C/2025/6437

28.11.2025

Pubblicazione di una domanda di protezione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/6437)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Lumbarda»

N. UE: PDO-HR-02869

Data della domanda: 30.9.2022

1. **Nome da registrare**

Lumbarda

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vini spumanti

15. Vino ottenuto da uve appassite

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino [«kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità di origine geografica controllata) e «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità superiore di origine geografica controllata)]*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda delle microcondizioni ambientali e del metodo di trasformazione, vinificazione e maturazione delle uve, questi vini prodotti con uve raccolte al tempo di vendemmia abituale sono cristallini, di colore da giallo-verdolino a dorato e presentano un tenore alcolico da moderato a elevato, un'elevata concentrazione di estratto e di ceneri e una moderata acidità. Tutti questi fattori conferiscono ai vini un gusto equilibrato, caratterizzato da un amaro lieve o più intenso. I vini presentano un aroma floreale e fruttato da delicato a mediamente intenso, che ricorda soprattutto i fiori e i frutti degli agrumi, nonché le mele e le pesche mature.

L'altro stile del vino Grk prodotto con uve raccolte al tempo di vendemmia abituale è il risultato della tecnica di affinamento del vino su lieviti e in botti di rovere, che produce un vino di colore giallo dorato intenso e un aroma complesso di frutta matura e frutta secca, buccia di arancia secca, oltre a note di burro e spezie. Accanto al gusto molto intenso e alla piacevole freschezza, il vino presenta una consistenza ricca dovuta alla presenza di tannini morbidi e un finale molto persistente.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa per i vini è pari a 200 mg/l, oppure a 250 mg/l per i vini con residuo zuccherino superiore a 5 g/l.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ai valori analitici non elencati nella tabella si applicano i limiti previsti dalla normativa europea applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,0
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

2. *Vino spumante [«Vrhunsko pjenušavo vino» (vino spumante di qualità superiore)]*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti sono cristallini, di colore da giallo-verdolino a dorato e presentano le caratteristiche tipiche di questa categoria di vini: una freschezza e un'effervescenza pronunciate. Hanno un aroma e un sapore complessi che ricordano i frutti maturi e gli agrumi, con un amaro lieve al palato che è tipico della varietà. La struttura decisa dei vini spumanti è il risultato della loro pronunciata acidità complessiva e della sensazione di mineralità, nonché dell'elevata concentrazione di estratto e ceneri.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è pari a 235 mg/l.

La pressione di anidride carbonica in bottiglia è pari ad almeno 3,0 bar.

Ai valori analitici non elencati nella tabella si applicano i limiti previsti dalla normativa europea applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,0
Acidità totale minima	5,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	235

3. *Vino ottenuto da uve appassite [«kvalitetno vino KZP – desertno vino» (vino di qualità di origine geografica controllata – vino da dessert) e «vrhunsko vino KZP – desertno vino» (vino di qualità superiore di origine geografica controllata – vino da dessert)]*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Prodotti con lo specifico metodo di trasformazione delle uve appassite, che sono parzialmente disidratate al sole o all'ombra, i vini ottenuti da uve appassite presentano un colore più intenso dal giallo dorato all'ambrato, un maggiore titolo alcolometrico e un'elevata concentrazione di estratto e ceneri. Hanno un gusto persistente e complesso, in cui prevalgono il dolce e il fruttato. L'aroma ricorda il miele, l'uva passa e la frutta stramatura.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è pari a 250 mg/l, oppure a 300 mg/l per i vini con residuo zuccherino superiore a 50 g/l.

Ai valori analitici non elencati nella tabella si applicano i limiti previsti dalla normativa europea applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,0
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

5. **pratiche di vinificazione**

(a) *Pratiche enologiche essenziali*

1. Posizione dei vigneti

Pratica colturale

In tutti i vigneti della pianura di Lumbarda si conserva la tradizione della lavorazione manuale e si utilizza esclusivamente il metodo di allevamento ad alberello, senza sostegno. Un approccio più moderno alla coltivazione del Grk nella pianura di Lumbarda comporta l'adattamento dei filari alla lavorazione meccanizzata; in questo caso la distanza tra i filari è stata modificata a 1,40 × 0,80 m, utilizzando un sostegno a filo unico con pali di vari materiali. L'allevamento è stato modificato introducendo una forma a ventaglio, in cui i tralci crescono in linea retta nella direzione del filare. Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 e Paulsen 1103 sono i portainnesti più comuni in questi vigneti. La coltivazione dei vigneti su suoli carsici migliorati ha dato luogo a un concetto nuovo e moderno di viticoltura, che consente di utilizzare nella maniera più efficace i trattori per vigneti e i relativi rimorchi per effettuare operazioni agrotecniche e ampelotecniche. La forma di allevamento utilizzata più comunemente è a cordone di Royat (singolo o doppio), mentre Richter 110, Paulsen 1103 e Ruggieri 140 sono utilizzati come portainnesti.

2. Sesti d'impianto

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I sesti d'impianto sono di 1,0 × 1,0 m nei vecchi vigneti tradizionali, di 1,4 × 0,8 m nei vigneti con un sostegno minimo in caso di utilizzo di macchinari (motocoltivatrici, ecc.) e di 1,90-2,10 × 0,80 m nei vigneti di progettazione moderna su suoli carsici migliorati.

3. Allevamento della vite

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I vecchi vigneti tradizionali di Lumbarda utilizzano un sistema di potatura lunga senza sostegno, oppure un sistema a ventaglio con un unico sostegno costituito da pali con uno o due fili per ricevere i germogli. Nei vigneti di progettazione moderna il sistema di allevamento utilizzato è quello a cordone di Royat (singolo).

4. Raccolta delle uve

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Le uve sono raccolte esclusivamente a mano e riposte in contenitori di plastica idonei.

(b) *Rese massime*

1. Vino («kvalitetno vino KZP»)

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Vino («vrhunsko vino KZP»)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Vino spumante («vrhunsko pjenušavo vino»)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Vino ottenuto da uve appassite («kvalitetno vino KZP»)

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Vino ottenuto da uve appassite («vrhunsko vino KZP»)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La denominazione di origine protetta «Lumbarda» si estende all'intero territorio amministrativo del comune di Lumbarda, che comprende la parte più orientale dell'isola di Korčula. Il territorio del comune è delimitato dal mare a nord, est e sud, mentre il confine occidentale corre, da nord a sud, lungo una linea definita da sette coordinate di base nel sistema di coordinate WGS 84, sotto forma di coordinate GPS che possono essere inserite in qualsiasi dispositivo GPS senza ulteriore regolazione del dispositivo (1. E 42° 56' 47" N 17° 09' 12" 2. E 42° 56' 28" N 17° 08' 56" 3. E 42° 56' 28" N 17° 08' 50" 4. E 42° 56' 03" N 17° 08' 16" 5. E 42° 55' 26" N 17° 08' 05" 6. E 42° 55' 07" N 17° 08' 15" 7. E 42° 54' 27" N 17° 07' 58". Queste coordinate sono indicate anche come coordinate di HTRS96/TM, il sistema ufficiale di proiezione cartografica della Croazia, con i codici 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. **Varietà di uve da vino**

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

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino – Vino spumante – Vino ottenuto da uve appassite*

Fattori naturali

Clima, suolo e rilievi

La zona di Lumbarda è caratterizzata da un tipico clima mediterraneo, con inverni generalmente miti e umidi ed estati secche e calde. La temperatura media annua è di circa 17 °C, e durante il periodo vegetativo la temperatura media si aggira intorno a 20,5 °C. In pratica Lumbarda è circondata dal mare, circostanza che attenua ulteriormente le escursioni termiche nell'intero corso dell'anno. Le ore di soleggiamento sono in media circa 2 800. Nel corso dell'anno le precipitazioni sono mediamente pari a circa 1 100 mm; in alcuni anni si osservano notevoli variazioni, in termini sia di quantità che di distribuzione delle precipitazioni, in determinati mesi. Di norma la maggior parte delle precipitazioni si registra nel periodo autunnale e invernale; la quantità minima si tocca in estate e luglio è in assoluto il mese più secco. I venti più comuni dell'area di Lumbarda nel corso dell'anno sono Jugo, Bura e Maestral, altra caratteristica tipica del clima mediterraneo.

Per quanto riguarda i rilievi, la zona di Lumbarda è composta prevalentemente da campi a est e nord-est e da dolci pendii collinari che si alternano alle tradizionali terrazze a ovest e a sud-ovest, cui oggi si aggiungono zone di suoli carsici migliorati, soprattutto nella località denominata Defora. Nella zona orientale di Lumbarda la base del substrato di partenza è costituita da calcare dolomitico cretaceo ricoperto da sabbie quarzose del Quaternario, il tipo prevalente di suolo su cui si coltiva tradizionalmente la varietà Grk sin dall'antichità. Sull'origine del materiale sabbioso in questa zona dell'isola di Korčula sono state formulate fino a oggi varie teorie, la più fondata delle quali ipotizza che il materiale sia stato sospinto dal vento. Si ritiene che durante il periodo del Cretaceo superiore i venti provenienti dal Levante abbiano gradualmente ricoperto la roccia calcarea del substrato di partenza con strati di sabbia che vi permangono ancor oggi. Le caratteristiche principali di queste sabbie sono l'elevato grado di porosità e

la ridottissima quantità di macro e microelementi. Il Grk ha tuttavia prosperato in quest'ambiente e ha trovato nelle sabbie di Lumbarda un habitat ottimale. In alcune zone periferiche della pianura di Lumbarda è possibile trovare vari tipi di terra rossa, mista a depositi colluviali dolomitico-calcarei preesistenti, oltre a terrazze a vario contenuto di scheletro sui pendii dei suoli antropogenici. I substrati antropogenici di suoli carsici migliorati, formatisi negli ultimi decenni nella zona di Lumbarda, si presentano sotto forma di una miscela di substrato di partenza dolomitico-calcareo frantumato e di particelle di terreno naturale, solitamente sotto forma di terra rossa e humus, come residuo dei diversi tipi di vegetazione mediterranea cresciuti nella zona da tempo immemorabile. Per quanto riguarda la composizione del substrato di nuova formazione, la parte maggiore è costituita da un substrato roccioso dolomitico-calcareo con granulazione media di 2-10 cm (50-60 %) e da un substrato roccioso con granulazione superiore a 10 cm (5-10 %); il resto è una miscela di particelle di terreno naturale, humus e polvere di pietra. La profondità media del profilo attivo di questo substrato è di circa 60-80 cm, a seconda della posizione delle rocce solide del substrato di partenza.

8.2. *Fattori umani*

All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso il metodo tradizionale di produzione del vino della varietà Grk ha mosso i primi passi di una radicale evoluzione; la produzione attuale fa ricorso a moderni processi tecnici e tecnologici di altissimo livello, dalla trasformazione primaria al completamento della produzione vinicola e all'imbottigliamento. A differenza del passato, quando il mosto si faceva fermentare insieme alle vinacce, era ripetutamente fatto colare dai fusti e versato in botti per la fermentazione silenziosa, oggi la tecnica di produzione comporta una rapida trasformazione delle uve dopo la vendemmia, il raffreddamento delle uve e del mosto, nonché la chiarificazione e la decantazione del mosto prima dell'inizio della fermentazione. Con poche eccezioni, la fermentazione inizia con l'aggiunta di ceppi diversi di lieviti selezionati come colture starter e tipi adeguati di alimenti per i lieviti. La fermentazione, che si effettua con il pieno controllo delle temperature del processo dall'inizio alla fine, consente di produrre un vino Grk della migliore qualità possibile, come dimostra anche il diritto di utilizzare la menzione tradizionale «vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» in oltre il 70 % dei casi, concesso ai vini «Lumbarda» sin dalla vendemmia del 2011, nel processo volto a ottenere l'autorizzazione all'immissione in commercio. Nella produzione della categoria «Vino spumante» della varietà Grk il fattore umano entra in gioco per l'acquisizione e il miglioramento delle competenze dei produttori nella tecnologia di produzione del vino spumante, nonché per la corretta attuazione di tutte le misure ampelotecniche necessarie nei vigneti, da cui dipendono i processi e la rapidità di maturazione delle uve come materia prima per la produzione dei vini spumanti. L'elemento fondamentale per il successo della produzione dei vini spumanti è tuttavia la determinazione del periodo ottimale per la vendemmia delle uve. Il fattore umano nella produzione della categoria «Vino ottenuto da uve appassite» della varietà Grk è inoltre legato all'attenta attuazione delle opportune operazioni agrotecniche e ampelotecniche nei vigneti; si tratta in particolare di mantenere le uve in perfetto stato di salute, oltre che di incoraggiare il processo di maturazione, seguito da una sovramaturazione delle uve, come punto di partenza per la successiva attuazione dei processi aggiuntivi di appassimento, essenziali per questa tecnologia di produzione.

8.3. *Varietà di uve da vino*

La varietà prevalente coltivata nella zona della DOP «Lumbarda» è il Grk, che finora è stato registrato come varietà di origine sconosciuta, sebbene le fonti scritte indichino di solito che si tratta di una varietà autoctona dell'isola di Korčula. Secondo alcuni autori il nome sarebbe di origine antica (in croato *Grk* significa «greco»), mentre altri non escludono la possibilità che il nome derivi dal sapore leggermente amaro (in croato *gorak*) del vino. Questa varietà ha la peculiarità di presentare fiori morfologicamente ermafroditi ma funzionalmente femminili, responsabili di una fecondazione spesso più scarsa e di un'ampia percentuale di acini indesiderati, piccoli e partenocarpici in ciascun grappolo. Per questo motivo il Plavac Mali e il Maraština, meglio conosciuti a Korčula con il nome di Rukatac Bijeli, sono tradizionalmente piantati nei vigneti come potenziali impollinatori. Per quanto riguarda la composizione dei vini Grk, la varietà Maraština (Rukatac) non supera mai il 5 % e non incide sulla qualità o sulle caratteristiche organolettiche essenziali dei vini, né le altera in alcun modo.

Oltre alla peculiarità costituita dai fiori funzionalmente femminili e morfologicamente ermafroditi, la varietà Grk presenta importanti caratteristiche agrobiologiche, che si riflettono in un vigore leggermente più pronunciato da cui derivano lo sviluppo di germogli folti e verticali e più in generale la rigogliosa crescita e il forte sviluppo delle viti. Non sorprende quindi che la varietà Grk si adatti perfettamente alla coltivazione su suoli più leggeri, scheletrici, permeabili e sabbiosi. Benché in alcune annate di produzione sia spesso più scarsa, la fecondazione produce comunque rese sufficienti e uve di qualità adeguata. Questa varietà raggiunge la maturità tecnologica alla fine del secondo e del terzo periodo di maturazione.

8.4. *Interazione di fattori naturali e umani*

La produzione di uve e vino della varietà Grk è da tempo indissolubilmente legata alla zona di Lumbarda; all'inizio era praticata lungo le superfici sabbiose di Lumbarda e in una certa misura sui pendii terrazzati, mentre più di recente si è estesa alle superfici di suoli carsici migliorati. Nel corso della storia la varietà Grk è fortunatamente sopravvissuta alle vicissitudini attraversate dalla viticoltura e dalla vinificazione lungo la costa orientale dell'Adriatico (si pensi soprattutto ai problemi legati alla comparsa della fillossera e delle malattie crittogamiche) e oggi si coltiva quasi esclusivamente nella zona di Lumbarda. Il faticoso lavoro profuso da decenni dagli industriosi agricoltori nelle specifiche condizioni pedoclimatiche della zona di Lumbarda consente di produrre uve di qualità della varietà Grk, da cui si ottengono vini di qualità eccezionale, riconosciuti e apprezzati da tempo dai consumatori. Neppure dai recenti risultati della coltivazione della varietà Grk sul substrato di suoli carsici migliorati emergono scostamenti di alcun tipo nei valori dei parametri dell'analisi fisico-chimica, o nelle caratteristiche organolettiche del vino rispetto ai vigneti piantati su suoli sabbiosi. Ciò si spiega facilmente con il fatto che in entrambi i casi, per quanto riguarda le condizioni generali della coltivazione del Grk, i substrati sono leggeri e drenati e il livello di fecondità è inferiore; tali condizioni favoriscono la peculiare prosperità della varietà Grk, che produce uve e vini di qualità eccezionale, specifica e distintiva. In altre parole, il fondamentale nesso causale che incide sulla specificità delle caratteristiche analitiche e organolettiche – la specificità e la qualità di tutti e tre i prodotti della varietà Grk – risiede nelle condizioni geologiche/pedologiche uniche e peculiari del suolo sabbioso e dei suoli carsici migliorati su cui si trovano i vigneti. Tali condizioni specifiche interagiscono inoltre con le caratteristiche agrobiologiche della varietà Grk e, sommandosi al ruolo altrettanto importante dei fattori umani nel costante miglioramento delle capacità produttive e delle tecnologie di vinificazione, garantiscono che tutti e tre i prodotti – le categorie «vino», «vino spumante» e «vino ottenuto da uve appassite»– siano sempre caratterizzati dagli elevati valori analitici totali dell'estratto e delle ceneri, che non si riscontrano in altre varietà di uve bianche in queste zone. Ciò dimostra chiaramente che l'interconnessione e l'interazione tra fattori naturali e umani si applicano in egual misura a tutte e tre le diverse categorie di prodotti della varietà Grk.

8.5. *Vino*

Come già si è detto, di recente la tecnologia della produzione vinicola è cambiata, migliorando notevolmente per quanto riguarda vari aspetti delle procedure di trasformazione primaria delle uve e di trattamento e invecchiamento del vino. I risultati delle analisi del vino mostrano tuttavia ancora elevate concentrazioni di estratto secco totale, che variano da un minimo di 23,2 g/l fino a 27,8 g/l nell'arco di un lungo periodo di tempo, con una notevole differenza rispetto ai valori di altre varietà di uve bianche coltivate in queste zone. Tali risultati segnalano anche elevate concentrazioni di ceneri. Tutti questi valori si possono attribuire esclusivamente alle caratteristiche agrobiologiche della varietà.

8.6. *Vini spumanti*

Grazie alle moderne conoscenze tecnologiche e alle competenze acquisite nella produzione vinicola in generale, i produttori, ben consapevoli dell'elevato potenziale produttivo della varietà Grk, hanno iniziato di recente a produrre vini spumanti di alta qualità, come confermano i numerosi riconoscimenti ottenuti in occasione di esposizioni e valutazioni di vini sia in patria che all'estero. Le caratteristiche agrobiologiche della varietà Grk – e in particolare il deciso vigore, oltre alla struttura dei grappoli (di cui i piccoli acini partenocarpici costituiscono spesso una parte considerevole), all'attento monitoraggio del ritmo di maturazione e alla scelta del momento più opportuno per la vendemmia – rendono le uve Grk una materia prima privilegiata per la produzione di vino spumante. Di conseguenza i fattori umani che si riflettono nelle misure ampelotecniche, attentamente applicate nel vigneto, e il continuo miglioramento delle competenze tecnologiche per la produzione del vino spumante, uniti alle caratteristiche specifiche dei fattori naturali già illustrati, si traducono in ultima analisi in vini spumanti con un pronunciato amaro varietale, una forte sensazione di mineralità, un corpo pieno dovuto al tenore di estratto e di ceneri, nonché un aroma e un sapore complessi che ricordano i frutti maturi e gli agrumi.

8.7. *Vino ottenuto da uve appassite*

D'altro canto, la varietà Grk si adatta anche alla produzione tradizionale di vini dolci ottenuti da uve appassite, che è praticata ancor oggi. Grazie alle specifiche condizioni pedologiche (drenaggio del suolo), il clima autunnale caldo e spesso secco consente una rapida e adeguata maturazione delle uve, oltre a un maggiore accumulo di zuccheri. L'ulteriore appassimento delle uve, effettuato in modo tradizionale in idonee zone ombreggiate e ventilate, offre uve adatte alla produzione di vino ottenuto da uve appassite. In ogni caso l'interazione tra i fattori naturali e umani citati si traduce in vini dolci ottenuti da uve appassite, con un corpo pieno e intenso, ricchi di estratti e ceneri. In termini di caratteristiche organolettiche questi vini presentano sfumature dal giallo dorato all'ambrato e complessi aromi fruttati, dominati da frutta stramatura e frutta secca, uva passa e miele.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La normativa nazionale prevede che, in base al metodo ufficiale OIV di classificazione dei vini su 100 punti, i vini recanti la denominazione tradizionale «vrhunsko vino KZP» debbano ottenere almeno 82 punti; i vini recanti la denominazione tradizionale «kvalitetno vino KZP» invece devono ottenere almeno 72 punti. Per poter utilizzare la denominazione di origine protetta «Lumbarda», il numero minimo di punti per il «kvalitetno vino KZP» e il «kvalitetno vino KZP – desertno vino» è di 78 punti. La decisione di inasprire la norma, portando la soglia ad almeno 78 punti per i vini recanti la denominazione tradizionale «kvalitetno vino KZP» e «kvalitetno vino KZP – desertno vino», è stata adottata dai produttori stessi, riuniti nell'associazione «Grk-Lumbarda», al fine di garantire che la qualità oggettiva dei vini rimanga indiscutibile, a un livello tale da preservare la reputazione e la notorietà dei vini a denominazione di origine protetta «Lumbarda» in maniera permanente.

Non è assolutamente necessario indicare sull'etichetta il numero di punti ottenuti nella classificazione ufficiale di un prodotto nel processo di ottenimento dell'autorizzazione all'immissione in commercio.

Link al disciplinare del prodotto

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