C/2025/6437

28.11.2025

Publicación de una solicitud de protección de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2025/6437)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lumbarda»

N.º UE: PDO-HR-02869

Fecha de la solicitud: 30.9.2022

1. Nombre que debe registrarse

Lumbarda

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Vino espumoso

15. Vino de uvas pasificadas

4. Descripción del vino o vinos

1. *Vino [«kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino de calidad con origen geográfico controlado) y «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino de calidad superior con origen geográfico controlado)]*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En función de las microcondiciones de la ubicación y del método de elaboración, vinificación y maduración de la uva, estos vinos de vendimia normal son cristalinos, de color amarillo verdoso a amarillo dorado, con un contenido alcohólico medio a alto, elevadas concentraciones de extracto y cenizas y una acidez moderada. Todos estos factores confieren a los vinos un sabor equilibrado, con un amargor característico suave o más intenso. Los vinos tienen un aroma floral y afrutado entre delicado y medianamente intenso que recuerda principalmente a flores y cítricos, así como a manzanas y melocotones maduros.

El otro tipo de vino de cosecha normal de la *grk* es el resultado de la técnica de envejecimiento del vino con levaduras y en barricas de roble, que produce un vino de color amarillo dorado intenso y un aroma complejo compuesto por fruta y frutos secos maduros, piel de naranja seca y notas de mantequilla y especias. Además de un sabor muy intenso y una agradable frescura, el vino presenta una textura rica debido a la presencia de taninos suaves y un final muy persistente.

El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso en los vinos es de 200 mg/l, o de 250 mg/l en los vinos con más de 5 g/l de azúcar residual.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Los límites de la legislación aplicable de la UE se aplican a los valores analíticos no enumerados en el cuadro.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,0
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

2. *Vino espumoso [«Vrhunsko pjenušavo vino» (Vino espumoso de calidad superior)]*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos son cristalinos, de color amarillo verdoso a amarillo dorado, y presentan las características típicas de esta categoría de vino: gran frescura y efervescencia. Tienen un aroma y sabor complejos que recuerdan a fruta madura y cítricos, con un ligero amargor en boca típico de la variedad. La estructura firme de los vinos espumosos es el resultado de su pronunciada acidez global y su sensación de mineralidad, así como de sus elevadas concentraciones de extracto y cenizas.

El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 235 mg/l.

El dióxido de carbono (presión) en la botella es de al menos 3,0 bar.

Los límites de la legislación aplicable de la UE se aplican a los valores analíticos no enumerados en el cuadro.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,0
Acidez total mínima:	5,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	235

3. *Vino de uvas pasificadas [«kvalitetno vino KZP — desertno vino» (vino de calidad con origen geográfico controlado — vino de postre) y «vrhunsko vino KZP — desertno vino» (vino de calidad superior con origen geográfico controlado — vino de postre)]*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Obtenidos a partir del método específico de transformación de uvas pasificadas, parcialmente deshidratadas al sol o a la sombra, los vinos de uvas pasificadas presentan tonalidades de color amarillo dorado más intenso a ámbar, un mayor grado alcohólico y elevadas concentraciones de extracto y cenizas. Tienen un sabor duradero y complejo, dominado por el dulzor y el sabor afrutado. Su aroma recuerda a miel, pasas y fruta sobremadurada.

El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso es de 250 mg/l, o de 300 mg/l en los vinos con más de 50 g/l de azúcar residual.

Los límites de la legislación aplicable de la UE se aplican a los valores analíticos no enumerados en el cuadro.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,0
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

1. Situación de los viñedos

Práctica de cultivo

Tradicionalmente, todos los viñedos de la llanura de Lumbarda se trabajan a mano, y solo se utiliza el método de conducción en vaso, sin espaldera. Un método más contemporáneo del cultivo de la *grk* en la llanura de Lumbarda consiste en adaptar las hileras a la transformación mecanizada, para lo que se ha modificado la distancia entre hileras a 1,40 × 0,80 m, utilizando una espaldera de un solo alambre con postes de diversos materiales. La conducción se ha modificado adoptando una forma de abanico y los sarmientos crecen en línea recta en la dirección de la hilera. Los portainjertos más comunes en estos viñedos son *rupestris du lot*, *kober 5bb*, *so4* y *paulsen 1103*. El cultivo de viñedos en suelos cársticos mejorados ha dado lugar a un nuevo concepto contemporáneo de la viticultura, que hace el mejor uso posible de los tractores vitícolas y sus accesorios para llevar a cabo operaciones agrotécnicas y ampelotécnicas. La forma de conducción más utilizada es la de cordón de Royat simple o doble, mientras que se utilizan los portainjertos *richter 110*, *paulsen 1103* y *ruggieri 140*.

2. Marcos de plantación

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Las distancias de plantación son de 1,0 × 1,0 m en los viñedos antiguos y tradicionales, de 1,4 × 0,8 m en los viñedos con la ayuda mínima de la maquinaria (motocultivadores, etc.) y entre 1,90 y 2,10 × 0,80 m en viñedos con un diseño moderno sobre suelos cársticos mejorados.

3. Conducción de vides

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

En los antiguos viñedos tradicionales de Lumbarda se utiliza un sistema de poda larga sin espaldera o un sistema de abanico con una sola espaldera de postes de vid con uno o dos alambres para recibir los brotes. En los viñedos con un diseño contemporáneo, se utiliza un sistema de formación de cordón de Royat simple.

4. Cosecha de las uvas

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Las uvas se cosechan exclusivamente a mano y se colocan en recipientes de plástico adecuados.

b. *Rendimientos máximos*

1. Vino («kvalitetno vino KZP»)

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Vino («vrhunsko vino KZP»)

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Vino espumoso («vrhunsko pjenušavo vino»)

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Vino de uvas pasificadas («kvalitetno vino KZP»)

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. Vino de uvas pasificadas («vrhunsko vino KZP»)

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica definida**

La denominación de origen protegida «Lumbarda» abarca todo el territorio administrativo del municipio de Lumbarda, que comprende la parte más oriental de la isla de Korčula. El mar forma los límites norte, este y sur, mientras que el límite occidental lo forma de norte a sur una línea definida por siete referencias de cuadrícula básica del sistema WGS 84, en forma de coordenadas GPS que pueden introducirse en cualquier dispositivo GPS sin necesidad de realizar más ajustes en el dispositivo (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"). Estas referencias de cuadrícula también están marcadas como coordenadas en el HTRS96/TM, sistema de proyección de mapas oficiales de Croacia, con los códigos 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. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Grk — Grk korčulanski, grk mali, grk veli, gark, lumbarajski grk

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Vino — Vino espumoso — Vino de uvas pasificadas*

Factores naturales

Características climáticas, edáficas y orográficas

La zona de Lumbarda presenta un clima mediterráneo típico, que suele caracterizarse por inviernos suaves, húmedos y veranos secos y calurosos. La temperatura media anual se sitúa en torno a los 17 °C y la temperatura media durante la temporada de crecimiento oscila entorno a los 20,5 °C. Lumbarda está prácticamente rodeada por el mar, lo que reduce aún más las fluctuaciones térmicas a lo largo del año. El número medio de horas de sol se sitúa en torno a las 2 800 horas. Durante el año, los niveles medios de precipitación rondan los 1 100 mm, aunque presentan variaciones significativas en algunos años, tanto en términos de cantidad como de distribución de las precipitaciones en determinados meses. Por regla general, la mayor parte de las precipitaciones se producen en otoño e invierno, mientras que el verano es la estación menos lluviosa y julio el mes más seco. Los vientos más comunes de la zona de Lumbarda a lo largo del año son el jugo, el bura y el maestral, lo que también se considera típico del clima mediterráneo.

En términos de relieve, la zona de Lumbarda es una mezcla de campos orientados principalmente al este y al nordeste y un suave terreno montañoso con terrazas tradicionales imbricadas al oeste y al sudoeste, complementadas actualmente por zonas de suelos cársticos mejorados, principalmente en una localidad conocida como Defora. La base del sustrato geológico consiste en una piedra caliza cretácica dolomítica en la parte oriental de Lumbarda, cubierta por arenas de cuarzo cuaternario: el tipo de suelo dominante en el que se cultiva tradicionalmente la variedad *grk* desde hace tiempo. Hay varias teorías sobre el origen del material arenoso en esta parte de la isla de Korčula; la teoría más fundada hasta la fecha es que el viento lo arrastró. Se cree que, durante el período del Cretácico superior, los vientos de levante cubrieron gradualmente el sustrato geológico de la roca caliza con arena, cuya presencia se mantiene hasta hoy. Las principales características de estas arenas son su alto grado de porosidad y un

aporte muy escaso de macro y microelementos. A pesar de ello, la *grk* se ha adaptado bien al territorio y ha aceptado las arenas de Lumbarda como hábitat óptimo. En algunas partes periféricas de la llanura de Lumbarda pueden encontrarse diferentes tipos de suelo rojo en combinación con depósitos de caliza dolomítica depositados previamente; y en las laderas de suelos antropogénicos, terrazas de contenido esquelético variado. Los sustratos antropogénicos de suelos cársticos mejorados formados en las últimas décadas en la zona de Lumbarda se presentan en forma de una mezcla de sustrato geológico de caliza dolomítica triturado con partículas de suelo natural, generalmente en forma de suelo rojo y humus material, como vestigio de los diferentes tipos de vegetación mediterránea de la zona desde tiempos inmemoriales. En cuanto a la composición del sustrato de nueva formación, el grueso está formado por un lecho de roca caliza dolomítica con una granulometría de 2-10 cm de media (50-60 %), así como un lecho de roca con una granulación superior a 10 cm (5-10 %), siendo el resto una mezcla de partículas naturales del suelo, humus y polvo de piedra. La profundidad media del perfil activo de este sustrato es de entre 60 y 80 cm, dependiendo de la posición de las rocas sólidas del sustrato geológico.

8.2. *Factores humanos*

El método tradicional de elaboración del vino de la variedad *grk* comenzó a cambiar de forma notable a principios de la década de los noventa del siglo pasado, y la producción actual ha alcanzado un nivel extremadamente elevado de procesos técnicos y tecnológicos modernos, desde la transformación primaria hasta la finalización de la producción y el embotellado del vino. A diferencia de lo que ocurría en el pasado, cuando el mosto se fermentaba con el orujo, se trasvasaba repetidamente de las barricas y se vertía en barriles para una fermentación tranquila, la técnica de elaboración actual consiste en la rápida transformación de las uvas tras la vendimia, el enfriamiento de las uvas, la pasta y el mosto, así como la clarificación y decantación del mosto antes del inicio de la fermentación. Con pocas excepciones, la fermentación comienza añadiendo diferentes cepas de levaduras seleccionadas como cultivos iniciadores y tipos adecuados de alimento para las levaduras, y la fermentación se lleva a cabo con pleno control de las temperaturas del proceso desde el principio hasta el final, produciendo el vino *grk* de la mejor calidad posible. Esto también queda demostrado por el hecho de que, desde la cosecha de 2011, en el proceso de obtención de la autorización de comercialización, se ha concedido a los vinos «Lumbarda» el derecho a utilizar el término tradicional «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» en más del 70 % de los casos. En la elaboración de la categoría de «vino espumoso» de la variedad *grk*, el factor humano interviene en la adquisición y la mejora de las competencias de los productores en la tecnología de producción del vino espumoso y en la correcta aplicación de todas las medidas ampelotécnicas necesarias en los viñedos; de las cuales dependen los procesos y la rapidez de la maduración de las uvas como materia prima para la elaboración de los vinos espumosos. Sin embargo, la clave para que la producción de los vinos espumosos sea satisfactoria reside en determinar el período óptimo de vendimia de las uvas. El factor humano en la elaboración de la categoría «vino de uvas pasificadas» de la variedad *grk* también está vinculado a la aplicación rigurosa de las operaciones agrotécnicas y ampelotécnicas adecuadas en los viñedos, en particular en lo que se refiere al mantenimiento de un estado de salud impecable de las uvas, así como al fomento del proceso de maduración, seguido de la sobremaduración de las uvas, como punto de partida para la posterior aplicación de los procesos adicionales de pasificación, que son esenciales en esta tecnología de producción.

8.3. *Variedades de uva de vinificación*

La variedad predominante cultivada en la zona de la DOP «Lumbarda» es la *grk*. Hasta ahora, se ha registrado como una variedad de origen desconocido, aunque en las fuentes escritas se suele indicar que se trata de una variedad autóctona de la isla de Korčula. Algunos autores sostienen que el nombre es posiblemente de origen antiguo [*grk* significa «griego» en croata], mientras que otros no descartan que el nombre proceda del sabor ligeramente amargo [en croata, *gorak*] del vino. La especificidad de esta variedad reside en el hecho de que tiene una flor morfológicamente hermafrodita, pero funcionalmente femenina, que genera una fertilización a menudo más pobre y una gran proporción de uvas diminutas y partenocárpicas no deseadas en cada racimo. Por este motivo se plantan tradicionalmente *plavac mali* y *maraština*, más conocidas en Korčula por el nombre de *rukatac bijeli*, como polinizadores potenciales en los viñedos. En cuanto a la composición de los vinos de *grk*, la variedad *maraština* (*rukatac*) nunca supera el 5 % y no afecta ni altera en modo alguno la calidad esencial ni las características organolépticas de los vinos.

Además de la especificidad de la variedad *grk* en cuanto a su funcionalidad hembra y morfológicamente hermafrodita, las importantes características agrobiológicas de la variedad se reflejan en un vigor ligeramente más pronunciado, lo que se traduce en el desarrollo de brotes gruesos y rectos y, de manera más general, en un crecimiento y un desarrollo sólidos de la vid. Por tanto, es comprensible que la variedad *grk* sea perfectamente apta para el cultivo en suelos más ligeros, esqueléticos, permeables y arenosos. A pesar de que la fertilización es a menudo peor en algunos años de producción, produce rendimientos suficientes y uvas de calidad adecuada. Alcanza la madurez tecnológica al final del segundo y tercer período de maduración.

8.4. *Interacción de los factores naturales y humanos*

La producción de uvas y de vino de la variedad *grk* está inextricablemente ligada a la zona de Lumbarda desde hace mucho tiempo, en un principio a lo largo de las superficies de las arenas de Lumbarda y hasta cierto punto en las laderas de las terrazas y, más recientemente, en las superficies de suelos cársticos mejorados. Afortunadamente, a lo largo de la historia, la variedad *grk* ha sobrevivido a los altibajos de la viticultura y la vinicultura a lo largo de la costa oriental del Adriático, especialmente a los problemas asociados a la aparición de la filoxera y las enfermedades criptogámicas, y ha permanecido casi exclusivamente en la zona de Lumbarda. Desde hace décadas, los diligentes agricultores han trabajado duro en las condiciones edafoclimáticas específicas de la zona de Lumbarda y han conseguido producir uvas de calidad de la variedad *grk*, dando lugar a vinos de calidad excepcional que desde hace tiempo son reconocidos y valorados por los consumidores. Los resultados recientes del cultivo de la variedad *grk* sobre el sustrato de suelos cársticos mejorados tampoco muestran desviaciones de ningún tipo en los valores de los parámetros del análisis fisicoquímico, ni en cuanto a las características organolépticas del vino en comparación con las de los viñedos que se cultivan sobre arena. Esto se explica fácilmente por el hecho de que, en ambos casos, desde el punto de vista de las condiciones generales de cultivo del *grk*, los sustratos son ligeros y están drenados, presentan un nivel de fertilidad inferior, en el que la variedad *grk* se ve obligada a desarrollarse a su manera, produciendo uvas y vinos de calidad excepcional, específica y distintiva. En otras palabras, el nexo causal fundamental que afecta a la especificidad de las características analíticas y organolépticas —la especificidad y la calidad de los tres productos de la variedad *grk*— reside en las condiciones geológicas y edafológicas únicas y específicas del suelo arenoso y el suelo cárstico mejorado en el que se ubican los viñedos. Además, estas condiciones específicas de interacción con las características agrobiológicas de la variedad *grk*, así como el papel igualmente importante que desempeñan los factores humanos en la mejora constante de las capacidades de producción y la mejora de la tecnología de vinificación, garantizan que los tres productos —categorías de «vino», «vino espumoso» y «vino de uvas pasificadas»— se caractericen invariablemente por los elevados valores analíticos de sus extractos y cenizas totales, que no se encuentran en otras variedades de uva blanca en estas zonas. Esto demuestra claramente que la interconexión y la interacción entre los factores naturales y humanos se aplica por igual a las tres categorías de productos diferentes de la variedad *grk*.

8.5. *Vino*

Como ya se ha mencionado, la reciente tecnología vitícola ha cambiado y mejorado notablemente en varios aspectos de los procedimientos de transformación inicial de la uva y de tratamiento y envejecimiento del vino. No obstante, los resultados de los análisis del vino siguen mostrando altas concentraciones de extracto seco total, que van de un mínimo de 23,2 g/l a 27,8 g/l durante un largo período de tiempo. Estos difieren significativamente de los valores de otras variedades de uva blanca cultivadas en estas zonas. Estos resultados también muestran elevadas concentraciones de cenizas. Todos estos valores pueden atribuirse exclusivamente a las características agrobiológicas de esta variedad.

8.6. *Vino espumoso*

Guiados por los conocimientos tecnológicos modernos y las competencias adquiridas en la producción de vino en general, y teniendo en cuenta el elevado potencial de producción de la variedad *grk*, los productores han empezado recientemente a producir vinos espumosos de alta calidad, como confirman numerosos premios en exposiciones y evaluaciones de vinos tanto en el propio país como en el extranjero. Las características agrobiológicas de la variedad *grk*, sobre todo su pronunciado vigor, así como la estructura de los racimos, en los que las uvas diminutas y partenocárpicas suelen representar una parte considerable, junto con el riguroso seguimiento del ritmo de maduración y la determinación del período de vendimia oportuna, hacen de las uvas *grk* una materia prima destacada para la producción de vino espumoso. Como consecuencia de ello, los factores humanos reflejados en las medidas ampelotécnicas rigurosamente gestionadas en el viñedo y la mejora continua de las competencias tecnológicas en la elaboración del vino espumoso, junto con las características específicas de los factores naturales expuestos más arriba, dan lugar, en última instancia, a vinos espumosos con un marcado amargor varietal, una fuerte sensación de mineralidad, un cuerpo fuerte a causa de su contenido en extracto y cenizas, y un aroma y sabor complejos que recuerdan a fruta madura y cítricos.

8.7. *Vino de uvas pasificadas*

Por otra parte, la producción tradicional de vinos dulces a partir de uvas pasificadas, a la que también se adapta bien la variedad *grk*, pervive hoy en día. Gracias a las condiciones edafológicas específicas del drenaje del suelo, el clima otoñal cálido y a menudo seco permite una maduración rápida y adecuada de las uvas, así como una mayor acumulación de azúcar. Además, el posterior secado de las uvas en zonas bien sombreadas y ventiladas a la manera tradicional produce uvas aptas para la producción de vino de uvas pasificadas. En cualquier caso, la interacción entre los factores naturales y humanos expuestos anteriormente da lugar a vinos dulces de uvas pasificadas con un cuerpo fuerte y rico en extracto y cenizas. En cuanto a las características organolépticas, estos vinos presentan tonalidades de color amarillo dorado a ámbar y aromas afrutados complejos en que dominan la fruta sobremadurada y seca, las pasas y la miel.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La legislación nacional establece que los vinos con la denominación tradicional «vrhunsko vino KZP» deben obtener, según el método oficial de la OIV de 100 puntos, al menos 82 puntos, y los vinos con la denominación tradicional «kvalitetno vino KZP» al menos 72 puntos. Sin embargo, para poder utilizar la denominación de origen protegida «Lumbarda», el número mínimo de puntos para el «kvalitetno vino KZP» y el «kvalitetno vino KZP — desertno vino» es de 78 puntos. La decisión de elevar la norma a al menos 78 puntos para los vinos con la denominación tradicional «kvalitetno vino KZP» y «kvalitetno vino KZP — desertno vino» la adoptaron los propios productores, agrupados en la asociación «Grk-Lumbarda», con el fin de garantizar que la calidad objetiva de los vinos esté siempre fuera de toda duda y en un nivel que sirva para preservar de forma permanente la reputación y la notoriedad de los vinos con denominación de origen protegida «Lumbarda».

No hay ninguna necesidad de indicar en la etiqueta el número de los puntos obtenidos en la calificación oficial de un producto en el proceso de obtención de la autorización de comercialización.

Enlace al pliego de condiciones

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