C/2025/6437

28.11.2025

Δημοσίευση αίτησης προστασίας ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2025/6437)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Lumbarda»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR-02869

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 30.9.2022

1. **Ονομασια προς καταχωριση**

Lumbarda

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

15. Οίνος από λιασμένα σταφύλια

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Οίνος [«kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (οίνος ποιότητας ελεγχόμενης γεωγραφικής προέλευσης) και «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (οίνος ανώτερης ποιότητας ελεγχόμενης γεωγραφικής προέλευσης)]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με τις μικροσυνθήκες της τοποθεσίας και τη μέθοδο μεταποίησης των σταφυλιών, οινοποίησης και ωρίμασης, οι εν λόγω οίνοι κανονικής συγκομιδής είναι εξαιρετικά διαυγείς και χαρακτηρίζονται από πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα, μέτρια έως έντονη περιεκτικότητα σε αλκοόλη, υψηλές συγκεντρώσεις εκχυλίσματος και τέφρας και μέτρια οξύτητα. Όλοι αυτοί οι παράγοντες προσδίδουν στους οίνους ισορροπημένη γεύση, με χαρακτηριστική ήπια ή πιο έντονη πικρότητα. Οι οίνοι έχουν λεπτό έως μέτριας έντασης ανθώδες και φρουτώδες άρωμα, που παραπέμπει κυρίως σε άνθη και εσπεριδοειδή, αλλά και σε ώριμα μήλα και ροδάκινα.

Ο άλλος τύπος οίνου κανονικής συγκομιδής της ποικιλίας Grk είναι αποτέλεσμα της τεχνικής που θέλει τους οίνους να παλαιώνονται σε ζυμομύκητες και σε δρύινα βαρέλια. Με αυτήν την τεχνική παλαίωσης επιτυγχάνονται οίνοι με έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα και σύνθετο άρωμα που περιλαμβάνει ώριμα φρούτα και καρπούς, αποξηραμένο φλοιό πορτοκαλιού και νότες βουτύρου και μπαχαρικών. Εκτός από την πολύ έντονη γεύση και την ευχάριστη φρεσκάδα του, ο οίνος έχει πλούσια υφή λόγω της παρουσίας ήπιων τανινών, ενώ χαρακτηρίζεται και από πολύ επίμονη επίγευση.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα των οίνων σε θειώδη ανυδρίτη είναι 200 mg/l ή 250 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα άνω των 5 g/l σε υπολειμματικά σάκχαρα.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Για τις τιμές των αναλυτικών χαρακτηριστικών που δεν παρατίθενται στον πίνακα ισχύουν τα όρια της ισχύουσας νομοθεσίας της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

2. *Αφρώδης οίνος [«Vrhunsko pjenušavo vino» (αφρώδης οίνος ανώτερης ποιότητας)]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι είναι εξαιρετικά διαυγείς, έχουν πρασινοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα και φέρουν τα τυπικά χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας οίνου: έντονη φρεσκάδα και αφρισμό. Έχουν σύνθετο άρωμα και γεύση που παραπέμπει σε ώριμα φρούτα και εσπεριδοειδή και αφήνει στον ουρανίσκο μια ελαφρά πικρότητα, χαρακτηριστική της ποικιλίας. Η στιβαρή δομή των αφρωδών οίνων είναι αποτέλεσμα της συνολικά έντονης οξύτητας και της αίσθησης ορυκτώδους γεύσης, καθώς και των υψηλών συγκεντρώσεών τους σε εκχύλισμα και τέφρα.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι 235 mg/l.

Το διοξείδιο του άνθρακα (πίεση) στη φιάλη είναι τουλάχιστον 3,0 bar.

Για τις τιμές των αναλυτικών χαρακτηριστικών που δεν παρατίθενται στον πίνακα ισχύουν τα όρια της ισχύουσας νομοθεσίας της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	235

3. *Οίνος από λιασμένα σταφύλια [«kvalitetno vino KZP — desertno vino» (οίνος ποιότητας ελεγχόμενης γεωγραφικής προέλευσης — επιδόρπιος οίνος) και «vrhunsko vino KZP — desertno vino» (οίνος ανώτερης ποιότητας ελεγχόμενης γεωγραφικής προέλευσης — επιδόρπιος οίνος)]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι από λιασμένα σταφύλια, οι οποίοι προκύπτουν με την ειδική μέθοδο μεταποίησης λιασμένων σταφυλιών βάσει της οποίας τα σταφύλια αφυδατώνονται μερικώς στον ήλιο ή στη σκιά, έχουν εντονότερες χρυσοκίτρινες έως κεχριμπαρένιες αποχρώσεις, μεγαλύτερο αλκοολικό τίτλο και υψηλές συγκεντρώσεις εκχυλίσματος και τέφρας. Η γεύση τους έχει μακρά διάρκεια και είναι σύνθετη, ενώ επικρατεί η γλυκύτητα και η φρουτώδης γεύση. Το άρωμά τους παραπέμπει σε μέλι, σταφίδες και υπερώριμα φρούτα.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι 250 mg/l ή 300 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα άνω των 50 g/l σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Για τις τιμές των αναλυτικών χαρακτηριστικών που δεν παρατίθενται στον πίνακα ισχύουν τα όρια της ισχύουσας νομοθεσίας της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

(α) *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Θέση των αμπελώνων

Καλλιεργητική πρακτική

Κατά παράδοση, η φροντίδα όλων των αμπελώνων της πεδιάδας Lumbarda πραγματοποιείται χειρωνακτικά, ενώ χρησιμοποιείται αποκλειστικά η κυπελλοειδής μόρφωση χωρίς πασσάλους. Η πιο σύγχρονη προσέγγιση για την καλλιέργεια της ποικιλίας Grk στην πεδιάδα Lumbarda περιλαμβάνει την προσαρμογή των σειρών στη μηχανοποιημένη μεταποίηση. Σύμφωνα με την εν λόγω μέθοδο, η απόσταση μεταξύ των σειρών έχει τροποποιηθεί σε 1,40 × 0,80 m, με τη χρήση πασσάλων διαφόρων υλικών με μονό σύρμα. Η μόρφωση έχει τροποποιηθεί σε σχήμα παλμέτας με τις αμολητές να αναπτύσσονται σε ευθεία γραμμή ακολουθώντας την κατεύθυνση της σειράς. Τα πιο διαδεδομένα έρριζα υποκείμενα στους συγκεκριμένους αμπελώνες είναι τα Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 και Paulsen 1103. Η καλλιέργεια αμπελώνων σε βελτιωμένα καρστικά εδάφη δημιούργησε μια νέα, σύγχρονη αντίληψη της αμπελοκαλλιέργειας, η οποία αξιοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τους ελκυστήρες αμπελώνων και τα προσαρτήματά τους με στόχο την εκτέλεση αγροτεχνικών και αμπελοτεχνικών εργασιών. Η μέθοδος μόρφωσης που χρησιμοποιείται συνηθέστερα είναι το μονόπλευρο ή αμφίπλευρο κορδόνι Royat, ενώ τα Richter 110, Paulsen 1103 και Ruggieri 140 χρησιμοποιούνται ως έρριζα υποκείμενα.

2. Πυκνότητα φύτευσης

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Η πυκνότητα φύτευσης είναι 1,0 × 1,0 m στους παλαιούς, παραδοσιακούς αμπελώνες, 1,4 × 0,8 m στους αμπελώνες με ελάχιστη στήριξη όπου χρησιμοποιούνται μηχανήματα (χειροδηγούμενοι ελκυστήρες κ.λπ.) και 1,90-2,10 × 0,80 m στους αμπελώνες με σύγχρονο σχεδιασμό σε βελτιωμένα καρστικά εδάφη.

3. Μόρφωση των πρέμνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Στους παλαιούς, παραδοσιακούς αμπελώνες της Lumbarda χρησιμοποιείται ένα σύστημα μακρού κλαδέματος (αμολητή) χωρίς πασσάλους ή κλάδεμα σε σχήμα παλμέτας υποστηριζόμενο από μονό πάσσαλο με ένα ή δύο σύρματα για την ανάπτυξη των βλαστών. Στους αμπελώνες με σύγχρονο σχεδιασμό, το χρησιμοποιούμενο σύστημα μόρφωσης είναι το μονόπλευρο κορδόνι Royat.

4. Συγκομιδή των σταφυλιών

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Τα σταφύλια συγκομίζονται αποκλειστικά με χειρωνακτικό τρόπο και τοποθετούνται σε κατάλληλους πλαστικούς περιέκτες.

(β) *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Οίνος («kvalitetno vino KZP»)
13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Οίνος («vrhunsko vino KZP»)
12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Αφρώδης οίνος («vrhunsko pjenušavo vino»)
12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Οίνος από λιασμένα σταφύλια («kvalitetno vino KZP»)
13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Οίνος από λιασμένα σταφύλια («vrhunsko vino KZP»)
12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lumbarda» καλύπτει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια του δήμου Lumbarda, ο οποίος περιλαμβάνει το ανατολικότερο τμήμα της νήσου Korčula. Στα βόρεια, ανατολικά και νότια η περιοχή οριοθετείται από τη θάλασσα, ενώ στα δυτικά οριοθετείται με κατεύθυνση από Βορρά προς Νότο από γραμμή την οποία ορίζουν επτά βασικά σημεία κανάβου με συντεταγμένες στο σύστημα WGS 84, υπό μορφή συντεταγμένων GPS που μπορούν να εισαχθούν σε οποιαδήποτε διάταξη GPS χωρίς περαιτέρω προσαρμογή της διάταξης (1. A 42o56'47" B 17o09'12" 2. A 42o56'28" B 17o08'56" 3. A 42o56'28" B 17o08'50" 4. A 42o56'03" B 17o08'16" 5. A 42o55'26" B 17o08'05" 6. A 42o55'07" B 17o08'15" 7. A 42o54'27" B 17o07'58". Τα συγκεκριμένα σημεία κανάβου επισημαίνονται ως συντεταγμένες και στο HTRS96/TM, το επίσημο σύστημα προβολής χαρτών της Κροατίας, όπου φέρουν τους εξής κωδικούς: 1. A(m)553320 B(m)4756493· 2. A(m)552946 B(m)4755919· 3. A(m)552828 B(m)4755918· 4. A(m)552045 B(m)4755117· 5. A(m)551824 B(m)4753978· 6. A(m)552038 B(m)4753396· 7. A(m)551674 B(m)4752177.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Οίνος — Αφρώδης οίνος — Οίνος από λιασμένα σταφύλια*

Φυσικοί παράγοντες

Εδαφοκλιματικοί παράγοντες και ανάγλυφο του εδάφους

Στην περιοχή Lumbarda επικρατεί τυπικό μεσογειακό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται γενικά από ήπιους, υγρούς χειμώνες και ξηρά, θερμά καλοκαίρια. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κυμαίνεται περίπου στους 17 °C, ενώ κατά την καλλιεργητική περίοδο η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται περίπου στους 20,5 °C. Η Lumbarda περιβάλλεται ουσιαστικά από θάλασσα, γεγονός που μετριάζει περαιτέρω τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ο μέσος αριθμός των ωρών ηλιοφάνειας ανέρχεται περίπου στις 2 800. Κατά τη διάρκεια του έτους, οι βροχοπτώσεις κυμαίνονται κατά μέσο όρο στα 1 100 mm, ενώ κάποιες χρονιές σημειώνονται σημαντικές διακυμάνσεις τόσο ως προς την ποσότητα όσο και ως προς την κατανομή των βροχοπτώσεων σε ορισμένους μήνες. Κατά κανόνα, οι περισσότερες βροχοπτώσεις σημειώνονται κατά τη φθινοπωρινή/χειμερινή περίοδο και οι λιγότερες βροχοπτώσεις το καλοκαίρι, με τον Ιούλιο να είναι ο κατεξοχήν ξηρότερος μήνας. Κατά τη διάρκεια του έτους, στην περιοχή πνέουν συνήθως οι άνεμοι Jugo, Bura και Maestral, οι οποίοι είναι και πάλι χαρακτηριστικοί του μεσογειακού κλίματος.

Όσον αφορά το ανάγλυφο, η περιοχή Lumbarda αποτελείται από πεδιάδες κυρίως στα ανατολικά και τα βορειοανατολικά, οι οποίες συνδυάζονται με ελαφρώς λοφώδη εδάφη στενά συνυφασμένα με παραδοσιακές αναβαθμίδες στα δυτικά και στα νοτιοδυτικά. Πλέον, το ανάγλυφο συμπληρώνεται από εκτάσεις βελτιωμένων καρστικών εδαφών που απαντούν κυρίως στην περιοχή που είναι γνωστή ως Defora. Η βάση του μητρικού υποστρώματος αποτελείται από δολομιτικό ασβεστόλιθο της κρητιδικής περιόδου στο ανατολικό τμήμα της Lumbarda. Το υπόστρωμα αυτό καλύπτεται από τεταρτοταγή χαλαζιακή άμμο, η οποία επικρατεί στην περιοχή και είναι το είδος εδάφους επί του οποίου καλλιεργείται παραδοσιακά η ποικιλία Grk από την αρχαιότητα. Υπάρχουν διάφορες θεωρίες σχετικά με την προέλευση του αμμώδους υλικού σε αυτό το τμήμα της νήσου Korčula· η πλέον βάσιμη θεωρία μέχρι σήμερα είναι ότι πρόκειται για αερόφερτο υλικό. Θεωρείται ότι κατά την περίοδο της ανώτερης κρητιδικής περιόδου οι ανατολικοί άνεμοι Levant κάλυψαν σταδιακά το ασβεστολιθικό μητρικό υπόστρωμα με άμμο, η οποία καλύπτει την περιοχή μέχρι σήμερα. Τα κύρια χαρακτηριστικά αυτής της άμμου είναι ο

υψηλός βαθμός πορώδους και η πολύ περιορισμένη διαθέσιμη ποσότητα μακροστοιχείων και μικροστοιχείων. Παρ' όλα αυτά, η ποικιλία Grk ευδοκίμησε στην περιοχή και οι αμμώδεις εκτάσεις της Lumbarda αποδείχτηκαν βέλτιστος οικότοπος για την καλλιέργειά της. Σε ορισμένα περιφερειακά τμήματα της πεδιάδας Lumbarda, απαντούν διάφοροι τύποι κόκκινου εδάφους σε συνδυασμό με προϋπάρχουσες κολουβιακές αποθέσεις δολομιτικού ασβεστόλιθου —ενώ στις πλαγιές με εδάφη που έχουν διαμορφωθεί με ανθρώπινη παρέμβαση απαντούν αναβαθμίδες ποικίλης περιεκτικότητας σε αδρομερή υλικά. Τα υποστρώματα των βελτιωμένων με ανθρώπινη παρέμβαση καρστικών εδαφών διαμορφώθηκαν τις τελευταίες δεκαετίες στην περιοχή Lumbarda και έλαβαν τη μορφή μείγματος από θραύσματα δολομιτικού ασβεστόλιθου του μητρικού υποστρώματος και σωματίδια φυσικού εδάφους. Συνήθως έχουν τη μορφή κόκκινου εδάφους και χούμου, ως υπόλειμμα των διαφόρων ειδών μεσογειακής βλάστησης που υπήρχαν στην περιοχή από αμνημονεύτων χρόνων. Όσον αφορά τη σύνθεση του προσφάτως διαμορφωμένου υποστρώματος, ο μεγαλύτερος όγκος αποτελείται από γεωλογικό υπόβαθρο δολομιτικού ασβεστόλιθου με μέσο μέγεθος κόκκων 2-10 cm (50-60 %), καθώς και από γεωλογικό υπόβαθρο με μέγεθος κόκκων μεγαλύτερο από 10 cm (5-10 %), ενώ το υπόλοιπο ποσοστό συνίσταται σε μείγμα σωματιδίων φυσικού εδάφους, χούμου και λιθόσκονη. Το μέσο βάθος του ενεργού εδαφικού προφίλ αυτού του υποστρώματος είναι περίπου 60-80 cm, ανάλογα με τη θέση των συμπαγών βράχων του μητρικού υποστρώματος.

8.2. *Ανθρώπινοι παράγοντες*

Η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής οίνου από την ποικιλία Grk άρχισε να αλλάζει σημαντικά στις αρχές της δεκαετίας του 1990 ενώ η σημερινή παραγωγή έχει φτάσει σε ένα εξαιρετικά υψηλό επίπεδο σύγχρονων τεχνικών και τεχνολογικών διαδικασιών, από την πρωτογενή μεταποίηση έως την ολοκλήρωση της οινοποίησης και την εμφιάλωση. Στο παρελθόν, το γλεύκος υφίστατο ζύμωση μαζί με τα στέμφυλα. Ακολουθούσαν επαναλαμβανόμενες στραγγίσεις από τα δοχεία και στη συνέχεια το μείγμα τοποθετούνταν σε βαρέλια προκειμένου να πραγματοποιηθεί ζύμωση σε συνθήκες ηρεμίας. Αντιθέτως, σήμερα η τεχνική παραγωγής περιλαμβάνει την ταχεία μεταποίηση των σταφυλιών μετά τον τρύγο, την ψύξη των σταφυλιών, του μούστου και του γλεύκους, καθώς και τη διαύγαση και τη μετάγγιση του γλεύκους πριν από την έναρξη της ζύμωσης. Με ελάχιστες εξαιρέσεις, η ζύμωση ξεκινά με την προσθήκη διαφόρων στελεχών επιλεγμένων ζυμομυκήτων ως καλλιεργειών εκκίνησης, καθώς και κατάλληλων τύπων τροφίμων για τους ζυμομύκητες. Η ζύμωση πραγματοποιείται με πλήρη έλεγχο των θερμοκρασιών της διαδικασίας, από την αρχή έως το τέλος της, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνου Grk με τη βέλτιστη δυνατή ποιότητα. Αυτό αποδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι, από τη συγκομιδή του 2011, στο πλαίσιο της διαδικασίας χορήγησης άδειας κυκλοφορίας, παρέχεται το δικαίωμα χρήσης της παραδοσιακής ένδειξης «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» σε πάνω από το 70 % των οίνων «Lumbarda». Όσον αφορά τον ρόλο που διαδραματίζει ο ανθρώπινος παράγοντας στην παραγωγή της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος» της ποικιλίας Grk, η ανάπτυξη και η βελτίωση των δεξιοτήτων των παραγωγών όσον αφορά την τεχνολογία παραγωγής αφρώδους οίνου, καθώς και η ορθή εφαρμογή όλων των αναγκαίων αμπελοτεχνικών μέτρων στους αμπελώνες, είναι οι παράγοντες από τους οποίους εξαρτώνται οι διαδικασίες και η ταχύτητα ωρίμασης των σταφυλιών ως πρώτης ύλης για την παραγωγή των αφρωδών οίνων. Ωστόσο, το βασικό στοιχείο για την επιτυχή παραγωγή των αφρωδών οίνων έγκειται στον καθορισμό της βέλτιστης περιόδου συγκομιδής των σταφυλιών. Ο ανθρώπινος παράγοντας για την παραγωγή της κατηγορίας «Οίνος από λιασμένα σταφύλια» της ποικιλίας Grk συνδέεται επίσης με την προσεκτική εκτέλεση των κατάλληλων αγροτεχνικών και αμπελοτεχνικών εργασιών στους αμπελώνες, ιδίως όσον αφορά τη διαφύλαξη της άψογης φυτοϋγειονομικής κατάστασης των σταφυλιών, καθώς και με την υποστήριξη της διαδικασίας ωρίμασης, και ακολούθως της υπερωρίμασης των σταφυλιών, ως σημείο εκκίνησης για την επακόλουθη εφαρμογή των πρόσθετων διαδικασιών λιασίματος, οι οποίες είναι απαραίτητες για την εν λόγω τεχνολογία παραγωγής.

8.3. *Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου*

Η ποικιλία που καλλιεργείται κατεξοχήν στην περιοχή της ΠΟΠ «Lumbarda» είναι η Grk. Μέχρι στιγμής, έχει καταχωριστεί ως ποικιλία άγνωστης προέλευσης, παρόλο που σε γραπτές πηγές αναφέρεται συνήθως ότι πρόκειται για αυτόχθονη ποικιλία της νήσου Korčula. Ορισμένοι συγγραφείς υποστηρίζουν ότι η ονομασία είναι πιθανώς αρχαίας προέλευσης («Grk» σημαίνει «ελληνικός» στα κροατικά), ενώ άλλοι δεν αποκλείουν το ενδεχόμενο η ονομασία να προέρχεται από την ελαφρώς πικρή (στα κροατικά «gorak») γεύση του οίνου. Η ιδιαιτερότητα της συγκεκριμένης ποικιλίας έγκειται στο γεγονός ότι, από μορφολογικής άποψης, πρόκειται για ερμαφρόδιτο άνθος, αλλά ως προς τη λειτουργία του είναι θηλυκό, πράγμα που δικαιολογεί τη συχνά περιορισμένη γονιμοποίηση και το μεγάλο ποσοστό ανεπιθύμητων μικροσκοπικών, παρθενοκαρπικών σταφυλιών σε κάθε τσαμπί. Για τον λόγο αυτόν, στους αμπελώνες φυτεύονται παραδοσιακά οι ποικιλίες Plavac Mali και Maraština, γνωστότερη στην Korčula με το όνομα Rukatac Bijeli, ως δυνητικοί επικονιαστές. Όσον αφορά τη σύνθεση των οίνων Grk, η ποικιλία Maraština (Rukatac) δεν υπερβαίνει ποτέ το 5 % και σε καμία περίπτωση δεν επηρεάζει ούτε αλλοιώνει τα βασικά ποιοτικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων.

Εκτός από την ιδιαιτερότητα της ποικιλίας Grk όσον αφορά το λειτουργικά θηλυκό και μορφολογικά ερμαφρόδιτο άνθος, τα σημαντικά αγροβιολογικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας αντικατοπτρίζονται στην ελαφρώς εντονότερη ευρωστία του φυτού, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη πυκνών, ευθυτενών βλαστών και, γενικότερα, την υγιή ανάπτυξη της αμπέλου. Ως εκ τούτου, είναι κατανοητό ότι η ποικιλία Grk είναι απολύτως κατάλληλη για καλλιέργεια σε ελαφρότερα, σκελετικά, διαπερατά και αμμώδη εδάφη. Παρά τη συχνά περιορισμένη γονιμοποίηση σε ορισμένα έτη παραγωγής, η ποικιλία έχει επαρκείς αποδόσεις και παράγει σταφύλια κατάλληλης ποιότητας. Η ποικιλία φθάνει σε τεχνολογική ωριμότητα στο τέλος της δεύτερης και της τρίτης περιόδου ωρίμασης.

8.4. *Αλληλεπίδραση φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων*

Η παραγωγή σταφυλιών και οίνου από την ποικιλία Grk είναι επί μακρόν άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή Lumbarda· αρχικά αναπτύχθηκε κατά μήκος των αμμωδών εκτάσεων της Lumbarda και, σε κάποιο βαθμό, στις αναβαθμίδες των πλαγιών, και πιο πρόσφατα στις επιφάνειες των βελτιωμένων καρστικών εδαφών. Ευτυχώς, στο διάβα της ιστορίας, η ποικιλία Grk άντεξε στα σκαμπανεβάσματα που αντιμετώπισε ο τομέας της αμπελουργίας και της οινοποίησης κατά μήκος των ανατολικών ακτών της Αδριατικής, ιδίως στα προβλήματα που συνδέονται με την εμφάνιση φυλλοξήρας και μυκητιάσεων, και εξακολουθεί να καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην περιοχή Lumbarda. Εδώ και δεκαετίες, γεωργοί εργάζονται άοκνα, με μεγάλη επιμέλεια και υπό τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής Lumbarda και έχουν κατορθώσει να παράγουν ποιοτικά σταφύλια από την ποικιλία Grk, τα οποία αποδίδουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας που ανέκαθεν έχαιραν της αναγνώρισης και της εκτίμησης των καταναλωτών. Από τα πρόσφατα αποτελέσματα της καλλιέργειας της ποικιλίας Grk στο υπόστρωμα των βελτιωμένων καρστικών εδαφών δεν προκύπτει καμία απόκλιση στις τιμές των παραμέτρων της φυσικοχημικής ανάλυσης ούτε στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου σε σχέση με τους οίνους που προέρχονται από αμπελώνες στις αμμώδεις εκτάσεις. Αυτό εξηγείται εύκολα από το γεγονός ότι, και στις δύο περιπτώσεις, όσον αφορά τις γενικές συνθήκες καλλιέργειας της Grk, τα υποστρώματα είναι ελαφριά και στραγγιζόμενα, με χαμηλότερο επίπεδο γονιμότητας, συνθήκες υπό τις οποίες η ποικιλία Grk είναι βέβαιο ότι θα ευδοκιμήσει με τον δικό της τρόπο, με αποτέλεσμα την παραγωγή σταφυλιών και οίνων εξαιρετικής, ιδιαίτερης και ξεχωριστής ποιότητας. Με άλλα λόγια, η θεμελιώδης αιτιώδης σχέση που επηρεάζει την ιδιαιτερότητα των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών —την ιδιοτυπία και την ποιότητα και των τριών προϊόντων της ποικιλίας Grk— έγκειται στις μοναδικές και ειδικές γεωλογικές/εδαφολογικές συνθήκες του αμμώδους εδάφους και των βελτιωμένων καρστικών εδαφών στα οποία εκτείνονται οι αμπελώνες. Επιπλέον, αυτές οι ειδικές συνθήκες, σε αλληλεπίδραση με τα αγροβιολογικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Grk, καθώς και ο εξίσου σημαντικός ρόλος που διαδραματίζει ο ανθρώπινος παράγοντας στη συνεχή αύξηση των δεξιοτήτων παραγωγής και στη βελτίωση της οινοποιητικής τεχνολογίας, διασφαλίζουν ότι και τα τρία προϊόντα —οι κατηγορίες «Οίνος», «Αφρώδης οίνος» και «Οίνος από λιασμένα σταφύλια»— χαρακτηρίζονται πάντοτε από τις υψηλές αναλυτικές τιμές της περιεκτικότητάς τους σε ολικό εκχύλισμα και τέφρα, οι οποίες δεν απαντούν σε άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου στις εν λόγω περιοχές. Αυτό καταδεικνύει σαφώς ότι η διασύνδεση και η αλληλεπίδραση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων ισχύει εξίσου και στις τρεις διαφορετικές κατηγορίες προϊόντων της ποικιλίας Grk.

8.5. *Οίνος*

Όπως προαναφέρθηκε, η πρόσφατη τεχνολογία οινοπαραγωγής έχει υποστεί σημαντικές αλλαγές και βελτιώσεις όσον αφορά διάφορες πτυχές των διαδικασιών πρωτογενούς μεταποίησης των σταφυλιών καθώς και επεξεργασίας και παλαίωσης του οίνου. Ωστόσο, τα αποτελέσματα των αναλύσεων του οίνου εξακολουθούν να καταδεικνύουν υψηλές συγκεντρώσεις ολικού ξηρού εκχυλίσματος, οι οποίες κυμαίνονται από τουλάχιστον 23,2 g/l έως 27,8 g/l για μεγάλο χρονικό διάστημα. Οι τιμές αυτές διαφέρουν σημαντικά από τις τιμές άλλων λευκών ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στις εν λόγω περιοχές. Τα αποτελέσματα των εν λόγω αναλύσεων καταδεικνύουν επίσης υψηλές συγκεντρώσεις τέφρας. Όλες αυτές οι τιμές μπορούν να αποδοθούν αποκλειστικά στα αγροβιολογικά χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης ποικιλίας.

8.6. *Αφρώδης οίνος*

Καθοδηγούμενοι από τις σύγχρονες τεχνολογικές γνώσεις και τις δεξιότητες που έχουν αποκτήσει για την παραγωγή οίνου εν γένει, αλλά και αντιλαμβανόμενοι το υψηλό δυναμικό παραγωγής της ποικιλίας Grk, οι παραγωγοί άρχισαν προσφάτως να παράγουν αφρώδεις οίνους υψηλής ποιότητας, όπως επιβεβαιώνεται από τα πολυάριθμα βραβεία που τους απονέμονται σε εκθέσεις και αξιολογήσεις οίνου τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό. Τα αγροβιολογικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Grk —κυρίως η έντονη ευρωστία της, καθώς και η δομή των τσαμπιών, στα οποία αναπτύσσονται μικροσκοπικά, παρθενοκαρπικά σταφύλια συχνά σε σημαντικό ποσοστό, σε συνδυασμό με την ενδελεχή παρακολούθηση του ρυθμού ωρίμασης και τον καθορισμό της κατάλληλης περιόδου συγκομιδής— καθιστούν τα σταφύλια Grk εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Ως εκ τούτου, οι ανθρώπινοι παράγοντες που αντικατοπτρίζονται στα επιμελώς διαχειριζόμενα αμπελοτεχνικά μέτρα που εφαρμόζονται στον αμπελώνα, καθώς και στη συνεχή βελτίωση των δεξιοτήτων όσον αφορά την τεχνολογία παραγωγής του αφρώδους οίνου —σε συνδυασμό με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των φυσικών παραγόντων που αναφέρονται ανωτέρω— έχουν τελικά ως αποτέλεσμα την παραγωγή αφρωδών οίνων με έντονη ποικιλιακή πικρότητα, ισχυρή αίσθηση ορυκτώδους γεύσης, γεμάτο σώμα που προκύπτει από την περιεκτικότητά τους σε εκχύλισμα και τέφρα, καθώς και σύνθετο άρωμα και γεύση που παραπέμπει σε ώριμα φρούτα και εσπεριδοειδή.

8.7. *Οίνος από λιασμένα σταφύλια*

Από την άλλη πλευρά, η παραδοσιακή παραγωγή γλυκών οίνων από λιασμένα σταφύλια, για την οποία είναι επίσης κατάλληλη η ποικιλία Grk, εξακολουθεί να ανθεί μέχρι σήμερα. Χάρη στις ιδιαίτερες εδαφολογικές συνθήκες που ευνοούν την αποστράγγιση του εδάφους, οι θερμές και πολύ συχνά ξηρές φθινοπωρινές καιρικές συνθήκες καθιστούν δυνατή την ταχεία και καλή ωρίμαση των σταφυλιών, καθώς και την αυξημένη συσσώρευση σακχάρων. Επιπλέον, η περαιτέρω ξήρανση των σταφυλιών με τον παραδοσιακό τρόπο και σε περιοχές με την κατάλληλη σκίαση και τον κατάλληλο αερισμό αποδίδει σταφύλια κατάλληλα για την παραγωγή οίνου από λιασμένα σταφύλια. Σε κάθε περίπτωση, η αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων που αναφέρονται ανωτέρω έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή γλυκών οίνων από λιασμένα σταφύλια με ισχυρό και γεμάτο σώμα πλούσιο σε εκχυλίσματα και τέφρα. Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, οι οίνοι αυτοί έχουν χρυσοκίτρινες έως κεχριμπαρένιες αποχρώσεις και σύνθετα φρουτώδη αρώματα στα οποία επικρατούν τα υπερώριμα και αποξηραμένα φρούτα, οι σταφίδες και το μέλι.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις**

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εθνική νομοθεσία προβλέπει ότι, σύμφωνα με την επίσημη μέθοδο OIV για την αξιολόγηση των οίνων με μέγιστο τους 100 βαθμούς, οι οίνοι που φέρουν την παραδοσιακή ονομασία «vrhunsko vino KZP» πρέπει να συγκεντρώνουν τουλάχιστον 82 βαθμούς, ενώ οι οίνοι που φέρουν την παραδοσιακή ονομασία «kvalitetno vino KZP» πρέπει να συγκεντρώνουν τουλάχιστον 72 βαθμούς. Ωστόσο, για να μπορούν να χρησιμοποιούν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lumbarda», ο ελάχιστος αριθμός βαθμών για τις ονομασίες «kvalitetno vino KZP» και «kvalitetno vino KZP — desertno vino» είναι οι 78 βαθμοί. Η απόφαση να αυξηθεί το ελάχιστο όριο στους 78 βαθμούς για τους οίνους που φέρουν την παραδοσιακή ονομασία «kvalitetno vino KZP» και «kvalitetno vino KZP — desertno vino» ελήφθη από τους ίδιους τους παραγωγούς, οι οποίοι δημιούργησαν την ένωση «Grk-Lumbarda», με σκοπό να διασφαλίσουν ότι η αντικειμενική ποιότητα των οίνων είναι πάντα αδιαμφισβήτητη και το επίπεδό της διαφυλάσσει σε μόνιμη βάση τη φήμη και την αναγνωρισιμότητα των οίνων που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lumbarda».

Δεν είναι απαραίτητο να αναγράφεται στην ετικέτα ο αριθμός των βαθμών που συγκεντρώνονται από την επίσημη βαθμολογία ενός προϊόντος κατά τη διαδικασία χορήγησης άδειας κυκλοφορίας.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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