C/2026/4519

21.8.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4519)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Csopak/Csopaki«

EU-referencenummer: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Csopak/Csopaki«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Ungarn

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Csopak/Csopaki« er en standardændring, da den ikke opfylder nogen af betingelserne for en EU-ændring, der er fastsat i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser: Ændringen omfatter ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse. Den risikerer heller ikke at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, der henvises til i enhedsdokumentet, og medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet. Elementerne i ændringen fremgår af den detaljerede anmodning.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Tilladelse til vinmarker med enhver plantetæthed

Beskrivelse

Begrundelse: Vinmarkerne på produktionsstedet er blevet fragmenterede. Bestemmelsen om plantetæthed synes ikke i sig selv at have en direkte indvirkning på kvaliteten af de producerede druer, og afskaffelsen af den tidligere begrænsning er derfor berettiget.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— III. Særlige ønologiske fremgangsmåder

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Lagringsperioden udgår

Beskrivelse

Flaskelagringsperioden udgår for vintyperne »hegybor« og »dűlős bor«.

Begrundelse: I de senere år har der været en tendens til at markedsføre stadig friskere vine. Dette er muligt med den valgte tilgang (ved at afskaffe bestemmelserne om den minimale flaskelagringsperiode) uden at ændre de organoleptiske egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationen.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— III. Særlige ønologiske fremgangsmåder

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Reduktion af det maksimale indhold af flygtige syrer

Beskrivelse

Som følge af ændringer i lovgivningen er det maksimale indhold af flygtige syrer for vintyperne »hegybor« og »dűlős bor« blevet ændret fra 1,2 g/l til 1,08 g/l.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— II. Beskrivelse af vinene

Berørte punkter i enhedsdokumentet:

— Punkt 6: Beskrivelse af vinen(e)

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af de maksimale udbytter

Beskrivelse

For vintypen »hegybor« er det maksimale udbytte blevet ændret fra 63 hl/ha til 70 hl/ha og fra 9 t/ha til 10 t/ha. For vintypen »dűlős bor« er disse værdier blevet ændret fra 39 hl/ha til 56,7 hl/ha og fra 6 t/ha til 8 t/ha.

Begrundelse: På grund af stigningen i antallet af vinstokke pr. hektar og klimaændringerne er det nødvendigt at ændre de maksimale udbytter for at undgå, at vinene får et for højt alkoholindhold.

Den kvalitet, der er angivet for de organoleptiske egenskaber, kan også opnås med disse udbytter, men som følge af klimaændringerne bliver høsten stadig mere uregelmæssig og vanskelig at planlægge. Stigende temperaturer og faldende nedbør medfører en mere koncentreret druehøst. Derfor er det meget vigtigt, at det er muligt at anvende druer, der er høstet med forskellige udbytter, til at afbalancere alkoholindholdet, som kan være for højt, eller syreindholdet, som kan være for lavt.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— V. Maksimale udbytter

Berørte punkter i enhedsdokumentet:

— 7.2. Maksimale udbytter

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af værdierne for det tilladte virkelige alkoholindhold

Beskrivelse

For vintypen »hegybor« er det virkelige alkoholindhold blevet ændret fra 11,5-14 % vol. til 11,0-15 % vol. For vintypen »dűlős bor« er det virkelige alkoholindhold blevet ændret fra 12,0-14 % vol. til 11,5-14,5 % vol.

Begrundelse: Som følge af klimaændringerne bliver høsten stadig mere uregelmæssig og vanskelig at planlægge. Stigende temperaturer og faldende nedbør medfører en mere koncentreret druehøst, hvilket ikke påvirker kvaliteten af den fremstillede vin negativt.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— II. Beskrivelse af vinene

Berørte punkter i enhedsdokumentet:

— Punkt 6: Beskrivelse af vinen(e)

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Afskaffelse af kravet om, at vinstokkenes gennemsnitsalder skal være mindst 10 år for vintypen »dűlős bor«

Beskrivelse

Begrundelse: Vinmarkerne på produktionsstedet er blevet fragmenterede. Bestemmelsen om vinstokkenes gennemsnitsalder synes ikke i sig selv at have direkte indvirkning på kvaliteten af de producerede druer, og afskaffelsen af den tidligere begrænsning er derfor berettiget.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— III. Særlige ønologiske fremgangsmåder

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Afskaffelse af meddelelsen om produktionshensigt

Beskrivelse

Begrundelse: Eftersom produktionsstedet er lille og relativt ensartet, er det let at kontrollere, at der finder vinavl sted, uden at der er behov for en meddelelse om produktionshensigt. Afskaffelsen af denne bestemmelse kan mindske den administrative byrde.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— VIII. Yderligere betingelser

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Afskaffelse af den nøjagtige andel af flasker af bourgognetypen

Beskrivelse

Begrundelse: I de senere år har det i flere tilfælde været meget vanskeligt at skaffe glasflasker, og derfor er en generel definition af flaskens form tilstrækkelig.

Berørte afsnit i produktspecifikationen:

— VIII. Yderligere betingelser

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Csopak/Csopaki«

EU-referencenummer: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Csopak/Csopaki«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Ungarn

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hegybor [»vin fra bakkerne«]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven varierer fra lys grøngul til strågul.

Duft

Blomsternoter, der har karakter af citrus og hvid frugt.

Smag

Forfriskende syrlig. Harmonisk tør hvidvin, med balance mellem syre og alkohol.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	4,6
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Dűlős bor [»vin fra en enkelt parcel«]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven varierer fra lys grøngul til strågul.

Duft

En palet af aromaer af blomster og våd sten, som er kompleks, men kan beskrives som neutral.

Smag

En palet af aromaer af blomster og våd sten, som er kompleks, men kan beskrives som neutral, med en multifacetteret, vedholdende bouquet. Harmonisk tør hvidvin, med balance mellem syre og alkohol.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	14,5
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	4,8
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Hegybor [»vin fra bakkerne«]

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder:

— højst 15 % af druerne må være af sorten »Furmint«

— der må kun anvendes sunde druer

— lagring i mindst fire måneder i tank og/eller tønde

— mosten må kun gæres ved brug af gær, hvilket ikke ændrer de naturlige aroma- og smagsmæssige kendetegn ved »Olasz Rizling«- og »Furmint«-vinene.

Vinfremstillingsmetode

Hegybor [»vin fra bakkerne«]

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Beskrivelse

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt (ud over den gældende lovgivning):

— sødning

Vinfremstillingsmetode

Dűlős bor [»vin fra en enkelt parcel«]

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder:

— højst 15 % af druerne må være af sorten »Furmint«

— der må kun anvendes sunde druer

— lagring i fem måneder i tank og/eller tønde

— mosten må kun gæres ved brug af gær, hvilket ikke ændrer de naturlige aroma- og smagsmæssige kendetegn ved »Olasz Rizling«- og »Furmint«-vinene.

Vinfremstillingsmetode

Dűlős bor [»vin fra en enkelt parcel«]

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Beskrivelse

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt (ud over den gældende lovgivning):

— berigelse

— syrereduktion

— sødning

Vinfremstillingsmetode

Regler for drueproduktion

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Beskrivelse

1. Regler for opbinding og beskæring af vinstokken: guyot, middelhøj kordon, lav kordon, paraply, top og gobelet
2. Høstmetode: manuel og mekanisk
3. Druekvalitet (minimumssukkerindhold udtrykt som naturligt alkoholindhold):

   Hegybor [»vin fra bakkerne«]:

   — Minimumssukkerindholdet i druerne i ungarsk mostkoncentration ([MM°], ved 17,5 °C): 17,0

   — Druernes potentielle alkoholindhold ([% vol.], ved 20 °C): 10,6

   Dűlős bor [»vin fra en enkelt parcel«]:

   — Minimumssukkerindholdet i druerne i ungarsk mostkoncentration ([MM°], ved 17,5 °C): 18,2

   — Druernes potentielle alkoholindhold ([% vol.], ved 20 °C): 11,5

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hegybor [»vin fra bakkerne«]

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	70
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hegybor [»vin fra bakkerne«]

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	10 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Dűlős bor [»vin fra en enkelt parcel«]

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	56,7
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Dűlős bor [»vin fra en enkelt parcel«]

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	8 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Områder klassificeret som klasse I og II i henhold til matrikelregistret for vinmarker omkring lokaliteterne Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs og Felsőörs.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

1. Beskrivelse af det afgrænsede område

a) Naturlige og kulturelle faktorer

Det afgrænsede produktionsområde for »Csopak« omfatter det første bakkedrag på den nordlige bred af Balaton-søens østlige bassin langs den bredstrækning, der går fra Csopak til Alsóörs. De største vindyrkningsområder er de skrånende arealer ved foden af bakkerne og de moderat skrånende bakkekamme. To typer bjergarter udgør vinmarkernes substrat. Den sedimentære sekvens på bakkekammene består af bjergarter af højlandstypen fra perioderne Nedre Perm til Øvre Trias med et tæppe af stenmateriale fra kvartærtiden. Den således dannede kalkstensrige råjord er dækket af lerede aflejringer og løs skovjord med forskellig tæthed. Grundfjeldet under de skrånende arealer ved foden af bakkerne består af rød permisk sandsten, en unik jordbundsdannelse, der er typisk for Csopak, og er dækket af rester af rød sandsten. Vindyrkningsområdet er kendetegnet ved jord med et højt

indhold af calcium, magnesium og kalium. Csopaks klima præges af kold luft fra dalene i Bakony-bakkerne og af Balaton-søen, som ligger i områdets sydlige del. Csopaks bakker, hvor der dyrkes vin, er meget skovrige, og snævre, dybe dale (bl.a. Nosztori og Koloska) skærer igennem landskabet. Dermed kan den fugtige varme fra Balaton-søen – påvirket af aftenbrisen, der blæser mod søen – på sommerdage bane vej for kølig skovluft til vinstokkene. Csopak har årligt gennemsnitligt 1 950 til 2 000 timers sollys og en gennemsnitlig årlig temperatur på 11-12 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er 650-700 mm (i de senere år 500 mm), hvoraf der i gennemsnit falder 350 mm (i de senere år 200 mm) i vækstperioden. Et afgørende aspekt for Csopaks klima er, at den sidste dag med forårsfrost kan falde den 5. april, hvilket regnes for usædvanligt tidligt.

b) Menneskelige faktorer

Druedyrkning og vinfremstilling har spillet en vigtig rolle i Csopak uafbrudt igennem mere end 2 200 år. Efter kelterne, som indførte druedyrkning i regionen, var der under Romerriget en veludviklet tradition for vinfremstilling i regionen, hvilket bekræftes af de druemotiver, der er fundet på væggen i en udgravet villa i Baláca, og resterne af en kælder fra romertiden, der er fundet i Csopak. Senere ejede de ungarske konger, kirken og adelen jord og vinmarker her. I 1018 forærede Sankt Stefan f.eks. de lokale vinmarker til klosteret i Veszprém-dalen, mens Guden-testamentet fra 1079, der anses for at være det næstældste officielle dokument i Ungarn, hvor originalen er bevaret, henviser til overdragelsen af Paloznak-vinmarkerne til kirkens eje. I middelalderen spillede benediktinerklosteret i Tihany – som den største ejer af vinmarker i de tyve nærliggende landsbyer – en nøglerolle med at føre tilsyn med vinområdets udvikling. Udnyttelsen af jorden til dyrkning af druer er også resultatet af en bevidst menneskelig indsats; i årtusinder har de lokale vinavlere ikke dyrket andet end druer på frostbeskyttede, hurtigt opvarmede bakkeskråninger i stedet for i sumpede lavtliggende områder, der er udsat for frost og sygdom. Bevidst menneskelig planlægning har ført til skovbælter, der adskiller de enkelte vinmarker fra hinanden, og som rummer et rigt dyreliv. I vindyrkningsmæssig henseende er disse skovbælter afgørende naturlige overvintringssteder for vigtige rovdyr. En del af den århundredgamle arv fra druedyrkningen og vinfremstillingen i Csopak er forekomsten af sorten »Olasz Rizling«, som i stort omfang er akklimatiseret på vinmarkerne og spiller en afgørende rolle i vinproduktionen på stedet. Produktionsområdet for »Csopak« har klimatiske og geologiske karakteristika, der gør det særligt velegnet til dyrkning af »Olasz Rizling«, som er hovedbestanddelen i »Csopak«-vin. Csopak har siden slutningen af det 19. århundrede været et af de vigtigste produktionssteder for »Olasz Rizling«, og »Csopak«-vin er som begreb synonymt med den »Olasz Rizling«, som stammer derfra. Ud over »Olasz Rizling« er Csopak et af de vigtigste områder ved Balaton-søen for produktionen af »Furmint«, og traditionen for at dyrke denne sort anses for at være lige så gammel. Før »Olasz Rizling« kom til Csopak, udgjorde sorten »Furmint« en betydelig andel af det lokale drueudbytte. Efter indførelsen af »Olasz Rizling« sikrede den lille andel af »Furmint«, der blev plantet sammen med den, i kraft af »Furmint«-sortens bedre evne til at ophobe og bevare syre, at »Csopak«-vinenes naturlige syreindhold kunne suppleres, når der i varmere år blev produceret »Olasz Rizling«-årgange med et lavere syreindhold. Den forventede fremtidige globale opvarmning har bevirket, at denne tradition igen er kommet i forgrunden i dag.

2. Beskrivelse af vinene

»Csopak/Csopaki«-vine har en diskret duft og kendetegnes også af en dyb bouquet og smag, som garanterer »Csopak/Csopaki«-vinenes elegance. Et vigtigt fælles træk ved vinenes duft og smag er den dominerende note af våd sten samt fraværet af mugagtige aromaelementer. Hvad smagen angår, dominerer en moden og kompleks syrestruktur, som sikrer »Csopak/Csopaki«-vinenes sprødhed og friskhed.

3. Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

På grund af nedbøren i vækstperioden og muldjordens vandbindingsevne i Csopak-området er vandforsyningen til vinstokkene tilstrækkelig selv på varme sommerdage. Druerne får således fred til at udvikle sig i denne kritiske sommerperiode. Da der ikke er nogen stressfaktorer, udvikles der ingen mugagtige aromaer eller ubehagelige umodne syrer. Den modne, ekspressive syrestruktur og den stærke tilstedeværelse af noter af våd sten i smagen kan spores tilbage til Csopak-jordens høje mineralindhold. Solens stråler, som reflekteres fra overfladen af den lavvandede sø, får bakkeskråningerne til at blive jævnt opvarmet om foråret og giver vinstokkene ensartede forhold

under knopskydningen. Fordi den sidste dag med frost ligger tidligt i Csopak, er der mindre sandsynlighed for forårsfrost; det sikrer en jævn skudvækst og årlig udvikling af blade med en overflade i en passende størrelse og dermed optimal modning af druerne. Skovbælterne ved siden af vinmarkerne spiller en central rolle i dyrkningen af druer, eftersom de rovdyr, der overvintrer i dem (insekter såsom rovmider), i mærkbar grad holder skadedyrene nede. På den måde bliver druernes yderst vigtige første udviklingsfase ikke trukket ud, hvilket giver mulighed for udvikling af en højere og sundere bladvæg. Den varme sommer og Middelhavsområdets højtrykssystem sikrer, at vinstokken – efter efterårets lange, solrige dage, når briser fra Bakony-bakkerne gør aftenerne kølige – hurtigt går ind i fotosyntesens mørkefase, hvilket medfører en hurtig stigning i druernes sukkerkoncentration. Det er dette enestående naturlige pres, der giver »Csopak«-vinene deres krop. Den elegante syrestruktur og de frugtagtige aromaer, der kendetegner vine fra Balatonfüred-Csopak, skyldes også kølig luft, der strømmer ind fra skovene. På bakkeskråningerne, der gennem århundreder er blevet udvalgt til druedyrkning, betyder de konstante luftstrømme og den lave opbinding og beskæring af vinstokkene, at dug på drueklaserne tørrer hurtigt, så svampesygdomme stort set undgås, og der kan høstes sunde druer. De traditionelle lokale vinkældre har også stor betydning for vinenes kvalitet. På grund af Csopaks jordstruktur etableres de lokale vinkældre ikke fuldt ud under jorden, hvilket betyder, at de er udsat for store temperaturudsving hen over året. Som resultat heraf afkøles vinene om vinteren, og deres friskhed bevares, selv om de lagres på træfade. Om sommeren, når kældrene varmes op til mellem 15 og 19 grader, sker der en naturlig udskilning af varmefølsomme og ustabile tartrater. Som følge af denne naturlige proces har lokale vinproducenter nemmere ved at stabilisere vinene, hvilket igen betyder, at de bedre kan bevare dybden i vinenes aromaer. Disse naturlige faktorer, der set som helhed sammen med århundreders sagkundskab, der er givet videre fra far til søn blandt områdets vinavlere, udgør tilsammen en garanti for, at der af sunde, modne drueklaser skabes fyldige og ekspressive vine af høj kvalitet, som er typiske for Csopak.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Regler vedrørende betegnelser

Retlig ramme

Fastsat af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

a) Udtrykket »védett eredetű« [beskyttet oprindelse] kan anvendes i stedet for udtrykket »oltalom alatt álló erdetmegjelölés« [beskyttet oprindelsesbetegnelse].

b) Traditionelle benævnelser, der er godkendt til anvendelse, andre benævnelser, hvis anvendelse er begrænset, benævnelser, der angiver produktionsmetoden, og andre benævnelser, hvis anvendelse er reguleret: »szűretlen« [ufiltreret], »szemelt« [udvalgt], »termőhelyen palackozva« [aftappet på produktionsstedet].

c) Med hensyn til vintypen hegybor kan benævnelserne »Hegybor«, »Első Osztályú Hegybor« [førsteklasses] og »Elsőrangú Hegybor« [premium] angives på etiketten.

d) Med hensyn til vintypen dűlős bor kan benævnelserne »Első Osztályú Dűlőbor« [førsteklasses] og »Elsőrangú Dűlőbor« [premium] angives på etiketten.

e) Benævnelsen »monopol dűlő« [»monopolvinmark«] kan kun angives på etiketter til dűlős bor, hvis druerne er dyrket på en geografisk afgrænset vinmark af kun ét medlem af et vinkooperativ.

f) Benævnelsen »Balaton borrégió« [vinregionen Balaton] kan angives på etiketten.

g) Sorten behøver ikke at være angivet.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Regler for afgrænsning og angivelse af navnet på mindre geografiske enheder

Retlig ramme

I den nationale lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

a) Kun på »dűlős bor«-vine

b) Oprindelsessted: 100 %

c) Følgende navne på vinmarker og vindyrkningsparceller kan angives:

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

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

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

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

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

Kravets/undtagelsens betegnelse

Regler for præsentation

Retlig ramme

Fastsat af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere krav/undtagelse

–

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Må kun markedsføres i glasflasker af bourgognetypen.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Udnævnelse af det kompetente lokale vinbedømmelsesudvalg

Retlig ramme

I den nationale lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinbedømmelsesudvalget for vinregionen Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Kravets/undtagelsens betegnelse

Registre, indberetninger og anmeldelser

Retlig ramme

I den nationale lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

–

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Registre:

— kopier af oprindelsescertifikater (druernes og vinens oprindelse)

— kopier af markedsføringstilladelser

— optegnelser og dokumenter vedrørende besøg på stedet

— kælderregister

— registre, som i vinkooperativernes informationssystem (HEGYIR) føres af den sagkyndige i vinkooperativet, der er kompetent med hensyn til vindyrkningsarealet eller vinkælderen, vedrørende producenter af produkterne (vinmarksregister og kælderregister).

Kravets/undtagelsens betegnelse

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retlig ramme

I den nationale lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Ved fremstillingen af »Csopak«-vin må forarbejdningen af druerne, gæringen af mosten og lagringen af vinen udelukkende finde sted i kommuner beliggende i det afgrænsede produktionsområde samt i Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő og Balatonszőlős.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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