C/2025/6437

28.11.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(C/2025/6437)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„Lumbarda“**

**EU-Nr.: PDO-HR-02869**

**Datum der Antragstellung: 30.9.2022**

1. **Einzutragender Name**

   Lumbarda

2. **Art der geografischen Angabe**

   g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   4. Schaumwein

   15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

   1. *Wein („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (Qualitätswein kontrollierter geografischer Herkunft) und „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (Wein höherer Qualität kontrollierter geografischer Herkunft))*

   KURZBESCHREIBUNG

   Entsprechend den Mikrobedingungen des Standorts und der Traubenverarbeitung, Weinbereitung und Reifungsmethode sind diese Weine der Hauptlese kristallklar und von grüngelber bis goldgelber Farbe. Sie weisen einen mittleren bis hohen Alkoholgehalt, einen hohen Extrakt- und Aschegehalt und eine mäßige Säure auf. All diese Faktoren verleihen den Weinen einen ausgewogenen Geschmack mit einem charakteristischen milden oder intensiveren Bitterton. Die Weine weisen ein dezentes bis mäßig intensives blumiges und fruchtiges Aroma auf, das hauptsächlich an die Blüten und Früchte von Zitrusfrüchten sowie an reife Äpfel und Pfirsiche erinnert.

   Die besondere Art des Weins der Hauptlese der Rebsorte Grk ist das Ergebnis einer Reifungsmethode auf Hefen und in Eichenfässern. Dadurch wird ein Wein mit einer intensiven goldgelben Farbe und einem komplexen Aroma von reifen Früchten und Nüssen, getrockneten Orangenschalen und Noten von Butter und Gewürzen erzeugt. Neben seinem sehr intensiven Geschmack und seiner angenehmen Frische weist der Wein aufgrund von milden Tanninen eine reichhaltige Textur und einen sehr lang anhaltenden Abgang auf.

   Der zulässige Höchstgehalt an Schwefeldioxid der Weine beträgt 200 mg/l bzw. 250 mg/l bei Weinen mit mehr als 5 g/l Restzucker.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Für die nicht in der Tabelle aufgeführten Analysewerte gelten die Grenzwerte der geltenden EU-Rechtsvorschriften.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 10,0 |
| Mindestgesamtsäure | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 18 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 250 |

2. *Schaumwein („Vrhunsko pjenušavo vino" (Schaumwein höherer Qualität))*

KURZBESCHREIBUNG

Die Schaumweine sind kristallklar, von grüngelber bis goldgelber Farbe und weisen die typischen Merkmale dieser Weinkategorie auf: ausgeprägte Frische und Schaumbildung. Sie zeichnen sich durch ein komplexes Aroma und einen Geschmack aus, der an reife Früchte und Zitrusfrüchte erinnert und einen leichten, für die Rebsorte typischen Bitterton am Gaumen aufweist. Die kräftige Struktur der Schaumweine ist das Ergebnis ihrer ausgeprägten Gesamtsäure und Mineralität sowie ihres hohen Extrakt- und Aschegehalts.

Der zulässige Höchstgehalt an Schwefeldioxid beträgt 235 mg/l.

Der Kohlendioxid-Druck in der Flasche beträgt mindestens 3,0 bar.

Für die nicht in der Tabelle aufgeführten Analysewerte gelten die Grenzwerte der geltenden EU-Rechtsvorschriften.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 10,0 |
| Mindestgesamtsäure | 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 18 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 235 |

3. *Wein aus eingetrockneten Trauben („kvalitetno vino KZP – desertno vino" (Qualitätswein kontrollierter geografischer Herkunft – Dessertwein) und „vrhunsko vino KZP – desertno vino" (Wein höherer Qualität kontrollierter geografischer Herkunft – Dessertwein))*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine weisen eine intensivere goldgelbe bis bernsteinfarbene Farbe, einen höheren Alkoholgehalt sowie einen hohen Extrakt- und Aschegehalt auf, da sie mittels eines besonderen Verfahrens hergestellt werden, bei dem eingetrocknete Trauben verwendet werden, die in der Sonne oder im Schatten teilweise getrocknet wurden. Sie zeichnen sich durch einen lang anhaltenden, komplexen Geschmack aus, der von Süße und Fruchtigkeit dominiert wird. Ihr Aroma erinnert an Honig, Rosinen und überreife Früchte.

Der zulässige Höchstgehalt an Schwefeldioxid beträgt 250 mg/l bzw. 300 mg/l bei Weinen mit mehr als 50 g/l Restzucker.

Für die nicht in der Tabelle aufgeführten Analysewerte gelten die Grenzwerte der geltenden EU-Rechtsvorschriften.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 9,0 |
| Mindestgesamtsäure | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 30 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 300 |

5. **Weinbereitungsverfahren**

(a) *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Lage der Rebflächen

Anbauverfahren

Traditionell werden alle Rebflächen der Lumbarda-Ebene von Hand gepflegt und als Reberziehung wird ausschließlich die Gobelet-Erziehung ohne Spalier eingesetzt. Ein modernerer Ansatz für den Anbau der Rebsorte Grk in der Lumbarda-Ebene beinhaltet die Anpassung der Rebstockreihen an die mechanisierte Bearbeitung, wobei der Abstand zwischen den Reihen auf 1,40 × 0,80 m geändert wurde und ein Spalier mit einem Draht und Pfählen aus verschiedenen Materialien verwendet wird. Die Form der Reberziehung wurde zum Palmetteschnitt geändert, bei der die Triebe in gerader Linie in Richtung der Reihe wachsen. Die häufigsten Unterlagsreben auf diesen Rebflächen sind Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 und Paulsen 1103. Durch das Anlegen von Rebflächen auf melioriertem Karst ist ein neues, zeitgenössisches Konzept des Weinbaus entstanden, bei dem Weinbautraktoren mit Anbauteilen für agro- und weinbautechnische Tätigkeiten optimal genutzt werden können. Die am häufigsten eingesetzte Form der Reberziehung ist die einfache oder doppelte Cordon-de-Royat-Erziehung, wobei die Unterlagsreben Richter 110, Paulsen 1103 und Ruggieri 140 verwendet werden.

2. Pflanzabstände

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Die Pflanzabstände betragen 1,0 × 1,0 m auf den alten, traditionellen Rebflächen, 1,4 × 0,8 m auf Low-Intervention-Rebflächen, auf denen Maschinen (Einachsschlepper usw.) eingesetzt werden, und 1,90-2,10 × 0,80 m auf modern gestalteten Rebflächen auf melioriertem Karst.

3. Reberziehung

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Auf den alten, traditionellen Rebflächen von Lumbarda wird ein System des Rutenschnitts ohne Spalier oder ein Palmette-System eingesetzt, bei dem ein einzelnes Spalier mit einem oder zwei Drähten für die Triebe an den Rebstöcken angebracht wird. Auf modern gestalteten Rebflächen wird eine einfache Cordon-de-Royat-Erziehung eingesetzt.

4. Traubenlese

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und in geeignete Kunststoffbehältnisse gelegt.

(b) *Höchsterträge*

1. Wein („kvalitetno vino KZP“)
13 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. Wein („vrhunsko vino KZP“)
12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

3. Schaumwein („vrhunsko pjenušavo vino“)
12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. Wein aus eingetrockneten Trauben („kvalitetno vino KZP“)
13 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

5. Wein aus eingetrockneten Trauben („vrhunsko vino KZP“)
12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lumbarda“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinde Lumbarda im östlichsten Teil der Insel Korčula. Das Meer bildet die nördliche, östliche und südliche Grenze, während die westliche Grenze von Norden nach Süden durch eine Linie gebildet wird, die durch sieben Grundrasterreferenzierungen mit WGS-84-Koordinaten definiert wird, und zwar in Form von GPS-Koordinaten, die ohne weitere Einstellungen des Geräts in jedes GPS-Gerät eingegeben werden können (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". Diese Rasterreferenzierungen sind auch als Koordinaten in dem offiziellen Kartenprojektionssystem Kroatiens, HTRS96/TM, gekennzeichnet, mit den Codes 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. **Keltertraubensorte(n)**

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

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein – Schaumwein – Wein aus eingetrockneten Trauben*

Natürliche Faktoren

Klima, Boden und Relief

Das Gebiet von Lumbarda weist ein typisches mediterranes Klima auf, das im Allgemeinen durch milde, feuchte Winter und trockene, heiße Sommer gekennzeichnet ist. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei etwa 17 °C mit einer Durchschnittstemperatur von etwa 20,5 °C während der Vegetationsperiode. Lumbarda ist praktisch vom Meer umgeben, wodurch die Temperaturschwankungen im Laufe des Jahres weiter abgemildert werden. Die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden beträgt rund 2 800 Stunden. Im Jahresverlauf beträgt die Niederschlagsmenge durchschnittlich rund 1 100 mm, wobei in einigen Jahren erhebliche Schwankungen sowohl in Bezug auf die Menge als auch die Verteilung der Niederschläge in bestimmten Monaten zu verzeichnen sind. In der Regel fallen die meisten Niederschläge im Herbst und Winter, wobei die geringsten Niederschläge im Sommer, insbesondere im Juli – dem trockensten Monat –, auftreten. Die häufigsten Winde, die im Gebiet Lumbarda im Jahresverlauf vorherrschen, sind der Jugo, der Bura und der Maestral, was wiederum typisch für das mediterrane Klima ist.

Was das Relief betrifft, so ist das Gebiet Lumbarda eine Mischung aus Feldern, die sich hauptsächlich im Osten und Nordosten befinden, und sanft hügeligem Gelände, das im Westen und Südwesten von traditionellen Terrassen durchzogen ist. Heutzutage gehören auch meliorierte Karstgebiete dazu, die vor allem in einer als Defora bekannten Gegend gelegen sind. Die Basis des Ausgangssubstrats besteht im östlichen Teil von Lumbarda aus Dolomitkalkstein, der von Quarzsanden aus dem Quartär bedeckt ist; auf dieser vorherrschenden Bodenart wird die Rebsorte Grk seit der Antike traditionell angebaut. Es gibt verschiedene Theorien über den Ursprung des sandigen Materials auf diesem Teil der Insel Korčula; die bislang am besten begründete Theorie ist, dass das Material vom Wind her getragen wurde. Es wird davon ausgegangen, dass der Levante in der Oberen Kreidezeit das Ausgangssubstrat des Kalkgesteins nach und nach mit Sand bedeckte, der bis heute hier liegen geblieben ist. Die Hauptmerkmale dieser Sandböden sind eine

hohe Porosität und ein sehr geringer Gehalt an Makro- und Mikroelementen. Dennoch konnte sich die Rebsorte Grk hier gut entwickeln und hat sich optimal an die Lumbarda-Sandböden angepasst. In einigen Randgebieten der Lumbarda-Ebene sind verschiedene Terra-rossa-Arten in Kombination mit zuvor abgelagerten kolluvialen Dolomitkalksteinablagerungen vorhanden und an den Hängen anthropogener Böden sind Terrassen mit unterschiedlichen steinigen Anteilen zu finden. Die in den vergangenen Jahrzehnten im Gebiet von Lumbarda gebildeten anthropogenen Substrate des meliorierten Karsts bestehen aus einer Mischung aus zerkleinertem Dolomitkalkstein-Ausgangssubstrat mit Partikeln des natürlichen Bodens, in der Regel in Form von Terra rossa und Humus, aus Resten der verschiedenen mediterranen Vegetationsarten, die seit jeher in dem Gebiet zu finden sind. Was die Zusammensetzung des neu gebildeten Substrats betrifft, so besteht der Großteil aus Dolomitkalkstein-Grundgestein mit einer durchschnittlichen Körnung von 2-10 cm (50-60 %) sowie aus einem Grundgestein mit einer Körnung von mehr als 10 cm (5-10 %); der Rest besteht aus einer Mischung aus natürlichen Bodenpartikeln, Humus- und Steinstaub. Die durchschnittliche aktive Profiltiefe dieses Substrats beträgt je nach Lage des Festgesteins des Ausgangssubstrats etwa 60-80 cm.

8.2. *Menschliche Faktoren*

Seit Anfang der 90er-Jahre hat sich das traditionelle Verfahren der Weinbereitung unter Verwendung der Rebsorte Grk erheblich verändert, und die heutige Erzeugung weist ein äußerst hohes Maß an modernen technischen und technologischen Prozessen auf, von der Erstverarbeitung bis zum Abschluss der Weinerzeugung und Abfüllung. Anders als in der Vergangenheit, als der Most zusammen mit dem Trester vergoren, wiederholt aus Fässern abgelassen und zur ruhigen Gärung erneut in Fässer gegossen wurde, umfasst das Erzeugungsverfahren heute die rasche Verarbeitung der Trauben nach der Lese, die Kühlung der Trauben, der Maische und des Mostes sowie die Klärung und Dekantierung des Mostes vor Beginn der Gärung. Mit wenigen Ausnahmen beginnt die Gärung mit der Zugabe verschiedener Stämme von Reinzuchthefen als Gäransatz und geeigneter Arten von Nahrungsmitteln für die Hefen. Die anschließende Gärung erfolgt unter vollständiger Kontrolle der Temperaturen des Prozesses vom Anfang bis zum Ende, sodass Wein der Rebsorte Grk von bestmöglicher Qualität erzeugt wird. Dies wird auch dadurch belegt, dass seit der Lese im Jahr 2011 im Rahmen des Marktzulassungsverfahrens „Lumbarda"-Weinen in mehr als 70 % der Fälle das Recht gewährt wurde, den traditionellen Begriff „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" zu verwenden. Bei der Erzeugung der Kategorie „Schaumwein" aus der Rebsorte Grk kommt der menschliche Faktor beim Erwerb und der Optimierung der Fähigkeiten der Erzeuger in Bezug auf die Technik der Schaumweinerzeugung und die ordnungsgemäße Durchführung aller erforderlichen weinbautechnischen Maßnahmen auf den Rebflächen ins Spiel, von denen die Verfahren und die Geschwindigkeit der Reifung der Trauben als Rohstoff für die Schaumweinerzeugung abhängen. Der Schlüssel für die erfolgreiche Erzeugung von Schaumweinen liegt jedoch in der Bestimmung des optimalen Zeitraums für die Traubenlese. Der menschliche Faktor bei der Erzeugung der Kategorie „Wein aus eingetrockneten Trauben" unter Verwendung der Rebsorte Grk hängt auch mit der sorgfältigen Durchführung geeigneter agro- und weinbautechnischer Maßnahmen auf den Rebflächen zusammen, insbesondere im Hinblick auf die Aufrechterhaltung des einwandfreien Gesundheitszustands der Trauben sowie die Förderung des Reifungsprozesses mit anschließender Überreifung der Trauben als Ausgangspunkt für die anschließende Umsetzung der zusätzlichen Trocknungsverfahren, die für diese Erzeugungstechnik von wesentlicher Bedeutung sind.

8.3. *Keltertraubensorten*

Die im Gebiet der g.U. „Lumbarda" angebaute vorherrschende Rebsorte ist Grk. Bislang wurde sie als Rebsorte unbekannter Herkunft eingestuft, auch wenn aus schriftlichen Quellen meist hervorgeht, dass es sich um eine heimische Rebsorte der Insel Korčula handelt. Einige Autoren führen an, der Name sei möglicherweise antiken Ursprungs („Grk" bedeutet Griechisch auf Kroatisch), während andere nicht ausschließen, dass der Name auf den leicht bitteren Geschmack („gorak" auf Kroatisch) des Weins zurückzuführen ist. Die Besonderheit dieser Sorte liegt darin, dass sie eine morphologisch zweigeschlechtliche, aber funktional weibliche Blüte aufweist, die häufig eine schlechtere Befruchtung und einen großen Anteil unerwünschter winziger, parthenokarper Trauben an jeder Rispe bedingt. Aus diesem Grund werden die Rebsorten Plavac Mali und Maraština, auf Korčula besser bekannt unter dem Namen Rukatac Bijeli, traditionell als potenzielle Bestäuber auf den Rebflächen angepflanzt. Was die Zusammensetzung der Grk-Weine betrifft, so beträgt der Anteil der Rebsorte Maraština (Rukatac) höchstens 5 % und beeinträchtigt oder verändert in keiner Weise die wesentlichen Qualitäten oder organoleptischen Eigenschaften der Weine.

Neben der Besonderheit der Rebsorte Grk im Hinblick auf ihre funktional weibliche und morphologisch zweigeschlechtliche Blüte spiegeln sich die wichtigen agrobiologischen Eigenschaften der Rebsorte in einer etwas stärkeren Wuchskraft wider, die zur Entwicklung dicker, aufrechter Triebe und allgemein zu einem robusten Wachstum und zur kräftigen Entwicklung der Reben führt. Es ist daher verständlich, dass sich die Rebsorte Grk ideal für den Anbau auf leichteren, durchlässigen und sandigen Skelettböden eignet. Trotz der oft schlechteren Befruchtung in einigen Erzeugungsjahren erzeugt sie ausreichende Erträge und Trauben von geeigneter Qualität. Sie erreicht die Erntereife am Ende der zweiten und dritten Reifezeit.

8.4. *Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren*

Die Erzeugung von Trauben und Wein unter Verwendung der Rebsorte Grk ist seit Langem untrennbar mit dem Gebiet Lumbarda verbunden; zunächst fand sie entlang der Sandflächen des Gebiets und bis zu einem gewissen Grad auf den terrassierten Hängen statt; seit jüngerer Zeit erfolgt sie auch auf den meliorierten Karstflächen. Glücklicherweise hat die Rebsorte Grk die Höhen und Tiefen des Weinbaus und der Weinbereitung an der östlichen Adriaküste überstanden, insbesondere die Probleme im Zusammenhang mit dem Auftreten von Reblaus und Pilzkrankheiten, und wird weiterhin fast ausschließlich im Gebiet von Lumbarda angebaut. Seit Jahrzehnten bauen die Weinbauern unter den besonderen Boden- und Klimabedingungen im Gebiet Lumbarda mit großer Sorgfalt Wein an und es ist ihnen gelungen, hochwertige Trauben der Rebsorte Grk zu erzeugen, aus denen Weine von außergewöhnlicher Qualität hergestellt werden können, die seit Langem von den Verbrauchern anerkannt und geschätzt werden. Die jüngsten Ergebnisse des Anbaus der Rebsorte Grk auf dem Substrat des meliorierten Karsts zeigen zudem keinerlei Abweichungen von den Werten der Parameter der physikalisch-chemischen Analyse oder hinsichtlich der organoleptischen Eigenschaften des Weins im Vergleich zu den Werten der Rebflächen auf den Sandböden. Dies lässt sich leicht dadurch erklären, dass in beiden Fällen die allgemeinen Bedingungen für den Anbau der Rebsorte Grk gegeben sind: Die Böden sind leicht und wasserdurchlässig, mit einer geringeren Fruchtbarkeit, wodurch die Rebsorte Grk auf ihre Art und Weise gedeihen kann und Trauben und Weine von außergewöhnlicher, spezifischer und unverwechselbarer Qualität hervorbringt. Mit anderen Worten: Der grundlegende Kausalzusammenhang, der die Besonderheit der analytischen und organoleptischen Eigenschaften – die Besonderheit und Qualität aller drei Erzeugnisse der Rebsorte Grk – beeinflusst, liegt in den einzigartigen und spezifischen geologischen/pedologischen Bedingungen des Sandbodens und des meliorierten Karsts, auf denen sich die Rebflächen befinden. Darüber hinaus gewährleisten diese besonderen Bedingungen im Wechselspiel mit den agrobiologischen Merkmalen der Rebsorte Grk sowie die ebenso wichtigen menschlichen Faktoren bei der kontinuierlichen Optimierung der Erzeugungskompetenzen und der Verbesserung der Weinbereitungstechnik, dass sich alle drei Erzeugnisse – die Kategorien „Wein“, „Schaumwein“ und „Wein aus eingetrockneten Trauben“ – stets durch die hohen analytischen Werte ihres Gesamtextrakts und ihrer Asche auszeichnen, die in diesen Gebieten bei anderen weißen Rebsorten nicht vorkommen. Dies zeigt deutlich, dass der Zusammenhang und die Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren für alle drei der verschiedenen Erzeugniskategorien der Rebsorte Grk gleichermaßen bestehen.

8.5. *Wein*

Wie bereits erwähnt, haben sich die Weinbereitungstechniken in Bezug auf verschiedene Aspekte der Verfahren für die Erstverarbeitung der Trauben sowie für die Behandlung und Reifung der Weine in jüngster Zeit erheblich verändert und verbessert. Dennoch zeigen die Ergebnisse der Analysen des Weins hohe Konzentrationen des Gesamtextrakts, die über einen längeren Zeitraum hinweg von mindestens 23,2 g/l bis 27,8 g/l reichen. Diese Werte unterscheiden sich erheblich von denen anderer weißer Rebsorten, die in diesen Gebieten angebaut werden. Des Weiteren verdeutlichen diese Ergebnisse hohe Aschegehalte. All diese Werte lassen sich ausschließlich auf die agrobiologischen Merkmale dieser Rebsorte zurückführen.

8.6. *Schaumwein*

Gestützt auf moderne technologische Kenntnisse und erworbene Fähigkeiten in der Weinbereitung im Allgemeinen und angesichts des hohen Erzeugungspotenzials der Rebsorte Grk haben die Erzeuger kürzlich mit der Erzeugung hochwertiger Schaumweine begonnen, was durch zahlreiche Auszeichnungen bei Weinausstellungen und Bewertungen sowohl im In- als auch im Ausland bestätigt wird. Dank ihrer agrobiologischen Merkmale – vor allem ihrer starken Wuchskraft – sowie der Struktur ihrer Rispen, an denen sich häufig zu einem erheblichen Anteil winzige, parthenokarpe Trauben finden, sind die Trauben der Rebsorte Grk als Rohstoff für die Erzeugung von Schaumwein hervorragend geeignet. Infolgedessen führen die menschlichen Faktoren, die sich in den umsichtig durchgeführten weinbautechnischen Maßnahmen auf den Rebflächen und der kontinuierlichen Verbesserung der technischen Fähigkeiten für die Schaumweinerzeugung widerspiegeln, – zusammen mit den oben dargestellten besonderen Merkmalen der natürlichen Faktoren – letztlich zu Schaumweinen mit ausgeprägtem sortentypischem Bitterton, einer kräftigen Mineralität, einem vollen Körper, der sich aus ihrem Extrakt- und Aschegehalt ergibt, und einem komplexen Aroma und Geschmack, der an reife Früchte und Zitrusfrüchte erinnert.

8.7. *Wein aus eingetrockneten Trauben*

Andererseits lebt die Tradition der Erzeugung von Süßweinen aus eingetrockneten Trauben, für die sich die Rebsorte Grk ebenfalls gut eignet, bis heute fort. Dank der besonderen pedologischen Bedingungen für die Bodenentwässerung ermöglicht das warme und sehr oft trockene Herbstwetter eine rasche und gute Reifung der Trauben und eine erhöhte Zuckeranreicherung. Anschließend werden durch die traditionelle weitere Trocknung der Trauben in geeigneten schattigen und belüfteten Bereichen Trauben gewonnen, die für die Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben geeignet sind. In jedem Fall werden durch das Zusammenspiel der oben genannten natürlichen und menschlichen Faktoren kräftige, vollmundige Süßweine aus eingetrockneten Trauben mit einem hohen Extrakt- und Aschegehalt gewonnen. In Bezug auf die organoleptischen Eigenschaften weisen diese Weine goldgelbe bis bernsteinfarbene Farbtöne und komplexe fruchtige Aromen auf, die von überreifen und getrockneten Früchten, Rosinen und Honig dominiert werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

*Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Nach den nationalen Rechtsvorschriften müssen Weine mit der traditionellen Bezeichnung „vrhunsko vino KZP“ nach dem offiziellen 100-Punkte-Verfahren der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) zur Bewertung von Weinen mindestens 82 Punkte erhalten und Weine mit der traditionellen Bezeichnung „kvalitetno vino KZP“ mindestens 72 Punkte. Um jedoch die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lumbarda“ verwenden zu dürfen, beträgt die Mindestpunktzahl für „kvalitetno vino KZP“ und „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ 78 Punkte. Die Entscheidung, den Standard für Weine mit der traditionellen Bezeichnung „kvalitetno vino KZP“ und „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ auf mindestens 78 Punkte anzuheben, wurde von den Erzeugern selbst getroffen, die sich in der Vereinigung „Grk-Lumbarda“ zusammengeschlossen haben, um sicherzustellen, dass die objektive Qualität der Weine stets zweifelsfrei und auf einem Niveau ist, das das Ansehen und das Renommee der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lumbarda“ dauerhaft bewahrt.

Es ist keineswegs erforderlich, auf dem Etikett die Anzahl der Punkte anzugeben, die bei der offiziellen Bewertung eines Produkts im Rahmen des Marktzulassungsverfahrens erzielt wurde.

**Link zur Produktspezifikation**

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