C/2025/6437

28.11.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-protezzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid

(C/2025/6437)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Lumbarda"

Nru tal-UE: PDO-HR-02869

Data tal-applikazzjoni: 30.9.2022

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Lumbarda

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

15. Inbid minn għeneb imqadded

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbid ("kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" [inbid ta' kwalità ta' oriġini ġeografika kontrollata] u "vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" [inbid ta' kwalità superjuri ta' oriġini ġeografika kontrollata])*

DESKRIZZJONI QASIRA

Skont il-mikrokundizzjonijiet tal-post u l-metodu tal-ipproċessar, il-vinifikazzjoni u l-maturazzjoni tal-għeneb, dawn l-inbejjed bi ħsad normali huma ċari daqs il-kristall, b'kulur isfar jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi, kontenut ta' alkoħol minn medju sa qawwi, konċentrazzjonijiet għoljin ta' estratt u rmied, u aċidità moderata. Dawn il-fatturi kollha jagħtu lill-inbejjed togħma bbilanċjata, b'sensazzjoni ta' mrar ħafifa jew aktar qawwija. L-inbejjed għandhom aroma delikata sa medja-qawwija ta' fjuri u frott, li tfakkar l-iżjed fil-fjuri u l-frott tal-frott taċ-ċitru, kif ukoll it-tuffieħ u l-ħawħ misjurin.

L-istil l-ieħor tal-inbid bi ħsad normali tal-Grk jirriżulta mit-teknika tat-tqaddim tal-inbid fuq il-ħmira u fil-btieti tal-ballut, il-produzzjoni ta' nbid b'kulur isfar dehbi qawwi, u aroma kumplessa li tikkonsisti minn frott u ġewż misjur, qoxra tal-laringè imnixxfa, u noti tal-butir u l-ħwawar. Minbarra t-togħma qawwija ħafna u l-freskezza pjaċevoli tiegħu, l-inbid għandu sawra rikka minħabba l-preżenza ta' tannini ħfief, u finitura persistenti ħafna.

Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit għall-inbejjed huwa ta' 200 mg/l, jew 250 mg/l għall-inbejjed b'aktar minn 5 g/l ta' zokkor residwu.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-limiti tal-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE japplikaw għall-valuri analitiċi mhux elenkati fit-tabella.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	10,0
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

2. *Inbid spumanti ("Vrhunsko pjenušavo vino" [Inbid spumanti ta' kwalità superjuri])*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed spumanti huma ċari daqs il-kristall, b'kulur isfar jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi, u għandhom il-karatteristiċi tipiċi ta' din il-kategorija ta' nbid: freskezza u tfexfix notevoli. Għandhom aroma u togħma kumplessi li jfakkru fil-frott misjur u l-frott taċ-ċitru, bi qrusa ħafifa fuq il-palat li hi tipika tal-varjetà. L-istruttura soda tal-inbejjed spumanti hija r-riżultat tal-aċidità totali u s-sensazzjoni tagħhom ta' mineralità notevoli, kif ukoll tal-konċentrazzjonijiet għoljin tagħhom ta' estratt u rmied.

Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa 235 mg/l.

Id-diossidu tal-karbonju (pressjoni) fil-flixkun ikun mill-inqas 3,0 bar.

Il-limiti tal-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE japplikaw għall-valuri analitiċi mhux elenkati fit-tabella.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	10,0
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	235

3. *Inbid minn għeneb imqadded ("kvalitetno vino KZP – desertno vino" [inbid ta' kwalità ta' oriġini ġeografika kkontrollata – inbid għal mal-ħelu] u "vrhunsko vino KZP – desertno vino" [inbid ta' kwalità superjuri ta' oriġini ġeografika kkontrollata – inbid għal mal-ħelu])*

DESKRIZZJONI QASIRA

Miksub mill-metodu speċifiku tal-ipproċessar tal-għeneb imqadded, li jiġi parzjalment deidrat fix-xemx jew fid-dell, l-inbejjed mill-għeneb imqadded għandhom sfumaturi ta' kulur isfar dehbi sa ambra aktar qawwija, qawwa alkoħolika ogħla u konċentrazzjonijiet għoljin ta' estratt u rmied. Għandhom togħma kumplessa persistenti ddominata mill-ħlewwa u t-togħma ta' frott. L-aroma tagħhom tfakkar fl-għasel, iż-żbib u l-frott misjur iżżejjed.

Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 250 mg/l, jew 300 mg/l għall-inbejjed b'aktar minn 50 g/l ta' zokkor residwu.

Il-limiti tal-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE japplikaw għall-valuri analitiċi mhux elenkati fit-tabella.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	9,0
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	300

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

(a) *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Pożizzjoni tal-vinji

Prattika ta' kultivazzjoni

Tradizzjonalment, ix-xogħol fil-vinji kollha tal-pjanura ta' Lumbarda jsir bl-idejn, u l-metodu ta' tħarriġ użat huwa esklużivament dak f'forma ta' sġajriet, mingħajr kannizzata. Approċċ aktar kontemporanju għat-tkabbir tal-Grk fil-pjanura ta' Lumbarda jinvolvi l-adattament tal-flanni għall-ipproċessar mekkanizzat, fejn id-distanza bejn il-flanni nbidlet għal 1,40 × 0,80 m, bl-użu ta' kannizzata b'fil wieħed b'arbli magħmula minn diversi materjali. Il-forma ta' tħarriġ inbidlet f'forma ta' mrewħa biz-zkuk jikbru f'linja dritta fid-direzzjoni tal-flann. L-aktar salvaġġ komuni f'dawn il-vinji huma r-Rupestris du Lot, il-Kober 5BB, l-SO4 u l-Paulsen 1103. Il-kultivazzjoni tal-vinji fuq karst meljorat daħħlet kunċett ġdid u kontemporanju ta' vitikultura, li jagħmel l-aħjar użu mit-tratturi tal-vinji u l-partijiet li jitqabbdu magħhom biex isiru operazzjonijiet agrotekniċi u ampelotekniċi. L-aktar forma ta' tħarriġ użata b'mod komuni hija s-sistema tal-cordon Royat singola jew doppja, filwaqt li jintużaw ir-Richter 110, il-Paulsen 1103 u r-Ruggieri 140 bħala salvaġġ.

2. Spazju bejn il-pjanti

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-ispazju bejn il-pjanti huwa 1,0 × 1,0 m fil-vinji l-qodma tradizzjonali, 1,4 × 0,8 m fil-vinji b'appoġġ minimu fejn jintuża l-makkinarju (magni tal-ħrit eċċ.), u 1,90-2,10 × 0,80 m fil-vinji b'disinn modern fuq karst meljorat.

3. Tħarriġ tad-dwieli

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Il-vinji qodma tradizzjonali ta' Lumbarda jużaw sistema ta' żbir taz-zkuk mingħajr kannizzata, jew sistema f'forma ta' mrewħa b'kannizzata waħda ta' arbli tad-dwieli jew b'fil wieħed jew b'żewġ fili biex jilqgħu r-rimjiet. F'vinji b'disinn kontemporanju, is-sistema ta' tħarriġ użata hija s-sistema tal-cordon Royat singola.

4. Ħsad tal-għeneb

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-għeneb jinqata' biss bl-idejn, u jitqiegħed f'kontenituri xierqa tal-plastik.

(b) *Rendimenti massimi*

1. Inbid (“kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogramma ta’ għeneb għal kull ettaru

2. Inbid (“vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogramma ta’ għeneb għal kull ettaru

3. Inbid spumanti (“vrhunsko pjenušavo vino”)

12 000 kilogramma ta’ għeneb għal kull ettaru

4. Inbid minn għeneb imqadded (“kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogramma ta’ għeneb għal kull ettaru

5. Inbid minn għeneb imqadded (“vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogramma ta’ għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Id-Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta Lumbarda tkopri t-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalità ta’ Lumbarda, li tinkludi l-parti l-aktar fil-Lvant tal-gżira ta’ Korčula. Il-baħar jifforma l-konfini tat-Tramuntana, tal-Lvant u tan-Nofsinhar, filwaqt li l-konfini tal-Punent huwa ffurmat mit-Tramuntana san-Nofsinhar minn linja definita minn seba’ referenzi bażiċi tal-grilja bil-koordinati WGS 84, fil-forma ta’ koordinati tal-GPS li jistgħu jiddaħħlu fi kwalunkwe apparat tal-GPS mingħajr aġġustament ulterjuri tal-apparat (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". Dawn ir-referenzi tal-grilja huma mmarkati wkoll bħala koordinati fl-HTRS96/TM, is-sistema uffiċjali ta’ projezzjoni tal-mapep tal-Kroazja, bil-kodiċijiet 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. **Varjetà jew varjetajiet ta’ għeneb tal-inbid**

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

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *Inbid – Inbid spumanti – Inbid minn għeneb imqadded*

Fatturi naturali

Klima, ħamrija u riljiev

Iż-żona ta’ Lumbarda għandha klima Mediterranja tipika, ġeneralment ikkaratterizzata minn xtiewi moderati u bix-xita u sjuf niexfin u sħan. It-temperatura medja annwali hija ta’ madwar 17 °C, b’temperatura medja ta’ madwar 20,5 °C matul l-istaġun tat-tkabbir. Lumbarda hija prattikament imdawra bil-baħar, li jkompli jimminimizza l-varjazzjonijiet fit-temperatura matul is-sena. L-għadd medju ta’ sigħat ta’ dawl tax-xemx huwa ta’ madwar 2 800. Matul is-sena, il-preċipitazzjoni tilħaq medja ta’ madwar 1 100 mm, b’varjazzjonijiet sinifikanti f’xi snin, f’termini kemm tal-kwantità kif ukoll tad-distribuzzjoni tal-preċipitazzjoni f’ċerti xhur. Bħala regola, il-biċċa l-kbira tal-preċipitazzjoni taqa’ fil-perjodu tal-ħarifa/ix-xitwa, bl-inqas preċipitazzjoni fis-sajf, u Lulju jkun l-aktar xahar niexef f’termini assoluti. L-aktar irjieħ komuni fiż-żona ta’ Lumbarda matul is-sena huma l-Jugo, il-Bura u l-Maestral, li wkoll huma tipiċi għall-klima Mediterranja.

F’termini tar-riljiev, iż-żona ta’ Lumbarda hija taħlita ta’ għelieqi prinċipalment lejn il-Lvant u l-Grigal u terren ġentili bl-għoljiet minsuġa b’għelieqi mtarrġa tradizzjonali lejn il-Punent u l-Lbiċ, li llum huma kkomplementati minn żoni ta’ karst meljorat, prinċipalment f’lokalità magħrufa bħala Defora. Il-bażi tas-substrat ewlieni tikkonsisti minn ġebel tal-ġir dolomitiku tal-Kretaċju fil-parti tal-Lvant ta’ Lumbarda, miksi b’ramel tal-kwarz Kwaternarju, it-tip dominanti ta’ ħamrija li fuqu tradizzjonalment ilha titkabbar il-varjetá Grk minn żmien il-qedem. Hemm diversi teoriji dwar l-oriġini tal-materjal ramli f’din il-parti tal-gżira ta’ Korčula; l-iktar teorija li għandha bażi tajba sa issa hija li ġie minfuħ mir-riħ. Huwa maħsub li matul il-perjodu tal-Kretaċju Superjuri, l-irjieħ mil-Levant gradwalment ksew is-substrat ewlieni tal-blat tal-ġebel tal-ġir bir-ramel, li għadu hemm sal-lum. Il-karatteristiċi ewlenin ta’ dan ir-ramel

huma grad għoli ta' porożità u provvista skarsa ħafna ta' makroelementi u mikroelementi. Minkejja dan, il-Grk kibret sew hawnhekk u r-ramel ta' Lumbarda sar il-ħabitat ottimali tagħha. F'xi partijiet periferali tal-pjanura ta' Lumbarda, jistgħu jinstabu tipi differenti ta' ħamrija ħamra flimkien ma' depożiti tal-ġebel tal-ġir dolomitiku kolluvjali depożitati minn qabel — u fuq l-inklinazzjonijiet ta' ħamrija antropoġenika, artijiet imtarrġa b'kontenut ta' żrar varjat. Is-substrati antropoġeniċi tal-karst meljorat iffurmati matul l-aħħar deċennji fiż-żona ta' Lumbarda huma fil-forma ta' taħlita ta' substrat ewlieni tal-ġebel tal-ġir dolomitiku mgħaffeġ b'partikoli ta' ħamrija naturali, normalment fil-forma ta' ħamrija ħamra u materjal tal-ħumus, bħala fdal tat-tipi differenti ta' veġetazzjoni Mediterranja fiż-żona minn żmien il-qedem. F'dak li għandu x'jaqsam mal-kompożizzjoni tas-substrat il-ġdid iffurmat, il-massa hija magħmula minn sodda ta' blat tal-ġebel tal-ġir dolomitiku bi granulazzjoni medja ta' 2-10 cm (50-60 %), kif ukoll sodda ta' blat bi granulazzjoni ta' aktar minn 10 cm (5-10 %), bil-bqija jkunu taħlita ta' partikoli naturali tal-ħamrija, ħumus u trab tal-ġebel. Il-fond medju tal-profil attiv ta' dan is-substrat huwa ta' madwar 60-80 cm, skont il-pożizzjoni tal-blat solidu tas-substrat ewlieni.

8.2. *Fatturi umani*

Il-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbid tal-varjetà Grk beda jinbidel b'mod sinifikanti fil-bidu tas-snin 90, u l-produzzjoni llum laħqet livell estremament għoli ta' proċessi tekniċi u teknoloġiċi moderni, mill-ipproċessar primarju sal-finalizzazzjoni tal-produzzjoni tal-inbid u l-ibbottiljar. Għall-kuntrarju tal-passat, meta l-most kien jiġi ffermentat flimkien mal-karfa tal-għeneb, imbattal ripetutament mill-btieti u mferra' fi btieti biex jiffermenta bil-kwiet, illum it-teknika tal-produzzjoni tinvolvi l-ipproċessar rapidu tal-għeneb wara l-ħsad, it-tkessiħ tal-għeneb, il-maxx u l-most, u l-kjarifikazzjoni u d-dikantar tal-most qabel ma tibda l-fermentazzjoni. Bi ftit eċċezzjonijiet, il-fermentazzjoni tibda billi jiżdiedu razez differenti ta' ħmira magħżula bħala kulturi starter u tipi xierqa ta' ikel għall-ħmira, u l-fermentazzjoni titwettaq b'kontroll sħiħ tat-temperaturi tal-proċess mill-bidu sal-aħħar, li tipproduċi l-inbid tal-Grk tal-aqwa kwalità possibbli. Dan jintwera wkoll mill-fatt li mill-ħsad tal-2011 'l hawn, fil-proċess biex tinkiseb awtorizzazzjoni għall-kummerċjalizzazzjoni, l-inbejjed Lumbarda ngħataw id-dritt li jużaw it-terminu tradizzjonali "vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" f'aktar minn 70 % tal-każijiet. Il-fattur uman fil-produzzjoni tal-kategorija ta' "Inbid spumanti" mill-varjetà Grk huwa rilevanti fil-kisba u t-titjib tal-ħiliet tal-produtturi fit-teknoloġija għall-produzzjoni tal-inbid spumanti u fl-implimentazzjoni xierqa tal-miżuri ampelotekniċi kollha meħtieġa fil-vinji, li minnhom jiddependu l-proċessi u l-veloċità tas-sajran tal-għeneb bħala l-materja prima għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Madankollu, iċ-ċavetta għall-produzzjoni b'suċċess tal-inbejjed spumanti tinsab fid-determinazzjoni tal-perjodu ottimali għall-qtugħ tal-għeneb. Il-fattur uman fil-produzzjoni tal-kategorija "Inbid minn għeneb imqadded" mill-varjetà Grk huwa marbut ukoll mal-implimentazzjoni bir-reqqa tal-operazzjonijiet agrotekniċi u ampelotekniċi xierqa fil-vinji, b'mod partikolari f'termini taż-żamma tal-istat ta' saħħa impekkabbli tal-għeneb, kif ukoll l-inkoraġġiment tal-proċess tas-sajran, segwit mis-sajran żejjed tal-għeneb, bħala punt tat-tluq għall-implimentazzjoni sussegwenti tal-proċessi addizzjonali tat-tqaddid, li huma essenzjali f'din it-teknoloġija tal-produzzjoni.

8.3. *VARJETAJIET TA' GĦENEB TAL-INBID*

Il-varjetà predominanti mkabbra fiż-żona tad-DOP Lumbarda hija l-Grk. Sa issa, kienet irreġistrata bħala varjetà ta' oriġini mhux magħrufa, għalkemm is-sorsi bil-miktub normalment jiddikjaraw li hija varjetà indiġena tal-gżira ta' Korčula. Xi awturi jsostnu li l-isem possibbilment joriġina minn żmien il-qedem [*Grk* tfisser Grieg bil-Kroat], filwaqt li oħrajn ma jeskludux il-possibbiltà li l-isem ġej mit-togħma kemxejn morra [bil-Kroat *gorak*] tal-inbid. L-ispeċifiċità ta' din il-varjetà tinsab fil-fatt li għandha fjura morfoloġikament ermafrodita, iżda funzjonalment femminili, li spiss twassal għal fertilizzazzjoni aktar batuta u proporzjon kbir ta' għeneb żgħir ħafna u partenokarpiku mhux mixtieq f'kull għanqud. Għal din ir-raġuni, il-Plavac Mali u l-Maraština, magħrufa aħjar f'Korčula bl-isem ta' Rukatac Bijeli, tradizzjonalment jitħawlu bħala dakkara potenzjali fil-vinji. F'termini tal-kompożizzjoni tal-inbejjed tal-Grk, il-varjetà Maraština (Rukatac) qatt ma taqbeż il-5 % u bl-ebda mod ma taffettwa jew tibdel il-kwalità essenzjali jew il-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed.

Minbarra l-ispeċifiċità tal-varjetà Grk f'termini tal-fjura funzjonalment femminili u morfoloġikament ermafrodita tagħha, il-karatteristiċi agrobijoloġiċi importanti tal-varjetà huma riflessi f'vigorezza kemxejn aktar notevoli, li tirriżulta fl-iżvilupp ta' rimjiet ħoxnin u wieqfa u, b'mod aktar ġenerali, tkabbir u żvilupp robusti tad-dwieli. Għalhekk wieħed jifhem li l-varjetà Grk hija perfettament adattata għat-tkabbir fuq ħamrija eħfef, biż-żrar, permeabbli u ramlija. Minkejja l-fertilizzazzjoni ħafna drabi aktar batuta f'xi snin ta' produzzjoni, tipproduċi biżżejjed rendimenti u għeneb ta' kwalità xierqa. Tilħaq il-maturità teknoloġika fi tmiem it-tieni u t-tielet perjodu tal-maturazzjoni.

8.4. *Interazzjoni tal-fatturi naturali u umani*

Il-produzzjoni tal-għeneb u l-inbid mill-varjetà Grk ilha ħafna marbuta b'mod inseparabbli maż-żona ta' Lumbarda, inizjalment tul l-uċuħ tar-ramel ta' Lumbarda u sa ċertu punt fuq l-inklinazzjonijiet imtarrġa, u aktar reċentement fuq l-uċuħ tal-karst meljorat. B'xorti tajba, tul l-istorja l-varjetà Grk kampat fil-perjodi tajbin u ħżiena tal-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid tul il-kosta tal-Lvant tal-Adrijatiku, speċjalment problemi assoċjati mal-feġġa tal-phylloxera u l-mard kriptogamiku, u baqgħet tiġi kkultivata kważi esklużivament fiż-żona ta' Lumbarda. Għal għexieren ta' snin, l-idejn diliġenti tal-bdiewa ħadmu taħt il-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħamrija u tal-klima taż-żona ta' Lumbarda u rnexxielhom jipproduċu għeneb ta' kwalità mill-varjetà Grk, li jrendi nbejjed ta' kwalità eċċezzjonali li ilhom rikonoxxuti u apprezzati mill-konsumaturi. Ir-riżultati reċenti tal-kultivazzjoni tal-varjetà Grk fuq is-substrat tal-karst meljorat ma juru wkoll l-ebda tip ta' devjazzjoni fil-valuri tal-parametri tal-analiżi fiżikokimika, jew f'termini tal-karatteristiċi organolettiċi tal-inbid meta mqabbla ma' dawk mill-vinji fuq ir-ramel. Dan huwa spjegat faċilment mill-fatt li, fiż-żewġ każijiet, f'termini tal-kundizzjonijiet ġenerali għall-kultivazzjoni tal-Grk, is-substrati huma ħfief u skulati, b'livell aktar baxx ta' fertilità, li fih il-varjetà Grk tasal tirnexxi bil-mod tagħha stess, u tipproduċi għeneb u nbejjed ta' kwalità eċċezzjonali, speċifika u distintiva. Fi kliem ieħor, ir-rabta kawżali fundamentali li taffettwa l-ispeċifiċità tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi — l-ispeċifiċità u l-kwalità ta' kull wieħed mit-tliet prodotti tal-varjetà Grk – tinsab fil-kundizzjonijiet ġeoloġiċi/pedoloġiċi uniċi u speċifiċi tal-ħamrija ramlija u l-karst meljorat li fuqhom jinsabu l-vinji. Barra minn hekk, dawn il-kundizzjonijiet speċifiċi f'interazzjoni mal-karatteristiċi agrobijoloġiċi tal-varjetà Grk, kif ukoll ir-rwol daqstant importanti li għandhom il-fatturi umani biex b'mod kostanti jiżdiedu l-ħiliet tal-produzzjoni u tittejjeb it-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid, jiżguraw li kull wieħed mit-tliet prodotti — il-kategoriji "Inbid", "Inbid spumanti" u "Inbid minn għeneb imqadded" — ikun dejjem ikkaratterizzat mill-valuri analitiċi għoljin tal-estratt u l-irmied totali tagħhom, li ma jinstabux f'varjetajiet oħra ta' għeneb abjad f'dawn iż-żoni. Dan juri b'mod ċar li l-interkonnessjoni u l-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani japplikaw b'mod ugwali għat-tliet kategoriji ta' prodotti differenti kollha tal-varjetà Grk.

8.5. *Inbid*

Kif diġà ntqal, it-teknoloġija reċenti tal-produzzjoni tal-inbid inbidlet u tjiebet b'mod sinifikanti f'termini ta' diversi aspetti tal-proċeduri għall-ipproċessar primarju tal-għeneb u għat-trattament u t-tiqdim tal-inbid. Madankollu, ir-riżultati tal-analiżi tal-inbid għadhom juru konċentrazzjonijiet għoljin tal-estratt niexef totali, li jvarjaw minn minimu ta' 23,2 g/l sa 27,8 g/l fuq perjodu ta' żmien twil. Dawn ivarjaw b'mod sinifikanti mill-valuri għal varjetajiet oħra ta' għeneb tal-inbid abjad imkabbra f'dawn iż-żoni. Dawn ir-riżultati juru wkoll konċentrazzjonijiet għoljin ta' rmied. Dawn il-valuri kollha jistgħu jiġu attribwiti biss għall-karatteristiċi agrobijoloġiċi ta' din il-varjetà.

8.6. *Inbid spumanti*

Immexxija mill-għarfien teknoloġiku modern u l-ħiliet miksuba fil-produzzjoni tal-inbid b'mod ġenerali, u b'fehim tal-potenzjal għoli ta' produzzjoni tal-varjetà Grk, il-produtturi reċentement bdew jipproduċu nbejjed spumanti ta' kwalità għolja, kif ikkonfermat minn għadd ta' premjijiet fil-wirjiet u l-evalwazzjonijiet tal-inbid kemm fil-pajjiż kif ukoll barra minnu. Il-karatteristiċi agrobijoloġiċi tal-varjetà Grk — fuq kollox il-vigorezza qawwija tagħha, kif ukoll l-istruttura tal-għenieqed, li fihom l-għeneb partenokarpiku żgħir ħafna drabi jikkostitwixxi sehem imdaqqas, b'monitoraġġ bir-reqqa tar-ritmu tal-maturazzjoni u d-determinazzjoni tal-perjodu ta' ħsad f'waqtu — jagħmlu l-għeneb Grk materja prima eċċellenti għall-produzzjoni tal-inbid spumanti. B'riżultat ta' dan, il-fatturi umani riflessi fil-miżuri ampelotekniċi ġestiti bir-reqqa fil-vinja u t-titjib kontinwu tal-ħiliet fit-teknoloġija għall-produzzjoni tal-inbid spumanti — flimkien mal-karatteristiċi speċifiċi tal-fatturi naturali stabbiliti hawn fuq — fl-aħħar mill-aħħar jirriżultaw fi nbejjed spumanti bi qrusa varjetali qawwija, sensazzjoni qawwija ta' mineralità, korporatura sħiħa li tirriżulta mill-kontenut tal-estratt u l-irmied tagħhom, u aroma u togħma kumplessi li jfakkru fil-frott misjur u l-frott taċ-ċitru.

8.7. *Inbid minn għeneb imqadded*

Min-naħa l-oħra, il-produzzjoni tradizzjonali tal-inbejjed ħelwin minn għeneb imqadded, li għalihom il-varjetà Grk hija wkoll xierqa, għadha għaddejja sal-lum. Bis-saħħa tal-kundizzjonijiet pedoloġiċi speċifiċi għall-iskular tal-ħamrija, it-temp sħun u spiss xott tal-ħarifa jippermetti li l-għeneb isir malajr u tajjeb, u jippermetti wkoll żieda fl-akkumulazzjoni taz-zokkor. Barra minn hekk, it-tnixxif ulterjuri tal-għeneb f'żoni bid-dell u ventilati xierqa bil-mod tradizzjonali jrendi għeneb adattat għall-produzzjoni tal-inbid minn għeneb imqadded. Fi kwalunkwe każ, l-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani stabbiliti hawn fuq tirriżulta fi nbejjed ħelwin minn għeneb imqadded b'korporatura qawwija u sħiħa b'kontenut għoli ta' estratti u rmied. F'termini tal-karatteristiċi organolettiċi, dawn l-inbejjed għandhom kulur isfar dehbi sa ambra u aromi tal-frott kumplessi ddominati minn frott misjur iżżejjed u mqadded, żbib u għasel.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali tipprevedi li, bl-użu tal-metodu uffiċjali tal-OIV ta' 100 punt għall-klassifikazzjoni tal-inbejjed, l-inbejjed bid-denominazzjoni tradizzjonali "vrhunsko vino KZP" iridu jiksbu mill-inqas 82 punt, u l-inbejjed li bid-denominazzjoni tradizzjonali "kvalitetno vino KZP" mill-inqas 72 punt. Madankollu, biex tkun tista' tintuża d-denominazzjoni ta' oriġini protetta Lumbarda, in-numru minimu ta' punti għal "kvalitetno vino KZP" u "kvalitetno vino KZP – desertno vino" huwa ta' 78 punt. Id-deċiżjoni li l-istandard jiżdied għal mill-inqas 78 punt għall-inbejjed bid-denominazzjoni tradizzjonali "kvalitetno vino KZP" u "kvalitetno vino KZP – desertno vino" ttieħdet mill-produttur stess, miġbura flimkien fl-assoċjazzjoni "Grk-Lumbarda", bil-għan li jiġi żgurat li l-kwalità oġġettiva tal-inbejjed qatt ma tkun iddubitata u tilħaq livell li jippreserva b'mod permanenti r-reputazzjoni u l-fama tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Lumbarda.

Ma hemm assolutament l-ebda ħtieġa li jintwera fuq it-tikketta l-għadd ta' punti miksuba fil-klassifikazzjoni uffiċjali ta' prodott fil-proċess biex tinkiseb awtorizzazzjoni għall-kummerċjalizzazzjoni.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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