C/2025/6437

28.11.2025

Offentliggörande av en ansökan om skydd av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/6437)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för offentliggörandet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Lumbarda”

EU-nr: PDO-HR-02869

Datum för ansökan: 30.9.2022

1. **Namn som ska registreras**

Lumbarda

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

15. Vin från lätt torkade druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vin (”kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [kvalitetsvin med kontrollerat geografiskt ursprung] och ”vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” [förstklassigt kvalitetsvin med kontrollerat geografiskt ursprung])*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner kommer från druvor som skördats under den normala skördeperioden. De är kristallklara, med en gröngul till gyllengul färg, en måttlig till hög alkoholhalt, höga halter av extrakt och aska samt måttlig syra. Dessa egenskaper kan variera något, beroende på de specifika villkor som råder på odlingsplatsen och de metoder som används för druvbearbetning, vinframställning och lagring. Sammantaget ger dessa faktorer vinerna en balanserad smak, med en karakteristisk mild eller mer intensiv bitterhet. Vinerna har en delikat till medelintensiv blommiga och fruktiga aromer, där citrusblommor och citrusfrukter är mest framträdande men även mogna äpplen och persika kan förnimmas.

Av de druvor av sorten grk som skördas under den normala skördeperioden framställs även en annan typ av vin genom lagring på jästfällningen och på ekfat. Det ger ett vin med en intensiv gyllengul färg och komplexa aromer av mogen frukt och nötter, torkat apelsinskal samt inslag av smör och kryddor. Utöver sin mycket intensiva smak och behagliga friskhet har vinet också en rik textur tack vare de milda tanninerna och den mycket långa eftersmaken.

Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten för vinerna är 200 mg/l, eller 250 mg/l för viner vars restsockerhalt överstiger 5 g/l.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

För analytiska värden som inte förtecknas i tabellen gäller de gränser som fastställts i tillämplig EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

2. *Mousserande vin ("vrhunsko pjenušavo vino" (förstklassigt mousserande vin))*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande vinerna är kristallklara med en gröngul till gyllengul färg. De har de typiska egenskaperna för denna kategori av vin: en uttalad friskhet och kolsyra. Aromerna och smakerna är komplexa och för tankarna till mogen frukt och citrusfrukter, med en viss bitterhet som är typisk för druvsorten. De mousserande vinernas fasta struktur kommer sig av den höga syran och mineraliteten samt de höga halterna av extrakt och aska.

Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 235 mg/l.

Koldioxiden (dvs. trycket) i flaskan når som minst 3,0 bar.

För analytiska värden som inte förtecknas i tabellen gäller de gränser som fastställts i tillämplig EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,0
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	235

3. *Vin från lätt torkade druvor ("kvalitetno vino KZP – desertno vino" [kvalitetsvin med kontrollerat geografiskt ursprung – dessertvin] och "vrhunsko vino KZP – desertno vino" [förstklassigt kvalitetsvin med kontrollerat geografiskt ursprung – dessertvin])*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna från lätt torkade druvor framställs genom en särskild metod där druvorna först lämnas att delvis torka i sol eller skugga. Dessa viner har en intensivare gyllengul till bärnstensgul färg, en högre alkoholhalt och höga halter av extrakt och aska. De har en lång, komplex smak som domineras av sötma och fruktighet. Aromen präglas av honung, russin och övermogen frukt.

Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 250 mg/l, eller 300 mg/l för viner med en restsockerhalt som överstiger 50 g/l.

För analytiska värden som inte förtecknas i tabellen gäller de gränser som fastställts i tillämplig EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	300

5. **Vinframställningsmetoder**

(a) *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Vinodlingarnas läge

Odlingsmetod

Tidigare sköttes alla vinodlingar på Lumbardaslätten med manuella metoder, och endast gobeletmetoden utan spaljé användes för beskärning och uppbindning. Numera finns även en modernare metod för odling av druvsorten grk på Lumbardaslätten, där raderna anpassas till mekanisk bearbetning genom att avståndet ökas till 1,40 × 0,80 meter och en spaljé med enkel tråd och stolpar i olika material används. Metoden för beskärning och uppbindning har också ändrats: numera används éventailbeskärning, där de långa skotten växer i en rak linje i radens riktning. De vanligaste grundstammarna på dessa vingårdar är av sorterna rupestris du lot, kober 5BB, SO4 och paulsen 1103. Anläggningen av vinodlingar på jordförbättrad karst har medfört nya, modernare odlingsmetoder, där man på bästa sätt använder traktorer med olika tillbehör för att utföra olika jordbruks- och druvodlingstekniska arbetsmoment. Den vanligaste beskärnings- och uppbindningsmetoden är enkel eller dubbel cordon de royat, och som grundstammar används richter 110, paulsen 1103 och ruggieri 140.

2. Planteringsavstånd

Relevanta restriktioner för vinframställning

Planteringsavståndet är 1,0 × 1,0 meter på de gamla, traditionella vinodlingarna, 1,4 × 0,8 meter på vingårdar med minimalt stöd där maskiner (motordriven kultivator osv.) används och 1,90–2,10 × 0,80 meter på modernt utformade vinodlingar på jordförbättrad karst.

3. Beskärning och uppbindning

Relevanta restriktioner för vinframställning

På de gamla, traditionella vinodlingarna i Lumbarda används antingen långskottsbeskärning utan spaljé eller éventailbeskärning med uppbindning en enkel spaljé av vinstocksstolpar med en eller två trådar. På de modernt utformade vinodlingarna används enkel cordon de royat.

4. Skörd av druvorna

Relevanta restriktioner för vinframställning

Druvorna ska uteslutande skördas för hand och placeras i lämpliga plastbehållare.

b. *Högsta avkastning*

1. Vin (”kvalitetno vino KZ”)

13 000 kg druvor per hektar

2. Vin (”vrhunsko vino KZP”)

12 000 kg druvor per hektar

3. Mousserande vin (”vrhunsko pjenušavo vino”)

12 000 kg druvor per hektar

4. Vin från lätt torkade druvor (”kvalitetno vino KZP”)

13 000 kg druvor per hektar

5. Vin från lätt torkade druvor (”vrhunsko vino KZP”)

12 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lumbarda” omfattar hela kommunen Lumbarda, som ligger längst österut på ön Korčula. I norr, öster och söder gränsar området till havet, och i väster löper områdets gräns utmed en linje från norr till söder som anges med sju grundläggande rutnätsreferenser enligt WGS 84-systemet, i form av GPS-koordinater som kan användas i vilken GPS-anordning som helst utan att den behöver ställas om (1. E42°56'47" N17°09'12", 2. E42°56'28" N17°08'56", 3. E42°56'28" N17°08'50", 4. E42°56'03" N17°08'16", 5. E42°55'26" N17°08'05", 6. E42°55'07" N17°08'15", 7. E42°54'27" N17°07'58". Dessa rutnätsreferenser utgör även koordinater i Kroatiens officiella kartprojektionssystem HTRS96/TM, med koderna 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. **Druvsort(er)**

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

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin – mousserande vin – vin från lätt torkade druvor*

Naturliga faktorer

Klimat, jordmån och terräng

I Lumbardaområdet råder ett typiskt Medelhavsklimat, med milda, regniga vintrar och torra, varma somrar. Årsmedeltemperaturen ligger på omkring 17 °C, med en genomsnittlig temperatur på omkring 20,5 °C under odlingssäsongen. Lumbarda gränsar till största delen till havet, vilket ytterligare minskar variationerna i temperatur under året. Det genomsnittliga antalet soltimmar är omkring 2 800. Årsmedelnederbörden ligger på omkring 1 100 mm, dock med betydande årliga variationer både när det gäller nederbördens kvantitet och dess fördelning under året. I regel regnar det mest på hösten och vintern och minst på sommaren. Juli är den absolut torraste månaden. I Lumbardaområdet blåser främst vindarna scirocco, bora och mistral, som är typiska för Medelhavsklimatet.

Terrängen kring Lumbarda består av fält, främst i öster och nordost, och av böljande kullar med traditionella terrasser i väst och sydväst. Numera finns även områden av jordförbättrad karst, främst i det område som kallas Defora. I den östra delen av Lumbarda består modermaterialet av dolomitisk kalksten från krita, som täcks av kvartssand från kvartär. Detta är den huvudsakliga jordmån som har använts för odling av druvsorten grk sedan urminnes tider. Det finns ett flertal olika teorier om varifrån sanden på denna del av ön Korčula kommer. Den mest trovärdiga teorin hittills är att den har förts till ön med vinden. Det antas att sanden kom hit med vindarna från Levanten under yngre krita, vilket ledde till att modermaterialet av kalksten gradvis täcktes med sand som finns kvar än i dag. Detta sandlager utmärks av att det är mycket poröst och mycket fattigt på makronäringsämnen och spårämnen. Trots detta

har druvsorten grk klarat sig bra i området, och den har anpassat sig utmärkt till sandiga jordmånen i Lumbarda. I vissa delar av Lumbardaslättens utkanter förekommer olika typer av rödjord i kombination med äldre kolluviala avlagringar av dolomitisk kalksten. På de sluttningar där människan har bearbetat jorden finns även terrasser med varierande mängder skelettfragment. De substrat av jordförbättrad karst som förekommer i Lumbardaområdet, och som har skapats av människan under de senaste årtiondena, består av en blandning av krossat modermaterial av dolomitisk kalksten och naturliga jordpartiklar, främst av rödjord och humus som har bildats av olika typer av Medelhavsvegetation som växer i detta område sedan urminnes tider. Det nybildade substratet är till största delen sammansatt av dolomitisk kalksten som utgör berggrunden och har en kornstorlek på i genomsnitt 2–10 cm (50–60 %), samt berggrund med en kornstorlek på över 10 cm (5–10 %). Resten av substratet är en blandning av naturliga jordpartiklar, humus och stendamm. Substratets genomsnittliga aktiva profildjup är omkring 60–80 cm, men det varierar beroende på stenarnas placering i modermaterialet.

8.2 *Mänskliga faktorer*

Den traditionella metoden för framställning av vin av druvsorten grk började att förändras avsevärt i början av 1990-talet. I dag används toppmoderna metoder i hela vinframställningsprocessen, från den inledande bearbetningen till de avslutande momenten och tappningen av vinet. Tidigare jästes druvmusten tillsammans med pressresterna och tappades sedan upprepade gånger från tunnorna och överfördes till ekfat för stilla jäsning. Nu för tiden framställs i stället vinet genom snabb bearbetning av druvorna efter skörd, kylning av druvor, mäsk och must samt klarning och dekantering av druvmusten innan jäsningen påbörjas. Med få undantag påbörjas jäsningsprocessen med tillsats av olika stammar av utvalda jästsorter som startkultur och av lämpliga typer av näring för jästen. Jäsningen sker sedan vid en temperatur som kontrolleras noggrant från processens början till dess slut, vilket ger grk-viner av högsta möjliga kvalitet. Som bevis för denna höga kvalitet kan det nämnas att över 70 % av alla viner med beteckningen ”Lumbarda” sedan 2011 års skörd i samband med godkännandet för försäljning har fått märkas med det traditionella uttrycket ”vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (förstklassigt vin med kontrollerat geografiskt ursprung). Vid framställningen av kategorin ”mousserande vin” av druvsorten grk spelar den mänskliga faktorn en stor roll: dels handlar det om producenternas ständigt ökande kompetens när det gäller att framställa mousserande vin, dels om den väl genomtänkta användningen av alla de nödvändiga druvodlingstekniska metoder som är så viktiga för att de druvor som utgör råvaran för mousserande vin ska mogna på rätt sätt och i rätt takt. Den viktigaste faktorn för en lyckad framställning av mousserande vin är emellertid att druvorna skördas vid absolut rätt tidpunkt. Även vid framställningen av kategorin ”vin från lätt torkade druvor” av druvsorten grk handlar den mänskliga faktorn om den noggranna tillämpningen av rätt jordbruks- och druvodlingstekniska metoder på vingårdarna. Dels gäller det metoder som gör det möjligt att producera helt friska druvor, dels metoder som gör att druvorna först mognar väl och därefter blir övermogna. Detta måste göras innan man kan gå vidare till den torkningsprocess som är en oundgänglig del av denna typ av vinframställning.

8.3 *Druvsorter*

Den dominerande druvsorten i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lumbarda” är grk. Hittills har den varit registrerad som en druvsort av okänt ursprung, trots att den i skriftliga källor vanligtvis sägs vara en inhemsk sort från ön Korčula. En del författare anser att namnet kan härröra från antiken (med tanke på att det kroatiska ordet *grk* betyder *grekisk*), medan andra inte utesluter att namnet skulle komma från vinets något bittra (kroatiska: *gorak*) smak. Denna druvsort utmärker sig genom sin blomma, som är hermafroditisk till formen men har en honblommas funktion. Detta är skälet till den i många fall lägre befruktningsgraden och den stora andelen oönskade små, partenokarpa druvor i varje klase. Av denna anledning brukar druvsorterna plavac mali och maraština, som på Korčula oftast kallas rukatac bijeli, planteras på vinodlingarna för sin potential som pollineringsväxter. Viner av grk får till högst 5 % bestå av druvsorten maraština (rukatac), vilket innebär att den druvsorten inte på något sätt påverkar eller ändrar vinernas kvalitet eller organoleptiska egenskaper.

Det är inte bara blomman – hermafroditisk till formen, men med honblommas funktion – som är utmärkande för druvsorten grk, utan även dess viktiga jordbruksbiologiska egenskaper som resulterar i en något kraftigare tillväxt än vanligt. Med tanke på detta är det inte överraskande att grk är den perfekta druvan för områdets relativt magra, porösa och sandiga jordar som även innehåller skelettfragment. Trots att befruktningen kan vara sämre än vanligt under vissa produktionsår ger sorten tillräcklig avkastning och druvor av lämplig kvalitet. Plantan är färdigutvecklad efter den andra eller tredje mognadsperioden.

8.4 *Samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer*

Produktionen av druvor och vin av druvsorten grk har länge varit oupplösligt förbunden med Lumbardaområdet, till att börja med på sandjordarna i området, och i viss mån på de terrasserade sluttningarna, och mer nyligen i områden med jordförbättrad karst. Lyckligtvis har druvsorten grk genom tiderna överlevt upp- och nedgångarna i vinodlingen och vinframställningen längs Adriatiska havets östra strand. Bland de största utmaningarna ingår vinluskrisen och uppkomsten av svampsjukdomar. Trots detta har denna druvsort fortsatt att odlas oavbrutet, nästan uteslutande i Lumbardaområdet. I årtionden har de flitiga jordbruksarbetarna arbetat hårt, med respekt för Lumbardaområdets speciella jordmåns- och klimatförhållanden. De har lyckats med att producera kvalitetsdruvor av sorten grk som ger viner av exceptionell kvalitet som länge har värderats högt av konsumenterna. Att denna druvsort på senare tid har börjat odlas i substrat av jordbättrad karst har inte lett till några som helst avvikelser i fråga om värdena för den fysikalisk-kemiska analysens parametrar. De organoleptiska egenskaperna är också helt och hållet desamma, oavsett om druvorna odlas på karstmarker eller i områden med sandjordar. Det beror på att båda dessa substrattyper ger rätt förutsättningar för odling av grk: de är lätta och väldränerade, med en låg bördighet, och vinstockarna kan därmed utvecklas på bästa sätt och ge druvor och viner med en unik karaktär och en utomordentligt hög kvalitet. Det viktigaste orsakssamband som ger vinet dess speciella analytiska och organoleptiska egenskaper – dvs. de särdrag och den kvalitet som präglas alla tre produkter av druvsorten grk – är med andra ord de unika geologiska och jordmånsmässiga förhållandena i de sandjordar och de områden med jordförbättrad karst där vinodlingarna är belägna. Dessa unika förhållanden samverkar dessutom med druvsortens jordbruksbiologiska egenskaper och de lika viktiga mänskliga faktorerna, som producenternas ständiga strävan efter att öka sin kompetens och förbättra framställningsmetoderna. Sammantaget gör detta att alla tre produkterna – dvs. kategorierna ”vin”, ”mousserande vin” och ”vin från lätt torkade druvor” – alltid har de höga halter av extrakt och aska som inte återfinns i någon annan grön druvsort i området. Av ovanstående framgår tydligt att kopplingarna och samverkan mellan de naturliga och mänskliga faktorerna är lika viktiga för alla tre produktkategorier som framställs av druvsorten grk.

8.5 *Vin*

Såsom redan nämnts har vinframställningsmetoderna på senare tid förändrats och förbättrats avsevärt när det gäller flera aspekter av den inledande bearbetningen av druvorna och behandlingen och lagringen av vinet. Analyser visar emellertid att vinerna har behållit sin stora totala mängd torrextrakt, som varierar mellan 23,2 g/l och 27,8 g/l under en längre tidsperiod. Detta är en stor skillnad jämfört med andra gröna druvsorter som odlas i området. Analyserna visar också att halten av aska är hög. Alla dessa värden har helt och hållet att göra med druvsortens jordbruksbiologiska egenskaper.

8.6 *Mousserande vin*

Producenterna har på senare tid börjat framställa mousserande viner vars utmärkta kvalitet bekräftas av de många utmärkelser som de mottagit vid vinutställningar och vinprovningar, både på hemmaplan och utomlands. Denna produktion möjliggörs av producenternas kunskaper om moderna metoder, deras allmänna vinmakarfärdigheter och grk-druvans stora produktionspotential. De jordbruksbiologiska egenskaperna hos druvsorten grk – framför allt vinstockarnas stora växtkraft och strukturen hos klasarna, där mycket små, partenokarpa druvor ofta utgör en betydande andel och vars mognadstakt övervakas noggrant så att man ska kunna skörda druvorna i rätt tid – gör dessa druvor till en enastående råvara för framställning av mousserande vin. Tack vare detta kan man – med hjälp av de mänskliga faktorer som återspeglas i det skickliga druvodlingstekniska arbetet på vinodlingarna och den ständiga förbättringen av metoderna för framställning av mousserande vin och de särskilda egenskaperna hos de naturliga faktorer som beskrivs ovan – framställa mousserande viner med en uttalad, druvtypisk bitterhet, en kraftig mineralitet, en fyllighet som beror på den höga halten av extrakt och aska och en komplex arom och smak av mogen frukt- och citrusfrukt.

8.7 *Vin från lätt torkade druvor*

Den traditionella framställningen söta viner från lätt torkade druvor lever vidare än i dag, och druvsorten grk är väl lämpad även för denna. Tack vare de särskilda jordmånsförhållandena, som borgar för en god dränering, kan druvorna under de varma och normalt sett torra höstarna snabbt nå en hög mognadsgrad, vilket ger en hög koncentration av socker. Genom den traditionsenliga ytterligare torkningen av druvorna, i lämpliga skuggade och ventilerade områden, erhålls en råvara som är väl lämpad för framställning av vin från lätt torkade druvor. Samspelet mellan de naturliga och mänskliga faktorer som beskrivs ovan ger söta viner från lätt torkade druvor som är kraftiga och fylliga, med en hög halt av extrakt och aska. När det gäller de organoleptiska egenskaperna har dessa viner en guldgul till bärnstensgul färg och komplexa, fruktiga aromer där övermogen och torkad frukt, russin och honung dominerar.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Enligt den nationella lagstiftningen ska viner märkta med det traditionella uttrycket ”vrhunsko vino KZP” få minst 82 av 100 möjliga poäng enligt OIV:s officiella bedömningsskala. Viner märkta med det traditionella uttrycket ”kvalitetno vino KZP” ska få minst 72 poäng. För att få märkas med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lumbarda” måste dock både ”kvalitetno vino KZP” och ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” få minst 78 poäng. Beslutet att höja gränsen till minst 78 poäng för viner märkta med de traditionella uttrycken ”kvalitetno vino KZP” och ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” fattades av producenterna själva. De samarbetar i föreningen ”Grk-Lumbarda” för att se till att viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lumbarda” vid en objektiv bedömning alltid ska anses hålla tillräckligt hög kvalitet för att kunna bevara sitt goda anseende.

Den poäng som ett vin tilldelas vid den officiella bedömningen, som ett led i förfarandet för godkännande för försäljning, behöver aldrig anges på etiketten.

Länk till produktspecifikationen

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