produktion af søde vine af delvis tørrede druer, som sorten Grk også er velegnet til, videre den dag i dag. Takket være de særlige jordbundsforhold med hensyn til jordens dræning muliggør det varme og meget ofte tørre efterårsvejr, at druerne modner hurtigt og godt, samt en øget ophobning af sukker. Desuden giver den yderligere tørring af druerne på traditionel vis i velegnede skyggefulde og ventilerede områder druer, der er egnede til fremstilling af vin af delvis tørrede druer. Under alle omstændigheder resulterer samspillet mellem de naturlige og menneskelige faktorer, der er beskrevet ovenfor, i søde vine af delvis tørrede druer med en kraftig, fyldig krop, der er rig på ekstrakter og aske. Hvad de organoleptiske egenskaber angår, har disse vine gyldengule til ravgule nuancer og komplekse frugtagtige aromaer, der domineres af overmoden og tørret frugt, rosiner og honning.

9. **Andre vigtige betingelser**

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til den nationale lovgivning skal vine med den traditionelle betegnelse »vrhunsko vino KZP« ved anvendelse af den officielle OIV 100-pointmetode opnå mindst 82 point, og vine med den traditionelle betegnelse »kvalitetno vino KZP« mindst 72 point. For at kunne anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lumbarda« er minimumsantallet af point for »kvalitetno vino KZP« og »kvalitetno vino KZP – desertno vino« dog 78 point. Beslutningen om at hæve standarden til mindst 78 point for vine med den traditionelle betegnelse »kvalitetno vino KZP« og »kvalitetno vino KZP – desertno vino« blev truffet af producenterne selv i sammenslutningen for »Grk-Lumbarda« med det formål at sikre, at vinenes objektive kvalitet altid er hævet over enhver tvivl og er på et niveau, der konstant bevarer omdømmet og renommeét for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lumbarda«.

Det er på ingen måde nødvendigt at angive på etiketten, hvor mange point et produkt har opnået i den officielle vurdering i forbindelse med proceduren for at opnå markedsføringstilladelse.

Link til produktspecifikationen

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