C/2025/6437

28.11.2025.

Objava zahtjeva za zaštitu naziva u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 4. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/6437)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Lumbarda"

EU br.: PDO-HR-02869

Datum podnošenja zahtjeva: 30.9.2022.

1. **naziv (nazivi) koje je potrebno upisati u registar**

Lumbarda

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

15. Vino od prosušenoga grožđa

4. **Opis vina**

1. *Vino (kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina redovne berbe, ovisno o mikro-uvjetima položaja, načinu prerade grožđa, vinifikacije i dozrijevanja su kristalno bistra, zelenkasto-žute do zlatno-žute boje, srednje do jako alkoholna, s visokim koncentracijama ekstrakta i pepela, umjerene kiselosti, što sve pridonosi uravnoteženom okusu s karakterističnom, blagom ili intenzivnijom gorčinom. Mirisi vina su nježni do srednje intenzivni cvjetno-voćni, koji uglavnom podsjećaju na cvjetove i plodove agruma, te zrele jabuke i breskve.

Drugi stil vina Grk redovne berbe rezultat je tehnologije odležavanja vina na kvascima i u hrastovim bačvama zahvaljujući čemu nastaje vino intenzivne zlatno-žute boje, kompleksnog mirisa koji obuhvaća arome zrelog i orašastog voća, sušene narančine korice te maslačnih i začinskih nota. Uz vrlo intenzivan okus i ugodnu svježinu, vino ima bogatu teksturu zbog prisutnosti blagih tanina te vrlo izraženo trajanje okusa.

Najveći dopušteni sadržaj sumporovog dioksida za vina je 200 mg/L, a za vina s ostatkom šećera većim od 5 g/L je 250 mg/L.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Za analitičke vrijednosti koje nisu navedene u tablici, primjenjuju se granične vrijednosti utvrđene u relevantnim propisima EU.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,0
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	250

2. *Pjenušavo vino (Vrhunsko pjenušavo vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Pjenušava vina su kristalno bistra, zelenkasto-žute do zlatno žute boje, a odlikuju se tipičnim svojstvima za ovu kategoriju vina, naglašenom svježinom i perlanjem. Kompleksnog su mirisa i okusa koji podsjećaju na zrelo voće i agrume, pri čemu se u okusu osjeća sortno prepoznatljiva blaga gorčina. Uz naglašenu ukupnu kiselost i osjet mineralnosti, čvrstoj strukturi pjenušavog vina doprinose i visoke koncentracije ekstrakta i pepela.

Najveći dopušteni sadržaj sumporovog dioksida je 235 mg/L.

Ugljikov - dioksid (pritisak) u boci najmanje 3,0 bara.

Za analitičke vrijednosti koje nisu navedene u tablici, primjenjuju se granične vrijednosti utvrđene u relevantnim propisima EU.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,0
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	235

3. *Vino od prosušenog grožđa („kvalitetno vino KZP - desertno vino" i „vrhunsko vino KZP – desertno vino"*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina od prosušenog grožđa, dobivena posebnim načinom prerade prosušenog grožđa, djelomično dehidriranog na suncu ili u sjeni, intenzivnijih su zlatno-žutih do jantarnih nijansi boje, više alkoholne jakosti, s visokim koncentracijama ekstrakta i pepela. Okus je dugotrajan i kompleksan pri čemu dominiraju slatkoća i voćnost. Miris vina podsjeća na med, grožđice i prezrelo voće.

Najveći dopušteni sadržaj sumporovog dioksida je 250 mg/L, a za vina s ostatkom šećera većim od 50 g/L je 300 mg/L.

Za analitičke vrijednosti koje nisu navedene u tablici, primjenjuju se granične vrijednosti utvrđene u relevantnim propisima EU.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9,0
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	300

5. **Postupci proizvodnje vina**

(a) *Osnovni enološki postupci*

1. Položaj vinograda

Postupak uzgoja

Tradicionalni uzgoj vezan uz lumbardsko (lumbarajsko) polje, gdje se svi zahvati održavanja vinograda obavljaju ručno, uzgojni oblik je isključivo račvasti, bez naslona. Suvremeniji pristup u uzgoju Grka u polju podrazumijeva prilagođavanje redova strojnoj obradi, pa je razmak promijenjen na 1,40 × 0,80 m uz jednostavni žičani naslon sa stupovima od različitih materijala. Uzgojni oblik je modificiran u lepezu s krakovima usmjerenim plošno u pravcu reda. Kao lozne podloge u ovim vinogradima najčešće se susreću Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 i Paulsen 1103. Podizanje vinograda na melioriranom kršu donijelo je novi, suvremeni koncept vinogradarske proizvodnje što omogućuje maksimalno korištenje vinogradarskih traktora i priključnih strojeva za provođenje agrotehničkih i ampelotehničkih zahvata. Pri tome se najčešće koristi uzgojni oblik jednostranog ili dvostranog Royata, a kao lozne podloge koriste se Richter 110, Paulsen 1103 te Ruggieri 140.

2. Razmaci sadnje

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Razmaci sadnje u starim, tradicionalnim vinogradima su 1,0 × 1,0 m, u vinogradima gdje se koriste strojevi (motokultivatori i sl.) uz minimalnu armaturu razmaci su 1,4 × 0,8 m, a u moderno koncipiranim vinogradima na melioriranom kršu, razmaci su 1,90-2,10 × 0,80 m.

3. Sustav uzgoja

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

U starim, tradicionalnim vinogradima u lumbarajskom polju primjenjuje se sustav uzgoja na krakove bez armature, ili sustav lepeze s jednostavnom armaturom od vinogradarskih stupova s jednom ili dvije žice za prihvat mladica. U suvremeno koncipiranim vinogradima sustav uzgoja je jednostrani kordonac Royat.

4. Berba grožđa

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Berba grožđa obavlja se isključivo ručno u odgovarajuće plastične posude.

(b) *Najveći prinosi*

1. Vino (kvalitetno vino KZP)

13 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Vino (vrhunsko vino KZP)

12 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Pjenušavo vino (vrhunsko pjenušavo vini)

12 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Vino od prosušenog grožđa (kvalitetno vino KZP)

13 000 kilograma grožđa po hektaru

5. Vino od prosušenog grožđa (vrhunsko vino KZP)

12 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zaštićena oznaka izvornosti „Lumbarda" obuhvaća cjelokupni administrativni prostor općine Lumbarda, što teritorijalno gledano obuhvaća prostor krajnje istočnog dijela otoka Korčule gdje su sjeverna, istočna i južna granica omeđene morem, a zapadnu granicu od sjevera prema jugu čini linija definirana sa sedam temeljnih lomnih točaka, koordinatnih oznaka WGS'84, u naravi GPS koordinata koje se mogu upisati u bilo koji GPS uređaj bez potrebe dodatnog podešavanja uređaja (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". Navedene lomne točke označene su i kao koordinate u HTRS'96/TM sustavu, službenoj ravninskoj projekciji Republike Hrvatske, a nose oznake 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. **Sorte vinove loze**

Grk – Grk Korčulanski, Grk Mali, Grk Veli, Gark, Lumbarajski Grk

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino - Pjenušavo vino - Vino od prosušenog grožđa*

Prirodni čimbenici

Klima, tlo i reljef

U klimatskom pogledu prostor Lumbarde pripada tipičnom mediteranskom klimatu koji se općenito odlikuje blagim i vlažnim zimama te suhim i vrućim ljetima. Vrijednosti srednjih godišnjih temperatura kreću se oko 17° C, a srednjih vegetacijskih temperatura oko 20,5° C. Obzirom da je Lumbarda praktično opasana morem, ta činjenica dodatno ublažava temperaturna kolebanja tijekom godine. Prosječan broj sati sijanja Sunca kreće se oko 2 800. Tijekom godine prosječno padne oko 1 100 mm oborina, uz značajna odstupanja u pojedinim godinama, kako po količini, tako i po rasporedu oborina u pojedinim mjesecima. U pravilu najviše oborina padne u jesensko zimskom periodu, a najmanje ljeti, pri čemu je srpanj apsolutno najsušniji mjesec. Od vjetrova na prostoru Lumbarde tijekom godine najčešće pušu jugo, bura i maestral, što je opet obilježje tipičnog mediteranskog klimata.

U pogledu reljefnih karakteristika prostor Lumbarde predstavlja splet polja pretežno lociranih na istočnom i sjeveroistočnom dijelu i blagih brežuljkasto brdovitih terena protkanih tradicionalnim terasama na zapadnom i jugozapadnom dijelu, a danas upotpunjenih površinama melioriranog krša, poglavito na poziciji zvanoj Defora. Temelj matičnog supstrata čine dolomitizirani kredni vapnenci, na istočnom dijelu Lumbarde, prekriveni kvartarnim kremenim pijescima, kao dominantnim tipom tla na kojima se od davnina tradicionalno uzgaja sorta Grk. O podrijetlu pjeskovitog materijala na ovom dijelu otoka Korčule postoje različite teorije, pri čemu je teza o eolskom podrijetlu za sada najutemeljenija. Smatra se da su vjetrovi s prostora Levanta u vremenu gornje krede postupno pijeskom pokrivali matični supstrat vapnenačkog stijenja, koji se zadržao na tom lokalitetu do današnjih dana.

Glavne karakteristike ovih pijesaka su visok stupanj poroznosti i vrlo oskudna opskrbljenost makro i mikro elementima, pa i usprkos tome, Grk se tu dobro snašao i prihvatio pijeske Lumbarde kao optimalno stanište. U pojedinim rubnim dijelovima polja susreću se i različiti tipovi crvenica u kombinaciji s pretaloženim koluvijalnim vapneno- dolomitnim trošinama, a na pristrancima antropogena tla terasa s različitim udjelima skeleta. Antropogenizirani supstrati melioriranog krša stvoreni u zadnjih desetak godina na području Lumbarde u naravi su mješavina zdrobljenog vapneno dolomitnog matičnog supstrata s česticama naravnog tla, najčešće u tipu crvenica i humusnog materijala kao ostatka različitog mediteranskog raslinja na tom prostoru od iskona. U sastavu novostvorenog supstrata glavninu udjela čini vapneno dolomitni skelet granulacije od 2-10 cm u prosjeku (50-60 %), skelet granulacije veće od 10 cm (5-10 %), a ostatak čine mješavina naravnih čestica tla, humusa i kamene prašine. Prosječna aktivna dubina profila ovako priređenog supstrata kreće se oko 60-80 cm, ovisno o poziciji čvrstih stijena matičnog supstrata.

8.2. *Ljudski čimbenici*

Tradicionalni način proizvodnje vina od sorte Grk počinje se značajno mijenjati početkom devedesetih godina prošlog stoljeća, a današnja proizvodnja dosegnula je iznimno visoku razinu modernih tehničko - tehnoloških postupaka, počevši od primarne prerade pa sve do finalizacije proizvodnje vina i punjenja u boce. Od nekadašnje prakse vrenja mošta zajedno s kominom, višekratnog otakanja iz badnjeva i prelijevanja u bačve na tiho vrenje, danas se tehnologija proizvodnje ogleda u vrlo brzoj preradi grožđa nakon branja, hlađenju grožđa, masulja i mošta te bistrenju i dekantiranju mošta prije pokretanja vrenja. Uz rijetke iznimke, pokretanje vrenja provodi se dodavanjem različitih sojeva selekcioniranih kvasaca kao starter kultura i odgovarajućih tipova hrane za kvasce, a vrenje se vodi uz potpunu kontrolu temperatura procesa od početka do kraja, čime se postiže najbolja moguća kakvoća vina Grka. Dokaz tomu je i činjenica da su vina „Lumbarda" u postupku ishođenja rješenja za stavljanje u promet u periodu od berbe 2011. godine pa do danas, u više od 70 % slučajeva dobila pravo nositi tradicionalni izraz vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom. U proizvodnji kategorije proizvoda „Pjenušavo vino" od sorte Grk, uloga ljudskog čimbenika ogleda se u činjenici stjecanja i unapređenja vještina proizvođača u tehnologiji proizvodnje pjenušavih vina, a s druge strane i u pravilnom provođenju svih potrebnih ampelotehničkih mjera u vinogradima o kojima ovise procesi i brzina dozrijevanja grožđa kao sirovine za dobivanje pjenušavih vina, pri čemu je temeljno mjesto uspjeha u proizvodnji pjenušavih vina određivanje optimalnog roka za branje grožđa. U proizvodnji kategorije proizvoda „Vino od prosušenog grožđa" od sorte Grk, uloga ljudskog čimbenika također je vezana uz pažljivo provođenje odgovarajućih agrotehničkih i ampelotehničkih zahvata u vinogradima, prije svega u pogledu održavanja besprijekornog zdravstvenog statusa grožđa, kao i poticanje procesa dozrijevanja, a onda i prezrijevanja grožđa kao polazne točke za naknadno provođenje postupaka dodatnog prosušivanja neophodnog u ovoj tehnologiji proizvodnje.

8.3. *Sorte vinove loze*

Na području ZOI „Lumbarda" apsolutno dominantna sorta u uzgoju je Grk. Za sada se vodi kao sorta nepoznatog podrijetla, iako se u literaturi najčešće navodi pretpostavka kako se radi o autohtonoj sorti otoka Korčule. Neki autori drže da je ime vezano uz moguće antičko podrijetlo, dok drugi ne isključuju mogućnost dobivanja imena po gorkastom okusu vina. Specifičnost ove sorte leži u činjenici da ima morfološki dvospolan, ali funkcionalno ženski cvijet, otkud potječu problemi s često slabijom oplodnjom i velikim udjelom sitnih, partenokarpnih bobica u grozdu. Iz tog razloga u vinogradima se kao mogući oprašivači tradicionalno najčešće sade Plavac mali i Maraština, na Korčuli poznatija pod imenom Rukatac bijeli. U sastavu vina Grk sorta Maraština - (Rukatac), nikad ne prelazi više od 5 % udjela te ni na koji način ne utječe niti mijenja bitne odrednice kakvoće i organoleptičkih karakteristika vina.

Uz prethodno navedenu specifičnost sorte Grk u pogledu funkcionalno ženskog, a morfološki dvospolnog cvijeta, njene važne agrobiološke karakteristike ogledaju se u nešto izraženijoj bujnosti što rezultira razvojem debelih, uspravnih mladica i općenito, snažnog je rasta i razvoja trsova. Stoga je i razumljivo kako Grku potpuno odgovara uzgoj na lakšim, skeletnim, propusnim i pjeskovitim tlima. Unatoč često slabijoj oplodnji u pojedinim proizvodnim godinama, postiže zadovoljavajuće prirode, primjerene kakvoće grožđa. Tehnološku zrelost postiže koncem druge i u trećoj epohi dozrijevanja.

8.4. *Povezanost prirodnih i ljudskih čimbenika*

Proizvodnja grožđa i vina od sorte Grk odavna je neraskidivo vezana uz prostor Lumbarde, prvotno uz površine na lumbarajskim pijescima i ponešto u pristrancima na terasama, a recentno na površinama melioriranog krša. Uspone i padove vinogradarstva i vinarstva kroz povijest na širim prostorima istočne obale Jadrana, poglavito probleme s pojavom filoksere i kriptogamskih bolesti, Grk je na sreću uspješno prebrodio i zadržao se u uzgoju gotovo isključivo na prostoru Lumbarde. Vrijedne težačke ruke mukotrpnim radom u specifičnim pedološkim i klimatskim uvjetima prostora Lumbarde već desetljećima se trude i uspijevaju od Grka proizvesti kvalitetno grožđe koje im za uzvrat daruje vina iznimne kakvoće odavna prepoznate i cijenjene među potrošačima. I recentni rezultati uzgoja sorte Grk na supstratu melioriranog krša ne pokazuju bilo kakva odstupanja u vrijednostima parametara fizikalno-kemijske analize, kao ni u pogledu organoleptičkih svojstava vina u odnosu na ona iz vinograda na pijescima. Ova činjenica lako je objašnjiva obzirom da se u oba slučaja sa stajališta općih uvjeta za uzgoj Grka radi o laganim i ocjeditim supstratima niže razine plodnosti, u kojima se nedvojbeno sorta Grk na svoj način odlično snalazi dajući grožđe i vina iznimne, specifične i prepoznatljive kakvoće. Drugim riječima, temeljna uzročno-posljedična veza koja utječe na posebnost analitičkih i organoleptičkih svojstava, odnosno na posebnost i kakvoću sva tri predmetna proizvoda od sorte Grk, s jedne strane leži u činjenici jedinstvenih i specifičnih geološko-pedoloških uvjeta pjeskovitog tla i melioriranog krša na kojima su smješteni vinogradi. S druge strane, takvi specifični uvjeti u interakciji s agrobiološkim karakteristikama sorte Grk, kao i jednako važnom ulogom ljudskih čimbenika koji se ogledaju u stalnom podizanju proizvodnih vještina kao i unaprjeđenju tehnologije proizvodnje vina, osiguravaju da se sva tri proizvoda, kategorija „Vino", kategorija „Pjenušavo vino" te kategorija „Vino od prosušenog grožđa" uvijek odlikuju visokim analitičkim vrijednostima ukupnog ekstrakta i pepela što se ne susreće kod drugih bijelih sorata na ovim prostorima. Dakle, iz svega prethodno navedenog potpuno je jasno kako se međusobna povezanost i interakcija prirodnih i ljudskih čimbenika podjednako odnosi na sve tri različite kategorije proizvoda od sorte Grk.

8.5. *Vino*

Kako je već navedeno recentna tehnologija proizvodnje vina značajno se mijenjala i unaprjeđivala u različitim aspektima postupaka primarne prerade grožđa kao i postupaka njege i odležavanja vina. Bez obzira na sve to rezultati analiza vina uvijek pokazuju visoke koncentracije ukupnog suhog ekstrakta, koje se kreću od minimalno 23,2 g/L pa do 27,8 g/L kroz dugi vremensku period, što je značajno različito u odnosu na vrijednosti koje se susreću kod drugih bijelih sorata, uzgajanih na ovim prostorima. Jednako tako rezultati analiza pokazuju visoke koncentracije pepela, što treba sve zajedno pripisati isključivo agrobiološkim svojstvima ove sorte.

8.6. *Pjenušavo vino*

Vođeni modernim tehnološkim spoznajama i usvojenim vještinama u proizvodnji vina općenito, a razumijevajući visoki proizvodni potencijal sorte Grk, proizvođači su recentno započeli proizvoditi i pjenušava vina visoke razine kakvoće što je potvrđeno brojnim nagradama na izložbama i ocjenjivanjima vina kako na domaćem, tako i na međunarodnom planu. Agrobiološke karakteristike sorte Grk, prije svega njegova izražena bujnost, kao i struktura grozda u kojoj sitne, partenokarpne bobice često čine veliki udio, s pažljivim praćenjem dinamike dozrijevanja i određivanja pravovremenog roka branja, grožđe Grka čine izvanrednom sirovinom za proizvodnju pjenušavog vina. Dakle, ljudski čimbenici koji se ogledaju u pažljivo vođenim ampelotehničkim mjerama u vinogradu i stalnom unaprjeđenju vještina u tehnologiji proizvodnje pjenušavih vina, a uz sve prethodno opisane posebnosti prirodnih čimbenika, rezultiraju u konačnici pjenušavim vinima naglašene sortne gorčine, snažnog osjeta mineralnosti i tjelesne punoće koja proizlazi iz sadržaja ekstrakta i pepela te kompleksnog mirisa i okusa koji podsjećaju na zrelo voće i agrume.

8.7. *Vino od prosušenoga grožđa*

S druge pak strane tradicionalna proizvodnja slatkih vina od prosušenog grožđa, za što je Grk također vrlo prikladna sorta nastavlja živjeti dalje. Zahvaljujući specifičnim pedološkim prilikama ocjeditosti tla, toplim i vrlo često suhim jesenima omogućeno je dobro i brzo dozrijevanje grožđa te povećano nakupljanje šećera. Uz to se dodatnim prosušivanjem istog u odgovarajućim zasjenjenim i prozračnim prostorima u tradicionalnom pristupu dobiva grožđe prikladno za proizvodnju vina od prosušenog grožđa. U svakom slučaju, interakcija prethodno opisanih prirodnih i ljudskih čimbenika rezultira slatkim vinima od prosušenog grožđa snažnog i punog tijela bogatog ekstraktom i pepelom. U organoleptičkim svojstvima odlikuju se zlatno-žutim do jantarnim nijansama boje, te kompleksnim voćnim mirisom u kojem dominiraju arome prezrelog i sušenog voća, grožđica i meda.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Dodatne odredbe o označivanju

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Nacionalni propis određuje da vina koja nose tradicionalnu oznaku „vrhunsko vino KZP" na službenom ocjenjivanju OIV-metodom 100 bodova moraju postići minimalno 82 boda, a vina koja nose tradicionalnu oznaku „kvalitetno vino KZP" moraju postići minimalno 72 boda. Međutim, kako bi vino moglo nositi zaštićenu oznaku izvornosti „Lumbarda", za „kvalitetno vino KZP" i „kvalitetno vino KZP – desertno vino" minimalni broj je 78 bodova. Ovu odluku o podizanju norme na najmanje 78 bodova za vina koja nose tradicionalnu oznaku „kvalitetno vino KZP" i „kvalitetno vino KZP – desertno vino" donijeli su sami proizvođači, članovi Udruge „Grk-Lumbarda" sa svrhom i ciljem da objektivna kakvoća vina bude uvijek neupitna i na razini koja trajno čuva ugled i renome vina koja nose oznaku ZOI Lumbarda.

Postignuti bodovi na službenoj evaluaciji proizvoda u postupku ishođenja dozvole za stavljanje u promet ne trebaju ni kojem slučaju biti prikazani na oznaci.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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