C/2026/4519

21.8.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4519)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Csopak / Csopaki“

Referenční číslo EU: PDO-HU-02378-AM01 – 27. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Csopak / Csopaki“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Maďarsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravin

6. **Zařazení jako standardní změna**

Změna specifikace produktu s CHOP Csopak / Csopaki je standardní změnou, neboť nesplňuje žádnou z podmínek pro změnu na úrovni Unie stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: změna nemá za následek změnu názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením. Rovněž nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí, o které pojednává jednotný dokument, a nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Prvky změny jsou uvedeny v podrobné žádosti.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválených standardních změn**

Předmět změny

Schválení vinic s libovolnou hustotou výsadby

Popis

Odůvodnění: Vinice v místě produkce se rozdrobily. Má se za to, že ustanovení o hustotě výsadby samo o sobě nemá přímý vliv na kvalitu vypěstovaných hroznů, a proto je zrušení dosavadního omezení opodstatněné.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— III. Zvláštní enologické postupy

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Zrušení doby zrání

Popis

U typů vín „hegybor“ a „dűlős bor“ byla vypuštěna doba zrání v lahvi.

Odůvodnění: V posledních letech se projevuje tendence uvádět na trh stále mladší vína. To je možné díky zvolenému přístupu (zrušením ustanovení o minimální době zrání v lahvi), aniž by došlo ke změně organoleptických vlastností stanovených ve specifikaci produktu.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— III. Zvláštní enologické postupy

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Snížení maximálního obsahu těkavých kyselin

Popis

V důsledku změn v právních předpisech se maximální obsah těkavých kyselin u typů vín „hegybor“ a „dűlős bor“ změnil z 1,2 g/l na 1,08 g/l.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— II. Popis vín

Položky jednotného dokumentu, jichž se změna týká:

— Bod 6: Popis vína nebo vín

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna maximálního výnosu

Popis

U typu vína „hegybor“ byl maximální výnos změněn z 63 hl/ha na 70 hl/ha a z 9 t/ha na 10 t/ha. U typu vína „dűlős bor“ byly tyto hodnoty změněny z 39 hl/ha na 56,7 hl/ha a z 6 t/ha na 8 t/ha.

Odůvodnění: V důsledku nárůstu počtu keřů révy vinné na hektar a klimatických změn je třeba změnit maximální výnosy, aby vína neobsahovala nadměrné množství alkoholu.

I při těchto výnosech je možné dosáhnout kvality stanovené pro organické vlastnosti, avšak v důsledku klimatických změn jsou sklizně stále nepředvídatelnější a hůře plánovatelné. Stoupající teploty a klesající množství srážek vedou k tomu, že sklizně hroznů jsou stále koncentrovanější. Je proto velmi důležité, aby existovala možnost použít hrozny sklizené s různými výnosy k vyrovnání obsahu alkoholu, který může být příliš vysoký, nebo kyselosti, která může být příliš nízká.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— V. Maximální výnosy

Položky jednotného dokumentu, jichž se změna týká:

— 7.2. Maximální výnosy

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna hodnot povoleného skutečného obsahu alkoholu

Popis

U typu vína „hegybor“ došlo ke změně skutečného obsahu alkoholu z 11,5–14 % obj. na 11,0–15 % obj. U typu vína „dűlős bor“ došlo ke změně skutečného obsahu alkoholu z 12,0–14 % obj. na 11,5–14,5 % obj.

Odůvodnění: V důsledku klimatických změn jsou sklizně stále nepředvídatelnější a hůře plánovatelné. Stoupající teploty a klesající množství srážek vedou k tomu, že sklizně hroznů jsou stále koncentrovanější, což však nemá negativní vliv na kvalitu vyráběného vína.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— II. Popis vín

Položky jednotného dokumentu, jichž se změna týká:

— Bod 6: Popis vína nebo vín

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Zrušení požadavku na minimální průměrné stáří vinic 10 let u typu vína „dűlős bor“

Popis

Odůvodnění: Vinice v místě produkce se rozdrobily. Má se za to, že ustanovení o průměrném stáří vinic samo o sobě nemá přímý vliv na kvalitu vypěstovaných hroznů, a proto je zrušení dosavadního omezení opodstatněné.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— III. Zvláštní enologické postupy

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Zrušení oznamovací povinnosti ohledně záměru produkce

Popis

Odůvodnění: Vzhledem k tomu, že se jedná o malou a relativně homogenní oblast produkce, lze snadno ověřit, zda se zde pěstuje víno, aniž by bylo nutné podávat oznámení o záměru produkce. Zrušení tohoto opatření by mohlo snížit administrativní zátěž.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— VIII. Další podmínky

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Zrušení přesného poměru lahví burgundského typu

Popis

Odůvodnění: V posledních letech došlo k několika případům, kdy se vyskytly vážné potíže s obstaráváním skleněných lahví; proto postačí uvést obecný popis tvaru láhve.

Položky specifikace produktu, jichž se změna týká:

— VIII. Další podmínky

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Csopak / Csopaki“

Referenční číslo EU: PDO-HU-02378-AM01 – 27. května 2026

1. **Název**

„Csopak / Csopaki“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Maďarsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Produkt z révy vinné

Hegybor [„víno z kopců“]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

od světle zelenožluté až po slámově žlutou.

Vůně

květinové tóny s charakteristickým aromatem citrusů a bílého ovoce.

Chuť

osvěžujícím způsobem kyselá. Harmonické suché bílé víno s vyváženým poměrem kyselin a alkoholu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Důlős bor [„vína z přesně vymezených parcel“]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Sahá od světle zelenožluté až po slámově žlutou.

Vůně

Komplexní paleta květinových aromat s vůní vlhkého kamene, kterou je možno označit za neutrální.

Chuť

Komplexní paleta květinových aromat s vůní vlhkého kamene, kterou je možno označit za neutrální, s vícevrstevným, dlouhotrvajícím buketem. Harmonické suché bílé víno s vyváženým poměrem kyselin a alkoholu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	14,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4,8
Jednotka minimální celkové kyselosti:	g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Hegybor [„víno z kopců“]

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Povinné enologické postupy:

— nejvýše 15 % hroznů může pocházet z odrůdy „Furmint“,

— lze použít pouze zdravé hrozny,

— zrání po dobu alespoň čtyř měsíců v nádrži nebo sudu,

— kvašení moštu smí probíhat pouze pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“ nebo „Furmint“.

Enologický postup

Hegybor [„víno z kopců“]

Druh enologického postupu

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Popis

Nepovolené enologické postupy (mimo rámec platných ustanovení):

— slazení

Enologický postup

Dűlős bor [„vína z přesně vymezených parcel“]

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Povinné enologické postupy:

— nejvýše 15 % hroznů může pocházet z odrůdy „Furmint“,

— lze použít pouze zdravé hrozny,

— zrání po dobu alespoň pěti měsíců v nádrži nebo sudu,

— kvašení moštu smí probíhat pouze pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“ nebo „Furmint“.

Enologický postup

Důlős bor [„vína z přesně vymezených parcel“]

Druh enologického postupu

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Popis

Nepovolené enologické postupy (mimo rámec platných ustanovení):

— obohacování

— snižování obsahu kyselin

— slazení

Enologický postup

Pravidla týkající se pěstování hroznů

Druh enologického postupu

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Popis

1. Pravidla týkající se vedení révy: Guyotův řez, střední vedení, nízké vedení, vedení amrella, vedení na hlavu a vedení Gobelet.
2. Způsob sklizně: ruční a mechanická.
3. Jakost hroznů (minimální obsah cukru vyjádřený jako přirozený obsah alkoholu):

   Hegybor [„víno z kopců“]:

   — minimální obsah cukru v hroznech podle maďarského moštoměru ([MM°] při 17,5 °C): 17,0

   — potenciální obsah alkoholu v hroznech ([% obj.] při 20 °C): 10,6

   Důlős bor [„vína z přesně vymezených parcel“]:

   — minimální obsah cukru v hroznech podle maďarského moštoměru ([MM°] při 17,5 °C): 18,2

   — potenciální obsah alkoholu v hroznech ([% obj.] při 20 °C): 11,5

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Hegybor [„víno z kopců“]

Maximální výnos

Maximální výnos:	70
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Hegybor [„víno z kopců“]

Maximální výnos

Maximální výnos:	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Dűlős bor [„vína z přesně vymezených parcel“]

Maximální výnos

Maximální výnos:	56,7
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Dűlős bor [„vína z přesně vymezených parcel“]

Maximální výnos

Maximální výnos:	8 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Furmint – Moslavac bijeli

— Olasz rizling – Olaszriesling

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblasti, které byly podle katastru vinic zařazeny do třídy I a II v rámci obcí Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs a Felsőörs.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

1. Popis vymezené oblasti

a) Přírodní a kulturní faktory

Vymezená oblast produkce Csopak se skládá z prvního pásma kopců na severním břehu východní části povodí Balatonu v úseku pobřeží mezi lokalitami Csopak a Alsóörs. Hlavními oblastmi pěstování révy vinné jsou svažité povrchy na úpatí hor a mírně stoupající vrcholky pohoří. Substrát vinic tvoří dva typy hornin. Sled sedimentů na vrcholcích pohoří se skládá z hornin pahorkatinového typu ze svrchního permu až spodního triasu a je pokryt dřevinami ze čtvrtohor. Takto vytvořené vápencové podloží je pokryté jílovitým prachem a sprašovými lesními půdami různé tloušťky. Skalní podloží pod svahy na úpatí hor tvoří červený permský pískovec – jedinečná půdní formace typická pro oblast Csopak, kterou pokrývá detrit červeného pískovce. Pro tuto vinařskou oblast jsou příznačné půdy bohaté na vápník, hořčík a draslík. Podnebí oblasti Csopak ovlivňuje chladný vzduch, který proudí

z údolí pohoří Bakony, a jezero Balaton, které leží na jihu povodí. Vinařské oblasti na kopcovitém území Csopaku jsou hustě zalesněné a úzké, krajinu protínají hluboká údolí (jako například Nosztori a Koloska). Na vinicích proto během letních večerů proudí z hor studený lesní vánek místo vlhkého teplého vzduchu, který se tvoří nad jezerem. V oblasti Csopak je průměrný roční sluneční svit 1 950 až 2 000 hodin a průměrná roční teplota 11–12 °C. Průměrné roční srážky činí 650–700 mm (v posledních letech 500 mm), z čehož v průměru 350 mm (v posledních letech 200 mm) spadne během vegetačního období. Zásadním aspektem podnebí oblasti Csopak je skutečnost, že poslední jarní mrazy se vyskytují 5. dubna, což je mimořádně brzy.

b) Lidské faktory

Vinohradnictví a vinařství jsou v oblasti Csopak významným odvětvím nepřetržitě již přes 2 200 let. V návaznosti na Kelty, kteří pěstování vinné révy do této oblasti přinesli, se zde rozvinula bohatá tradice výroby vína za dob Římské říše, což dokládají motivy vinné révy nalezené na stěně vily odkryté v lokalitě Baláca a pozůstatky sklepa z římské doby objevené v obci Csopak. Později zde pozemky a vinice drželi maďarští králové, církev a šlechta. Například v roce 1018 svatý Štěpán daroval místní vinice klášteru v údolí Veszprém, zatímco Gudenova závěť z roku 1079, považovaná za druhý nejstarší úřední dokument v Maďarsku, jehož originál se dochoval, zmiňuje převod vinic v Paloznaku do vlastnictví církve. Ve středověku hrálo benediktinské opatství Tihany jako největší vlastník vinic mezi dvaceti okolními vesnicemi klíčovou roli v dohledu nad rozvojem vinařské oblasti. Vývoj půdy pro pěstování vinné révy je také výsledkem úmyslného lidského úsilí; místní vinaři pěstují révu po tisíciletí výhradně na rychle se oteplujících svazích chráněných před mrazem, kterým dávají přednost před močálovitými, nízko položenými oblastmi, kde se více vyskytují mrazy a choroby. Záměrné lidské uvažování vedlo k tomu, že jednotlivé vinice od sebe oddělují pásy lesa, které jsou domovem rozmanité fauny. Z vinařského hlediska jsou tyto lesní pásy kritickým místem přirozeného přezimování klíčových predátorů. Jedním ze staletých odkazů pěstování vinné révy a výroby vína v Csopaku je přítomnost odrůdy „Olasz Rizling“, která se v tamějších vinicích hojně uchytila a hraje v místní produkci vína klíčovou roli. Pěstitelská oblast Csopak se vyznačuje klimatickými a geologickými podmínkami, které jsou pro pěstování odrůdy „Olasz Rizling“, hlavní složky vína Csopak, mimořádně příznivé. Csopak je již od konce 19. století jednou z nejvýznamnějších oblastí pěstování odrůdy „Olasz Rizling“ a pojem „víno Csopak“ se stal synonymem pro „Olasz Rizling“ pocházející z této lokality. Vedle odrůdy „Olasz Rizling“ je Csopak jednou z nejvýznamnějších oblastí při jezeru Balaton pro produkci odrůdy Furmint, přičemž tradice pěstování této odrůdy je zakořeněná stejně dlouhou dobu. Ještě předtím, než se v Csopaku začala pěstovat odrůda „Olasz Rizling“, tvořila odrůda „Furmint“ významnou část místní sklizně hroznů. Poté, co se v oblasti začala pěstovat odrůda „Olasz Rizling“, byl současně vysazen i malý podíl odrůdy „Furmint“. Ten dokáže lépe akumulovat a uchovávat kyseliny, což v teplejších letech slouží k doplnění přirozené svěžesti vín Csopak, kdy jsou ročníky vín „Olasz Rizling“ méně kyselé. V důsledku očekávaného budoucího globálního oteplování se tato tradice v poslední době opět dostává do popředí.

2. Popis vín

Vína Csopak / Csopaki mají jemnou vůni a vyznačují se bohatým buketem a chutí, které jim dodávají eleganci. Důležitým společným rysem jejich vůně a chuti je převládající tón vlhkého kamene bez zatuchlého aroma. V chuti převládá vyzrálá a komplexní kyselinová struktura, která vínům Csopak / Csopaki dodává svěžest a čerstvost.

3. Popis a prokázání příčinné souvislosti

Díky srážkám během vegetačního období a schopnosti svrchní vrstvy půdy v oblasti Csopak zadržovat vodu je zásobování vinné révy dostatečné i v teplých letních dnech. Z tohoto důvodu se hrozny mohou vyvíjet během kritického letního období nepřerušeně a bez stresových faktorů, a tak jsou prosty zatuchlého pachu nebo nepříjemně nevyzrálých kyselin. Vysoký obsah minerálů v půdě oblasti Csopak dodává vínům vyzrálou a výraznou kyselinovou strukturu a silné tóny vlhkého kamene v chuti. Sluneční paprsky odrážející se od hladiny mělkého jezera způsobují, že se svahy na jaře rovnoměrně zahřívají a poskytují révě během rozpuku stálé podmínky. Poslední

den mrazů v oblasti Csopak nastává brzy, takže je menší pravděpodobnost jarních mrazů; výhonky proto rostou rovnoměrně a každý rok se vyvinou přiměřeně velké listy, což vede k optimálnímu zrání hroznů. Klíčovou roli v pěstování hroznů hrají lesní pásy nacházející se v blízkosti vinic, kde přezimují predátoři (hmyz jako například draví roztoči), a tím citelně regulují výskyt škůdců. Neprodlužuje se tak kriticky významná počáteční vývojová fáze hroznů, což umožňuje vývoj vyšší a zdravější listové plochy. Díky teplému létu a středozemské tlakové výši přechází vinná réva po dlouhých slunečných podzimních dnech, během večerů, kdy z pohoří Bakony proudí chladný vánek, rychle do tmavé fáze fotosyntézy, v níž dochází k rychlému zvýšení koncentrace hroznového cukru. Tento jedinečný přírodní jev dodává vínům Csopak jejich typické tělo. Důsledkem chladného vzduchu vanoucího z lesů je také elegantní kyselinová struktura a ovocná aromata příznačná pro vína z oblasti Balatonfüred-Csopak. Na svazích, kde se pěstují hrozny, vybíraných po staletí, se díky neustálému proudění vzduchu a nízkému vedení révy na trsech hroznů neudrží rosa, takže plísňové choroby jsou vzácné a hrozny se sklízejí zdravé. Na kvalitu vín mají rovněž významný vliv tradiční místní sklepy. Vzhledem ke struktuře půdy v oblasti Csopak nejsou místní sklepy vybudovány úplně pod zemí, takže v nich během roku dochází ke znatelným výkyvům teploty. V důsledku toho se vína v zimě ochladí a zachovají si čerstvost, i když zrají v dřevěných sudech. Když se v létě sklepy zahřejí na 15 až 19 stupňů, dochází k přirozenému vysrážení tepelně citlivých a nestabilních vinanů. Díky tomuto přírodnímu procesu mohou místní vinaři vína snadněji stabilizovat, a tím lépe zachovat bohatství jejich aromat. Všechny tyto přírodní faktory spolu se staletými zkušenostmi předávanými z generace na generaci, které mají výrobci vína žijící v tomto regionu, jsou zárukou vysoce kvalitních, výrazných, tělnatých vín získaných ze zdravých a zralých trsů hroznů, která jsou typická pro oblast Csopak.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Pravidla pro označování

Právní rámec

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

a) Místo výrazu „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [chráněné označení původu] lze použít výraz „védett eredetű“ [chráněného původu].

b) Tradiční výrazy povolené k použití, další výrazy podléhající omezením, výrazy označující způsob výroby a další regulované výrazy: „szűretlen“ (nefiltrované), „szemelt“ (výběrové), „termőhelyen palackozva“ (plněno v místě výroby).

c) U vína typu „hegybor“ je možné na etiketě uvést výrazy „Hegybor“, „Első Osztályú Hegybor“ (víno typu hegybor první třídy) nebo „Elsőrangú Hegybor“ (prémiové víno typu hegybor).

d) U vína typu „dűlős bor“ je možné na etiketě uvést výrazy „Első Osztályú Dűlőbor“ (víno typu dűlős bor první třídy) a „Elsőrangú Dűlőbor“ (prémiové víno typu dűlős bor).

e) Výraz „monopol dűlő“ (monopolní vinice) může být na etiketách „dűlős bor“ uveden pouze v případě, že hrozny vypěstoval na vymezené parcele pouze jeden člen vinařského spolku.

f) Na etiketě může být uvedeno označení „Balaton borrégió“ (Balatonská vinařská oblast).

g) Uvedení odrůdy je nepovinné.

Název požadavku/odchylky

Pravidla pro definování a označování názvu menších zeměpisných jednotek

Právní rámec

Ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

a) pouze na vína „dűlős bor“

b) totožnost původu: 100 %

c) mohou být uvedeny názvy vinic a vinicových parcel:

— 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

Název požadavku/odchylky

Pravidla pro balení produktů

Právní rámec

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

–

Popis požadavku/odchylky

Lze uvádět na trh pouze ve skleněných lahvích burgundského typu.

Název požadavku/odchylky

Jmenování příslušné místní komise pro hodnocení vína

Právní rámec

Ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Výbor pro klasifikaci vín Balatonské vinařské oblasti (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Název požadavku/odchylky

Registry, hlášení, oznámení

Právní rámec

Ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalšího požadavku / další odchylky

–

Popis požadavku/odchylky

Registry:

— kopie osvědčení o původu (původ hroznů a vína);

— kopie rozhodnutí o registraci;

— záznamy a dokumenty týkající se kontrol na místě;

— registr sklepů;

— registry vedené v Informačním systému vinařských spolků (HEGYIR) správcem vinařského spolku příslušným pro danou viniční oblast nebo sklep, které se týkají výrobců produktů (registr vinic, registr sklepů).

Název požadavku/odchylky

Produkce mimo vymezenou oblast produkce

Právní rámec

Ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Při výrobě vína Csopak se zpracování hroznů, kvašení moštu a zrání vína musí provádět pouze v obcích nacházejících se ve vymezené oblasti produkce, jakož i v obcích Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő a Balatonszőlős.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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