C/2025/6437

28.11.2025

Publikacja wniosku o objęcie ochroną nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2025/6437)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lumbarda"

Nr UE: PDO-HR-02869

Data wniosku: 30.9.2022

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Lumbarda

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

15. Wino z suszonych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" [wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym] i „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" [wino gatunkowe najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym])*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W zależności od mikrowarunków lokalizacji oraz metody przetwarzania winogron, winifikacji i dojrzewania wina te, pochodzące z normalnego zbioru, są krystalicznie klarowne, mają barwę od zielonkawożółtej do złotożółtej, cechują się zawartością alkoholu średnią do dużej, wysokim stężeniem ekstraktu i popiołu oraz umiarkowaną kwasowością. Wszystkie te czynniki nadają winom zrównoważony smak, ze specyficzną łagodną lub bardziej intensywną goryczką. Wina te charakteryzują się delikatnym lub średnio intensywnym aromatem kwiatowym i owocowym, głównie przypominającym kwiaty i owoce cytrusowe, a także dojrzałe jabłka i brzoskwinie.

Wyróżniający się styl wina Grk pochodzącego z normalnego zbioru jest wynikiem techniki dojrzewania wina na drożdżach i w dębowych beczkach, dzięki czemu ma ono intensywną, złotożółtą barwę oraz złożony aromat obejmujący dojrzałe owoce i orzechy, suszoną skórkę pomarańczową oraz nuty masła i przypraw. Oprócz bardzo intensywnego smaku i przyjemnej świeżości wino to cechuje się bogatą konsystencją, wynikającą z obecności łagodnych tanin oraz bardzo długo utrzymującym się finiszem.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w winach wynosi 200 mg/l lub 250 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego powyżej 5 g/l.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Do wartości analitycznych niewymienionych w tabeli mają zastosowanie limity przewidziane w obowiązujących przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

2. *Wino musujące („Vrhunsko pjenušavo vino" [gatunkowe wino musujące najwyższej jakości])*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina musujące są krystalicznie klarowne, mają barwę od zielonkawożółtej do złotożółtej i posiadają właściwości typowe dla tej kategorii wina: wyraźną świeżość i musowanie. Charakteryzują się one złożonym aromatem i smakiem przypominającym dojrzałe owoce i owoce cytrusowe, z lekką goryczką na podniebieniu typową dla danej odmiany. Zwarta struktura win musujących wynika z ich wyraźnej ogólnej kwasowości i odczucia mineralności, a także z ich wysokiego stężenia ekstraktu i popiołu.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 235 mg/l.

Ciśnienie dwutlenku węgla w butelce wynosi co najmniej 3,0 bary.

Do wartości analitycznych niewymienionych w tabeli mają zastosowanie limity przewidziane w obowiązujących przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	235

3. *Wino z suszonych winogron („kvalitetno vino KZP – desertno vino" [wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym – wino deserowe] i „vrhunsko vino KZP – desertno vino" [wino gatunkowe najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym – wino deserowe])*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina uzyskane poprzez specjalne przetwarzanie suszonych winogron, które zostały częściowo odwodnione na słońcu lub w cieniu, charakteryzują się bardziej intensywnymi odcieniami barwy złotożółtej do bursztynowej, większą zawartością alkoholu oraz wysokim stężeniem ekstraktu i popiołu. Mają one długo utrzymujący się, złożony smak zdominowany przez słodycz i owoce. Ich aromat przypomina miód, rodzynki i przejrzałe owoce.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 mg/l lub 300 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego powyżej 50 g/l.

Do wartości analitycznych niewymienionych w tabeli mają zastosowanie limity przewidziane w obowiązujących przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

5. **Praktyki enologiczne**

(a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Położenie winnic

Praktyka kulturowa

Tradycyjnie wszystkie winnice na równinie Lumbarda są utrzymywane ręcznie, a stosowana metoda prowadzenia to wyłącznie forma głowy (gobelet), bez palikowania. Bardziej współczesne podejście do uprawy odmiany Grk na równinie Lumbarda polega na dostosowaniu rzędów do uprawy zmechanizowanej, gdzie odstęp między rzędami zmieniono na 1,40 × 0,80 m, z zastosowaniem palikowania z jednym drutem i palikami z różnych materiałów Formę prowadzenia zmieniono na wachlarz, w którym łozy rosną w linii prostej w kierunku rzędu. Najczęstsze podkładki w tych winnicach to Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 i Paulsen 1103. Umiejscowienie winnic na meliorowanym krasie pozwoliło wprowadzić nową, współczesną koncepcję uprawy winorośli, w której do zabiegów agrotechnicznych i zabiegów zakresie uprawy winorośli wykorzystuje się w optymalny sposób ciągniki do winnic i ich osprzęt. Najczęściej stosowaną formą prowadzenia jest pojedynczy lub podwójny sznur Royat, natomiast w charakterze podkładki wykorzystywane są Richter 110, Paulsen 1103 i Ruggieri 140.

2. Odległości między roślinami

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Odległości między roślinami wynoszą 1,0 × 1,0 m w starych, tradycyjnych winnicach, 1,4 × 0,8 m w winnicach o minimalnym wsparciu, w których stosuje się maszyny (kultywatory silnikowe itp.), oraz 1,90–2,10 × 0,80 m w winnicach o nowoczesnym układzie na meliorowanym krasie.

3. Prowadzenie winorośli

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

W starych, tradycyjnych winnicach Lumbardy stosuje się system cięcia łóz bez palikowania albo system wachlarza z pojedynczym palikowaniem na tyczkach z jednym lub dwoma drutami do podpierania pędów. W winnicach o nowoczesnym układzie stosuje się system prowadzenia z pojedynczym sznurem Royat.

4. Zbiór winogron

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Winogrona zbiera się wyłącznie ręcznie i umieszcza w odpowiednich pojemnikach z tworzyw sztucznych.

(b) *Maksymalna wydajność*

1. Wino („kvalitetno vino KZP”)

13 000 kg winogron z hektara

2. Wino („vrhunsko vino KZP”)

12 000 kg winogron z hektara

3. Wino musujące („vrhunsko pjenušavo vino”)

12 000 kg winogron z hektara

4. Wino z suszonych winogron („kvalitetno vino KZP”)

13 000 kg winogron z hektara

5. Wino z suszonych winogron („vrhunsko vino KZP”)

12 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Chroniona nazwa pochodzenia „Lumbarda” obejmuje całe terytorium administracyjne gminy Lumbarda, w skład którego wchodzi najbardziej wysunięta na wschód część wyspy Korčula. Morze stanowi północną, wschodnią i południową granicę, natomiast granicę zachodnią wyznacza od północy na południe linia wyznaczona siedmioma podstawowymi odniesieniami siatki w systemie współrzędnych WGS 84, w postaci współrzędnych GPS, które można wprowadzić do dowolnego urządzenia GPS bez dalszej regulacji urządzenia (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". Te odniesienia siatki są również oznaczone jako współrzędne w chorwackim oficjalnym systemie odwzorowania kartograficznego HTRS96/TM, za pomocą kodów 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. **Odmiany winorośli**

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

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino musujące i wino z suszonych winogron*

Czynniki naturalne

Klimat, gleba i rzeźba terenu

W regionie Lumbarda panuje typowy klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się zazwyczaj łagodnymi, wilgotnymi zimami i suchymi, ciepłymi latami. Średnia roczna temperatura wynosi około 17 °C, a średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi około 20,5 °C. Lumbarda jest praktycznie otoczona morzem, co dodatkowo zmniejsza wahania temperatury w ciągu roku. Średnie nasłonecznienie wynosi około 2 800 godzin. W ciągu roku opady wynoszą średnio około 1 100 mm, przy czym w niektórych latach występują znaczne różnice zarówno pod względem ilości, jak i rozkładu opadów w określonych miesiącach. Co do zasady większość opadów występuje w okresie jesienno-zimowym, najmniej opadów przypada na lato, a bezwzględnie najbardziej suchym miesiącem jest lipiec. Najczęstsze wiatry w regionie Lumbarda w ciągu roku to Jugo, Bura i Maestral, które również są typowe dla klimatu śródziemnomorskiego.

Pod względem ukształtowania terenu obszar Lumbardy stanowi kombinację pól głównie na wschodzie i północnym wschodzie oraz łagodnego pagórkowatego terenu poprzecinanego tradycyjnymi tarasami na zachodzie i południowym zachodzie, uzupełnionych obecnie obszarami meliorowanego krasu, znajdującymi się głównie w miejscowości znanej jako Defora. Podstawę podłoża macierzystego we wschodniej części Lumbardy stanowi dolomityczny wapień kredowy pokryty czwartorzędowymi piaskami kwarcowymi, będącymi dominującym rodzajem gleby, na której odmiana Grk jest uprawiana tradycyjnie od czasów starożytnych. Istnieją różne teorie dotyczące pochodzenia materiału piaszczystego w tej części wyspy Korčula; zgodnie z najbardziej jak do tej pory zasadną teorią został on naniesiony przez wiatr. Uważa się, że w okresie górnej kredy wiatry z Lewantu stopniowo pokrywały podłoże macierzyste skały wapiennej piaskiem, który pozostaje tam do dziś. Główną cechą tych piasków

jest wysoki stopień porowatości oraz bardzo ograniczona podaż makro- i mikroelementów. Mimo to odmiana Grk dobrze się rozwinęła, a piaski Lumbardy stały się jej optymalnym środowiskiem. W niektórych peryferyjnych częściach równiny Lumbarda można napotkać różne rodzaje gleby czerwonej w połączeniu ze zdeponowanymi koluwialnymi osadami wapienia dolomitycznego, a na zboczach utworzonych z gleb antropogenicznych także tarasy o zróżnicowanej zawartości frakcji szkieletowej. Antropogeniczne substraty meliorowanego krasu powstałe w ostatnich dziesięcioleciach na obszarze Lumbardy mają postać mieszanki rozdrobnionego podłoża macierzystego składającego się z wapienia dolomitycznego z cząstkami naturalnej gleby, zazwyczaj w postaci gleby czerwonej i próchnicy, jako pozostałości różnych rodzajów roślinności śródziemnomorskiej rosnącej na tym obszarze od niepamiętnych czasów. Jeżeli chodzi o skład nowo powstałego podłoża, masa składa się ze skały macierzystej z wapienia dolomitycznego o granulacji średnio 2–10 cm (50–60 %), a także ze skały macierzystej o granulacji większej niż 10 cm (5–10 %), natomiast pozostałą część stanowi mieszanina naturalnych cząstek gleby, próchnicy i pyłu kamiennego. Średnia głębokość profilu aktywnego tego podłoża wynosi około 60–80 cm, w zależności od położenia skał litych podłoża macierzystego.

8.2. *Czynniki ludzkie*

Tradycyjna metoda produkcji wina odmiany Grk zaczęła się znacząco zmieniać na początku lat 90. XX wieku, a obecnie produkcja osiągnęła niezwykle wysoki poziom dzięki wykorzystaniu nowoczesnych procesów technicznych i technologicznych, od początkowego przetwarzania po zakończenie produkcji i butelkowanie wina. Inaczej niż w przeszłości, kiedy moszcz poddawano fermentacji razem z wytłokami, wielokrotnie odsączano z kadzi, a następnie wlewano do beczek w celu fermentacji cichej, obecnie technika produkcji obejmuje szybkie przetwarzanie winogron po zbiorze, chłodzenie winogron, zacieru i moszczu oraz klarowanie i dekantację moszczu przed rozpoczęciem fermentacji. Z nielicznymi wyjątkami fermentacja rozpoczyna się od dodania różnych szczepów wybranych drożdży jako kultur starterowych i odpowiednich rodzajów pożywienia dla drożdży i jest przeprowadzana przy pełnej kontroli temperatury procesu od początku do zakończenia, dzięki czemu uzyskuje się wino Grk najwyższej możliwej jakości. Świadczy o tym również fakt, że od zbiorów w 2011 r. w procesie uzyskiwania pozwolenia na dopuszczenie do obrotu w odniesieniu do win „Lumbarda" prawo do używania określenia tradycyjnego „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" przyznano w ponad 70 % przypadków. Znaczenie czynnika ludzkiego w produkcji kategorii „wino musujące" z odmiany Grk polega na nabywaniu i doskonaleniu przez producentów umiejętności w zakresie technologii produkcji wina musującego oraz na właściwym wdrażaniu wszystkich niezbędnych środków uprawy winorośli w winnicach, od których zależą procesy i szybkość przebarwiania jagód jako surowca do produkcji win musujących. Kluczem do pomyślnej produkcji win musujących jest jednak określenie optymalnego okresu zbioru winogron. Czynnik ludzki w produkcji kategorii „wino z suszonych winogron" z odmiany Grk jest również związany z uważnym przeprowadzaniem odpowiednich zabiegów agrotechnicznych i zabiegów w zakresie uprawy winorośli w winnicach, w szczególności pod względem utrzymania nieskazitelnego stanu zdrowotnego winogron, a także wspierania procesu przebarwiania, a następnie przejrzewania jagód, jako punktu wyjścia dla późniejszego wdrażania dodatkowych procesów suszenia, które są niezbędne w tej technologii produkcji.

8.3. *Odmiany winorośli*

Przeważającą odmianą uprawianą na obszarze objętym ChNP „Lumbarda" jest Grk. Do tej pory była ona rejestrowana jako odmiana nieznanego pochodzenia, chociaż w źródłach pisemnych zwykle stwierdza się, że jest to odmiana rodzima z wyspy Korčula. Niektórzy autorzy utrzymują, że nazwa jest prawdopodobnie pochodzenia starożytnego [*Grk* oznacza „grecki" w języku chorwackim], podczas gdy inni nie wykluczają, że wzięła się ona z nieco gorzkiego smaku wina [*gorak* w języku chorwackim]. Specyfika tej odmiany polega na tym, że ma ona morfologicznie hermafrodytyczne, ale funkcjonalnie żeńskie kwiaty, co stanowi często efekt uboższego nawożenia i skutkuje dużym udziałem niepożądanych małych, partenokarpicznych winogron w każdej kiści. Z tego powodu odmiany Plavac Mali i Maraština, lepiej znane na wyspie Korčula pod nazwą Rukatac Bijeli, tradycyjnie sadzi się jako potencjalne rośliny wspomagające zapylanie w winnicach. Jeżeli chodzi o skład win Grk, odmiana Maraština (Rukatac) nigdy nie przekracza 5 % i w żaden sposób nie wpływa na podstawowe właściwości jakościowe lub organoleptyczne win ani ich nie zmienia.

Oprócz specyfiki odmiany Grk pod względem jej morfologicznie hermafrodytycznych, ale funkcjonalnie żeńskich kwiatów, istotne cechy agrobiologiczne tej odmiany znajdują odzwierciedlenie w nieco wyraźniejszym wigorze, co skutkuje rozwojem grubych, prostopadłych pędów oraz, bardziej ogólnie, silnym wzrostem i rozwojem winorośli. Zrozumiałe jest zatem, że odmiana Grk doskonale nadaje się do uprawy na glebach lżejszych, szkieletowych, przepuszczalnych i piaszczystych. Pomimo często uboższego nawożenia w niektórych latach produkcyjnych zapewnia ona wystarczające plony i winogrona odpowiedniej jakości. Odmiana osiąga dojrzałość technologiczną pod koniec drugiego i trzeciego okresu dojrzewania.

8.4. *Związek między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim*

Produkcja winogron i wina z odmiany Grk jest od dawna nierozerwalnie związana z obszarem Lumbardy: początkowo prowadzono ją na piaszczystych równinach i – do pewnego stopnia – na tarasowych zboczach, a ostatnio również na obszarach meliorowanego krasu. Tak się szczęśliwie złożyło, że odmiana Grk przetrwała wszystkie wzloty i upadki kultury uprawy winorośli i produkcji wina na wschodnim wybrzeżu Morza Adriatyckiego, zwłaszcza problemy związane z pojawieniem się filoksery i chorób kryptogamicznych, i nadal uprawia się ją prawie wyłącznie na obszarze Lumbardy. Przez dziesięciolecia w szczególnych warunkach glebowo-klimatycznych obszaru Lumbarda pracowite ręce rolników były w stanie wytwarzać wysokiej jakości winogrona z odmiany Grk, dające wina o wyjątkowej jakości, które od dawna są uznawane i cenione przez konsumentów. Ostatnie wyniki uprawy odmiany Grk na podłożu meliorowanego krasu również nie wykazują żadnych odchyleń w wartościach parametrów analizy fizykochemicznej ani pod względem właściwości organoleptycznych wina w porównaniu z winnicami położonymi na piaskach. Można to łatwo wytłumaczyć faktem, że w obu przypadkach pod względem ogólnych warunków uprawy Grk podłoża są lekkie, przepuszczające i cechują się niższym poziomem płodności, dlatego odmiana Grk musi rozwijać się na własny sposób, wytwarzając winogrona i dając wina o wyjątkowej, specyficznej i charakterystycznej jakości. Innymi słowy, podstawowy związek przyczynowy wpływający na specyfikę cech analitycznych i organoleptycznych – swoistość i jakość wszystkich trzech produktów odmiany Grk – wynika z wyjątkowych i specyficznych warunków geologiczno-pedologicznych piaszczystej gleby i meliorowanego krasu, na których znajdują się winnice. Ponadto te szczególne warunki w powiązaniu z agrobiologicznymi cechami odmiany Grk, a także równie ważną rolą, jaką czynniki ludzkie odgrywają w stałym podnoszeniu umiejętności produkcyjnych i ulepszaniu technologii produkcji wina, gwarantują, że wszystkie trzy produkty – kategorie „wino", „wino musujące" i „wino z suszonych winogron" – zawsze charakteryzują się wysokimi wartościami analitycznymi całkowitej zawartości ekstraktu i popiołu, które nie występują w innych białych odmianach winorośli na tych obszarach. Pokazuje to wyraźnie, że wzajemne powiązania i interakcje między czynnikami naturalnymi i ludzkimi mają jednakowe zastosowanie do wszystkich trzech różnych kategorii produktów odmiany Grk.

8.5. *Wino*

Jak już wspomniano, niedawno technologia produkcji wina zmieniła się i znacznie poprawiła w różnych aspektach procedur początkowego przetwarzania winogron oraz przetwarzania i dojrzewania wina. Niemniej jednak wyniki analiz wina nadal wykazują wysokie stężenia całkowitego suchego ekstraktu, które wynoszą od co najmniej 23,2 g/l do 27,8 g/l w długim okresie. Różnią się one znacznie od wartości dla innych białych odmian winorośli uprawianych na tych obszarach. Wyniki te wskazują również na wysokie stężenia popiołu. Wszystkie te wartości można przypisać wyłącznie cechom agrobiologicznym tej odmiany.

8.6. *Wino musujące*

Kierując się nowoczesną wiedzą technologiczną i zdobytymi ogólnymi umiejętnościami w zakresie produkcji wina oraz mając świadomość wysokiego potencjału produkcyjnego odmiany Grk, producenci rozpoczęli niedawno produkcję wysokiej jakości win musujących, co potwierdzają liczne nagrody na wystawach oraz wysokie oceny wina zarówno w kraju, jak i za granicą. Cechy agrobiologiczne odmiany Grk – przede wszystkim jej wyraźny wigor, a także struktura kiści, w których małe, partenokarpiczne winogrona często stanowią znaczną część, przy dokładnym monitorowaniu tempa dojrzewania i określeniu właściwego terminu okresu zbiorów – sprawiają, że winogrona Grk są wybitnym surowcem do produkcji wina musującego. W rezultacie czynniki ludzkie znajdujące odzwierciedlenie w starannie zarządzanych środkach uprawy winorośli w winnicy oraz ciągłym doskonaleniu umiejętności w zakresie technologii produkcji wina musującego – wraz ze szczególnymi cechami czynników naturalnych określonymi powyżej – prowadzą ostatecznie do powstania win musujących o wyraźnej, zależnej od odmiany goryczce, silnym odczuciu mineralności, pełnym ciele wynikającym z zawartości ekstraktu i popiołu oraz złożonym aromacie i smaku przypominającym dojrzałe owoce i owoce cytrusowe.

8.7. *Wino z suszonych winogron*

Z drugiej strony do dziś utrzymuje się tradycyjna produkcja win słodkich z suszonych winogron, do której odmiana Grk jest również dobrze przystosowana. Dzięki szczególnym warunkom pedologicznym obejmującym przepuszczalność gleby oraz ciepłej i bardzo często suchej jesiennej aurze winogrona przebarwiają się szybko i dobrze, cechując się zwiększoną akumulacją cukru. Ponadto dzięki dalszemu suszeniu winogron w tradycyjny sposób na odpowiednich zacienionych i przewietrzanych obszarach uzyskuje się winogrona nadające się do produkcji wina z suszonych winogron. W każdym razie wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych i ludzkich, o których mowa powyżej, prowadzi do powstawania win słodkich z suszonych winogron o intensywnym, pełnym ciele bogatym w ekstrakty i popiół. Pod względem właściwości organoleptycznych wina te cechują się odcieniami od złotożółtego do bursztynowego oraz złożonymi owocowymi aromatami zdominowanymi przez przejrzałe i suszone owoce, rodzynki i miód.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Przepisy krajowe przewidują, że wina opatrzone tradycyjnym oznaczeniem „vrhunsko vino KZP" muszą otrzymać co najmniej 82 punkty, a wina opatrzone tradycyjnym oznaczeniem „kvalitetno vino KZP" co najmniej 72 punkty zgodnie z oficjalną, 100-punktową metodą OIV. Aby można było opatrzyć wino chronioną nazwą pochodzenia „Lumbarda", minimalna liczba punktów dla „kvalitetno vino KZP" i „kvalitetno vino KZP – desertno vino" wynosi 78 punktów. Decyzję o podniesieniu normy do co najmniej 78 punktów w przypadku win opatrzonych tradycyjnym oznaczeniem „kvalitetno vino KZP" i „kvalitetno vino KZP – desertno vino" podjęli sami producenci zrzeszeni w stowarzyszeniu „Grk-Lumbarda" w celu zapewnienia, aby obiektywna jakość win była zawsze niekwestionowana i na poziomie, który trwale chroni reputację i renomę win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Lumbarda".

Nie ma potrzeby umieszczania na etykiecie liczby punktów uzyskanych w oficjalnej ocenie produktu w ramach procesu uzyskiwania pozwolenia na dopuszczenie do obrotu.

Link do specyfikacji produktu

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