



C/2025/6437

28.11.2025

**Objava vloge za zaščito imena v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1308/2013
Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju**

(C/2025/6437)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

„Lumbarda“

EU št.: PDO-HR-02869

Datum vloge: 30.9.2022

1. Ime za registracijo

Lumbarda

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
4. Peneče vino
15. Vino iz sušenega grozdja

4. Opis vina

1. Vino: „kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kakovostno vino s kontroliranim geografskim poreklom) in „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom)

KRATEK OPIS

Odvisno od mikroklimatskih razmer lege ter postopkov predelave grozdja, vinifikacije in zorenja so ta vina navadne trgatve kristalno bistra, zelenkasto rumene do zlato rumene barve, s srednjim do velikim deležem alkohola, velikimi koncentracijami ekstrakta in pepela ter zmerno kislostjo. Vsi ti dejavniki vinom dajejo uravnoveščen okus z značilno blago ali intenzivnejšo grenkobo. Vina imajo nežno do srednje intenzivno cvetlično in sadno aromo, ki predvsem spominja na cvetove in sadeže agrumov ter zrela jabolka in breskve.

Drugi slog vina iz sorte grk navadne trgatve je rezultat tehnike staranja vina na kvasovkah in v hrastovih sodih, zaradi česar vino razvije intenzivno zlato rumeno barvo in kompleksno aromo, ki jo sestavljajo zrelo sadje in oreščki, posušena pomarančna lupina ter note masla in začimb. Poleg zelo intenzivnega okusa in prijetne svežine ima vino bogato teksturo zaradi taninov ter zelo obstojen pookus.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 mg/l oziroma 250 mg/l za vina z več kot 5 g/l ostanka sladkorja.

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Za analitske vrednosti, ki niso navedene v tabeli, se uporabljajo mejne vrednosti iz veljavne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	10,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

2. *Peneče vino: „Vrhunsko pjenušavo vino“ (vrhunsko peneče vino)*

KRATEK OPIS

Peneča vina so kristalno bistra, zelenkasto rumene do zlato rumene barve in imajo značilne lastnosti za to kategorijo vina: izrazito svežino in iskrenje. Imajo kompleksno aromo in okus, ki spominjata na zrelo sadje in agrume, z rahlo grenkobo v ustih, značilno za sorto. Kreпка struktura penečih vin izhaja iz njihovih izrazitih skupnih kislin in mineralnih zaznav ter velikih koncentracij ekstrakta in pepela.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 235 mg/l.

Tlak ogljikovega dioksida v steklenici je najmanj 3,0 bara.

Za analitske vrednosti, ki niso navedene v tabeli, se uporabljajo mejne vrednosti iz veljavne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	10,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	235

3. *Vino iz sušenega grozdja: „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ (kakovostno vino s kontroliranim geografskim poreklom – desertno vino) in „vrhunsko vino KZP – desertno vino“ (vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom – desertno vino)*

KRATEK OPIS

Vina iz sušenega grozdja, pridobljena s posebno metodo predelave sušenega grozdja, ki je delno dehidrirano na soncu ali v senci, imajo intenzivnejše zlato rumene do jantarne odtenke, večji delež alkohola ter velike koncentracije ekstrakta in pepela. Imajo dolgotrajen in kompleksen okus, v katerem prevladujeta sladkost in sadnost. Njihova aroma spominja na med, rozine in prezrelo sadje.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 250 mg/l oziroma 300 mg/l za vina z več kot 50 g/l ostanka sladkorja.

Za analitske vrednosti, ki niso navedene v tabeli, se uporabljajo mejne vrednosti iz veljavne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	9,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	300

5. Vinarske prakse

(a) Posebni enološki postopki

1. Lega vinogradov

Pridelovalna praksa

Tradicionalno se vsi vinogradi na ravnini Lumbarde obdelujejo ročno, pri čemer se uporablja izključno kotlasta gojitvena oblika, brez opore. Sodobnejši pristop h gojenju sorte grk na ravnini Lumbarde vključuje prilagoditev vrst v vinogradu strojni obdelavi, pri čemer je bila razdalja med vrstami spremenjena na $1,40 \times 0,80$ m, uporablja pa se opora z eno žico in stebri iz različnih materialov. Gojitvena oblika je bila spremenjena v pahljačo, pri čemer šparoni rastejo v ravni liniji v smeri vrste. Najpogostejše podlage v teh vinogradih so Rupestris du Lot, Kober 5BB, SO4 in Paulsen 1103. Z obdelovanjem vinogradov na melioriranih kraških površinah se je razvilo novo, sodobno pojmovanje vinogradništva, s katerim se kar najbolje izkoriščajo vinogradniški traktorji in njihovi priključki za izvajanje agrotehničnih in ampelotehničnih opravil. Najpogostejše uporabljena gojitvena oblika je enojna ali dvojna kordonska gojitvena oblika royat, kot podlage pa se uporabljajo Richter 110, Paulsen 1103 in Ruggieri 140.

2. Sadilni razmiki

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Sadilni razmiki so $1,0 \times 1,0$ m v starih, tradicionalnih vinogradih, $1,4 \times 0,8$ m v vinogradih z minimalno oporo, v katerih se uporabljajo stroji (motorni kultivatorji itd.), in $1,90\text{--}2,10 \times 0,80$ m v vinogradih s sodobno zasnovo na melioriranih kraških površinah.

3. Gojitvene oblike vinske trte

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Stari, tradicionalni vinogradi v Lombardi uporabljajo sistem dolge rezi brez opore ali pahljačasti sistem z eno ravno vezanja palic vinske trte z eno ali dvema žicama za oporo mladikam. V vinogradih s sodobno zasnovo se uporablja enojna kordonska gojitvena oblika royat.

4. Trgatev

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Trgatev poteka izključno ročno, grozdje pa se polaga v primerne plastične posode.

(b) *Največji donosi*

1. vino („kvalitetno vino KZP“)
13 000 kilogramov grozdja na hektar
2. vino („vrhunsko vino KZP“)
12 000 kilogramov grozdja na hektar
3. peneče vino („vrhunsko pjenušavo vino“)
12 000 kilogramov grozdja na hektar
4. vino iz sušenega grozdja („kvalitetno vino KZP“)
13 000 kilogramov grozdja na hektar
5. vino iz sušenega grozdja („vrhunsko vino KZP“)
12 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Zaščiteni označba porekla „Lumbarda“ zajema celotno upravno ozemlje občine Lumbarda, ki je najvzhodnejši del otoka Korčula. Morje tvori severno, vzhodno in južno mejo, medtem ko zahodno mejo od severa proti jugu določa črta, opredeljena s sedmimi osnovnimi geografskimi koordinatami s koordinatami WGS 84, v obliki koordinat GPS, ki jih je mogoče vnesti v katero koli napravo GPS brez dodatnih nastavitev naprave (1. E 42°56'47" N 17°09'12" 2. E 42°56'28" N 17°08'56" 3. E 42°56'28" N 17°08'50" 4. E 42°56'03" N 17°08'16" 5. E 42°55'26" N 17°08'05" 6. E 42°55'07" N 17°08'15" 7. E 42°54'27" N 17°07'58"). Te geografske koordinate so označene tudi kot koordinate v HTRS96/TM, uradnem sistemu kartografske projekcije Hrvaške, z oznakami 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. **Sorte vinske trte**

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

8. **Opis povezave**

8.1 *Vino – peneče vino – vino iz sušenega grozdja*

Naravni dejavniki

Podnebje, tla in relief

Območje Lumbarde ima značilno sredozemsko podnebje, za katero so na splošno značilne blage, vlažne zime ter suha in vroča poletja. Povprečna letna temperatura je približno 17 °C, povprečna temperatura v rastni dobi pa približno 20,5 °C. Lumbarda je skoraj povsem obkrožena z morjem, kar še dodatno blaži temperaturna nihanja skozi vse leto. Povprečna osončenost je približno 2 800 ur na leto. Med letom povprečna količina padavin znaša približno 1 100 mm, pri čemer so v nekaterih letih opazne znatne razlike tako v količini kot v razporeditvi padavin v določenih mesecih. Največ padavin je praviloma v jesensko-zimskem obdobju, najmanj pa poleti, saj je julij absolutno najbolj suh mesec. Najpogostejši vetrovi na območju Lumbarde med letom so jugo, burja in maestral, kar je prav tako značilno za sredozemsko podnebje.

Po reliefu je območje Lumbarde sestavljeno iz polj, predvsem na vzhodu in severovzhodu, ter iz položnega gričevnatega sveta, prepletenega s tradicionalnimi terasami na zahodu in jugozahodu, ki ga danes dopolnjujejo območja melioriranih kraških površin, predvsem v kraju, znanem kot Defora. Osnova matične podlage je dolomitizirani kredni apnenec v vzhodnem delu Lumbarde, prekrit s kvartarnim kremenovim peskom, ki je prevladujoča vrsta tal, na katerih se sorta grk tradicionalno goji že od davnih časov. Obstajajo različne teorije o izvoru peščenega materiala na tem delu otoka Korčula. Doslej najbolj utemeljena teorija je, da ga je nanosil veter. Domneva se, da so v obdobju zgornje krede vetrovi iz Levanta postopoma prekrivali matično podlago apnenčastih kamnin s peskom, ki se je tu obdržala vse do danes. Glavne značilnosti tega peska so velika poroznost in zelo

skromna vsebnost makro- in mikroelementov. Kljub temu se je sorta grk tukaj dobro obnesla in sprejela lumbardski pesek kot optimalno rastišče. V nekaterih obrobni delih ravnine Lumbarde najdemo različne vrste rdeče prsti v povezavi s predhodno deponiranimi koluvialnimi dolomitiziranimi apnenčastimi nanosi, na pobočjih antropogenih tal pa terase z različno vsebnostjo skeleta. Antropogene podlage melioriranih kraških površin, ki so se v zadnjih desetletjih oblikovale na območju Lumbarde, so v obliki mešanice zdrobljene dolomitizirane apnenčaste matične podlage z delci naravne prsti, običajno v obliki rdeče prsti in humusa, ostanka različnih vrst sredozemskega rastlinja, ki je na tem območju že od nekdaj. Kar zadeva sestavo novonastale podlage, večino sestavlja dolomitizirana apnenčasta kamninska podlaga s povprečno zrnastostjo 2–10 cm (50–60 %), pa tudi kamninska podlaga z zrnastostjo, večjo od 10 cm (5–10 %), preostanek pa je mešanica delcev naravne prsti, humusa in kamnitega prahu. Povprečna aktivna globina profila te podlage je približno 60–80 cm, odvisno od položaja trdnih kamnin matične podlage.

8.2 Človeški dejavniki

Tradicionalna metoda pridelave vina sorte grk se je v začetku devetdesetih let prejšnjega stoletja začela bistveno spreminjati, tako da je današnja pridelava dosegla izjemno visoko raven sodobnih tehničnih in tehnoloških postopkov, od primarne predelave do zaključka pridelave vina in stekleničenja. Za razliko od preteklosti, ko je mošt vrel s tropinami, nato so ga večkrat iztočili iz sodov in nato vlili v sodčke za tiho vrenje, današnja tehnika pridelave vključuje hitro predelavo grozdja po trgatvi, hlajenje grozdja, drozge in mošta ter čiščenje in pretakanje mošta pred začetkom vrenja. Z redkimi izjemami se vrenje začne z dodajanjem različnih sevov izbranih kvasovk kot začetnih kultur in ustreznih vrst hrane za kvasovke, vrenje pa poteka s popolnim nadzorom temperature postopka od začetka do konca, pri čemer nastaja vino sorte grk najboljše možne kakovosti. To dokazuje tudi dejstvo, da je bila od trgatve leta 2011 v postopku pridobitve dovoljenja za promet za vina „Lumbarda“ v več kot 70 % primerov podeljena pravica do uporabe tradicionalnega izraza „vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“. Človeški dejavnik pri pridelavi kategorije peneče vino iz sorte grk se kaže v pridobivanju in izboljševanju znanja in spretnosti pridelovalcev v tehnologiji pridelave penečega vina ter ustreznem izvajanju vseh potrebnih ampelotehničnih opravil v vinogradih, od katerih so odvisni postopki in hitrost zorenja grozdja kot surovine za pridelavo penečih vin. Ključ do uspešne pridelave penečih vin pa je določitev optimalnega obdobja trgatve. Človeški dejavnik pri pridelavi kategorije vino iz sušenega grozdja iz sorte grk je povezan tudi s skrbnim izvajanjem ustreznih agrotehničnih in ampelotehničnih opravil v vinogradih, zlasti pri ohranjanju brezhibnega zdravja grozdja ter spodbujanju zorenja, ki mu sledi prezorenje grozdja kot izhodišče za poznejše izvajanje dodatnih postopkov sušenja, ki so bistveni za to pridelovalno tehnologijo.

8.3 Sorte vinske trte

Prevladujoča sorta, ki se goji na območju ZOP „Lumbarda“, je grk. Doslej je bila registrirana kot sorta neznanega izvora, čeprav pisni viri običajno navajajo, da je avtohtona sorta otoka Korčule. Nekateri avtorji menijo, da je ime morda starodavnega izvora [v hrvaščini *Grk*, tj. iz Grčije], medtem ko drugi ne izključujejo možnosti, da ime izhaja iz rahlo grenkega [v hrvaščini *gorak*] okusa vina. Posebnost te sorte je v tem, da ima morfološko hermafroditski, vendar funkcionalno ženski cvet, kar pogosto povzroča slabšo oploditev in velik delež neželenih drobnih, partenokarpnih grozdnih jagod v vsakem grozdu. Zato sta plavac mali in maraština, na Korčuli bolj znana pod imenom rukatac bijeli, tradicionalno zasajena kot potencialna opraševalca v vinogradih. Kar zadeva sestavo vin iz sorte grk, sorta maraština (rukatac) nikoli ne presega 5 % in nikakor ne vpliva na bistveno kakovost ali organoleptične lastnosti vin.

Poleg posebnosti sorte grk v funkcionalno ženskem in morfološko hermafroditskem cvetu se pomembne agrobiološke značilnosti sorte kažejo v nekoliko izrazitejši bujnosti, kar vodi v razvoj debelih, pokončnih mladik ter na splošno v krepko rast in razvoj vinske trte. Razumljivo je torej, da je sorta grk izjemno primerna za gojenje na lažjih, skeletnih, prepustnih in peščenih tleh. Kljub pogosto slabši oploditvi v nekaterih pridelovalnih letih daje zadostne donose in grozdje ustreznе kakovosti. Tehnološko zrelost doseže ob koncu drugega in tretjega obdobja zorenja.

8.4 Povezanost naravnih in človeških dejavnikov

Pridelava grozdja in vina iz sorte grk je že dolgo neločljivo povezana z območjem Lumbarde, sprva na površinah lumbardeškega peska in deloma na terasastih pobočjih, v zadnjem času pa na melioriranih kraških površinah. Na srečo je sorta grk skozi zgodovino preživela vzpone in padce vinogradništva in vinarstva vzdolž vzhodne obale Jadrana, zlasti težave, povezane s pojavom trtne uši in glivičnih bolezni, in se še vedno prideluje skoraj izključno na območju Lumbarde. Pridni kmetje že desetletja garaško delajo v posebnih talnih in podnebnih razmerah območja Lumbarde in uspešno pridelujejo kakovostno grozdje sorte grk, iz katerega pridobivajo vina izjemne kakovosti, ki jih potrošniki že dolgo poznajo in cenijo. Izidi nedavne pridelave sorte grk na melioriranih kraških površinah prav tako ne kažejo nobenih odstopanj v vrednostih parametrov fizikalno-kemične analize ali v organoleptičnih lastnostih vina v primerjavi s tistimi iz vinogradov na peščeni podlagi. To je mogoče zlahka pojasniti s tem, da so v obeh primerih, kar zadeva splošne razmere za pridelavo sorte grk, podlage lahke in odcedne, malo rodovitne, v katerih sorta grk uspeva na svoj način ter omogoča pridelavo grozdja in vina izjemne, posebne in značilne kakovosti. Povedano drugače, temeljna vzročna zveza, ki vpliva na specifičnost analitskih in organoleptičnih lastnosti – specifičnost in kakovost vseh treh proizvodov iz sorte grk – izhaja iz edinstvenih in posebnih geoloških/pedoloških razmer peščenih tal in melioriranih kraških površin, na katerih ležijo vinogradi. Poleg tega te posebne razmere v povezavi z agrobiološkimi značilnostmi sorte grk ter enako pomembna vloga človeških dejavnikov pri stalnem izboljševanju znanja pridelave in tehnologije vinifikacije zagotavljajo, da so za vse tri proizvode – kategorije vino, peneče vino in vino iz sušenega grozdja – vedno značilne velike analitske vrednosti njihovega skupnega ekstrakta in pepela, ki jih ni mogoče najti pri drugih belih sortah vinske trte na teh območjih. To jasno dokazuje, da se medsebojna povezanost in interakcija med naravnimi in človeškimi dejavniki enako nanašata na vse tri različne kategorije proizvodov iz sorte grk.

8.5 Vino

Kot je bilo že omenjeno, se je sodobna tehnologija pridelave vina v zadnjem času bistveno spremenila in izboljšala v različnih vidikih postopkov primarne predelave grozdja ter nege in staranja vina. Kljub temu izsledki analiz vina še vedno kažejo velike koncentracije skupnega suhega ekstrakta, ki v daljšem časovnem obdobju segajo od najmanj 23,2 g/l do 27,8 g/l. Te se bistveno razlikujejo od vrednosti za druge bele sorte vinske trte, ki se gojijo na teh območjih. Ti izsledki kažejo tudi velike koncentracije pepela. Vse te vrednosti je mogoče pripisati izključno agrobiološkim značilnostim te sorte.

8.6 Peneče vino

Pridelovalci, ki jih vodijo sodobna tehnološka znanja in pridobljene spretnosti v pridelavi vina na splošno ter razumevanje velikega pridelovalnega potenciala sorte grk, so v zadnjem času začeli pridelovati visokokakovostna peneča vina, kar potrjujejo številne nagrade na razstavah vin in ocenjevanjih tako doma kot v tujini. Agrobiološke značilnosti sorte grk – predvsem njena izrazita bujnost ter struktura grozdov, v katerih majhne, partenokarpne grozdne jagode pogosto predstavljajo znaten delež, ob skrbnem spremljanju tempa zorenja in določitvi pravočasnega obdobja trgatve – pomenijo, da je grozdje sorte grk izjemna surovina za pridelavo penečega vina. Končni sad človeških dejavnikov, ki se izražajo v skrbno upravljanjih ampelotehničnih delih v vinogradu in stalnem izpopolnjevanju znanja in spretnosti v tehnologiji pridelave penečega vina, ob posebnih značilnostih opisanih naravnih dejavnikov, so peneča vina z izrazito sortno grenkobo, močnimi mineralnimi zaznavami, polnim telesom zaradi vsebnosti ekstrakta in pepela ter kompleksnim vonjem in okusom, ki spominjata na zrelo sadje in agrume.

8.7 Vino iz sušenega grozdja

Po drugi strani pa se še vedno ohranja tradicionalna pridelava sladkih vin iz sušenega grozdja, za kar je zelo primerna tudi sorta grk. Zaradi posebnih pedoloških razmer, tj. odcednosti tal, toplo in zelo pogosto suho jesensko vreme omogoča hitro in dobro zorenje grozdja ter povečano kopičenje sladkorja. Poleg tega se z nadaljnjim sušenjem grozdja na ustreznih osenčenih in prezračevanih območjih na tradicionalen način pridobi grozdje, primerno za pridelavo vina iz sušenega grozdja. V vsakem primeru so sladka vina iz sušenega grozdja z močnim in polnim telesom, bogatim z ekstrakti in pepelom, posledica medsebojnega učinkovanja opisanih naravnih in človeških dejavnikov. Po organoleptičnih lastnostih imajo ta vina zlato rumene do jantarne odtenke in kompleksne sadne arome, v katerih prevladujejo prezrelo in suho sadje, rozine in med.

9. Bistveni dodatni pogoji

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Nacionalna zakonodaja določa, da morajo vina s tradicionalno označbo „vrhunsko vino KZP“ po uradni 100-točkovni metodi ocenjevanja vin OIV doseči najmanj 82 točk, vina s tradicionalno označbo „kvalitetno vino KZP“ pa najmanj 72 točk. Vendar je za uporabo zaščitene označbe porekla „Lumbarda“ najmanjše število točk za „kvalitetno vino KZP“ in „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ 78 točk. Odločitev o zvišanju standarda na najmanj 78 točk za vina s tradicionalno označbo „kvalitetno vino KZP“ in „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ so sprejeli sami pridelovalci, združeni v združenju „Grk-Lumbarda“, da bi bila objektivna kakovost vin vedno zagotovljena in bi dosegla raven, ki trajno ohranja ugled in sloves vin z zaščiteno označbo porekla „Lumbarda“.

Na etiketi ni treba navesti števila točk, pridobljenih v uradni oceni proizvoda v postopku pridobivanja dovoljenja za promet.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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