Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3256

24.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3256)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Balatonfüred-Csopak / Balatonfüred-Csopaki»

Numéro de référence UE: PDO-HU-A1516-AM02 — 31.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Balatonfüred-Csopak / Balatonfüred-Csopaki»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Hongrie

5. **Nom des autorités communiquant la modification standard à la Commission**

Nom

Ministère de l'agriculture

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification du cahier des charges de l'AOP «Balatonfüred-Csopak/Balatonfüred-Csopaki» constitue une modification standard car elle ne saurait être considérée comme remplissant l'une des conditions de modification à l'échelle de l'Union énoncées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 relatif aux indications géographiques: la modification n'inclut pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique. En outre, elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique et n'entraîne pas non plus de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Les éléments de la modification sont exposés dans la demande détaillée.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification du titre alcoométrique total minimal pour certains types de vins

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Le titre alcoométrique total minimal passe de 9 % du volume à 10,5 % du volume pour les vins blancs et rosés et de 9 % du volume à 12 % du volume pour les vins rouges.

Lors de la mise sur le marché de l'Irsai Olivér en tant que vin mono-cépage, le titre alcoométrique total minimal autorisé est de 9 % vol.

En ce qui concerne les vins rouges, des règles spécifiques sont établies pour garantir que, en cas de production d'un vin siller, le titre alcoométrique total doit être d'au moins 10,5 % vol.

Motifs:

L'augmentation du titre alcoométrique minimal fixe un seuil de qualité plus strict, garantissant que les vins soient élaborés à partir de raisins d'une maturité et d'une valeur intrinsèque adéquates. Le titre alcoométrique total minimal est un indicateur de la maturité du raisin, qui influe sur le corps, la structure et le potentiel qualitatif du vin. La modification exclut la mise sur le marché sous l'appellation d'origine de lots ne répondant pas aux critères minimaux, contribuant ainsi à renforcer la valeur professionnelle et commerciale de l'appellation d'origine Balatonfüred-Csopak.

La valeur première du cépage Irsai Olivér réside dans son caractère aromatique et fruité, caractéristique de la variété. Pour ce cépage, la vendange à maturité technologique garantit la préservation du caractère aromatique, frais et fruité, qui s'exprime le mieux à un titre alcoométrique moins élevé. Le titre alcoométrique minimal de 9 % vol. garantit qu'une quantité suffisante de sucres naturels s'accumule dans le raisin, autrement dit que la vendange ne soit pas trop précoce. Le titre alcoométrique minimal constitue donc une garantie que le vin conserve le caractère aromatique et fruité typique du cépage.

Peut être mis sur le marché sous la mention «siller» un vin ayant un titre alcoométrique minimal de 10,5 % vol., compte tenu du caractère léger et fruité de ce type de vin. Le vin «Siller», en tant que catégorie de vin rouge léger et fruité, exprime le mieux ses qualités à un titre alcoométrique moins élevé; c'est pourquoi la réglementation fixe une exigence de titre alcoométrique minimal adaptée à cette caractéristique.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— II. Description des vins

— VIII. Autres conditions

Parties concernées du document unique:

— point 6: Description du ou des vins

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

La densité maximale de plantation (10 000 pieds/ha) est supprimée. La densité minimale de plantation est portée à 3 000 pieds/ha pour le district d'Aliga.

Motifs:

La suppression de la densité maximale de plantation (10 000 pieds/ha) est justifiée, dans la mesure où sa définition n'est pas techniquement nécessaire et n'a pas d'incidence directe sur la qualité. La réduction de la densité minimale de plantation à 3 000 pieds/ha dans le district d'Aliga est justifiée pour les plantations destinées à la production de matériel de multiplication, ainsi que pour certains cépages pour des raisons liées aux techniques culturales.

Chapitres concernés du cahier des charges:

III. Pratiques œnologiques spécifiques

Parties concernées du document unique:

— point 7: Pratiques œnologiques spécifiques

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

La méthode de vendange peut être manuelle ou mécanique pour tous les types de vin.

Motifs:

L'autorisation de la vendange mécanique pour tous les types de vin est rendue nécessaire par la pénurie persistante de main-d'œuvre et par le développement des technologies de vendange mécanisée modernes, qui préservent la qualité du raisin récolté.

Chapitres concernés du cahier des charges:

III. Pratiques œnologiques spécifiques

Parties concernées du document unique:

— point 7: Pratiques œnologiques spécifiques

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

La disposition relative à la fixation officielle de la date des vendanges est supprimée.

Motifs:

La fixation officielle de la date des vendanges n'est pas justifiée, dans la mesure où il appartient au producteur de garantir une maturité adéquate, en tenant compte des paramètres de qualité définis dans le cahier des charges.

Chapitres concernés du cahier des charges:

III. Pratiques œnologiques spécifiques

Parties concernées du document unique:

— point 7: Pratiques œnologiques spécifiques

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

La disposition relative à la teneur minimale en sucre du raisin est modifiée comme suit:

a) Vin blanc: 10,5 % vol. (16,9 °MM) [9 % vol. (14,9 °MM) dans le cas de la mise sur le marché en mono-cépage de l'Irsai Olivér]

b) Rosé: 10,5 % vol. (16,9 °MM)

c) Vin rouge: 12 % vol (18,9 °MM) (10,5 % vol., 16,9 °MM pour le vin Siller)

Motifs:

Le titre alcoométrique volumique minimal des vins a été relevé dans le cahier des charges. Cela justifie également le relèvement proportionnel de la teneur minimale en sucre du raisin, ces deux paramètres étant étroitement liés.

Chapitres concernés du cahier des charges:

III. Pratiques œnologiques spécifiques

Parties concernées du document unique:

— point 7: Pratiques œnologiques spécifiques

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Cépages autorisés

Description

Les cépages autorisés pour le vin blanc sont les suivants: Cserszegi fűszeres, Ezerjó, Hárslevelű, Nektár, Pinot blanc, Rozália et Zengő.

Motifs:

L'expérience acquise ces dernières années en matière de production et de commercialisation a montré que, pour renforcer l'appellation d'origine et garantir un niveau de qualité élevé et homogène, il convient de restreindre l'éventail des cépages autorisés. Un encépagement plus resserré permet de définir plus clairement le lien entre la zone de production et le produit, tout en mettant en valeur les cépages les plus adaptés aux caractéristiques de la zone de production. La modification a donc pour objectif de renforcer le positionnement qualitatif des vins de l'AOP en limitant l'encépagement aux cépages qui se sont révélés les plus performants sur la base de l'expérience de production et en soulignant la spécificité de la région viticole.

Chapitres concernés du cahier des charges:

Chapitre VI

Parties concernées du document unique:

— point 8: Cépages autorisés

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Contrôle

Description

La liste des organismes de contrôle est supprimée.

Motifs:

Les organismes de contrôle ont été restructurés et leur dénomination a changé. Le contrôle officiel du respect du cahier des charges est effectué par les organismes désignés par la réglementation en vigueur.

Chapitres concernés du cahier des charges:

Chapitre IX

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Conditions supplémentaires: modification des règles d'étiquetage et des modalités de mention des noms de districts

Description

Dans la liste des unités géographiques plus petites, le nom du district de Csopak est supprimé du cahier des charges.

Motifs:

le nom «Csopak» ne peut être utilisé que conformément au cahier des charges officiel de l'AOP «Csopak».

Chapitres concernés du cahier des charges:

VIII. Autres conditions

Parties concernées du document unique:

— point 11: Exigences applicables supplémentaires

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Conditions supplémentaires: modification des règles d'étiquetage et des modalités de mention des noms des communes

Description

1. En cas de mention d'un nom de commune, la nouvelle valeur de maturité minimale du raisin est: 10,5 % vol. (16,9 °MM - degrés de moût hongrois)

2. En cas d'utilisation du nom des communes des districts d'Aliga et de Zánka, le rendement maximal est porté à 12 tonnes/hectare.

Motifs:

1. La détermination de la maturité minimale des raisins vise à permettre une adaptation plus souple aux exigences du marché.

2. Pour les districts d'Aliga et de Zánka, le relèvement du rendement maximal lié à l'utilisation du nom de commune est justifié par l'apparition de nouvelles plantations à haute densité. Avec une structure de plantation plus intensive, le nombre plus élevé de pieds permet d'obtenir un rendement à l'hectare plus important sans diminution de la qualité.

Chapitres concernés du cahier des charges:

VIII. Autres conditions

Parties concernées du document unique:

— 11. Exigences applicables supplémentaires

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Conditions supplémentaires: modification des règles d'étiquetage et des modalités de mention des noms de lieux-dits

Description

Les producteurs de la communauté viticole de Balatonfüred-Szőlős souhaitent mentionner des sous-lieux-dits pour certains lieux-dits des communes de Balatonfüred, Balatonszőlős, Dörgicse et Pécsely (cela concerne l'annexe du cahier des charges contenant la liste des noms de lieux-dits et de sous-lieux-dits).

Motifs:

La définition des sous-lieux-dits est importante pour mettre en valeur les spécificités de la zone de production.

Chapitres concernés du cahier des charges:

VIII. Autres conditions

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Conditions supplémentaires: interdiction de l'utilisation du terme «barrique»

Description

Certaines mentions à caractère technique — «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique), «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) et «hordóban érlelt» (vieilli en fût) — sont supprimées du cahier des charges afin de simplifier et d'uniformiser le système d'étiquetage.

Motifs:

Selon le cahier des charges, les vins de Balatonfüred-Csopak se caractérisent généralement par un profil fruité et parfumé. Même en cas de vieillissement en fût, ce n'est pas l'arôme de chêne qui s'impose, mais bien la préservation du caractère de la zone de production et de l'équilibre qui reste la priorité. Les vins présentent un profil organoleptique où le vieillissement en fûts ne laisse aucune empreinte perceptible, avec un bois présent mais jamais envahissant.

Chapitres concernés du cahier des charges:

VIII. Autres conditions

Parties concernées du document unique:

— 11. Exigences applicables supplémentaires

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Conditions supplémentaires: règles d'étiquetage

Description

1. L'interdiction relative à l'édulcoration et au titre alcoométrique du vin est complétée par l'interdiction d'en modifier l'acidité.

2. Pour la production d'un vin de lieu-dit, la déclaration d'intention de production doit être notifiée au *hegybíró* (responsable de la communauté viticole) au plus tard le 30 avril de chaque année. Il est ajouté que la notification reste valable jusqu'à son retrait.

3. En cas de mention du nom de lieu-dit ou de sous-lieu-dit, le rendement maximal est modifié comme suit: 2,0 kg/pied (mais au maximum 8 tonnes/hectare de raisins ou 56,7 hl/ha de vin nouveau sur lies)

Motifs:

1. Pour les vins avec mention de lieu-dit, l'interdiction de modifier l'acidité vise à garantir une expression plus authentique du caractère de la zone de production et un niveau de qualité plus élevé.

2. La modification de l'obligation de notification, en vertu de laquelle la déclaration d'intention de production reste valable jusqu'à son retrait, vise à réduire la charge administrative pesant sur les producteurs, tout en veillant à maintenir les contrôles officiels.

3. Compte tenu de l'augmentation du nombre de pieds à l'hectare et du changement climatique, il est nécessaire de modifier les rendements maximaux afin d'éviter un excès d'alcool dans les vins.

Chapitres concernés du cahier des charges:

VIII. Autres conditions

Parties concernées du document unique:

— 11. Exigences applicables supplémentaires

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Balatonfüred-Csopak / Balatonfüred-Csopaki»

Numéro de référence UE: PDO-HU-A1516-AM02 — 31.3.2026

1. **Dénomination(s)**

Balatonfüred-Csopak / Balatonfüred-Csopaki

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Hongrie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— Vins blancs frais, secs et légers: robe allant du jaune paille pâle au jaune paille

— Vins blancs aromatiques ou floraux: robe allant du vert pâle au jaune paille soutenu, en passant par le jaune paille pâle

— Vins blancs corsés: robe allant du jaune paille au jaune doré pâle, voire jaune doré, en passant par le jaune paille soutenu

Nez

— Vins blancs frais, secs et légers: vin blanc généralement souple mais harmonieux, au nez exempt de traces de vieillissement en fût

— Vins blancs aromatiques ou floraux: nez caractérisé par une arômatique pure et intense, riche en arômes et saveurs harmonieusement équilibrés.

— Vins blancs corsés: nez riche et complexe, avec parfois des notes issues du vieillissement en fûts de chêne

Bouche

— Vins blancs frais, secs et légers: vins à l'acidité vive mais équilibrée, au caractère souple et accessible, aux saveurs fruitées avec parfois des arômes de raisin frais.

— Vins blancs aromatiques ou floraux: vins au caractère souple, riches en composés aromatiques harmonieux; ils peuvent être secs, moelleux ou doux, légers ou moyennement corsés.

— Vins blancs corsés: vins à l'acidité vive, souvent élevée, aux saveurs et à la structure riches, adaptés à un long vieillissement en fûts de chêne, puis en bouteilles, et qui conservent longtemps leur typicité variétale.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6
Acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 10,5 % vol. Exception: lors de la mise sur le marché de l'Irsai Olivér en tant que vin mono-cépage, titre alcoométrique total minimal: 9 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins présentent des nuances allant du rose pâle au rose, en passant par le rose violacé ou le saumon (nuance pelure d'oignon).

Nez

Les vins se caractérisent par un arôme fruité très expressif et un nez exempt de toute trace de vieillissement en fûts.

Bouche

Les vins se caractérisent en bouche par une acidité légère et vive, et des saveurs exemptes de notes de vieillissement en fût.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6
Acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 10,5 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— Vins rouges frais et fruités: les vins se caractérisent par des couleurs allant du rubis pâle au rubis plus soutenu, voire rubis sombre.

— Vins rouges équilibrés et charpentés: les vins se caractérisent par des couleurs allant du rubis soutenu au grenat pâle, en passant par le rubis.

Nez

— Vins rouges frais et fruités: les vins se caractérisent par des arômes simples, fruités (juteux), jeunes, avec un minimum de notes de chêne et de tanins.

— Vins rouges équilibrés et charpentés: les vins se distinguent par un caractère fruité intense et un élevage en fûts de bois partiel ou plus intense.

Bouche

— Vins rouges frais et fruités: les vins se caractérisent par une faible teneur en alcool et en acidité ainsi que par un caractère fruité pur et intense.

— Vins rouges équilibrés et charpentés: les vins se caractérisent par une saveur ample, une structure généralement souple et veloutée, un caractère fruité intense sans notes tanniques, dans lequel l'arôme de chêne n'est pas dominant.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6
Acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 12 % vol. Exception: dans le cas du vin Siller, le titre alcoométrique total minimal est de 10,5 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Culture de la vigne (1)

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

1. Mode de conduite et densité de plantation:

   a) pour les vignobles plantés avant le 1er août 2010, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Balatonfüred-Csopak peuvent être produits à partir de raisins provenant de tout vignoble dont le mode de conduite et la densité de plantation étaient précédemment autorisés, tant que le vignoble est maintenu en production.

   b) Règles applicables aux vignobles plantés après le 1er août 2010:

      i) Mode de conduite: en ombrelle, en cordon bas, en cordon semi-haut, en cordon Moser, en rideau simple, en Guyot, en gobelet ras, en gobelet structuré

      ii) Densité de plantation: minimum 3 300 pieds/hectare (3 000 pieds/hectare pour le district d'Aliga).

Pratique vitivinicole

Culture de la vigne (2)

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

2. Mode de vendange: vendange manuelle et mécanique

3. Teneur minimale en sucre du raisin (exprimée en titre alcoométrique potentiel):

   a) Vin blanc: 10,5 % vol. (16,9 °MM) [9 % vol. (14,9 °MM) dans le cas de la mise sur le marché en monocépage de l'Irsai Olivér]

   b) Rosé: 10,5 % vol. (16,9 °MM)

   c) Vin rouge: 12 % vol. (18,9 °MM) (10,5 % vol., 16,9 °MM pour le vin Siller)

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégories/variétés/types

Vin blanc

Rendement maximal

Rendement maximal	100
Unité de rendement maximal	hectolitre/hectare

Tous les vins/catégories/variétés/types

Vin blanc

Rendement maximal

Rendement maximal	14 000
Unité de rendement maximal	kg de raisins par hectare

Tous les vins/catégories/variétés/types

Rosé

Rendement maximal

Rendement maximal	100
Unité de rendement maximal	hectolitre/hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rosé

Rendement maximal

Rendement maximal	14 000
Unité de rendement maximal	kg de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin rouge

Rendement maximal

Rendement maximal	100
Unité de rendement maximal	hectolitre/hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin rouge

Rendement maximal

Rendement maximal	14 000
Unité de rendement maximal	kg de raisins par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— cabernet franc — cabernet

— cabernet sauvignon

— chardonnay — chardonnay blanc

— furmint — furmint bianco

— irsai olivér — irsai

— juhfark — fehérboros

— királyleányka — erdei sárga

— kékfrankos — blaufränkisch

— kékoportó — portugizer

— merlot

— olasz rizling — olaszrizling

— ottonel muskotály — muscat ottonel

— pinot noir — kék burgundi

— rajnai rizling — riesling

— rizlingszilváni — müller thurgau

— sauvignon — sauvignon blanc

— semillon — semillon blanc

— syrah — blauer syrah

— szürkebarát — pinot gris

— sárga muskotály — muscat lunel

— tramini — gewürztraminer

— zenit

— zeus

— zweigelt — blauer zweigeltrebe

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Description de la zone délimitée:

Zones répertoriées en classe I et II selon le cadastre viticole, situées dans les communes de Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégories de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1. Description de la zone délimitée

Facteurs naturels et culturels

L'aire de production délimitée de Balatonfüred-Csopak comprend les vignobles des première et deuxième chaînes de collines s'étendant de Balatonfőkajár à Zánka, sur la rive nord du bassin oriental du lac Balaton. La zone proche de la rive est représentée par une étroite plaine littorale de basse altitude, où il n'est cependant pratiqué aucune viticulture. Les principales zones de culture de la vigne sont les versants des contreforts et les sommets modérément escarpés des collines.

La séquence stratigraphique de la roche mère des parcelles viticoles est constituée de roches dites de type Középhegység (Montagnes Centrales), datant du Permien supérieur au Trias inférieur, recouvertes d'un manteau détritique quaternaire. Les sols de la zone ne sont pas très variés; on y trouve des sols forestiers à illuviation argileuse. La formation pédologique caractéristique et unique de la région viticole est le sol forestier rouge, qui résulte de l'altération d'un grès permien à haute teneur en oxydes de fer. La région viticole se caractérise par des sols riches en calcium, en magnésium et en potassium.

Le climat de Balatonfüred-Csopak est déterminé par les masses d'air froid qui descendent des vallées du massif du Bakony et par le lac Balaton, qui s'étire le long du flanc sud du bassin. Les coteaux viticoles de la région ont enchâssés dans un vaste écrin de forêts. C'est pourquoi la chaleur moite des journées estivales, remontant depuis le lac Balaton, est remplacée dès le soir, sous l'effet de la brise nocturne qui se dirige vers le lac Balaton, par un air forestier frais entre les rangs de vignes.

Balatonfüred-Csopak enregistre un nombre moyen d'heures d'ensoleillement compris entre 1 950 et 2 000 heures et une température moyenne annuelle de 11 à 12 °C. La moyenne annuelle des précipitations est de 650 à 700 mm, dont 350 mm en moyenne tombent sur la région viticole pendant la période de végétation.

Un aspect essentiel du climat de la région viticole réside dans le fait que la dernière gelée printanière a lieu aux alentours du 5 avril, ce qui est exceptionnellement précoce.

Facteurs humains

La viticulture et la culture du vin occupent depuis plus de 2 200 ans une place importante dans la région viticole de Balatonfüred-Csopak, et ce de manière ininterrompue. Après les Celtes, qui introduisirent la viticulture dans la région, on observe également une culture viticole développée à l'époque de l'Empire romain, comme en témoignent les motifs de vigne découverts sur les murs de la villa gallo-romaine mise au jour à Baláca. La région devint ensuite le siège de domaines viticoles royaux et ecclésiastiques hongrois, ainsi que de vignobles appartenant à des membres de la noblesse: en 1018, Saint Étienne I^{er} fit don de vignobles de Balatonfüred-Csopak au couvent des moniales de la vallée de Veszprém. Au Moyen Âge, l'abbaye bénédictine de Tihany joua un rôle déterminant dans le développement de la région viticole: en tant que plus grand propriétaire de vignobles des vingt villages voisins, elle dirigea l'essor de la région viticole.

La configuration de l'aire de production viticole est elle aussi le fruit d'efforts humains délibérés; depuis des millénaires, les viticulteurs de la région ont cultivé exclusivement la vigne sur des versants de collines bien exposés au soleil, à l'abri des gelées et se réchauffant rapidement, plutôt que dans les zones basses et marécageuses exposées aux risques de gelée et aux maladies.

La réflexion raisonnée des hommes se manifeste également dans le fait que, à Balatonfüred-Csopak, les différentes parcelles viticoles sont séparées les unes des autres par des bandes boisées abritant une faune variée. Ces bandes boisées constituent les sites d'hivernage naturels de prédateurs jouant un rôle déterminant pour la viticulture.

Aux IX^{e}-X^{e} siècles, les premiers Magyars qui s'installèrent dans la région apportèrent de nombreux cépages appartenant au groupe dit pontique, dont le croisement avec les vignes sylvestres locales donna naissance, au fil des siècles, au cépage Juhfark, autochtone de Balatonfüred-Csopak.

La composition en cépages actuelle de Balatonfüred-Csopak s'est considérablement transformée à la suite de l'épidémie de phylloxéra, la majorité des cépages autrefois cultivés ayant disparu de la région viticole. Les viticulteurs locaux ont fondé la production de Balatonfüred-Csopak sur des cépages blancs à maturité tardive et moyenne, bien adaptés aux conditions écologiques particulières de la région viticole (ex.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát), cépages qui sont aujourd'hui indissociables de la région viticole.

Ces cépages étaient traditionnellement cultivés en formes de conduite basses avec un nombre élevé de pieds à l'hectare. Sur la base d'expérimentations menées au cours des soixante dernières années, un certain nombre de cépages désormais associés à cette région viticole ont été introduits (par exemple le Cserszegi fűszeres).

Après la transition politique, les producteurs de la région viticole de Balatonfüred-Csopak, en pleine renaissance, ont également fondé le nouveau visage de la région viticole sur ces cépages d'importance locale, complétés par des cépages rouges, qui constituent la base de l'élaboration des vins rosés et rouges. Lors du renouvellement des vignobles, les modes de conduite hauts, reflets de la logique productiviste de l'ère socialiste, sont progressivement abandonnés au profit de modes de conduite bas et semi-hauts, alliant les traditions locales aux connaissances viticoles modernes. Les rendements maximaux autorisés ont également été adaptés aux exigences de la production viticole de qualité (maximum 100 hl/ha), avec une limitation supplémentaire pour les vins commercialisés avec mention de lieu-dit.

Les producteurs transforment traditionnellement les raisins de haute qualité dans les caves locales.

Balatonfüred, ville au rôle déterminant dans la vie de la région viticole de Balatonfüred-Csopak, détient depuis 1987 le titre de «Cité internationale de la vigne et du vin».

L'une des reconnaissances les plus importantes de la réputation et de la qualité des vins de Balatonfüred-Csopak à notre époque fut l'obtention, en 2000, du titre de «producteur de vin de l'année» par un producteur de la région.

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

2. Description des vins

Les vins de Balatonfüred-Csopak se distinguent par un bouquet discret tout en étant d'une grande richesse aromatique, ce qui leur confère leur élégance. Un trait commun important de leur nez et de leur bouche est la minéralité prédominante et l'absence d'arômes lourds. En bouche, la structure acide mûre et complexe est dominante, ce qui confère aux vins de Balatonfüred-Csopak leur fraîcheur et leur vivacité. Ces vins se caractérisent par une finale amandée qui reste longtemps perceptible après dégustation.

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

3. Présentation et démonstration du lien de causalité

Grâce aux précipitations durant la période de végétation et à la capacité de rétention en eau du sol de Balatonfüred-Csopak, l'alimentation hydrique des vignes reste satisfaisante, même lors des chaudes journées d'été. Ainsi, pendant la période estivale critique, le développement de la vigne est continu et exempt de facteurs de stress, ce qui explique l'absence dans les vins d'arômes lourds ainsi que d'acidités vertes et âpres.

La structure acide, mûre et expressive, ainsi que la présence marquée de notes minérales en bouche s'expliquent par la teneur élevée en minéraux du sol de Balatonfüred-Csopak. Les cépages d'importance locale sélectionnés par les producteurs locaux, l'Olasz rizling et le Szürkebarát, accumulent en grandes quantités du magnésium (Mg) et du calcium (Ca) dans les vins.

Au printemps, les rayons du soleil, qui se réfléchissent sur la surface du lac peu profond, provoquent un réchauffement uniforme des coteaux, offrant à la vigne des conditions stables tout au long du débourrement. Grâce à la date précoce de la dernière gelée printanière de Balatonfüred-Csopak, le risque de gelées printanières est moindre dans cette région viticole, ce qui permet chaque année une croissance régulière des pousses, le développement d'une surface foliaire adéquate et, partant, une maturation optimale du raisin.

Les bandes boisées formées sur plusieurs millénaires le long des parcelles jouent un rôle essentiel pour la viticulture, car les prédateurs qui y hivernent (insectes tels que les acariens prédateurs) contribuent à réduire significativement les populations de ravageurs de la vigne. C'est pour cette raison que la phase de développement initiale, qui revêt une importance critique pour la croissance de la vigne, n'est pas ralentie, et une paroi foliaire plus haute et plus saine peut se développer.

Après les chaudes journées estivales et les longues journées ensoleillées d'automne assurées par l'anticyclone méditerranéen, les fraîches soirées dues aux brises provenant du massif du Bakony permettent à la vigne d'entrer rapidement dans la phase nocturne de la photosynthèse, ce qui entraîne une augmentation rapide de la concentration en sucres du raisin. C'est cette combinaison exceptionnelle de conditions naturelles qui donne aux vins de Balatonfüred-Csopak leur corps.

La structure acide élégante et les arômes fruités caractéristiques des vins de Balatonfüred-Csopak s'expliquent également par l'air froid qui descend des forêts. Sur les coteaux, sélectionnés au fil des siècles, sur lesquels la vigne est cultivée, la circulation d'air constante et les formes de conduite basses permettent à l'humidité de sécher rapidement sur les grappes de raisin, limitant ainsi le développement des maladies fongiques et garantissant une vendange saine.

L'architecture traditionnelle des caves locales exerce également une influence significative sur la qualité des vins. En raison des caractéristiques de la structure du sol de Balatonfüred-Csopak, seule une partie des caves locales est souterraine, ce qui entraîne d'importantes variations de température au cours de l'année. Grâce à cela, les vins se rafraîchissent pendant l'hiver et conservent leur fraîcheur malgré le vieillissement en fûts. Pendant l'été, dans les caves qui se réchauffent à 15-19 degrés, la précipitation des protéines instables thermosensibles s'effectue naturellement. Grâce à ce processus naturel, les viticulteurs locaux stabilisent plus facilement les vins, qui conservent mieux leur richesse arômatique.

L'ensemble de ces facteurs naturels est combiné à l'expérience pluriséculaire des producteurs locaux, transmise de père en fils, et ensemble ils garantissent que des grappes saines et mûres naissent des vins de haute qualité, corsés et vifs, caractéristiques de Balatonfüred-Csopak.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles d'étiquetage

Cadre juridique

fourni par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

1. La forme adjectivale en -i du nom de chacune des unités géographiques plus petites visées au point i) peut être utilisée comme mention sur l'étiquette.

2. Le terme «rozé» peut être remplacé par le terme «rosé».

3. Pour les vins de Balatonfüred-Csopak commercialisés sous des marques comportant le nom d'une unité géographique plus petite, ou sous des marques établies par l'usage avant le 11 mai 2002, les règles générales relatives à la mention des noms de communes et de lieux-dits ne sont pas applicables.

4. Sur l'étiquette d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Balatonfüred-Csopak, la mention «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» («appellation d'origine protégée») peut être remplacée par la mention «védett eredetű bor» («vin d'origine protégée»).

5. L'indication de la teneur en sucre est obligatoire sur tous les vins de l'AOP Balatonfüred-Csopak.

6. Les mentions «termőhelyen palackozva» («mis en bouteille dans l'aire de production»), «termelői palackozás» («mis en bouteille chez le producteur») et «pinceszövetkezetben palackozva» («mis en bouteille dans les caves de la coopérative») peuvent figurer sur l'étiquette de tous les vins de Balatonfüred-Csopak.

7. La mention «küvé» ou «cuvée» peut désigner un vin issu de l'assemblage de plusieurs cépages, sur l'étiquette duquel peuvent figurer, afin d'informer les consommateurs, les noms des cépages composant la cuvée par ordre décroissant de proportion, à condition que la proportion de chaque cépage soit d'au moins 5 %.

8. Conditions d'utilisation de la mention à usage restreint «muscotály»:

8.1. La mention du cépage n'est pas autorisée.

8.2. Le vin est composé à au moins 85 % d'Irsai Olivér, d'Ottonel muskotály ou de Sárga muskotály.

9. Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention:

9.1. Districts:

9.1.1. Noms pouvant être mentionnés:

9.1.1.1. District d'Aliga: communes de Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos

9.1.1.2. District de Balatonfüred: communes d'Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Tihany, Vászoly

9.1.1.3. District de Zánka: communes de Zánka, Monoszló, Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár

9.1.2. Conditions de mention:

9.1.2.1. Origine identique: au moins 85 %

9.1.2.2. Teneur minimale en sucre du raisin (exprimée en titre alcoométrique potentiel): 10,60 % vol. (17 °MM)

9.1.2.3. Rendement maximal:

9.1.2.3.1. Districts d'Aliga et de Zánka: 14 t/ha de raisins ou 100 hl/ha de vin nouveau sur lies

9.2. Communes:

9.2.1. Noms pouvant être mentionnés: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Vászoly.

9.2.2. Conditions de mention:

9.2.2.1. Origine identique: 85 %

9.2.2.2. Teneur minimale en sucre du raisin (exprimée en titre alcoométrique potentiel): 10,50 % vol. (16,9 °MM)

9.2.2.3. Rendement maximal: 2,5 kg/pied, mais au maximum 10 t/ha de raisin ou 72 hl/ha de vin nouveau sur lies. Pour les communes des districts d'Aliga et de Zánka: 3,0 kg/pied, mais au maximum 12 t/ha de raisin ou 90 hl/ha de vin nouveau sur lies

9.3. Lieux-dits et sous-lieux-dits

9.3.1. Noms pouvant être mentionnés: voir l'annexe du cahier des charges contenant la liste des noms de lieux-dits et de sous-lieux-dits.

9.3.2. Conditions de mention:

9.3.2.1. Origine identique: 100 %

9.3.2.2. Teneur minimale en sucre du raisin (exprimée en titre alcoométrique potentiel): 12,05 % vol. (19,0 °MM)

9.3.2.3. Rendement maximal: 2,0 kg/pied (mais au maximum 8 t/ha de raisin ou 56,7 hl/ha de vin nouveau sur lies)

9.3.2.4. L'édulcoration et l'augmentation du titre alcoométrique volumique du vin sont interdites, de même que la modification de l'acidité.

9.3.2.5. Pour les vins avec mention de lieu-dit, il est obligatoire d'indiquer le numéro de lot de bouteilles sur l'étiquette.

10. Mentions traditionnelles, autres mentions à usage restreint, mentions relatives au mode d'élaboration et autres mentions à usage réglementé pouvant être indiquées:

10.1. Vin blanc: «muzeális bor» (vin de collection), «első szüret szűztermés» (première vendange, vendange vierge), «primőr újbor» (vin nouveau primeur), «jégbor» (vin de glace), szűretlen (non filtré), indication relative au mode d'élaboration*, «muskotály», «késői szüret» (vendanges tardives), «válogatott szüretelésű bor» (vin de vendanges sélectives).

10.2. Vin rouge: «muzeális bor» (vin de collection), «primőr újbor» (vin nouveau primeur), «szűretlen» (non filtré), indication relative au mode d'élaboration*, «siller», «késői szüretelésű bor» (vin de vendanges tardives), «válogatott szüretelésű bor» (vin de vendanges sélectives).

10.3. Rosé: «primőr újbor» (vin nouveau primeur)

Les vins d'un titre alcoométrique minimal de 10,5 % vol. peuvent être mis sur le marché sous la mention «Siller».

11. La mention «Balaton borrégió» [région viticole du Balaton] peut figurer sur l'étiquette.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles relatives au conditionnement des produits

Cadre juridique

fourni par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

-

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins avec mention de lieu-dit, les vins de vendanges tardives, les vins de vendanges sélectives et les vins de glace ne peuvent être mis sur le marché que dans des bouteilles en verre. Sont exclus de cette obligation les vins qui sont produits par le viticulteur à l'intérieur de la zone de production et sont commercialisés dans sa propre cave pour être consommés sur place.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Désignation de la commission locale d'évaluation des vins compétente

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága (Commission d'évaluation des vins de la région viticole du Balaton)

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Registres, rapports, déclarations

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

-

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour les vins avec mention de lieu-dit, la déclaration d'intention de production doit être notifiée au *hegybíró* (responsable de la communauté viticole) au plus tard le 30 avril de chaque année.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Comitat de Veszprém

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites pouvant être indiquées

Cadre juridique

par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

a) Communes:

Unités géographiques plus petites pouvant être indiquées:

Communes: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany, Vászoly, Zánka

Délimitation: frontières administratives;

b) Lieux-dits: selon la liste figurant à l'annexe du cahier des charges, parmi les pièces justificatives téléchargées

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/f/4b/83000/Balatonf%C3%BCred-Csopak%20OEM%20Standard_v2.pdf