C/2025/6437

28.11.2025

Publicarea unei cereri de protecție a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vitivinicol

(C/2025/6437)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„Lumbarda”

Nr. UE: PDO-HR-02869

Data cererii: 30.9.2022

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Lumbarda

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

4. Vin spumant

15. Vin din struguri stafidiți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin [*„kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” *(vin de calitate cu o origine geografică controlată)* și „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” *(vin de calitate superioară cu o origine geografică controlată)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

În funcție de microcondițiile locului și de metoda de prelucrare a strugurilor, de vinificare și de maturare, aceste vinuri din recolte normale sunt cristaline, având o culoare galbenă-verzuie spre galbenă-aurie, o tărie alcoolică medie spre intensă, concentrații ridicate de extract și de cenușă și o aciditate moderată. Toți acești factori conferă vinurilor un gust echilibrat, cu un caracter amar blând sau mai intens. Vinurile au o aromă florală și fructată delicată spre medie-intensă, care amintește în principal de florile și fructele plantelor citrice, precum și de mere și piersici coapte.

Celălalt stil de vin din recolte normale, din soiul Grk, este rezultatul tehnicii de învechire a vinului pe drojdii și în butoaie din lemn de stejar, care produce un vin cu o culoare galbenă-aurie intensă și o aromă complexă care cuprinde fructe coapte și fructe cu coajă lemnoasă, coajă de portocală uscată, precum și note de unt și mirodenii. Pe lângă gustul său foarte intens și prospețimea sa plăcută, vinul are o textură bogată, datorată prezenței taninurilor blânde, și un gust rezidual foarte persistent.

Conținutul maxim de dioxid de sulf permis pentru vinuri este de 200 mg/l sau de 250 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zahăr rezidual de peste 5 g/l.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pentru valorile analitice care nu sunt incluse în tabel, se aplică limitele din legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	250

2. *Vin spumant [„*Vrhunsko pjenušavo vino*" (Vin spumant de calitate superioară)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile spumante sunt cristaline, cu o culoare galbenă-verzuie spre galbenă-aurie, și prezintă caracteristicile tipice pentru această categorie de vin: o prospețime pronunțată și efervescență. Aceste vinuri au o aromă și un gust complexe, care amintesc de fructele coapte și de citrice, cu un ușor caracter amar la degustare, tipic soiului. Structura fermă a vinurilor spumante este rezultatul acidității lor generale pronunțate și al senzației de mineralitate, precum și al concentrațiilor ridicate de extract și de cenușă.

Conținutul maxim permis de dioxid de sulf este de 235 mg/l.

Dioxidul de carbon (presiunea) din sticlă este de cel puțin 3,0 bari.

Pentru valorile analitice care nu sunt incluse în tabel, se aplică limitele din legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,0
Aciditatea totală minimă	5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	235

3. *Vin din struguri stafidiți [„*kvalitetno vino KZP – desertno vino*" (vin de calitate cu o origine geografică controlată – vin de desert) și „*vrhunsko vino KZP – desertno vino*" (vin de calitate superioară cu o origine geografică controlată – vin de desert)]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Obținute prin metoda specifică de prelucrare a strugurilor stafidiți, parțial deshidratați la soare sau la umbră, vinurile din struguri stafidiți au o culoare cu nuanțe mai intense care variază de la galben-auriu la chihlimbariu, o tărie alcoolică mai mare și concentrații ridicate de extract și de cenușă. Gustul lor este persistent și complex, fiind dominat de un caracter dulce și fructat. Aroma lor amintește de miere, stafide și fructe supramaturate.

Conținutul maxim de dioxid de sulf permis este de 250 mg/l sau de 300 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zahăr rezidual de peste 50 g/l.

Pentru valorile analitice care nu sunt incluse în tabel, se aplică limitele din legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	300

5. **Practici oenologice**

(a) *Practici oenologice esențiale*

1. Amplasarea plantațiilor viticole

Practica de cultivare

În mod tradițional, toate plantațiile viticole de pe câmpia Lumbarda sunt întreținute manual, iar metoda de conducere utilizată este exclusiv gobelet, fără spalier. O abordare mai contemporană a cultivării soiului Grk pe câmpia Lumbarda implică adaptarea rândurilor la prelucrarea mecanizată, care a presupus modificarea distanței dintre rânduri la 1,40 × 0,80 m, utilizându-se un spalier cu o singură sârmă, cu stâlpi din diverse materiale. Forma de conducere a fost modificată într-un evantai, ramurile crescând în linie dreaptă în direcția rândului. Cele mai frecvente portaltoaie din aceste plantații viticole sunt Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 și Paulsen 1103. Cultivarea plantațiilor viticole pe carst ameliorat a adus un concept nou, contemporan, de cultivare a viței-de-vie, care valorifică la maximum tractoarele viticole și accesoriile acestora pentru a realiza operațiuni agrotehnice și ampelotehnice. Forma de conducere utilizată cel mai des este metoda „cordon de Royat” simplă sau dublă, portaltoaiele utilizate fiind Richter 110, Paulsen 1103 și Ruggieri 140.

2. Distanțele de plantare

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Distanțele de plantare sunt de 1,0 × 1,0 m pe vechile plantații viticole tradiționale, de 1,4 × 0,8 m pe plantațiile viticole cu susținere minimă unde se utilizează utilaje (cultivatoare motorizate etc.) și de 1,90-2,10 × 0,80 m pe plantațiile viticole cu o amenajare modernă pe carst ameliorat.

3. Conducerea viței-de-vie

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Vechile plantații viticole tradiționale din Lumbarda utilizează un sistem de tăiere lungă fără spalier sau un sistem în evantai cu un singur spalier, alcătuit din stâlpi pentru vie cu una sau două sârme pentru lăstari. Pe plantațiile viticole cu o amenajare contemporană, sistemul de conducere utilizat este metoda „cordon de Royat” simplă.

4. Recoltarea strugurilor

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Strugurii sunt recoltați exclusiv manual și așezați în recipiente de plastic adecvate.

(b) *Randamente maxime*

1. Vin („*kvalitetno vino KZP*")

13 000 de kilograme de struguri per hectar

2. Vin („*vrhunsko vino KZP*")

12 000 de kilograme de struguri per hectar

3. Vin spumant („*vrhunsko pjenušavo vino*")

12 000 de kilograme de struguri per hectar

4. Vin din struguri stafidiți („*kvalitetno vino KZP*")

13 000 de kilograme de struguri per hectar

5. Vin din struguri stafidiți („*vrhunsko vino KZP*")

12 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Denumirea de origine protejată „Lumbarda" acoperă întregul teritoriu administrativ al comunei Lumbarda, care cuprinde partea cea mai estică a insulei Korčula. Marea formează limitele nordice, estice și sudice, în timp ce limita vestică este formată de la nord la sud de o linie definită de șapte puncte de referință de bază cu coordonate WGS 84, sub formă de coordonate GPS care pot fi introduse în orice dispozitiv GPS, fără o ajustare suplimentară a acestuia (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". Aceste puncte de referință sunt marcate drept coordonate și în HTRS96/TM, sistemul oficial de proiecție cartografică din Croația, având codurile 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. **Soiul (soiurile) de struguri de vinificație**

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

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin – Vin spumant – Vin din struguri stafidiți*

Factori naturali

Climă, sol și relief

Zona Lumbarda are o climă mediteraneeană tipică, caracterizată în general de ierni blânde și umede și veri uscate și calde. Temperatura medie anuală este de aproximativ 17 °C, iar temperatura medie din timpul sezonului de vegetație este de aproximativ 20,5 °C. Lumbarda este practic înconjurată de mare, ceea ce atenuează și mai mult fluctuațiile de temperatură pe tot parcursul anului. Media orelor cu soare este de aproximativ 2 800. În cursul anului, precipitațiile se ridică în medie la aproximativ 1 100 mm, cu variații semnificative în unii ani, atât în ceea ce privește cantitatea, cât și distribuția precipitațiilor în anumite luni. De regulă, majoritatea precipitațiilor se înregistrează în perioada toamnă/iarnă, iar cele mai puține se înregistrează în timpul verii, iulie fiind cea mai uscată lună. În cursul anului, cele mai frecvente vânturi din zona Lumbarda sunt Jugo, Bura și Maestral, reprezentând o altă caracteristică a climei mediteraneene.

În ceea ce privește relieful, zona Lumbarda prezintă un amestec de câmpuri, în principal la est și nord-est, și un relief deluros blând intercalat cu terase tradiționale, la vest și sud-vest, completat în prezent de zone cu carst ameliorat, în principal într-o localitate numită Defora. Baza substratului principal constă în calcar dolomitic cretacic în partea de est a Lumbardei, acoperit de nisipuri cuaternare de cuarț, tipul predominant de sol pe care se cultivă în mod tradițional soiul Grk din cele mai vechi timpuri. Există diferite teorii cu privire la originea materialului nisipos în această parte a insulei Korčula; până în prezent, teoria cea mai bine fondată este că a fost suflat de vânt. Se consideră că, în perioada cretacicului superior, vânturile din Levant au acoperit treptat substratul principal al rocii calcaroase cu nisip, rămas aici până în prezent. Principalele caracteristici ale acestor nisipuri sunt un grad ridicat de porozitate și o

rezervă foarte limitată de macroelemente și microelemente. Cu toate acestea, soiul Grk a avut o evoluție bună aici și a acceptat nisipurile din Lumbarda ca habitat optim. În unele părți periferice ale câmpiei Lumbarda, se pot întâlni diferite tipuri de sol roșu, în combinație cu depozite coluviale de calcar dolomitic depuse anterior – iar pe versanții cu soluri antropice, terase cu un conținut de schelet variat. Substraturile antropice de carst ameliorat formate în ultimele decenii în zona Lumbarda se prezintă sub forma unui amestec al substratului principal de calcar dolomitic zdrobit cu particule de sol natural, de obicei sub formă de material alcătuit din sol roșu și humus, ca o rămășiță a diferitelor tipuri de vegetație mediteraneeană care au existat în zonă din cele mai vechi timpuri. În ceea ce privește compoziția substratului nou format, cea mai mare parte este alcătuită dintr-o rocă de bază de calcar dolomitic cu o granulație medie de 2-10 cm (50-60 %), precum și o rocă de bază cu o granulație de peste 10 cm (5-10 %), restul fiind un amestec de particule naturale de sol, humus și praf de piatră. Adâncimea medie a profilului activ al acestui substrat este de aproximativ 60-80 cm, în funcție de poziția rocilor solide ale substratului principal.

8.2. *Factori umani*

Metoda tradițională de producere a vinului din soiul Grk a început să se schimbe semnificativ la începutul anilor 1990, iar producția actuală a atins un nivel extrem de ridicat de procese tehnice și tehnologice moderne, de la prelucrarea primară la finalizarea producției de vin și îmbuteliere. Spre deosebire de trecut, când mustul era pus la fermentat împreună cu tescovina, se drena în mod repetat din budane și se turna în butoaie pentru o fermentație liniștită, tehnica de producție din prezent implică prelucrarea rapidă a strugurilor după recoltare, răcirea strugurilor, a pulpei și a mustului, precum și limpezirea și decantarea mustului înainte de începerea fermentației. Cu câteva excepții, fermentația începe prin adăugarea de diferite tulpini de drojdii selectate drept culturi starter și tipuri adecvate de hrană pentru drojdii, iar fermentația se efectuează cu controlul deplin al temperaturilor din timpul procesului, de la început până la final, producând un vin din soiul Grk de cea mai bună calitate posibilă. Acest lucru este demonstrat și de faptul că, începând cu recolta din 2011, în procesul de obținere a autorizației de comercializare, vinurilor „Lumbarda" li s-a acordat dreptul de a utiliza mențiunea tradițională *„vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom*" în peste 70 % dintre cazuri. Factorul uman intervine în producția categoriei „Vin spumant" din soiul Grk prin dobândirea și îmbunătățirea competențelor producătorilor legate de tehnologia de producție a vinului spumant și prin o punere în aplicare corespunzătoare a tuturor măsurilor ampelotehnice necesare pe plantațiile viticole, de care depind procesele și viteza de coacere ale strugurilor, materia primă pentru producerea vinurilor spumante. Cu toate acestea, cheia unei producții de vinuri spumante reușite constă în stabilirea perioadei optime de recoltare a strugurilor. În producția categoriei „Vin din struguri stafidiți" din soiul Grk, factorul uman este legat, de asemenea, de o punere în aplicare atentă a operațiunilor agrotehnice și ampelotehnice adecvate pe plantațiile viticole, în special în ceea ce privește menținerea stării de sănătate impecabile a strugurilor, precum și încurajarea procesului de coacere, urmat de supramaturarea strugurilor, ca punct de plecare pentru punerea în aplicare ulterioară a proceselor suplimentare de stafidire, care sunt esențiale în această tehnologie de producție.

8.3. *Soiuri de struguri de vinificație*

Soiul predominant cultivat în arealul DOP „Lumbarda" este Grk. Până în prezent, acesta a fost înregistrat ca soi de origine necunoscută, deși sursele scrise afirmă de obicei că este un soi autohton al insulei Korčula. Unii autori susțin că este posibil ca denumirea să fie de origine antică (*Grk* însemnând „grecesc" în limba croată), în timp ce alții nu exclud posibilitatea ca denumirea să vină de la gustul amărui (*gorak* în limba croată) al vinului. Specificitatea acestui soi constă în faptul că are o floare hermafrodită din punct de vedere morfologic, dar, din punct de vedere funcțional, de sex feminin, motiv pentru care fertilizarea este adesea mai slabă și, în fiecare ciorchine, există o proporție mare de struguri partenocarpici micuți și indezirabili. Din acest motiv, Plavac Mali și Maraština, numite mai frecvent Rukatac Bijeli pe insula Korčula, se plantează în mod tradițional ca potențiali polenizatori pe plantațiile viticole. În compoziția vinurilor Grk, soiul Maraština (Rukatac) nu depășește niciodată 5 % și nu afectează sau alterează în niciun fel calitatea esențială sau caracteristicile organoleptice ale vinurilor.

Pe lângă specificitatea soiului Grk în ceea ce privește floarea sa de sex feminin din punct de vedere funcțional și hermafrodită din punct de vedere morfologic, caracteristicile agrobiologice importante ale soiului se reflectă într-o vigoare puțin mai pronunțată, care conduce la dezvoltarea de lăstari groși și verticali și, mai general, la creșterea și dezvoltarea robustă a viței-de-vie. Prin urmare, este de înțeles că soiul Grk se pretează perfect la cultivarea pe soluri mai ușoare, scheletice, permeabile și nisipoase. Deși fertilizarea este adesea mai slabă în unii ani de producție, ea produce randamente suficiente și struguri de o calitate adecvată. Maturitatea tehnologică este atinsă la sfârșitul celei de-a doua și celei de-a treia perioade de maturare.

8.4. *Interacțiunea factorilor naturali și umani*

Producția de struguri și de vin din soiul Grk este de multă vreme indisolubil legată de arealul Lumbarda, întinzându-se inițial de-a lungul suprafețelor nisipoase din Lumbarda și, într-o anumită măsură, pe versanții teraselor și, mai recent, pe suprafețele cu carst ameliorat. Din fericire, de-a lungul istoriei, soiul Grk a supraviețuit fluctuațiilor resimțite de viticultură și vinificație de-a lungul coastei estice a Mării Adriatice, în special problemelor asociate cu apariția filoxerei și a bolilor criptogamice, și a continuat să se cultive aproape exclusiv în zona Lumbarda. De mai multe decenii, fermierii harnici muncesc din greu în condițiile pedoclimatice specifice ale arealului Lumbarda, reușind să producă struguri de calitate din soiul Grk, care produc vinuri de o calitate excepțională, recunoscute și apreciate de mult timp de consumatori. De asemenea, rezultatele recente ale cultivării soiului Grk pe substratul de carst ameliorat nu indică nicio abatere de vreun fel a valorilor pentru parametrii analizei fizico-chimice sau în ceea ce privește caracteristicile organoleptice ale vinului comparativ cu cele din cazul plantațiilor viticole de pe nisipuri. Acest lucru se explică ușor prin faptul că, în ambele cazuri, în ceea ce privește condițiile generale de cultivare a Grk, substraturile sunt ușoare și drenate, cu un nivel de fertilitate mai scăzut, iar soiul Grk are toate condițiile să prospere în propriul său mod, producând struguri și vinuri de o calitate excepțională, specifică și distinctă. Cu alte cuvinte, legătura cauzală fundamentală care afectează specificitatea caracteristicilor analitice și organoleptice – specificitatea și calitatea tuturor celor trei produse din soiul Grk – constă în condițiile geologice/pedologice unice și specifice ale solului nisipos și ale carstului ameliorat pe care sunt situate plantațiile viticole. În plus, aceste condiții specifice care interacționează cu caracteristicile agrobiologice ale soiului Grk, precum și rolul la fel de important jucat de factorii umani în dezvoltarea constantă a competențelor legate de producție și în îmbunătățirea tehnologiei de vinificație garantează că toate cele trei produse – categoriile „vin”, „vin spumant” și „vin din struguri stafidiți” – se caracterizează în mod invariabil prin valorile analitice ridicate ale conținutului lor total de extract și de cenușă, care nu se întâlnesc la alte soiuri de struguri albi din aceste zone. Acest lucru demonstrează în mod clar că interconectarea și interacțiunea dintre factorii naturali și cei umani se aplică în mod egal tuturor celor trei categorii diferite de produse din soiul Grk.

8.5. *Vin*

După cum s-a menționat deja, tehnologia recentă de producție a vinului s-a schimbat și s-a îmbunătățit semnificativ în ceea ce privește diverse aspecte ale procedurilor de prelucrare primară a strugurilor și de tratare și învechire a vinului. Cu toate acestea, rezultatele analizelor vinului indică în continuare concentrații ridicate de extract sec total, care variază de la minimum 23,2 g/l la 27,8 g/l pe o perioadă lungă de timp. Acestea diferă semnificativ de valorile altor soiuri de struguri albi cultivate în aceste zone. Aceste rezultate indică, de asemenea, concentrații ridicate de cenușă. Toate aceste valori pot fi atribuite exclusiv caracteristicilor agrobiologice ale acestui soi.

8.6. *Vin spumant*

Ghidați de cunoștințe tehnologice moderne și de competențele dobândite în legătură cu producția de vin în general și înțelegând potențialul ridicat de producție al soiului Grk, producătorii au început recent să producă vinuri spumante de înaltă calitate, astfel cum confirmă numeroase premii la expoziții de vin și evaluări atât de la nivel național, cât și din străinătate. Caracteristicile agrobiologice ale soiului Grk – mai ales vigoarea pronunțată a acestuia, precum și structura ciorchinilor, în care strugurii partenocarpici micuți au adesea o pondere considerabilă, la care se adaugă o monitorizare atentă a ritmului de maturare și stabilirea perioadei de recoltare oportune – fac ca strugurii Grk să fie o materie primă remarcabilă pentru producția de vin spumant. Prin urmare, factorii umani care se reflectă în măsurile ampelotehnice atent gestionate pe plantația viticolă și în îmbunătățirea continuă a competențelor tehnologice pentru producția de vin spumant – împreună cu caracteristicile specifice ale factorilor naturali menționați mai sus – conduc, în cele din urmă, la vinuri spumante cu un caracter amar pronunțat caracteristic soiului, o senzație puternică de mineralitate, o corpolență rezultată din conținutul lor de extract și de cenușă, precum și o aromă și un gust complexe care amintesc de fructele coapte și de citrice.

8.7. *Vin din struguri stafidiți*

Pe de altă parte, producția tradițională de vinuri dulci din struguri stafidiți, pentru care soiul Grk este, de asemenea, potrivit, dăinuie și în prezent. Datorită condițiilor pedologice specifice pentru drenarea solului, condițiile meteorologice calde și foarte adesea uscate din perioada toamnei permit strugurilor să se coacă rapid și bine și fac posibilă o acumulare mai mare de zahăr. În plus, uscarea ulterioară a strugurilor în zone adecvate umbrite și ventilate, după metoda tradițională, permite obținerea de struguri adecvați pentru producția de vin din struguri stafidiți. În orice caz, interacțiunea dintre factorii naturali și cei umani menționați mai sus produce vinuri dulci din struguri stafidiți, cu corpolență puternică, bogate în extracte și cenușă. În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, aceste vinuri au nuanțe care variază de la galben-auriu la chihlimbariu și arome fructate complexe, fiind predominante cele de fructe supramaturate și uscate, stafide și miere.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Legislația națională prevede că, utilizându-se metoda oficială OIV de 100 de puncte pentru clasificarea vinurilor, vinurile care poartă denumirea tradițională „*vrhunsko vino KZP*” trebuie să obțină cel puțin 82 de puncte, iar vinurile care poartă denumirea tradițională „*kvalitetno vino KZP*” trebuie să obțină cel puțin 72 de puncte. Cu toate acestea, pentru a putea utiliza denumirea de origine protejată „Lumbarda”, numărul minim de puncte pentru „*kvalitetno vino KZP*” și „*kvalitetno vino KZP – desertno vino*” este de 78 de puncte. Decizia de a ridica standardul la cel puțin 78 de puncte pentru vinurile care poartă denumirea tradițională „*kvalitetno vino KZP*” și „*kvalitetno vino KZP – desertno vino*” a fost luată de producători înșiși, grupați în cadrul asociației „*Grk-Lumbarda*”, cu scopul de a se asigura că nu există niciodată vreun dubiu cu privire la calitatea obiectivă a vinurilor și că aceasta este la un nivel care să mențină în permanență reputația și renumele vinurilor care poartă denumirea de origine protejată „Lumbarda”.

Nu este deloc necesar ca pe eticheta unui produs să se afișeze numărul de puncte din cadrul clasificării oficiale obținute în procesul de obținere a autorizației de comercializare.

Link către caietul de sarcini

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