C/2025/6437

28.11.2025

Publication d'une demande de protection d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2025/6437)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Lumbarda»

Nº UE: PDO-HR-02869

Date de la demande: 30.9.2022

1. **Dénomination à enregistrer**

Lumbarda

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

15. Vin de raisins passerillés

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin [«kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée) et «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée)]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

En fonction des conditions microlocales liées au terroir ainsi que de la méthode de transformation du raisin, de vinification et de maturation, ces vins de récolte classique sont d'une limpidité cristalline et présentent une teinte jaune vert à jaune doré, une teneur en alcool moyenne à élevée, de fortes concentrations d'extraits et de cendres et une acidité modérée. Tous ces facteurs confèrent aux vins un goût équilibré, avec une amertume caractéristique, tantôt légère tantôt plus intense. Les vins présentent un arôme floral et fruité allant de délicat à moyennement intense, qui évoque principalement les fleurs et les fruits de la famille des agrumes, ainsi que les pommes mûres et les pêches.

L'autre type de vin Grk de récolte classique s'obtient par la technique du vieillissement sur levure et en fût de chêne, qui produit un vin présentant une robe d'un jaune doré intense et un arôme complexe alliant notamment fruits mûrs et fruits à coque, peau d'orange séchée et notes de beurre et d'épices. Outre sa saveur très intense et sa fraîcheur agréable, le vin possède une texture riche en raison de la présence de tanins doux, ainsi qu'une finale très persistante.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux dans les vins est de 200 mg/l, ou de 250 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Les valeurs analytiques qui ne figurent pas dans le tableau sont soumises aux limites prévues par la législation applicable de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,0
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

2. *Vin mousseux [«Vrhunsko pjenušavo vino» (vin mousseux de qualité supérieure)]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins mousseux sont d'une limpidité cristalline, présentent une teinte jaune vert à jaune doré et offrent les caractéristiques typiques de cette catégorie de vins: fraîcheur et effervescence prononcées. Ils présentent un arôme et une saveur complexes rappelant les fruits mûrs et les agrumes, avec une légère amertume en bouche typique de la variété. La structure ferme des vins mousseux résulte de leur acidité totale prononcée et de leur sensation de minéralité, ainsi que de leurs fortes concentrations en extraits et en cendres.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 235 mg/l.

Le dioxyde de carbone (pression) dans la bouteille est d'au moins 3,0 bars.

Les valeurs analytiques qui ne figurent pas dans le tableau sont soumises aux limites prévues par la législation applicable de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,0
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	235

3. *Vin de raisins passerillés [«kvalitetno vino KZP – desertno vino» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée – vin de dessert) et «vrhunsko vino KZP – desertno vino» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée – vin de dessert)]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Issus de la méthode spécifique de transformation des raisins passerillés, partiellement déshydratés au soleil ou à l'ombre, les vins issus de raisins passerillés présentent une robe aux nuances jaune doré à ambre plus intenses, un titre alcoométrique plus élevé et de fortes concentrations en extraits et en cendres. Ils possèdent un goût persistant et complexe dominé par la douceur et le fruité. Leur arôme rappelle le miel, les raisins secs et les fruits surmûris.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 250 mg/l, ou de 300 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 50 g/l.

Les valeurs analytiques qui ne figurent pas dans le tableau sont soumises aux limites prévues par la législation applicable de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,0
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	300

5. **Pratiques vitivinicoles**

(a) *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Emplacement des vignes

Pratique culturale

Traditionnellement, tous les vignobles de la plaine de Lumbarda sont entretenus à la main et la méthode de taille utilisée est exclusivement la taille en gobelet, sans palissage. Une approche plus contemporaine de la culture du Grk dans la plaine de Lumbarda consiste à adapter les rangs pour en permettre le traitement mécanisé, l'espacement entre les rangs étant porté à 1,40 × 0,80 m, au moyen d'un palissage à fil unique et des piquets en divers matériaux. La forme de la taille a été modifiée pour adopter une taille en éventail, les sarments étant conduits en ligne droite dans le sens du rang. Les porte-greffes les plus courants dans ces vignobles sont Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 et Paulsen 1103. La culture de vignobles sur des sols karstiques améliorés a donné lieu à un nouveau concept de viticulture contemporain, consistant à tirer le meilleur parti des tracteurs vignerons et de leurs accessoires pour effectuer les opérations agrotechniques et ampélotechniques. Le type de taille le plus couramment pratiqué est la conduite en cordon Royat simple ou double, tandis que Richter 110, Paulsen 1103 et Ruggieri 140 sont utilisés comme porte-greffes.

2. Intervalles de plantation

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Les distances de plantation sont de 1,0 × 1,0 m dans les anciens vignobles traditionnels, de 1,4 × 0,8 m dans les vignobles à palissage minimal où des machines (motoculteurs, etc.) sont utilisées et de 1,90-2,10 × 0,80 m dans les vignobles de conception moderne sur sol karstique amélioré.

3. Conduite des vignes

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Dans l'ancien vignoble traditionnel de Lumbarda s'utilise un système de taille longue sans palissage ou un système en éventail à un seul plan de palissage composé de piquets de vigne avec un ou deux câbles pour recevoir les rameaux. Dans les vignobles de conception moderne, le système de conduite utilisé est le cordon de Royat simple.

4. Récolte des raisins

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Les raisins sont récoltés exclusivement à la main et placés dans des récipients en plastique appropriés.

(b) *Rendements maximaux*

1. Vin [«kvalitetno vino KZP» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée)]
13 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Vin [«vrhunsko vino KZP» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée)]
12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Vin mousseux [«vrhunsko pjenušavo vino» (vin mousseux de qualité supérieure)]
12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Vin de raisins passerillés [«kvalitetno vino KZP» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée)]
13 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Vin de raisins passerillés [«vrhunsko vino KZP» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée)]
12 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'appellation d'origine protégée «Lumbarda» couvre l'ensemble du territoire administratif de la commune de Lumbarda, qui comprend la partie la plus orientale de l'île de Korčula. La mer constitue la limite septentrionale, orientale et méridionale, tandis que la limite occidentale est formée du nord au sud par une ligne définie par sept références de positionnement de base par coordonnées WGS 84, sous la forme de coordonnées GPS pouvant être saisies dans n'importe quel dispositif GPS sans autre réglage du dispositif (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". Ces références de positionnement sont également marquées sous la forme de coordonnées HTRS96/TM, selon le système officiel de projection cartographique de la Croatie, sous les 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. **Variété(s) à raisins de cuve**

Grk - Grk Korčulanski, Grk Mali, Grk Veli, Gark, Lumbarajski Grk

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin – Vin mousseux – Vin de raisins passerillés*

Facteurs naturels

Climat, sol et relief

La région de Lumbarda présente un climat méditerranéen typique, caractérisé dans l'ensemble par des hivers doux et humides et des étés secs et chauds. La température moyenne annuelle est d'environ 17 °C, avec une température moyenne d'environ 20,5 °C pendant la saison végétative. Lumbarda est quasiment ceinturée par la mer, ce qui atténue encore les fluctuations de température tout au long de l'année. Le nombre moyen d'heures d'ensoleillement est d'environ 2 800 heures. Sur l'année, les précipitations s'élèvent en moyenne à environ 1 100 mm, avec des variations significatives certaines années, tant en termes de quantité que de répartition des précipitations au cours de certains mois. En règle générale, le gros des précipitations se concentre en automne/hiver, tandis que les précipitations les plus faibles s'observent en été, juillet étant le mois le plus sec dans l'absolu. Les vents les plus courants au long de l'année dans la région de Lumbarda sont le Jugo, la Bura et le Maestral, qui sont également typiques du climat méditerranéen.

En ce qui concerne le relief, la région de Lumbarda est un mélange de champs, situés pour l'essentiel à l'est et au nord-est, et de terrains légèrement vallonnés entrelacés de terrasses traditionnelles, à l'ouest et au sud-ouest, complétés aujourd'hui par des zones de karst amélioré, principalement dans un lieu-dit connu sous le nom de Defora. La base du substrat parental est constituée de calcaire dolomitique crétacé dans la partie orientale de Lumbarda, recouvert de sables quartziques du quaternaire, qui est le type de sol dominant sur lequel le cépage Grk est traditionnellement cultivé depuis des temps immémoriaux. Il existe différentes théories sur l'origine du matériau sableux qui recouvre cette partie de l'île de Korčula; la théorie la plus fondée à ce jour est qu'il a été amené par le vent. On pense qu'au cours du Crétacé supérieur, les vents du Levant ont progressivement couvert de sable le substrat parental de la roche calcaire, lequel sable est demeuré sur place jusqu'à ce jour. Les principales caractéristiques de ces sables sont un degré

élevé de porosité et un apport très limité en macro- et microéléments. Malgré cela, le Grk a prospéré ici et a accueilli les sables de Lumbarda comme un habitat optimal. Dans certaines parties périphériques de la plaine de Lumbarda, on trouve différents types de sols rouges en combinaison avec des dépôts dolomitico-calcaires colluviaux de sédimentation antérieure et, sur les pentes des sols anthropiques, des terrasses à contenu squelettique varié. Les substrats anthropogéniques du karst amélioré, formés au cours des dernières décennies dans la région de Lumbarda, se présentent sous la forme d'un mélange de substrat dolomitico-calcaire broyé avec des particules de sol naturel, généralement sous forme de sol rouge et de matière humique, vestiges des différents types de végétation méditerranéenne présents dans la région depuis des temps immémoriaux. En ce qui concerne la composition du substrat nouvellement formé, la majeure partie est constituée d'un socle rocheux dolomitico-calcaire avec une granulométrie de 2 à 10 cm en moyenne (50-60 %), ainsi que d'un socle rocheux d'une granulométrie supérieure à 10 cm (5-10 %), le reste étant constitué d'un mélange de particules naturelles du sol, d'humus et de poussières de pierre. La profondeur moyenne du profil actif de ce substrat est d'environ 60 à 80 cm, en fonction de la position des roches solides du substrat parental.

8.2. *Facteurs humains*

La méthode traditionnelle de production du vin issu du cépage Grk a commencé à évoluer de manière significative au début des années 1990, et la production actuelle comporte désormais un niveau extrêmement élevé de procédés techniques et technologiques modernes, depuis la transformation primaire jusqu'à la finalisation de la production et à l'embouteillage du vin. Contrairement à la méthode pratiquée dans le passé, consistant à faire fermenter le moût avec le marc, à le soutirer à plusieurs reprises des cuves et à le transvaser dans des fûts pour une fermentation tranquille, la technique de production actuelle implique la transformation rapide des raisins après la récolte, le refroidissement des raisins, des grains foulés et du moût, ainsi que la clarification et la décantation du moût avant le début de la fermentation. À quelques exceptions près, la fermentation commence par l'ajout de différentes souches de levures sélectionnées comme cultures de démarrage et d'aliments appropriés pour les levures, et la fermentation est effectuée en contrôlant pleinement les températures du processus, du début à la fin, de manière à produire du vin de Grk présentant la meilleure qualité possible. Cela est également démontré par le fait que, depuis la récolte de 2011, dans le cadre de la procédure d'autorisation de mise sur le marché, les vins «Lumbarda» ont obtenu le droit d'utiliser la mention traditionnelle «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» dans plus de 70 % des cas. Là où le facteur humain intervient dans la production de la catégorie des «vins mousseux» issus du cépage Grk, c'est dans l'acquisition et l'amélioration du savoir-faire des producteurs en ce qui concerne la technologie de production des vins mousseux et la bonne mise en œuvre de toutes les mesures ampélotechniques nécessaires dans les vignobles, dont dépendent les processus et la rapidité de maturation des raisins en tant que matière première pour la production des vins mousseux. Toutefois, la clé du succès de la production des vins mousseux réside dans la détermination de la période optimale de récolte des raisins. Le facteur humain dans la production des vins de la catégorie «vins de raisins passerillés» issus du cépage Grk est également lié à la mise en œuvre minutieuse des opérations agrotechniques et ampélotechniques appropriées dans les vignobles, notamment en ce qui concerne la préservation de l'état sanitaire irréprochable des raisins, ainsi que l'encouragement du processus de maturation, suivi d'une surmaturation des raisins, comme point de départ de la mise en œuvre ultérieure des processus supplémentaires de passerillage, indispensables à cette technologie de production.

8.3. *Variétés à raisins de cuve*

Le cépage majoritaire dans la zone de l'AOP «Lumbarda» est le Grk. Jusqu'à présent, il est enregistré en tant que variété d'origine inconnue, bien que les sources écrites indiquent généralement qu'il s'agit d'une variété autochtone de l'île de Korčula. Certains auteurs soutiennent que le nom est peut-être d'origine antique [*Grk* signifiant grec en croate], tandis que d'autres n'excluent pas que le nom provienne du goût légèrement amer [en croate *gorak*] du vin. La spécificité de cette variété réside dans le fait qu'elle possède une fleur morphologiquement hermaphrodite mais fonctionnellement femelle, ce qui explique une fertilisation souvent plus faible et une proportion importante de petits raisins parthénocarpiques indésirables dans chaque grappe. C'est pourquoi les variétés Plavac Mali et Maraština, mieux connue à Korčula sous la dénomination Rukatac Bijeli, sont traditionnellement plantées en tant que pollinisateurs potentiels dans les vignobles. En ce qui concerne la composition des vins Grk, le cépage Maraština (Rukatac) ne dépasse jamais 5 % et n'altère ni n'altère en aucune manière la qualité ou les caractéristiques organoleptiques essentielles des vins.

Outre la spécificité de la variété Grk résidant dans sa fleur morphologiquement hermaphrodite et fonctionnellement femelle, les caractéristiques agrobiologiques importantes de la variété se manifestent par une vigueur légèrement plus prononcée, qui se traduit par le développement de rameaux épais et verticaux et, plus généralement, par une croissance et un développement robustes des vignes. Il est donc compréhensible que la variété Grk soit parfaitement adaptée à la culture sur des sols plus légers, squelettiques, perméables et sablonneux. Malgré une fertilisation souvent plus faible au cours de certaines années de production, elle produit des rendements suffisants et des raisins de qualité appropriée. Elle atteint sa maturité technologique à la fin de la deuxième et de la troisième période de maturation.

8.4. *Interaction des facteurs naturels et humains*

La production de raisins et de vins à partir du cépage Grk est depuis longtemps indissociablement liée à la région de Lumbarda, s'effectuant à l'origine le long des superficies de sables de Lumbarda et, dans une certaine mesure, sur les pentes en terrasse, puis plus récemment sur les superficies de karst amélioré. Heureusement, au fil de l'histoire, le cépage Grk a survécu aux vicissitudes de la vitiviniculture sur la côte orientale de l'Adriatique, en particulier aux problèmes liés à l'apparition du phylloxéra et des maladies cryptogamiques, et sa culture s'est maintenue presque exclusivement dans la région de Lumbarda. Depuis des décennies, des mains dures au labeur se confrontent aux conditions pédologiques et climatiques spécifiques de la région de Lumbarda pour produire des raisins de qualité à partir du cépage Grk, donnant des vins d'une qualité exceptionnelle reconnus et appréciés de longue date par les consommateurs. Les résultats récents de la culture du cépage Grk sur le substrat du karst amélioré ne montrent pas non plus d'écarts quelconques dans les valeurs des paramètres de l'analyse physico-chimique, ni en ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques du vin par rapport à celui issu des vignes cultivées sur les sables. Cela s'explique aisément par le fait que, dans les deux cas, eu égard aux conditions générales de culture du Grk, les substrats sont légers et drainés et présentent un niveau de fertilité assez faible, et le cépage Grk y prospère manifestement à sa façon, produisant des raisins et des vins d'une qualité exceptionnelle, spécifique et distinctive. En d'autres termes, le lien de causalité fondamental influençant la spécificité des caractéristiques analytiques et organoleptiques – la spécificité et la qualité des trois produits de la variété Grk – réside dans les conditions géologiques/pédologiques uniques et spécifiques du sol sablonneux et du karst amélioré sur lequel se trouvent les vignobles. En outre, ces conditions spécifiques en interaction avec les caractéristiques agrobiologiques du cépage Grk, ainsi que le rôle tout aussi important joué par les facteurs humains dans le renforcement constant du savoir-faire en matière de production et dans l'amélioration permanente des techniques de vinification, garantissent que les trois produits – les catégories «vin», «vin mousseux» et «vin de raisins passerillés» – se caractérisent invariablement par leurs valeurs analytiques élevées en extrait total et en cendres, qui ne se retrouvent pas dans d'autres cépages blancs de ces régions. Cela démontre clairement que l'interconnexion et l'interaction entre les facteurs naturels et humains s'appliquent de la même manière aux trois catégories de produits provenant du cépage Grk.

8.5. *Vin*

Ainsi qu'il est précisé plus haut, la technologie viticole récente a évolué et s'est considérablement améliorée sur divers aspects liés aux procédures de transformation primaire des raisins ainsi qu'au traitement et au vieillissement du vin. Néanmoins, les résultats des analyses du vin font encore apparaître des concentrations élevées d'extrait sec total, allant d'un minimum de 23,2 g/l à 27,8 g/l sur une période prolongée. Ces valeurs diffèrent sensiblement de celles des autres cépages blancs cultivés dans ces zones. Ces résultats affichent également des concentrations élevées de cendres. Toutes ces valeurs peuvent être attribuées exclusivement aux caractéristiques agrobiologiques de cette variété.

8.6. *Vin mousseux*

S'appuyant sur les connaissances technologiques modernes et les compétences acquises dans la production de vin en général et conscients du potentiel de production élevé du cépage Grk, les producteurs ont récemment commencé à produire des vins mousseux de haute qualité, comme l'ont confirmé de nombreux prix décernés lors d'expositions et d'évaluations de vins, tant dans le pays qu'à l'étranger. Les caractéristiques agrobiologiques du cépage Grk, et surtout sa vigueur prononcée, ainsi que la structure des grappes, dont les petits raisins parthénocarpiques représentent souvent une part importante, associées à un suivi attentif du rythme de maturation et à la détermination précise de la période de récolte adéquate, font des raisins Grk une matière première exceptionnelle pour la production de vin mousseux. En conséquence, les facteurs humains qui se manifestent par la gestion minutieuse des mesures ampélotechniques dans le vignoble et l'amélioration continue des compétences technologiques pour la production du vin mousseux, en combinaison avec les caractéristiques spécifiques des facteurs naturels dont il est fait état plus haut, aboutissent en définitive à des vins mousseux présentant une amertume variétale prononcée, une forte sensation minérale, une bouche intense résultant de leur teneur en extrait et en cendres, ainsi qu'un arôme et une saveur complexes rappelant les fruits mûrs et les agrumes.

8.7. *Vin de raisins passerillés*

Par ailleurs, la production traditionnelle de vins doux à partir de raisins passerillés, à laquelle le cépage Grk se prête également volontiers, reste bien vivante. Grâce aux conditions pédologiques spécifiques de drainage des sols, le temps d'automne chaud et très souvent sec permet aux raisins de mûrir vite et bien et favorise une plus grande accumulation de sucre. En outre, le passerillage traditionnel des raisins dans des espaces appropriés à l'abri du soleil et ventilés permet d'obtenir des raisins adaptés à la production de vin de raisins passerillés. En tout état de cause, l'interaction entre les facteurs naturels et humains décrits ci-dessus produit des vins doux issus de raisins passerillés présentant une bouche marquée et intense, riche en extraits et en cendres. Sur le plan organoleptique, ces vins présentent des nuances jaune doré à ambrées et des arômes fruités complexes dominés par les fruits surmûris et séchés, les raisins secs et le miel.

9. **Autres conditions essentielles**

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La législation nationale prévoit que les vins portant la dénomination traditionnelle «vrhunsko vino KZP» doivent obtenir une note d'au moins 82 sur 100 selon le classement officiel OIV, tandis que les vins portant la dénomination traditionnelle «kvalitetno vino KZP» doivent obtenir une note minimale de 72. Par ailleurs, les vins portant les dénominations «kvalitetno vino KZP» et «kvalitetno vino KZP – desertno vino» doivent obtenir une note minimale de 78 pour pouvoir utiliser l'appellation d'origine protégée «Lumbarda». La décision de porter la note minimale de 78 points pour les vins portant l'appellation traditionnelle «kvalitetno vino KZP» et «kvalitetno vino KZP – desertno vino» a été prise par les producteurs eux-mêmes, regroupés au sein de l'association «Grk-Lumbarda», afin que la qualité objective des vins ne souffre jamais de contestation et demeure d'un niveau qui préserve en permanence la réputation et la notoriété des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Lumbarda».

En aucun cas, il n'est requis d'indiquer sur l'étiquette le nombre de points obtenus dans le cadre du classement officiel d'un produit pour la procédure d'obtention de l'autorisation de mise sur le marché.

Lien vers le cahier des charges

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