C/2025/6437

28.11.2025

Uverejnenie žiadosti o ochranu názvu v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2025/6437)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lumbarda“

EÚ č.: PDO-HR-02869

Dátum žiadosti: 30.9.2022

1. **názov na zápis do registra**

Lumbarda

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

4. **Opis vína (vín)**

1. *Víno [„*kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom*“ (akostné víno s kontrolovaným zemepisným pôvodom) a „*vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom*“ (akostné víno najvyššej kvality s kontrolovaným zemepisným pôvodom)]*

STRUČNÝ OPIS

V závislosti od mikropodmienok lokality a spôsobu spracovania hrozna, vinifikácie a vyzrievania sú tieto vína z bežného zberu krištáľovo číre, majú zelenkastožltú až zlatožltú farbu, stredný až silný obsah alkoholu, vysokú koncentráciu extraktu a popola a miernu kyslosť. Všetky tieto faktory dodávajú vínam vyváženú chuť s charakteristickou jemnou alebo intenzívnejšou horkosťou. Vína majú delikátnu až stredne intenzívnu kvetinovú a ovocnú arómu, ktorá pripomína najmä kvety a plody citrusového ovocia, ako aj zrelé jablká a broskyne.

Druhý štýl vína z odrody Grk z bežného zberu je výsledkom techniky vyzrievania vína na kvasinkách a v dubových sudoch, vďaka čomu vzniká víno s intenzívnou zlatožltou farbou a komplexnou arómou, ktorú tvorí zrelé ovocie a orechy, sušená pomarančová kôra a tóny masla a korenín. Okrem veľmi intenzívnej chuti a príjemnej sviežosti má víno bohatú textúru vďaka prítomnosti jemných tanínov a veľmi perzistentnú koncovku.

Maximálny povolený obsah oxidu siričitého vo vínach je 200 mg/l alebo 250 mg/l pri vínach s obsahom zvyškového cukru viac než 5 g/l.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na analytické hodnoty, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sa vzťahujú limity stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,0
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

2. *Šumivé víno [„*Vrhunsko pjenušavo vino*“ (akostné šumivé víno najvyššej kvality)]*

STRUČNÝ OPIS

Šumivé vína sú krištáľovo číre, majú zelenkastožltú až zlatožltú farbu a typické vlastnosti pre túto kategóriu vín: výraznú sviežosť a perlenie. Majú komplexnú arómu a chuť pripomínajúcu zrelé ovocie a citrusové plody a vyznačujú sa miernou horkosťou na podnebí, ktorá je typická pre danú odrodu. Pevná štruktúra šumivých vín je výsledkom ich výraznej celkovej kyslosti a pocitu minerálnosti, ako aj vysokej koncentrácie extraktu a popola.

Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 235 mg/l.

Oxid uhličitý (pretlak) vo fľaši je najmenej 3,0 baru.

Na analytické hodnoty, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sa vzťahujú limity stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,0
Minimálna celková kyslosť	5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	235

3. *Víno zo zhrozienkovateného hrozna [„*kvalitetno vino KZP – desertno vino*“ (akostné víno s kontrolovaným zemepisným pôvodom – dezertné víno) a „*vrhunsko vino KZP – desertno vino*“ (akostné víno najvyššej kvality s kontrolovaným zemepisným pôvodom – dezertné víno)]*

STRUČNÝ OPIS

Vína zo zhrozienkovateného hrozna získavané osobitnou metódou spracovania zhrozienkovateného hrozna, ktoré sa čiastočne dehydruje na slnku alebo v tieni, majú intenzívnejšie zlatožlté až jantárové farebné odtiene, vyšší obsah alkoholu a vysokú koncentráciu extraktu a popola. Majú dlhotrvajúcu, komplexnú chuť, v ktorej prevláda sladkosť a ovocnosť. Ich aróma pripomína med, hrozienka a prezreté ovocie.

Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 250 mg/l alebo 300 mg/l pri vínach s obsahom zvyškového cukru viac než 50 g/l.

Na analytické hodnoty, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sa vzťahujú limity stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,0
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	300

5. **Vinárske výrobné postupy**

(a) *Základné enologické postupy*

1. Poloha vinohradov

Pestovateľský postup

Tradične sa všetky vinohrady na lumbardskej nížine obhospodarujú ručne a používa sa výlučne metóda vedenia Gobelet bez špaliera. Modernejší prístup k pestovaniu odrody Grk na lumbardskej nížine spočíva v prispôsobení radov mechanizovanému spracúvaniu upravením vzdialenosti medzi radmi na 1,40 × 0,80 m, pričom sa používa jednodrôtový špalier so stĺpikmi z rôznych materiálov. Spôsob vedenia sa upravil do tvaru vejára, pričom ťažne rastú v priamej línii v smere radu. Ako podpníky sa v týchto vinohradoch najčastejšie používajú Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 a Paulsen 1103. Pestovanie viniča na meliorovanom krase prinieslo novú, modernú koncepciu vinohradníctva, pri ktorej sa čo najlepšie využívajú vinohradnícke traktory a ich prídavné zariadenia na vykonávanie agrotechnických a ampelotechnických činností. Na vedenie viniča sa najčastejšie používa jedno- alebo dvojramenný kordón Royat a ako podpníky sa používajú Richter 110, Paulsen 1103 a Ruggieri 140.

2. Vzdialenosť výsadby

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Hustota výsadby je 1,0 × 1,0 m v starých tradičných vinohradoch, 1,4 × 0,8 m vo vinohradoch s minimálnou oporou, v ktorých sa používajú stroje (motorové kultivátory a pod.), a 1,90 – 2,10 × 0,80 m v moderne koncipovaných vinohradoch na meliorovanom krase.

3. Vedenie viniča

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

V starých tradičných vinohradoch Lumbardy sa používa systém dlhého rezu na ťažen bez špaliera alebo vejárový systém s jedným špalierom z viničných stĺpikov s jedným alebo dvoma drôtmi na vedenie letorastov. V moderne koncipovaných vinohradoch sa ako systém vedenia viniča používa jednoramenný kordón Royat.

4. Zber hrozna

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Hrozno sa zberá výlučne ručne a ukladá sa do vhodných plastových nádob.

(b) *Maximálne výnosy*

1. Víno (*„kvalitetno vino KZP“*)

13 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Víno (*„vrhunsko vino KZP“*)

12 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Šumivé víno (*„vrhunsko pjenušavo vino“*)

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Víno zo zhrozienkovateného hrozna (*„kvalitetno vino KZP“*)

13 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Víno zo zhrozienkovateného hrozna (*„vrhunsko vino KZP“*)

12 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Chránené označenie pôvodu „Lumbarda“ sa vzťahuje na celé administratívne územie obce Lumbarda, ktorá sa rozprestiera v najvýchodnejšej časti ostrova Korčula. Na severe, východe a juhu je ohraničené morom, zatiaľ čo západnú hranicu tvorí od severu na juh línia vymedzená siedmimi základnými súradnicovými bodmi podľa systému WGS 84 vo forme súradníc GPS, ktoré možno zadať do akéhokoľvek GPS zariadenia bez ďalšieho nastavovania zariadenia: 1. 42 56′ 47″ E, 17 09′ 12″ N; 2. 42 56′ 28″ E, 17 08′ 56″ N; 3. 42 56′ 28″ E, 17 08′ 50″ N; 4. 42 56′ 03″ E, 17 08′ 16″ N; 5. 42 55′ 26″ E, 17 08′ 05″ N; 6. 42 55′ 07″ E, 17 08′ 15″ N; 7. 42 54′ 27″ E, 17 07′ 58″ N. Tieto súradnicové body sú zároveň označené ako súradnice v oficiálnom mapovom projekčnom systéme Chorvátska HTRS96/TM s kódmi: 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. **Muštové odrody**

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

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno – šumivé víno – víno zo zhrozienkovateného hrozna*

Prírodné faktory

Podnebie, pôda a reliéf

Oblasť Lumbardy má typické stredomorské podnebie, ktoré sa vo všeobecnosti vyznačuje miernymi, vlhkými zimami a suchými, horúcimi letami. Priemerná ročná teplota sa pohybuje okolo 17 °C, pričom priemerná teplota počas vegetačného obdobia je približne 20,5 °C. Lumbarda je prakticky obklopená morom, čo ešte viac zmierňuje teplotné výkyvy počas roka. Priemerný počet hodín slnečného svitu je približne 2 800. V priebehu roka spadne v priemere približne 1 100 mm zrážok, pričom v niektorých rokoch sú výrazné rozdiely v množstve aj rozložení zrážok počas určitých mesiacov. Najviac zrážok spravidla spadne na jeseň/v zime, najmenej v lete, pričom absolútne najsuchším mesiacom je júl. Najčastejšie vetry v oblasti Lumbardy počas roka sú jugo, bura a mistrál, čo je opäť typické pre stredomorské podnebie.

Z hľadiska reliéfu oblasť Lumbardy tvorí kombinácia polí, najmä na východe a severovýchode, a miernej pahorkatiny pretkanej tradičnými terasami na západe a juhozápade, ktorú dnes dopĺňajú oblasti meliorovaného krasu, najmä v lokalite známej ako Defora. Základom materského podložia je dolomitický vápenec z obdobia kriedy vo východnej časti Lumbardy, pokrytý štvrtohornými kremennými pieskami, čo je prevládajúcim typom pôdy, na ktorej sa od dávnych čias tradične pestuje odroda Grk. O pôvode piesčitého materiálu v tejto časti ostrova Korčula existujú rôzne teórie, pričom doteraz najlepšie podloženou teóriou je, že ide o piesky naviate vetrom. Predpokladá sa, že v období vrchnej kriedy vetry z Levanty postupne pokryli materské podložie vápencovej horniny pieskom, ktorý tu zostal dodnes. Hlavnými charakteristikami týchto pieskov je vysoká pórovitosť a veľmi obmedzené zásoby makro-

a mikroprvkov. Napriek tomu sa tu odroda Grk dobre udomácnila a prijala lumbardské piesky ako optimálny habitat. V niektorých okrajových častiach lumbardskej nížiny sa nachádzajú rôzne typy červených pôd v kombinácii s predtým usadenými koluviálnymi dolomiticko-vápencovými sedimentmi – a na svahoch s antropogénnymi pôdami sa nachádzajú terasy s rozličným obsahom skeletu. Antropogénne substráty meliorovaného krasu vytvorené v posledných desaťročiach v oblasti Lumbardy majú podobu zmesi rozdrveného dolomiticko-vápencového materského podložia s časticami prírodnej pôdy, zvyčajne vo forme červenej pôdy a humusového materiálu, ako pozostatku rôznych druhov stredomorskej vegetácie, ktorá v oblasti rastie od nepamäti. Pokiaľ ide o zloženie novovytvoreného substrátu, prevažnú časť tvorí dolomiticko-vápencové podložie s priemernou zrnitosťou 2 – 10 cm (50 – 60 %), ako aj podložie so zrnitosťou väčšou ako 10 cm (5 – 10 %), pričom zvyšok je zmesou prírodných častíc pôdy, humusu a kamenného prachu. Priemerná hĺbka aktívneho profilu tohto substrátu je približne 60 – 80 cm v závislosti od polohy pevných hornín materského podložia.

8.2. *Ľudské faktory*

Tradičný spôsob výroby vína z odrody Grk sa začal začiatkom 90. rokov 20. storočia výrazne meniť, pričom súčasná výroba dosiahla mimoriadne vysokú úroveň moderných technických a technologických postupov, a to od prvotného spracovania až po finalizáciu výroby vína a fľašovanie. Na rozdiel od minulosti, keď sa mušt nechával kvasiť spolu s hroznovými výliskami, opakovane sa vypúšťal zo sudov a prelieval sa do súdkov na tiché kvasenie, dnes sa pri výrobe používa technika rýchleho spracovania hrozna po zbere, chladenia hrozna, rmutu a muštu a následného odkaľovania a dekantácie muštu pred začiatkom kvasenia. Až na niekoľko výnimiek sa kvasenie začína pridaním rôznych kmeňov vybraných kvasiniek ako štartovacích kultúr a vhodných druhov potravy pre kvasinky a počas kvasenia sa od začiatku až do konca v plnej miere kontrolujú teploty procesu, vďaka čomu sa získava víno z odrody Grk najlepšej možnej kvality. Svedčí o tom aj skutočnosť, že od zberu v roku 2011 bolo vínam „Lumbarda“ v rámci procesu získavania povolenia na uvedenie na trh udelené právo používať tradičný pojem *„vrhunsko vino s kontrolranim zemljopisnim podrijetlom“* vo viac než 70 % prípadov. Ľudský faktor pri výrobe kategórie „šumivé víno“ z odrody Grk spočíva v osvojovaní si a zdokonaľovaní zručností výrobcov v technológii výroby šumivého vína a v správnom vykonávaní všetkých potrebných ampelotechnických opatrení vo vinohradoch, od ktorých závisia procesy a rýchlosť dozrievania hrozna ako suroviny na výrobu šumivých vín. Kľúčom k úspešnej výrobe šumivých vín je však určenie optimálneho obdobia zberu hrozna. Ľudský faktor pri výrobe vína kategórie „víno zo zhrozienkovateného hrozna“ z odrody Grk je takisto spojený s dôsledným vykonávaním primeraných agrotechnických a ampelotechnických činností vo vinohradoch, najmä pokiaľ ide o udržiavanie bezchybného zdravotného stavu hrozna, ako aj o podporu procesu dozrievania a následného prezrievania hrozna, čo je východiskom pre následné vykonávanie ďalších procesov hrozienkovatenia, ktoré sú pri tejto technológii výroby nevyhnutné.

8.3. *Odrody*

Prevládajúcou odrodou pestovanou v oblasti CHOP „Lumbarda“ je Grk. Doteraz bola registrovaná ako odroda neznámeho pôvodu, hoci v písomných prameňoch sa zvyčajne uvádza, že ide o pôvodnú odrodu z ostrova Korčula. Niektorí autori tvrdia, že názov je pravdepodobne antického pôvodu [*Grk* znamená v chorvátčine grécky], zatiaľ čo iní nevylučujú možnosť, že názov je odvodený od mierne horkej [v chorvátčine *gorak*] chuti vína. Táto odroda je špecifická tým, že má morfologicky hermafroditný, ale funkčne samičí kvet, čo spôsobuje často horšie oplodnenie a vysoký podiel nežiaducich drobných partenokarpických bobúľ v každom strapci. Z tohto dôvodu sa vo vinohradoch ako potenciálne opeľovače tradične vysádzajú odrody Plavac Mali a Maraština, na Korčule známejšia pod názvom Rukatac Bijeli. Pokiaľ ide o zloženie vín z odrody Grk, odroda Maraština (Rukatac) nikdy nepresahuje 5 % a nijako neovplyvňuje ani nemení základnú akosť či organoleptické vlastnosti vín.

Okrem špecifickosti odrody Grk spočívajúcej vo funkčne samičom a morfologicky hermafroditnom kvete sa významné agrobiologické vlastnosti tejto odrody prejavujú v mierne výraznejšej sile, ktorá spôsobuje vývin hrubých, vzpriamených letorastov a vo všeobecnosti silný rast a rozvoj krov. Je teda pochopiteľné, že odroda Grk sa výborne hodí na pestovanie na ľahších, skeletovitých, priepustných a piesčitých pôdach. Napriek často horšiemu oplodňovaniu v niektorých produkčných rokoch poskytuje dostatočné výnosy a hrozno primeranej kvality. Technologickú zrelosť dosahuje na konci druhého a tretieho obdobia zrenia.

8.4. *Vzťah prírodných a ľudských faktorov*

Pestovanie hrozna a výroba vína z odrody Grk sú s oblasťou Lumbardy už dlho neoddeliteľne spojené, a prebiehali spočiatku na povrchu lumbardských pieskov a do určitej miery na terasových svahoch a v poslednom období na povrchu meliorovaného krasu. Odroda Grk našťastie v priebehu histórie prežila krušné aj lepšie časy vinohradníctva a vinárstva na východnom pobreží Jadranského mora, najmä problémy spojené s výskytom fyloxéry a kryptogamných chorôb, a jej pestovanie sa zachovalo takmer výlučne v oblasti Lumbardy. Usilovné ruky poľnohospodárov sa už celé desaťročia lopotia v špecifických pôdnych a klimatických podmienkach oblasti Lumbardy a darí sa im pestovať kvalitné hrozno odrody Grk na výrobu vín výnimočnej kvality, ktoré spotrebitelia už dlho poznajú a oceňujú. Najnovšie výsledky pestovania odrody Grk na substráte meliorovaného krasu zároveň nevykazujú žiadne odchýlky v hodnotách parametrov fyzikálno-chemickej analýzy ani v organoleptických vlastnostiach vína v porovnaní s vínom z vinohradov vysadených na pieskoch. Možno to ľahko vysvetliť tým, že v oboch prípadoch ide z hľadiska všeobecných podmienok pestovania odrody Grk o ľahké a odvodnené substráty s nižšou mierou úrodnosti, v ktorých sa odrode Grk musí dariť spôsobom, ktorý jej je vlastný, pričom výsledkom je hrozno a vína výnimočnej, špecifickej a osobitnej kvality. Inými slovami, základná príčinná súvislosť ovplyvňujúca špecifickosť analytických a organoleptických vlastností – špecifickosť a kvalitu všetkých troch výrobkov z odrody Grk – spočíva v jedinečných a špecifických geologických/pedologických podmienkach piesčitej pôdy a meliorovaného krasu, na ktorých sa vinohrady nachádzajú. Okrem toho tieto osobitné podmienky v súhre s agrobiologickými vlastnosťami odrody Grk, ako aj nemenej dôležitá úloha ľudských faktorov pri neustálom zveľaďovaní výrobných zručností a zdokonaľovaní technológie výroby vína zabezpečujú, že všetky tri výrobky – kategórie „víno“, „šumivé víno“ a „víno zo zhrozienkovateného hrozna“ – sa vždy vyznačujú vysokými analytickými hodnotami celkového extraktu a popola, ktoré v prípade iných bielych muštových odrôd v týchto oblastiach neboli zaznamenané. To jasne dokazuje, že vzájomné prepojenie a súhra medzi prírodnými a ľudskými faktormi sa rovnako vzťahuje na všetky tri jednotlivé kategórie výrobkov z odrody Grk.

8.5. *Víno*

Ako už bolo uvedené, technológia výroby vína sa v poslednom období výrazne zmenila a zlepšila, a to z hľadiska rôznych aspektov postupov prvotného spracovania hrozna a ošetrovania a vyzrievania vína. Napriek tomu z výsledkov analýz vína naďalej vyplývajú vysoké koncentrácie celkového suchého extraktu, ktoré sa počas dlhého časového obdobia pohybujú od minimálnej hodnoty 23,2 g/l až po 27,8 g/l. Tieto hodnoty sa výrazne líšia od hodnôt ostatných bielych muštových odrôd pestovaných v týchto oblastiach. Z týchto výsledkov takisto vyplývajú vysoké koncentrácie popola. Všetky tieto hodnoty možno pripísať výlučne agrobiologickým vlastnostiam tejto odrody.

8.6. *Šumivé víno*

Na základe moderných technologických poznatkov a nadobudnutých zručností vo výrobe vína vo všeobecnosti a vzhľadom na pochopenie vysokého produkčného potenciálu odrody Grk začali výrobcovia v poslednom čase vyrábať vysokokvalitné šumivé vína, čo potvrdzujú mnohé ocenenia na výstavách vín a hodnotenia doma i v zahraničí. Agrobiologické vlastnosti odrody Grk – predovšetkým jej výrazná sila, ako aj štruktúra strapcov, v ktorých sú často vo veľkom podiele prítomné drobné partenokarpické bobule, pri dôslednom monitorovaní tempa dozrievania a určovaní vhodného obdobia zberu – robia z hrozna odrody Grk vynikajúcu surovinu na výrobu šumivého vína. Výsledkom ľudských faktorov, ktoré sa prejavujú v starostlivo riadených ampelotechnických opatreniach vo vinohrade a v neustálom zveľaďovaní zručností týkajúcich sa technológie výroby šumivého vína – spolu s už uvedenými špecifickými vlastnosťami prírodných faktorov – sú v konečnom dôsledku šumivé vína s výraznou odrodovou horkosťou, prejavujúce sa silným pocitom minerálnosti, plným telom vyplývajúcim z obsahu extraktu a popola a komplexnou arómou a chuťou pripomínajúcou zrelé ovocie a citrusové plody.

8.7. *Víno zo zhrozienkovateného hrozna*

Na druhej strane sa dodnes zachovala aj tradičná výroba sladkých vín zo zhrozienkovateného hrozna, na ktoré je odroda Grk takisto veľmi vhodná. Vďaka špecifickým pedologickým podmienkam na odvodňovanie pôdy umožňuje teplé a často suché jesenné počasie rýchle a dobré dozrievanie hrozna a zvýšenú akumuláciu cukru. Okrem toho sa ďalším sušením hrozna pomocou tradičného spôsobu na vhodných zatienených a vetraných miestach získava hrozno vhodné na výrobu vína zo zhrozienkovateného hrozna. Výsledkom súhry uvedených prírodných a ľudských faktorov sú v každom prípade sladké vína zo zhrozienkovateného hrozna so silným, plným telom bohatým na extrakty a popol. Z hľadiska organoleptických vlastností majú tieto vína zlatožlté až jantárové odlesky a komplexné ovocné arómy, v ktorých prevláda prezreté a sušené ovocie, hrozienka a med.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch sa stanovuje, že vína s tradičným označením „*vrhunsko vino KZP*“ musia pri použití oficiálnej 100-bodovej metódy organizácie OIV na hodnotenie vín získať najmenej 82 bodov a vína s tradičným označením „*kvalitetno vino KZP*“ musia získať najmenej 72 bodov. Možnosť používať chránené označenie pôvodu „Lumbarda“ je však v prípade vín označených ako „*kvalitetno vino KZP*“ a „*kvalitetno vino KZP – desertno vino*“ podmienená získaním minimálneho počtu 78 bodov. Rozhodnutie zvýšiť pri vínach s tradičným označením „*kvalitetno vino KZP*“ a „*kvalitetno vino KZP – desertno vino*“ štandard na minimálne 78 bodov prijali samotní výrobcovia združení v združení „Grk-Lumbarda“ s cieľom zabezpečiť, aby objektívna kvalita týchto vín bola vždy nespochybniteľná a na úrovni, pri ktorej sa trvalo zachováva dobré meno a povesť vín s chráneným označením pôvodu „Lumbarda“.

Počet bodov získaných v oficiálnom hodnotení výrobku v procese získavania povolenia na uvedenie na trh nie je potrebné uvádzať na etikete.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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