C/2025/6437

2025.11.28.

Borágazati elnevezés oltalma iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2025/6437)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Lumbarda”

EU-szám: PDO-HR-02869

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.9.30.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Lumbarda

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

15. Szárított szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Bor („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [ellenőrzött földrajzi eredetű minőségi bor] és „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [ellenőrzött földrajzi eredetű kiváló minőségű bor])*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A földrajzi elhelyezkedés mikrofeltételeitől, valamint a szőlőfeldolgozási, borkészítési és érlelési módszertől függően ezek a normál szüretű borok kristálytiszták, zöldessárgától aranysárgáig terjedő színűek, közepes vagy magas alkoholtartalommal, magas extrakt- és hamutartalommal és mérsékelt savtartalommal. E tényezők együttese kiegyensúlyozott ízt kölcsönöz a boroknak, enyhébb vagy markánsabb jellegzetes kesernyésség mellett. A borok illata a finomtól a közepesen intenzívig terjedő, virágos és gyümölcsös jellegű, főként citrusfélék virágaira és gyümölcseire, valamint érett almára és őszibarackra emlékeztet.

A normál szüretelésű Grk bor másik változata az élesztőn és tölgyfahordóban történő érlelési technika eredménye, amely intenzív aranysárga színű és összetett illatú bort ad, érett gyümölcsökre és diófélékre, szárított narancshéjra, valamint vajra és fűszerekre emlékeztető jegyekkel. A nagyon intenzív íz és kellemes frissesség mellett a bort enyhe tanninjainak köszönhetően gazdag textúra, valamint igen hosszan tartó lecsengés jellemzi.

A borok megengedett maximális kén-dioxid-tartalma 200 mg/l, illetve az 5 g/l feletti maradékcukor-tartalmú borok esetében 250 mg/l.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A táblázatban nem szereplő analitikai értékekre az alkalmazandó uniós jogszabályok határértékei vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,0
Minimális összes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

2. *Pezsgő („Vrhunsko pjenušavo vino” [Kiváló minőségű pezsgő])*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A pezsgők kristálytiszták, zöldessárgától aranysárgáig terjedő színűek, az erre a borkategóriára jellemző sajátosságnak számító határozott frissességgel és pezsgéssel. Összetett illatuk és ízük érett gyümölcsökre és citrusfélékre emlékeztet, ízleléskor pedig a fajtára jellemző enyhe kesernyésséget mutatnak. A pezsgők feszes szerkezete erőteljes általános savasságuknak és ásványos jellegüknek, valamint magas extrakt- és hamutartalmuknak köszönhető.

A megengedett maximális kén-dioxid-tartalom 235 mg/l.

A palackban lévő szén-dioxid (nyomása) legalább 3,0 bar.

A táblázatban nem szereplő analitikai értékekre az alkalmazandó uniós jogszabályok határértékei vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,0
Minimális összes savtartalom:	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	235

3. *Szárított szőlőből készült bor („kvalitetno vino KZP – desertno vino” [ellenőrzött földrajzi eredetű minőségi bor – desszertbor] és „vrhunsko vino KZP – desertno vino” [ellenőrzött földrajzi eredetű kiváló minőségű bor – desszertbor])*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A részleges vízelvonás céljából napon vagy árnyékban hagyott szárított szőlő sajátos feldolgozási eljárásával nyert borok színe az intenzív aranysárgától a borostyánsárgáig terjed, alkoholtartalmuk nagyobb, extrakt- és hamutartalmuk pedig magas. Hosszan tartó, összetett ízükben az édesség és a gyümölcsösség dominál. Illatuk mézre, mazsolára és túlérett gyümölcsökre emlékeztet.

Megengedett maximális kén-dioxid-tartalmuk 250 mg/l, illetve az 50 g/l feletti maradékcukor-tartalmú borok esetében 300 mg/l.

A táblázatban nem szereplő analitikai értékekre az alkalmazandó uniós jogszabályok határértékei vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9,0
Minimális összes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	300

5. **Borkészítési eljárások**

(a) *Alapvető borászati eljárások*

1. A szőlőültetvények elhelyezkedése

Művelési gyakorlat

A Lumbarda-síkság összes szőlőültetvényét hagyományosan kézzel gondozzák, és művelési módként kizárólag támrendszer nélküli bakművelést alkalmaznak. A Lumbarda-síkságon a Grk szőlő termesztésének korszerűbb megközelítése a sorok gépi műveléshez való igazítását jelenti, amelynek során a sortávolságot 1,40 × 0,80 m-re módosították, és különböző anyagú oszlopokból álló egyhuzalos támrendszert alkalmaznak. A formát legyező művelésre módosították oly módon, hogy a szálvesszők a sor irányában egyenes vonalban nőnek. E szőlőültetvények leggyakoribb alanya a Rupestris du Lot, a Kober 5BB, az SO4 és a Paulsen 1103. A szőlőültetvények meliorált karszton folytatott gondozása új, korszerű szőlőtermesztési koncepciót honosított meg, amely az agrotechnikai és szőlőművelési műveletek során a lehető legjobban kihasználja a szőlészeti traktorokat és azok adaptereit. Az egy- vagy kétkarú Royat-kordon a leggyakrabban alkalmazott művelési forma a Richter 110, a Paulsen 1103 és a Ruggieri 140 alany használatával.

2. Ültetési távolságok

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

Az ültetési távolság a régi, hagyományos szőlőültetvényeken 1,0 × 1,0 m, a minimális támrendszert és gépeket (motoros kultivátor stb.) használó szőlőültetvényeken 1,4 × 0,8 m, a meliorált karszton létesített korszerű szőlőültetvényeken pedig 1,90–2,10 × 0,80 m.

3. Szőlőművelés

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A régi, hagyományos Lumbarda szőlőültetvényeken támrendszer nélküli szálvesszős metszés vagy a hajtások megtartására szolgáló, egy- vagy kéthuzalos szőlőoszlopokból álló egyes kordon használatos. A korszerű kialakítású szőlőültetvényeken egykarú Royat-kordont alkalmaznak.

4. Szüret

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A szőlőt kizárólag kézzel szüretelik, és megfelelő műanyag tárolóedényekbe helyezik.

(b) *Maximális hozamok*

1. Bor („kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Bor („vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Pezsgő („vrhunsko pjenušavo vino”)

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Szárított szőlőből készült bor („kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Szárított szőlőből készült bor („vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Lumbarda” oltalom alatt álló eredetmegjelölés a Korčula szigetének legkeletibb részén található Lumbarda település teljes közigazgatási területét foglalja magában. Az északi, keleti és déli határ maga a tenger, a nyugati határt pedig északról dél felé a hét alapvető rácspont WGS 84 koordinátáival meghatározott vonal képezi GPS-koordináták formájában, amelyek bármely GPS-eszközbe közvetlenül, azaz minden további beállítása nélkül bevihetők (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”). E rácspontokat a HTRS96/TM – azaz Horvátország hivatalos térképi vetületi rendszere – is koordinátaként jelöli, a következő kódokkal: 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor – pezsgő – szárított szőlőből készült bor*

Természeti tényezők

Éghajlat, talaj és domborzat

Lumbarda térségének tipikusan mediterrán éghajlatára általában az enyhe, csapadékos telek és a száraz, forró nyarak jellemzők. Az éves átlaghőmérséklet 17 °C körül alakul, a vegetációs időszak során pedig 20,5 °C körüli az átlaghőmérséklet. Lumbardát gyakorlatilag tenger veszi körül, ami egész évben enyhíti a hőmérséklet-ingadozásokat. A napsütéses órák számának éves átlaga mintegy 2 800. Az éves csapadék átlagosan 1 100 mm körül alakul, ám egyes években jelentős eltérések tapasztalhatók úgy a csapadék mennyisége, mint annak havi eloszlása tekintetében. Általában az őszi/téli időszakban hullik a legtöbb, míg nyáron a legkevesebb csapadék, július pedig a legszárazabb hónap. Lumbarda térségében az év során leggyakrabban előforduló szeleket a jugo, a bóra és a misztrál jelenti, ami szintén a mediterrán éghajlatra jellemző.

A domborzatot illetően Lumbarda térsége vegyes jellegű: keleten és északkeleten főként sík mezők, míg nyugaton és délnyugaton enyhén dombos, hagyományos teraszokkal tagolt területek jellemzik, amelyeket napjainkban meliorált karsztos területek egészítenek ki, elsősorban a Defora nevű tájegységen. Lumbarda keleti részén az anyakőzet alapját kréta időszaki dolomitos mészkő alkotja, amelyet negyedidőszaki kvarchomok borít, és ez adja azt az uralkodó talajtípust, amelyen a Grk fajtát ősidők óta hagyományosan termesztik. A Korčula szigetének e részén található homokos üledék eredetére több elmélet is létezik; a leginkább megalapozott magyarázat értelmében a homokot a szél halmozta fel. A vélekedések szerint a felső kréta időszak során a keletről fújó Levante szelek fokozatosan homokkal fedték be a mészkő anyakőzetét, és ez a homokréteg a mai napig megmaradt. Erre a homokra elsősorban

a nagy fokú porozitás és az igen alacsony makro- és mikroelem-tartalom jellemző. Ennek ellenére a Grk jól alkalmazkodott, és optimális élőhelyként fogadta el a lumbardai homokot. A Lumbarda-síkság egyes peremrészein korábban lerakódott kolluviális dolomitos mészkőüledékek kíséretében különböző típusú vörös talajok, az antropogén talajok alkotta lejtőkön pedig eltérő vázanyagtartalmú teraszok találhatók. A Lumbarda térségében az elmúlt évtizedek során kialakult meliorált karsztos területek antropogén szubsztrátuma a zúzott dolomitos mészkő anyakőzet és a rendszerint vörös talajból és humuszanyagból álló természetes talajrészecskék keveréke, amely a térségben ősidők óta előforduló különböző típusú mediterrán növényzet nyomait őrzi. Összetételét illetően az újonnan kialakult szubsztrátum túlnyomó részét átlagosan 2–10 cm szemcseméretű dolomitos mészkő alapkőzet (50–60 %) és átlagosan 10 cm-nél nagyobb szemcseméretű alapkőzet (5–10 %) teszi ki, a fennmaradó részt pedig természetes talajrészecskék, humusz és kőpor keveréke képezi. Az anyakőzet összeálló kőzeteinek elhelyezkedésétől függően e szubsztrátum aktív profiljának átlagos mélysége mintegy 60–80 cm.

8.2. *Emberi tényezők*

A Grk fajta borának hagyományos készítési módja az 1990-es évek elején kezdett jelentősen megváltozni, a mai termelés pedig már rendkívül magas szintű műszaki és technológiai eljárásokat alkalmaz, az elsődleges feldolgozástól kezdve a borászati folyamat lezárásáig és a palackozásig. A korábbiaktól eltérően, amikor a mustot a törköllyel együtt erjesztették, majd a nagyobb hordókból többször lefejtették és kisebb hordókba töltötték át a csendes erjedéshez, a mai termelési technika a szőlő szüret utáni gyors feldolgozását, a szőlő, cefre és must hűtését, valamint az erjedés megkezdése előtt a must derítését és dekantálását foglalja magában. Néhány kivételtől eltekintve az erjedés a starterkultúrát képező kiválasztott élesztőtörzsek és az élesztők számára megfelelő tápanyagok hozzáadásával indul, majd a teljes folyamat alatt a hőmérséklet szigorú ellenőrzése mellett zajlik, ezáltal biztosítva a Grk bor lehető legjobb minőségét. Ezt az is bizonyítja, hogy a 2011. évi szüret óta a forgalombahozatali engedély megszerzésének eljárása során a „Lumbarda" borok az esetek több mint 70 %-ában megkapták a „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" hagyományos kifejezés használatának jogát. A Grk fajtából származó „pezsgő" kategória készítése során az emberi tényező abban nyilvánul meg, hogy a termelők elsajátítják és fejlesztik a pezsgő előállítási technológiájával kapcsolatos ismereteket, a szőlőültetvényekben pedig gondosan elvégzik mindazokat a szükséges szőlőművelési műveleteket, amelyek alapvetően meghatározzák a pezsgőkészítés alapanyagaként szolgáló szőlő érési folyamatát és sebességét. A sikeres pezsgőkészítés kulcsát azonban a szőlő optimális betakarítási időszakának meghatározása jelenti. A Grk fajtából származó „szárított szőlőből készült bor" kategória előállítása során az emberi tényező szintén a szőlőültetvényekben szükséges agrotechnikai és szőlőművelési műveletek gondos elvégzéséhez kapcsolódik, különös tekintettel a szőlő kifogástalan egészségi állapotának megőrzésére, valamint a szőlő érési folyamatának, majd túlérésének elősegítésére, mivel ez jelenti a szóban forgó előállítási technológia szempontjából elengedhetetlen további töppesztési folyamatok ezután következő végrehajtásának kiindulási pontját.

8.3. *Borszőlőfajták*

A „Lumbarda" OEM területén termesztett meghatározó fajta a Grk. Ezt eddig ismeretlen eredetű szőlőfajtaként tartották számon, noha az írott források általában a Korčula szigetén honos fajták közé sorolják. Egyes szerzők vélekedése szerint a név feltehetően ősi eredetű [a *Grk* horvát jelentése „görög"], mások azonban nem zárják ki annak lehetőségét sem, hogy a megnevezés a bor kissé kesernyés [horvátul *gorak*] ízére utal. E fajta sajátossága az, hogy morfológiailag hímnős, de funkcionálisan nőivarú virággal rendelkezik, ami gyakran vezet gyengébb megtermékenyüléshez és a fürtökben nagy arányban előforduló apró, mag nélküli bogyók nem kívánt jelenségéhez. Ebből adódóan a szőlőültetvényekben hagyományosan a Plavac Mali, valamint a Korčula-szigeten Rukatac Bijeli néven ismert Maraština fajtát telepítik lehetséges beporzóként. Összetételüket tekintve a Grk borokban a Maraština (Rukatac) fajta aránya soha nem nagyobb 5 %-nál, és semmilyen módon nem befolyásolja vagy módosítja a borok alapvető minőségi vagy érzékszervi jellemzőit.

A funkcionálisan nőivarú, ám morfológiailag hímnős virágából eredő sajátosságán túl a Grk fajta fontos agrobiológiai jellemzői közé tartozik a némileg markánsabb növekedési erély, amely vastag, függőleges hajtások kialakulásához, általánosságban pedig a szőlő erőteljes növekedéséhez és fejlődéséhez vezet. Nem meglepő tehát, hogy a Grk fajta tökéletesen alkalmas a könnyű, jó vízáteresztő és homokos váztalajokon történő termesztésre. Bár egyes években gyakori a gyenge megtermékenyülés, a fajta mégis kellő hozamot és megfelelő minőségű szőlőt ad. Technológiai érettségét a második és harmadik érési időszak végén éri el.

8.4. *A természeti és emberi tényezők kölcsönhatása*

A Grk szőlőfajta termesztése és a belőle készülő bor előállítása hosszú ideje elválaszthatatlanul kapcsolódik Lumbarda térségéhez, hiszen kezdetben a lumbardai homokos vidékeken és kisebb részben a teraszos lejtőkön zajlott, újabban pedig a meliorált karsztos területeken történik. Az idők során a Grk fajta szerencsésen átvészelte az Adriai-tenger keleti partja mentén folytatott szőlőtermesztés és borkészítés jó és rossz periódusait, különösen a filoxéra és a kriptogám betegségek megjelenésével kapcsolatos problémákat, és ma már szinte csak Lumbarda térségében termesztik. A Lumbarda térségére jellemző sajátos talaj- és éghajlati viszonyok között évtizedeken át végzett szorgos munkával sikerült a Grk fajtából jó minőségű termést előállítani, és ezáltal olyan kivételes minőségű borokat készíteni, amelyeket a fogyasztók már hosszú ideje elismernek és nagyra becsülnek. A legújabb eredmények szerint a Grk fajtának a meliorált karszt szubsztrátumán történő termesztése esetén sem a borok fizikai-kémiai elemzési paramétereiben, sem érzékszervi jellemzőiben nem mutatkozik semmilyen eltérés a homokos talajú szőlőültetvényekről származó borokhoz képest. Ez egyszerűen azzal magyarázható, hogy a Grk általános termesztési feltételei mindkét esetben hasonlóak: könnyű, jó vízelvezetésű és kisebb termékenységű szubsztrátumok, amely körülmények között a Grk fajta sajátosan kiteljesedve kivételesen jellegzetes és egyedi minőségű szőlőt és bort ad. Más szóval az analitikai és érzékszervi jellemzők sajátosságait – vagyis a Grk fajta mindhárom termékének sajátosságait és minőségét – befolyásoló alapvető ok-okozati kapcsolat a szőlőültetvények helyéül szolgáló homokos, illetve meliorált karsztos területek egyedi és sajátos geológiai/talajtani viszonyaiban rejlik. Emellett ezek a Grk fajta agrobiológiai jellemzőivel kölcsönhatásban lévő sajátos feltételek, valamint az emberi tényező – a termelési ismeretek folyamatos fejlesztése és a borkészítési technológia tökéletesítése – ugyancsak jelentős szerepe révén biztosítják, hogy mindhárom termék (a „bor", a „pezsgő" és a „szárított szőlőből készült bor" kategória) összes extrakt- és hamutartalmának analitikai értékei következetesen magasak, ami más fehér szőlőfajták esetében nem fordul elő ebben a térségben. Ez egyértelműen bizonyítja, hogy a természeti és emberi tényezők közötti kapcsolat és kölcsönhatás a Grk fajta mindhárom különböző termékkategóriájára egyformán vonatkozik.

8.5. *Bor*

Amint már említettük, a borászati technológia az utóbbi időkben több szempontból is jelentős változáson és fejlődésen ment keresztül, különösen a szőlő elsődleges feldolgozását, illetve a bor kezelését és érlelését érintő eljárások tekintetében. Mindazonáltal a bor analitikai eredményei továbbra is magas teljes szárazanyag-tartalmat mutatnak, amely hosszabb időszakot tekintve legalább 23,2 g/l és 27,8 g/l között mozog. Ezek jelentősen eltérnek az ezeken a területeken termesztett többi fehér szőlőfajta értékeitől. Az eredmények magas hamutartalmat is mutatnak. Mindezen értékek kizárólag e fajta agrobiológiai jellemzőinek tulajdoníthatók.

8.6. *Pezsgő*

A korszerű technológiai ismeretek és általában a borkészítés terén szerzett készségek alapján, valamint a Grk fajta nagy termelési potenciáljának ismeretében a termelők a közelmúltban kiváló minőségű pezsgők készítésébe fogtak, amit a hazai és nemzetközi borkiállításokon és bírálatokon elnyert számos díj is megerősít. A Grk fajta agrobiológiai jellemzői – mindenekelőtt markáns növekedési erélye, valamint a fürtök szerkezete, amelyekben az apró, mag nélküli bogyók gyakran jelentős arányt képviselnek – az érés ütemének gondos nyomon követésével és a szüret optimális időpontjának meghatározásával együtt – kivételesen alkalmas nyersanyaggá teszik a Grk szőlőt a pezsgők előállításához. Ennek eredményeként a szőlőültetvényeken gondosan végzett szőlőművelési műveletekben megnyilvánuló emberi tényezők és a pezsgőkészítés technológiai ismereteinek folyamatos fejlesztése – a fent említett természeti tényezők sajátos jellemzőivel együtt – olyan pezsgőket eredményeznek, amelyekre markánsan fajtajelleges kesernyésség, erős ásványos érzet, az extrakt- és hamutartalomnak köszönhető testesség, valamint érett gyümölcsökre és citrusfélékre emlékeztető összetett aroma és íz jellemző.

8.7. *Szárított szőlőből készült bor*

Másrészről a szárított szőlőből készült édes borok hagyományos előállítása – amire a Grk fajta szintén kiválóan alkalmas – mind a mai napig fennmaradt. A talaj vízelvezetését biztosító sajátos talajtani adottságoknak köszönhetően a meleg és igen gyakran száraz őszi időjárás képes a szőlő gyors és teljes érését, valamint a cukor fokozott felhalmozódását biztosítani. Emellett a szőlő megfelelően szellőző és árnyékos helyen hagyományos módon végzett további szárítása olyan szőlőt eredményez, amely alkalmas a szárított szőlőből készült bor előállítására. Mindenesetre a fent említett természeti és emberi tényezők kölcsönhatása markáns, testes, valamint magas extrakt- és hamutartalmú szárított szőlőből készült édes borokat eredményez. Érzékszervi jellemzőik terén e borok aranysárgától borostyánsárgáig terjedő színűek, összetett gyümölcsös illatukat pedig a túlérett és szárított gyümölcsök, a mazsola és a méz jegyei uralják.

9. **További alapvető feltételek**

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A nemzeti jogszabályok szerint az OIV 100 pontos hivatalos borértékelési módszer alkalmazásakor a „vrhunsko vino KZP" hagyományos megjelölésű boroknak legalább 82 pontot, a „kvalitetno vino KZP" hagyományos megjelölésű boroknak pedig legalább 72 pontot kell elérniük. A „Lumbarda" oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatához azonban a „kvalitetno vino KZP" és a „kvalitetno vino KZP – desertno vino" borok esetében legalább 78 pont szükséges. A „kvalitetno vino KZP" és a „kvalitetno vino KZP – desertno vino" hagyományos megjelölésű borok esetében a minimumszint 78 pontra emeléséről maguk a „Grk-Lumbarda" egyesületbe tömörülő termelők döntöttek annak érdekében, hogy a borok objektív minősége mindenkor olyan megkérdőjelezhetetlen szintet képviseljen, amellyel tartósan megőrizhető a „Lumbarda" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok hírneve és elismertsége.

Semmilyen kötelezettség nincs arra nézve, hogy a forgalombahozatali engedély megszerzéséhez szükséges hivatalos minősítési eljárás során elért pontszámot a címkén feltüntessék.

A termékleíráshoz vezető link

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