C/2026/4519

21.8.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4519)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Csopak / Csopaki“

Референтен номер на ЕС: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Csopak / Csopaki“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Унгария

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието и храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението в продуктовата спецификация на ЗНП „Csopak / Csopaki“ е стандартно изменение, тъй като не отговаря на нито едно от условията за класифициране като изменение на равнището на Съюза, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения: изменението не води до промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение. То също така не поражда риск от обезсилване на посочената в единния документ връзка с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Елементите на изменението са изложени в подробното заявление.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Разрешаване на лозя с всякаква гъстота на засаждане

Описание

Обосновка: Лозята на мястото на производство са разпокъсани. Разпоредбата относно гъстотата на засаждане сама по себе си не изглежда да оказва пряко въздействие върху качеството на произведеното грозде, така че премахването на предишното ограничение е оправдано.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— III. Специфични енологични практики

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Премахване на периода на стареене

Описание

Периодът на стареене в бутилка е премахнат за видовете вина „hegybor“ и „dűlős bor“.

Обосновка: През последните години се наблюдава тенденция за пускане на пазара на все по-свежи вина. Това е възможно, като се използва избраният подход (чрез премахване на разпоредбите относно минималния период на стареене в бутилка), без да се променят органолептичните характеристики, определени в продуктовата спецификация.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— III. Специфични енологични практики

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Намаляване на максималното съдържание на летливи киселини

Описание

В резултат на промени в законодателството максималното съдържание на летливи киселини във видовете вина „hegybor“ и „dűlős bor“ се е променило от 1,2 g/l на 1,08 g/l.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— II. Описание на вината

Рубрики от единния документ, засегнати от изменението:

— Точка 6: Описание на виното или вината

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на максималните добиви

Описание

За вида вино „hegybor“ максималният добив се променя от 63 hl/ha на 70 hl/ha и от 9 t/ha на 10 t/ha. За вида вино „dűlős bor“ максималният добив се променя от 39 hl/ha на 56,7 hl/ha и от 6 t/ha на 8 t/ha.

Обосновка: Предвид увеличаването на броя на лозите на хектар и изменението на климата е необходимо да се изменят максималните добиви, за да се избегне прекомерно високо съдържание на алкохол във вината.

Постигането на качеството, определено за биологичните характеристики, също е възможно при тези добиви, но поради изменението на климата реколтите стават все по-непостоянни и трудни за планиране. С покачването на температурите и намаляването на валежите реколтата от грозде става по-концентрирана. Поради това е много важно да има възможност за използване на грозде, набрано при различни добиви, за да се балансира алкохолното съдържание, което може да е твърде високо, или киселинността, която може да е твърде ниска.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— V. Максимални добиви

Рубрики от единния документ, засегнати от изменението:

— 7.2. Максимални добиви

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Промяна на стойностите на разрешеното действително алкохолно съдържание

Описание

За вида вино „hegybor“ действителното алкохолно съдържание се променя от 11,5—14 % об. на 11,0—15 % об. За вида вино „dűlős bor“ действителното алкохолно съдържание се променя от 12,0—14 % об. на 11,5—14,5 % об.

Обосновка: Поради изменението на климата реколтите стават все по-непостоянни и трудни за планиране. С покачването на температурите и намаляването на валежите реколтата от грозде става по-концентрирана, което не оказва неблагоприятно въздействие върху качеството на произвежданото вино.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— II. Описание на вината

Рубрики от единния документ, засегнати от изменението:

— Точка 6: Описание на виното или вината

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Премахване на минималната средна възраст на лозите от 10 години за вида вино „dűlős bor“

Описание

Обосновка: Лозята на мястото на производство са разпокъсани. Разпоредбата относно средната възраст на лозите сама по себе си не изглежда да оказва пряко въздействие върху качеството на произведеното грозде, така че премахването на предишното ограничение е оправдано.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— III. Специфични енологични практики

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Премахване на уведомлението за намерение за производство

Описание

Обосновка: Като се има предвид, че мястото на производство е малко и относително хомогенно, е лесно да се провери дали се извършва лозарска дейност, без да е необходимо да се издава уведомление за намерение за производство. Премахването на тази мярка би могло да намали административната тежест.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— VIII. Допълнителни условия

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Премахване на точния дял на бутилките от тип Бургунди

Описание

Обосновка: През последните години имаше няколко случая на сериозни затруднения при снабдяването със стъклени бутилки; следователно е достатъчно да се даде общо определение на формата на бутилката.

Рубрики от продуктовата спецификация, засегнати от изменението:

— VIII. Допълнителни условия

☐ Изменението засяга единния документ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Csopak / Csopaki“

Референтен номер на ЕС: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Csopak / Csopaki“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Унгария

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Hegybor [„вино от хълмовете“]

Органолептични характеристики

Външен вид

Варира от леко зеленикавожълт до сламеножълт.

Аромат

Цветни нотки с характеристики на цитрусови и бели плодове.

Вкус

Освежаващо киселинен. Хармонично сухо бяло вино с балансирано съдържание на киселини и алкохол.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	15
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4,6
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Dűlős bor [„вино от парцел“]

Органолептични характеристики

Външен вид

Варира от леко зеленикавожълт до сламеножълт.

Аромат

Палитра от аромати, напомнящи на цветя и мокри камъни, която е сложна, но може да бъде описана като неутрална.

Вкус

Палитра от вкусове, напомнящи на цветя и мокри камъни, която е сложна, но може да бъде описана като неутрална, с многослоен дълготраен букет. Хармонично сухо бяло вино с балансирано съдържание на киселини и алкохол.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	14,5
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	4,8
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

Hegybor [„вино от хълмовете“]

Вид енологична практика

Специфични енологични практики

Описание

Задължителни енологични практики:

— не повече от 15 % от гроздето може да бъде от сорт Furmint;

— може да се използва само здраво грозде;

— стареене в продължение на поне четири месеца в резервоар и/или бъчви;

— при ферментацията на мъстта трябва да се използват само дрожди, които не променят естествените ароматни и вкусови характеристики на вината „Olasz Rizling“ или „Furmint“.

Винопроизводствена практика

Hegybor [„вино от хълмовете“]

Вид енологична практика

Приложими ограничения при производството на вината

Описание

Неразрешени енологични практики (извън обхвата на действащото законодателство):

— подслаждане

Винопроизводствена практика

Dűlős bor [„вино от парцел“]

Вид енологична практика

Специфични енологични практики

Описание

Задължителни енологични практики:

— не повече от 15 % от гроздето може да бъде от сорт Furmint;

— може да се използва само здраво грозде;

— стареене в продължение на пет месеца в резервоар и/или бъчви;

— при ферментацията на мъстта трябва да се използват само дрожди, които не променят естествените ароматни и вкусови характеристики на вината „Olasz Rizling“ или „Furmint“.

Винопроизводствена практика

Dűlős bor [„вино от парцел“]

Вид енологична практика

Приложими ограничения при производството на вината

Описание

Неразрешени енологични практики (извън обхвата на действащото законодателство):

— обогатяване,

— намаляване на киселинността,

— подслаждане.

Винопроизводствена практика

Правила за производството на грозде

Вид енологична практика

Приложими ограничения при производството на вината

Описание

1. Правила за формировка: формировка по метода Гюйо, средно висок кордон, нисък кордон, омбрела и чашовидна
2. Метод на беритба: ръчен и механичен
3. Качество на гроздето (минимално съдържание на захар, изразено като естествено алкохолно съдържание):

   Hegybor [„вино от хълмовете“]:

   — Минимално съдържание на захар в гроздето съгласно унгарската скала за измерване на мъстта ([MM°] при 17,5 °C): 17,0

   — Потенциално алкохолно съдържание на гроздето ([% об.] при 20 °C): 10,6

   Dűlős bor [„вино от парцел“]:

   — Минимално съдържание на захар в гроздето съгласно унгарската скала за измерване на мъстта ([MM°] при 17,5 °C): 18,2

   — Потенциално алкохолно съдържание на гроздето ([% об.] при 20 °C): 11,5

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Hegybor [„вино от хълмовете“]

Максимален добив

Максимален добив:	70
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Hegybor [„вино от хълмовете“]

Максимален добив

Максимален добив:	10 000
Единица за максимален добив:	kg грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Dűlős bor [„вино от парцел“]

Максимален добив

Максимален добив:	56,7
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Dűlős bor [„вино от парцел“]

Максимален добив

Максимален добив:	8 000
Единица за максимален добив:	kg грозде от хектар

8. **Указване на винения сорт (или сортове) грозде, от който (които) е (са) получено (получени) виното (вината)**

— furmint — moslavac bijeli

— olasz rizling — olaszriesling

9. **Кратко описание на определения географски район**

Райони, класифицирани в клас I и клас II в лозарския кадастър около населените места Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs и Felsőörs.

10. **Връзка с географския район**

Категория лозаро-винарски продукти

1. Вино

Обобщено описание на връзката

1. Описание на определения район

a) Природни и културни фактори

Определеният район на производство Csopak се състои от първата поредица хълмове на северния бряг на източния басейн на езерото Балатон, в участъка от брега, простиращ се от Csopak до Alsóörs. Основните райони за отглеждане на грозде са полегатите площи в подножието на хълмовете и умерено стръмните склонове на хълмовете. Субстратът, върху който се отглеждат лозята, е съставен от два вида скали. Поредицата от седименти по стръмните склонове на хълмовете е съставена от планински скали от периодите горен перм — долен триас и е с покривка от чакъл от кватернерния период. Образуваният по този начин богат на варовик подпочвен слой е покрит с глинести наноси и льосови горски почви с различна дебелина. Цокълът под полегатите площи в подножието на хълмовете е съставен от червен пясъчник от пермския период — уникално почвено образувание, типично за Csopak, което е покрито с детрит от червен пясъчник. Лозаро-винарският регион се характеризира с почви, богати на калций, магнезий и калий.

Климатът на Csopak се определя от студения въздух, който се спуска от долините на планинския регион Bakony, и от езерото Балатон, което се намира в южната част на региона. Хълмовете около Csopak, където се отглеждат лозя, са гъсто залесени и ландшафтът е пресечен от тесни и дълбоки долини (като например долините Nosztori и Koloska). Ето защо през летните дни под влиянието на вечерния бриз, духащ към езерото, влажната топлина от езерото Балатон отстъпва място на хладен горски въздух, циркулиращ между лозята. Районът на Csopak се характеризира със средногодишно количество слънцегреене между 1 950 и 2 000 часа и средни годишни температури от 11—12 °C. Средното годишно количество на валежите е 650—700 mm (през последните години — 500 mm), от които средно 350 mm (през последните години — 200 mm) падат през вегетационния сезон. Ключов аспект на климата в Csopak е, че последният ден на пролетни слани е 5 април, което се смята за изключително ранна дата.

б) Човешки фактори

Значението на лозарството и винарството в Csopak е останало неизменно над 2 200 години. След келтите, които въвеждат лозарството в региона, по време на римската империя е била налице добре развита традиция на винопроизводство, за което свидетелстват изображенията на грозде, открити на стената на вила, открита при разкопки в Baláca, и останките на изба от римската епоха, намираща се в Csopak. По-късно унгарските крале, църквата и аристокрацията притежават земи и лозя на това място. През 1018 г. например Saint Stephen дарява местните лозя на манастира Veszprém Valley като подарък, докато в завещанието на Guden от 1079 г., считано за втория най-стар официален документ в Унгария, чийто оригинал е оцелял, се споменава прехвърлянето на собствеността на лозята на Paloznak на църквата. През Средновековието бенедиктинското абатство Tihany, което е най-големият собственик на лозови масиви измежду двадесетте села в околността, изиграва ключова роля за развитието на лозаро-винарския регион. Разработването на земята с цел отглеждане на грозде също е резултат от съзнателни човешки усилия; в продължение на хилядолетия живеещите в този район лозари са отглеждали грозде единствено по бързо затоплящите се и защитени от слани хълмове вместо в блатистите райони в ниската част, предразположени към образуване на слани и към болести. Съзнателното човешко мислене довело до създаването на горски пояси, разделящи лозята помежду им, в които живее много разнообразна фауна. От гледна точка на лозарството тези горски пояси са природни местообитания от ключово значение за зимуващите в тях основни хищници. Вековната традиция в лозарството и винопроизводството в Csopak се дължи на присъствието на сорта Olasz Rizling, засаждан повсеместно и играещ решаваща роля за винопроизводството там. Районът на производство на виното „Csopak“ притежава климатични и геоложки особености, които го правят изключително благоприятен за отглеждането на сорта Olasz Rizling, който е основният сорт, използван за производството на виното „Csopak“. От края на 19-и век Csopak е един от основните райони за производство на сорта Olasz Rizling и самото понятие вино „Csopak“ е неразривно свързано със сорта Olasz Rizling, произвеждан там. Освен за производството на Olasz Rizling Csopak е един от основните райони на езерото Балатон за производство на сорта Furmint; традицията за отглеждане на този сорт се счита за също толкова дългогодишна. Преди появата на сорта Olasz Rizling в Csopak сортът Furmint е представлявал значителен дял от местния добив на грозде. След появата на сорта Olasz Rizling малкият дял на сорта Furmint, засаждан с него заради способността му за по-добро натрупване и задържане на киселини, е дал възможност за възстановяване на естествената киселинност на вината „Csopak“, когато през по-топлите години се произвеждат реколти „Olasz Rizling“ с по-ниско съдържание на киселини. Очакваното бъдещо глобално затопляне е довело до това тази традиция отново да излезе на преден план в наши дни.

2. Описание на вината

Вината „Csopak / Csopaki“ са с дискретен аромат, като същевременно се характеризират с богат букет и вкус, който гарантира тяхната елегантност. Важна обща характеристика на техния мирис и вкус е преобладаващата нотка, напомняща на мокри камъни, и отсъствието на мирис на плесен. Що се отнася до вкуса, преобладава добре развита и сложна киселинна структура, която гарантира усещането за прохлада и свежест, което носят вината „Csopak /Csopaki“.

3. Описание на причинно-следствената връзка

Благодарение на валежите през вегетационния сезон и способността на повърхностния почвен слой да задържа вода в регион Csopak снабдяването с вода на лозите е достатъчно дори през топлите летни дни. Поради тази причина развитието на гроздето през критичния летен период е непрекъснато, като липсват фактори, причиняващи стрес, поради което няма аромати на мухъл или на сурови незрели киселини. Добре развитата отличителна киселинна структура и силното присъствие на нотки във вкуса, напомнящи на мокри камъни, се дължат на високото съдържание на минерали в почвите в Csopak. Благодарение на слънчевите лъчи, които се отразяват от повърхността на плиткото

езеро, склоновете се затоплят равномерно през пролетта, което осигурява на лозите устойчиви условия през периода на пъпкуване. Тъй като последните дни на слана в Csopak настъпват рано, има по-малка вероятност от пролетни слани; в съответствие с това покарването е равномерно и всяка година се развива подходяща по размер листна маса, което води до оптимално узряване на гроздето. Ключова роля за отглеждането на гроздето имат горските пояси, намиращи се непосредствено до лозята, тъй като зимуващите в тях хищници (насекоми като например хищни паякообразни) не позволяват прекомерното размножаване на вредители. Поради тази причина изключително важната първоначална фаза от развитието на гроздето не се проточва, което позволява да се развие по-висока и по-здрава листна стена. Топлото лято и средиземноморската система с високо налягане гарантират, че след дългите, слънчеви есенни дни в студените вечери, дължащи се на бриза от планинския регион Bakony, лозите бързо навлизат в тъмнинната фаза на фотосинтезата, което води до бързо повишаване на концентрацията на гроздова захар. На това неповторимо съчетание от природни фактори се дължи плътността на вината Csopak. Елегантната киселинна структура и плодовите аромати, характерни за вината от вида „Balatonfüred-Csopak“, също се дължат на спускащия се от горите хладен въздух. Постоянното движение на въздух по подбираните с векове хълмове, където се отглежда гроздето, и ниската формировка на лозите водят до бързо изсушаване на росата по гроздовите чепки, така че гъбичните заболявания са рядкост и се постига реколта от здраво грозде. Традиционните местни изби също са оказали съществено въздействие върху качеството на вината. Поради почвената структура в Csopak местните изби не са изградени изцяло под земята, поради което в рамките на годината в тях се отчитат значителни разлики в температурите. В резултат на това вината се охлаждат през зимата и свежестта им се запазва, въпреки че отлежават в дървени бъчви. През лятото, когато избите се затоплят до 15—19 градуса, настъпва естествено утаяване на термично чувствителни и нестабилни тартрати. В резултат на този естествен процес местните винопроизводители са в състояние да стабилизират вината по-лесно, което впоследствие запазва по-добре богатия им аромат. Тези природни фактори, взети като цяло, в съчетание с вековните умения на винопроизводителите в региона, предавани от баща на син, заедно гарантират, че висококачествените, плътни и изразителни вина, типични за Csopak, ще бъдат произведени от здрави, зрели гроздове.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Правила относно указанията

Правна уредба

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

а) терминът „védett eredetű“ [със защитен произход] може да се използва вместо термина „oltalom alatt álló erdetmegjelölés“ [защитено наименование за произход].

б) традиционни наименования, разрешени за употреба, други наименования, чиято употреба е ограничена, наименования, указващи метода на производство, и други наименования, чиято употреба е регулирана: „szűretlen“ [нефилтрирано], „szemelt“ [селекционирано], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано на мястото на производство].

в) по отношение на вината от вида „hegybor“ на етикета могат да бъдат посочени термините „Hegybor“, „Első Osztályú Hegybor“ [първокласно] или „Elsőrangú Hegybor“ [високо качество].

г) по отношение на вината от вида „dűlős bor“, на етикета могат да бъдат посочени термините „Első Osztályú Dűlőbor“ [първокласно] или „Elsőrangú Dűlőbor“ [високо качество].

д) терминът „monopol dűlő“ [„лозе под монопол“] може да присъства на етикетите на вината „dűlős bor“ само ако гроздето е еднолично отгледано в обособен парцел от един член на винарска общност.

е) обозначението „Balaton borrégió“ [лозаро-винарски регион Балатон] може да фигурира върху етикета.

ж) посочването на сорта не е задължително.

Заглавие на изискването/дерогацията

Правила за определяне на района и посочване на наименованието на по-малки географски единици

Правна уредба

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

а) само за вината „dűlős bor“;

б) идентичност на произхода: 100 %

в) могат да се посочват имената на лозята и на лозарските парцели:

— Csopak: Bene, Berekhát, Falukertje, Hegyalja, Kertmög, Kishegy, Kocsikapu, Lőczedomb, Nádaskút, Nagykút, Sáfránkert, Siralomvágó, Szitahegy

— Paloznak: Hajnóczy, Kishegy, Malomhát, Nagyhegy, Sáfránkert, Slikker, Szil, Vöröspart

— Lovas: Kishegy, Öreghegy, Soós, Balogh, Suhatag, Szilfa-dűlő, Téglaházi

— Alsóörs: Gölye-mál, Lok, Kermencs, Kistelek, Máli-dűlő, Suhatag, Telekfő, Sarokföld

— Felsőörs: Kis-hegy, Öreg-hegy, Hosszú, Főszőlők, Pocca, (Nemes-erdei dűlő), Káptalanföldek

Заглавие на изискването/дерогацията

Правила за представянето

Правна уредба

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително изискване/дерогация

—

Описание на изискването/дерогацията

Може да се пуска на пазара само в стъклени бутилки от тип Бургунди.

Заглавие на изискването/дерогацията

Назначаване на компетентната местна комисия за оценка на виното

Правна уредба

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Комисия по оценка на винata за лозаро-винарски регион Балатон (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Заглавие на изискването/дерогацията

Регистри, докладване, уведомления

Правна уредба

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

—

Описание на изискването/дерогацията

Регистри:

— копия от сертификатите за произход (произход на гроздето и виното);

— копия от разрешенията за търговия;

— записи и документи, свързани с проверките на място;

— регистър на винарските изби;

— регистри, водени в Информационната система на лозаро-винарските общности (HEGYIR) от магистрата на лозаро-винарската общност, компетентен за лозарския район или винарската изба, относно производителите на продуктите (лозарски регистър, регистър на винарските изби);

Заглавие на изискването/дерогацията

Производство извън определения район на производство

Правна уредба

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

За производството на вино „Csopak“ преработката на гроздето, ферментацията на мъстта и стареенето на виното могат да се извършват единствено в общините, разположени в рамките на определения район на производство, както и в Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő и Balatonszőlős.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/b/63/93000/CSOPAK_ver4.pdf