C/2025/6437

28.11.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot bescherming van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/6437)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Lumbarda"

EU-nr.: PDO-HR-02869

Datum van aanvraag: 30.9.2022

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Lumbarda

2. **type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

15. Wijn van ingedroogde druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Wijn ("kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" (kwaliteitswijn van gecontroleerde geografische oorsprong) en "vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" (superieure kwaliteitswijn van gecontroleerde geografische oorsprong))*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Afhankelijk van de micro-omstandigheden van de locatie en de methoden voor de verwerking van de druiven, de vinificatie en de rijping zijn deze wijnen van de normale oogst kristalhelder, met een groengele tot goudgele kleur, een gemiddeld tot hoog alcoholgehalte, een hoge extract- en asconcentratie en een matige zuurgraad. Al deze factoren geven de wijnen een evenwichtige smaak, met een karakteristieke milde of intensere bitterheid. Ze hebben een delicaat tot middelintens floraal en fruitig aroma, dat voornamelijk doet denken aan citrusvruchten en de bloesems ervan, en aan rijpe appelen en perziken.

Het andere type grk wijn van de normale oogst is het resultaat van een techniek waarbij de wijn wordt gerijpt op gisten en eikenhouten vaten, waardoor een intense goudgele kleur en een complex aroma van rijpe vruchten, noten, gedroogde sinaasappelschil en toetsen van boter en specerijen ontstaan. De wijn is niet alleen zeer intens van smaak en aangenaam fris, maar heeft ook een rijke textuur door de milde tanninen en een zeer persistente afdronk.

Het hoogst toegestane zwaveldioxidegehalte voor de wijnen bedraagt 200 mg/l, en 250 mg/l voor wijnen met meer dan 5 g/l restsuiker.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving zijn van toepassing op de analytische waarden die niet in de tabel zijn opgenomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

2. *Mousserende wijn ("Vrhunsko pjenušavo vino" (mousserende wijn van superieure kwaliteit))*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De mousserende wijnen zijn kristalhelder, met een groengele tot goudgele kleur; en hebben de typische kenmerken van deze wijncategorie: ze zijn zeer fris en bruisend. Het aroma en de smaak zijn complex en doen denken aan rijp fruit en citrusvruchten, met een lichte bitterheid die kenmerkend is voor het druivenras. De stevige structuur van de mousserende wijnen is het gevolg van hun uitgesproken totale zuurgraad en mineraliteit, en hun hoge extract- en asconcentratie.

Het hoogst toegestane zwaveldioxidegehalte is 235 mg/l.

De druk (koolstofdioxide) in de fles bedraagt minstens 3,0 bar.

De grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving zijn van toepassing op de analytische waarden die niet in de tabel zijn opgenomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,0
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	235

3. *Wijn van ingedroogde druiven ("kvalitetno vino KZP — desertno vino" (kwaliteitswijn met gecontroleerde geografische oorsprong — dessertwijn) en "vrhunsko vino KZP — desertno vino" (wijn van superieure kwaliteit met gecontroleerde geografische oorsprong — dessertwijn))*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De wijnen van ingedroogde druiven, die worden verkregen op basis van de specifieke methode voor het verwerken van ingedroogde druiven, die gedeeltelijk worden gedehydrateerd in de zon of in de schaduw, hebben intensere goudgele tot amberkleurige tinten, een hoger alcoholgehalte en een hoge extract- en asconcentratie. Ze hebben een langdurige, complexe smaak die wordt gedomineerd door zoetheid en fruitigheid. Hun aroma doet denken aan honing, rozijnen en overrijpe vruchten.

Het hoogst toegestane zwaveldioxidegehalte is 250 mg/l, en 300 mg/l voor wijnen met meer dan 50 g/l restsuiker.

De grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving zijn van toepassing op de analytische waarden die niet in de tabel zijn opgenomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	300

5. **Wijnbereidingsprocedés**

(a) *Essentiële oenologische procedés*

1. Ligging van de wijngaarden

Teeltmethode

Van oudsher worden alle wijngaarden op de vlakte van Lumbarda handmatig onderhouden en wordt uitsluitend de gobeletsnoei gebruikt om de wijnstokken te leiden, zonder latwerk. Volgens een meer hedendaagse teeltmethode voor grk op de vlakte van Lumbarda worden de rijen aangepast voor mechanische verwerking, waarbij de afstand tussen de rijen is gewijzigd tot 1,40 × 0,80 m en wordt gebruikgemaakt van latwerk met enkele draden en palen van verschillende materialen. De wijnstokken worden anders geleid, namelijk in een waaiervorm waarbij de ranken in een rechte lijn in de richting van de rij groeien. De meest voorkomende onderstammen in deze wijngaarden zijn rupestris du lot, kober 5BB, SO4 en paulsen 1103. De teelt van wijngaarden op verbeterde karst heeft geleid tot een nieuw, hedendaags concept van wijnbouw waarbij optimaal wordt gebruikgemaakt van wijnbouwtractoren en toebehoren voor de uitvoering van agrotechnische en ampelotechnische werkzaamheden. Om de wijnstokken te leiden wordt vooral de enkele of dubbele cordonsnoei gebruikt. Als onderstam worden richter 110, paulsen 1103 en ruggieri 140 gebruikt.

2. Beplantingsdichtheid

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De plantafstand bedraagt 1,0 × 1,0 m in de oude, traditionele wijngaarden, 1,4 × 0,8 m in wijngaarden met minimale ondersteuning waar machines (eenassige trekkers enz.) worden gebruikt, en 1,90-2,10 × 0,80 m in wijngaarden met een moderne inrichting op verbeterde karst.

3. Het leiden van wijnstokken

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De oude, traditionele wijngaarden van Lumbarda gebruiken een snoeisysteem zonder latwerk, of een waaiersysteem met één enkele paal met één of twee draden om de scheuten op te vangen. In wijngaarden met een hedendaagse inrichting wordt uitsluitend de enkele cordonsnoei gebruikt.

4. Oogst van de druiven

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De druiven worden uitsluitend met de hand geoogst en in geschikte kunststofverpakkingen opgeslagen.

(b) *Maximumopbrengsten*

1. Wijn (“kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogram druiven per hectare

2. Wijn (“vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogram druiven per hectare

3. Mousserende wijn (“vrhunsko pjenušavo vino”)

12 000 kilogram druiven per hectare

4. Wijn van ingedroogde druiven (“kvalitetno vino KZP”)

13 000 kilogram druiven per hectare

5. Wijn van ingedroogde druiven (“vrhunsko vino KZP”)

12 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De beschermde oorsprongsbenaming “Lumbarda” bestrijkt het gehele administratieve grondgebied van de gemeente Lumbarda, die het meest oostelijke deel van het eiland Korčula beslaat. De zee vormt de noordelijke, oostelijke en zuidelijke grens, en de westelijke grens wordt gevormd door zeven WGS 84-coördinaten, in de vorm van gps-coördinaten die in elk gps-toestel kunnen worden ingevoerd zonder verdere aanpassingen van het toestel (1. 42° 56'47" OL 17°08'12 NB; 2. 42°56'28" OL 17°08'56 NB; 3. 42°56'28" OL 17°08'50 NB; 4. 42°56'03" OL 17°08'16 NB; 5. 42°55'26" OL 17°08'05 NB; 6. 42°55'07" OL 17°08'15 NB; 7. 42°54'27" OL 17°07'58 NB). De coördinaten zijn ook aangeduid in HTRS96/TM, het officiële kaartprojectiesysteem van Kroatië, met de codes 1. E(m) 553320 N(m)4756493; 2. E(m)552946 N(m)4755919; 3. E(m)552828 N(m)4755918; 4. E(m)552045 N(m) 4755117; 5. E(m)551824 N(m)4753978; 6. E(m)552038 N(m)4753396; 7. E(m)551674 N(m)4752177.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Grk — grk korčulanski, grk mali, grk veli, gark, lumbarajski grk

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn — mousserende wijn — wijn van ingedroogde druiven*

Natuurlijke factoren

Klimaat, bodem en reliëf

Lumbarda heeft een typisch mediterraan klimaat, dat doorgaans wordt gekenmerkt door milde, natte winters en droge, warme zomers. De gemiddelde temperatuur op jaarbasis bedraagt ongeveer 17 °C en tijdens het groeiseizoen ongeveer 20,5 °C. Lumbarda wordt vrijwel volledig omgeven door de zee, waardoor de temperatuurschommelingen het hele jaar door verder worden beperkt. Het gemiddelde aantal zonuren bedraagt ongeveer 2 800 uur. De jaarlijkse hoeveelheid neerslag bedraagt gemiddeld 1 100 mm, maar schommelt aanzienlijk van jaar tot jaar — zowel wat de hoeveelheid als wat de verdeling van de neerslag in bepaalde maanden betreft. In de regel is er meer neerslag in de herfst en winter, en minder in de zomer. Juli is veruit de droogste maand. De meest voorkomende winden in Lumbarda zijn de jugo, bura en mistral, wat opnieuw kenmerkend is voor het mediterrane klimaat.

Het reliëf van Lumbarda is een mix van vlakten, voornamelijk in het oosten en het noordoosten, en zachte heuvels die in het westen en zuidwesten met traditionele terrassen zijn verweven. Tegenwoordig zijn er ook gebieden met verbeterde karst, voornamelijk in Defora. In het oostelijke deel van Lumbarda bestaat de basis van het moedersubstraat uit dolomitische kalksteen uit de krijtperiode, bedekt met kwartszand uit het quartair, de overheersende bodemsoort waarop het ras grk van oudsher wordt geteeld. Er zijn verschillende theorieën over de oorsprong van het zandmateriaal in dit deel van het eiland Korčula. De best onderbouwde theorie tot nu toe is dat via de wind is aangevoerd. Aangenomen wordt dat de levant tijdens het boven-krijt geleidelijk het moedersubstraat van het kalksteen bedekte met zand, dat er tot op heden aanwezig is. De belangrijkste kenmerken van dit zand zijn

een hoge porositeit en een zeer laag gehalte aan macro- en micro-elementen. Desondanks gedijt grk hier goed en bleek het zand in Lumbarda een optimale habitat voor het ras. In sommige perifere delen van de vlakte van Lumbarda zijn verschillende soorten rode aarde te vinden in combinatie met eerder afgezette colluviale dolomitische kalksteen — en op de hellingen van antropogene bodems, terrassen met een gevarieerd grindgehalte. De antropogene substraten van verbeterde karst die de afgelopen decennia in Lumbarda zijn gevormd, zijn een mengsel van een moedersubstraat uit vermalen dolomitische kalksteen en deeltjes van natuurlijke bodem, meestal in de vorm van rode aarde en humus, die overblijfselen zijn van de verschillende soorten mediterrane vegetatie in het gebied sinds mensenheugenis. Het grootste deel van het nieuw gevormde substraat bestaat uit dolomitische kalksteen met een granulatie van gemiddeld 2-10 cm (50-60 %) en een vast gesteente met een granulatie van meer dan 10 cm (5-10 %). De rest is een mengsel van deeltjes natuurlijke bodem, humus en steenstof. De gemiddelde actieve profieldiepte van dit substraat is ongeveer 60-80 cm, afhankelijk van de positie van het vaste gesteente van het moedersubstraat.

8.2. *Menselijke factoren*

De traditionele productiemethode voor wijn van het ras grk begon in het begin van de jaren 1990 aanzienlijk te veranderen. De huidige productie heeft ondertussen een extreem hoog niveau van moderne technische en technologische processen bereikt, van de primaire verwerking tot de afwerking van de wijnproductie en de botteling. Anders dan in het verleden, toen de most samen met de moer werd gefermenteerd, herhaaldelijk uit fusten werd gedraineerd en in vaten werd gegoten voor stille gisting, houdt de productietechniek tegenwoordig in dat de druiven na de oogst snel worden verwerkt, dat de druiven, pulp en most worden gekoeld en dat de most wordt geklaard en gedecanteerd voordat de gisting begint. Op enkele uitzonderingen na vindt de gisting plaats nadat bepaalde giststammen als startercultuur en de geschikte voeding hiervoor zijn toegevoegd, en wordt de temperatuur tijdens het hele gistingsproces gecontroleerd. Zo wordt de best mogelijke kwaliteit verkregen. Die kwaliteit blijkt ook uit het feit dat sinds de oogst van 2011, in het kader van de procedure voor het verkrijgen van een vergunning voor het in de handel brengen, "Lumbarda"-wijnen de traditionele aanduiding "vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" in meer dan 70 % van de gevallen mogen gebruiken. De menselijke factor in de productie van de categorie "mousserende wijn" van het ras grk schuilt in het verwerven en verbeteren door de producenten van technologische vaardigheden op het gebied van de productie van mousserende wijnen en in de correcte uitvoering van alle noodzakelijke ampelotechnische maatregelen in de wijngaarden, waarvan de rijpingsprocessen en -snelheid van de druiven als grondstof voor de productie van mousserende wijnen afhankelijk zijn. De sleutel tot een succesvolle productie van de mousserende wijnen is echter het bepalen van de optimale periode voor het oogsten van de druiven. De menselijke factor in de productie van de categorie "wijn uit ingedroogde druiven" van het ras grk houdt ook verband met de zorgvuldige uitvoering van de passende agrotechnische en ampelotechnische werkzaamheden in de wijngaarden, met name als het gaat om het behoud van de onberispelijke gezondheid van de druiven, en het stimuleren van het rijpingsproces, gevolgd door overrijping van de druiven, als uitgangspunt voor de verdere toepassing van de aanvullende indrogingsprocessen, die essentieel zijn voor deze productietechniek.

8.3. *Wijndruivenrassen*

Het ras dat in het gebied van de BOB "Lumbarda" voornamelijk wordt geteeld, is grk. Tot nu toe is het ras geregistreerd als ras van onbekende oorsprong, hoewel geschreven bronnen meestal vermelden dat het een inheems ras van het eiland Korčula is. Sommige auteurs stellen dat de naam mogelijk van oude oorsprong is ("Grk" betekent "Grieks" in het Kroatisch), terwijl andere niet uitsluiten dat de naam afkomstig is van de licht bittere ("gorak" in het Kroatisch) smaak van de wijn. De specificiteit van dit ras is dat het een morfologisch hermafroditisch, maar functioneel vrouwelijke bloem heeft, wat vaak leidt tot een slechtere bestuiving en veel ongewenste kleine, parthenocarpe druiven in elke tros. Daarom worden plavac mali en maraština, beter bekend op Korčula onder de naam rukatac bijeli, traditioneel aangeplant als potentiële bestuivers in de wijngaarden. Wat de samenstelling van de grk-wijnen betreft, maakt het ras maraština (rukatac) nooit meer dan 5 % van de wijn uit en beïnvloedt dat ras geenszins de wezenlijke kwaliteit of organoleptische kenmerken van de wijnen.

Behalve in de specificiteit van het ras grk in termen van functioneel vrouwelijke en morfologisch hermafrodiete bloemen, komen de belangrijke agrobiologische kenmerken van het ras tot uiting in een iets meer uitgesproken groeikracht, wat leidt tot dikke, rechte scheuten en, meer in het algemeen, een robuuste groei en ontwikkeling van de wijnstokken. Het is dan ook begrijpelijk dat de variëteit grk perfect geschikt is voor de teelt op lichtere, grindrijke, doorlatende en zanderige bodems. Hoewel de bestuiving in sommige productiejaren vaak slechter is, levert het ras voldoende opbrengsten en druiven van voldoende kwaliteit op. De druiven bereiken hun technologische rijpheid aan het einde van de tweede en derde rijpingsperiode.

8.4. *Interactie tussen natuurlijke en menselijke factoren*

De productie van druiven en grk-wijn is al lang onlosmakelijk verbonden met het gebied Lumbarda. Die vond aanvankelijk plaats op de zandgronden van Lumbarda en tot op zekere hoogte op de terrashellingen, en meer recentelijk op verbeterde karst. Gelukkig heeft het ras grk in de loop van de geschiedenis de ups en downs van de wijnbouw en wijnbereiding langs de oostkust van de Adriatische Zee overleefd, met name de problemen door druifluis en schimmelziekten, en is het ras al die tijd, bijna uitsluitend in de regio Lumbarda, in cultuur gebleven. Al decennialang slagen noeste landarbeiders er dankzij hun harde werk in om onder de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden van de regio Lumbarda kwaliteitsdruiven van het ras grk te produceren, wat wijnen van uitzonderlijke kwaliteit oplevert die al lang door de consument worden erkend en gewaardeerd. De recente opbrengst van de teelt van het ras grk op het substraat van verbeterde karst laat ook geen enkele afwijking van de waarden van de parameters van de fysisch-chemische analyse, of in termen van de organoleptische kenmerken van de wijn ten opzichte van die van de wijngaarden op de zandgronden zien. Dit kan gemakkelijk worden verklaard doordat in beide gevallen, wat de algemene omstandigheden voor de teelt van grk betreft, de substraten licht en gedraineerd zijn en een lagere vruchtbaarheid hebben. Daarbij gedijt het ras grk op zijn eigen manier en worden druiven en wijnen van uitzonderlijke, specifieke en onderscheidende kwaliteit voortgebracht. Met andere woorden, het fundamentele causale verband dat van invloed is op de specificiteit van de analytische en organoleptische kenmerken — de specificiteit en kwaliteit van de drie producten van het ras grk — ligt in de unieke en specifieke geologische/pedologische omstandigheden van de zandgrond en de verbeterde karst waarop de wijngaarden zich bevinden. Bovendien zorgen deze specifieke omstandigheden, in interactie met de agrobiologische kenmerken van het ras grk en de al even belangrijke rol die door menselijke factoren wordt gespeeld bij de voortdurende verbetering van de productievaardigheden en de wijnbereidingstechnologie, ervoor dat alle drie de producten — de categorieën “wijn”, “mousserende wijn” en “wijn uit ingedroogde druiven” — onveranderlijk worden gekenmerkt door de hoge analytische waarden van hun totale extract- en asgehalte, die niet in andere witte druivenrassen in deze gebieden voorkomen. Hieruit blijkt duidelijk dat het onderlinge verband en de interactie tussen natuurlijke en menselijke factoren gelijkelijk van toepassing zijn op alle drie productcategorieën van het ras grk.

8.5. *Wijn*

Zoals reeds vermeld, is de wijnbereidingstechnologie veranderd en aanzienlijk verbeterd wat betreft de procedures voor de primaire verwerking van de druiven en voor de behandeling en rijping van de wijn. Uit de analyseresultaten voor de niet-mousserende wijn blijken echter hoge concentraties droge stof, die over een lange periode variëren van minstens 23,2 g/l tot 27,8 g/l. Die concentraties verschillen aanzienlijk van andere witte druivenrassen die in dezelfde gebieden worden geteeld. Er worden ook hoge asconcentraties vastgesteld. Al deze waarden kunnen uitsluitend worden toegeschreven aan de agrobiologische kenmerken van dit ras.

8.6. *Mousserende wijn*

Op basis van moderne technologische kennis en verworven vaardigheden op het gebied van wijnproductie in het algemeen, en met inzicht in het grote productiepotentieel van het ras grk, zijn de producenten onlangs begonnen met de productie van mousserende wijnen van hoge kwaliteit, zoals wordt bevestigd door talrijke onderscheidingen die ze hebben behaald tijdens wijnbeurzen en -beoordelingen, zowel in eigen land als in het buitenland. De agrobiologische kenmerken van het grk-ras — bovenal zijn uitgesproken groeikracht, alsook de structuur van de trossen, die voor een aanzienlijk deel bestaan uit kleine, parthenocarpe druiven, in combinatie met de zorgvuldige monitoring van het rijpingstempo en de bepaling van de juiste periode voor het oogsten —maken de druiven tot een uitgelezen grondstof voor de productie van mousserende wijn. Samen met de hierboven beschreven specifieke natuurlijke factoren zorgen de menselijke factoren (de ampelotechnische maatregelen en het voortdurend verbeteren van vaardigheden op het gebied van de technologie voor het produceren van mousserende wijn) uiteindelijk voor mousserende wijnen met een uitgesproken bitterheid eigen aan het ras, een sterke mineraliteit, een vol karakter door het extract- en asgehalte, en een complex aroma en een complexe smaak die aan rijp fruit en citrusvruchten doen denken.

8.7. *Wijn van ingedroogde druiven*

Ook de zoete wijnen van ingedroogde druiven, waarvoor het ras grk ook zeer geschikt is, worden nog steeds op traditionele wijze gemaakt. Dankzij de specifieke pedologische omstandigheden voor de bodemdrainage in combinatie met het warme en zeer vaak droge herfstweer rijpen de druiven snel en goed, en wordt er meer suiker aangemaakt. Door de druiven op traditionele wijze op geschikte schaduwrijke en verluchte plaatsen verder te laten drogen, zijn ze bovendien geschikt voor de productie van wijn uit ingedroogde druiven. In ieder geval resulteert de interactie tussen de hierboven beschreven natuurlijke en menselijke factoren in zoete wijnen van ingedroogde druiven met een sterke, volle body rijk aan extracten en as. Wat de organoleptische kenmerken betreft, hebben deze wijnen goudgele tot ambergele tinten en complexe fruitige aroma’s die worden gedomineerd door overrijpe en gedroogde vruchten, rozijnen en honing.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Omschrijving van de voorwaarde:

In de nationale wetgeving is bepaald dat wijnen met de traditionele benaming "vrhunsko vino KZP" volgens de officiële 100-puntenmethode van de OIV voor de beoordeling van wijnen ten minste 82 punten moeten krijgen, en wijnen met de traditionele benaming "kvalitetno vino KZP" ten minste 72 punten. Om de beschermde oorsprongsbenaming "Lumbarda" te kunnen gebruiken, is het minimumaantal punten voor "kvalitetno vino KZP" en "kvalitetno vino KZP — desertno vino" echter 78 punten. De producenten, die zijn gegroepeerd in de vereniging "Grk-Lumbarda", hebben zelf het besluit genomen om de norm voor wijnen met de traditionele benaming "kvalitetno vino KZP" en "kvalitetno vino KZP — desertno vino" tot ten minste 78 punten te verhogen. Zo willen ze ervoor zorgen dat de objectieve kwaliteit van de wijnen altijd boven alle twijfel verheven is en op een zodanig niveau ligt dat de reputatie en bekendheid van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Lumbarda" permanent behouden blijven.

Het is niet nodig om op het etiket het aantal punten te vermelden dat aan een product is toegewezen in de officiële beoordeling in het kader van de procedure voor het verkrijgen van een vergunning voor het in de handel brengen.

Link naar het productdossier

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