C/2026/4519

21.8.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4519)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Csopak / Csopaki“

EU-Nr.: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Csopak / Csopaki“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Ungarn

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei der Änderung der Produktspezifikation der g.U. Csopak / Csopaki handelt es sich um eine Standardänderung, da sie keine der Bedingungen für eine Unionsänderung gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben erfüllt: die Änderung beinhaltet weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch der Kategorie des Erzeugnisses/der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden. Zudem birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, und sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Die Elemente der Änderung sind in dem detaillierten Antrag dargelegt.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Genehmigung von Rebflächen mit beliebiger Pflanzdichte

Beschreibung

Begründung: Die Rebflächen am Erzeugungsort sind kleinteilig verteilt. Die Bestimmung über die Pflanzdichte scheint als solche keinen direkten Einfluss auf die Qualität der erzeugten Trauben zu haben, weshalb die Aufhebung der bisherigen Beschränkung gerechtfertigt ist.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— III. Spezifische önologische Verfahren

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung der Reifungszeit

Beschreibung

Für die Weinarten „Hegybor“ und „Dűlős bor“ wird die Reifung in der Flasche abgeschafft.

Begründung: In den vergangenen Jahren hat sich der Trend verstärkt, immer frischere Weine auf den Markt zu bringen. Diese ist mit dem gewählten Ansatz (durch die Aufhebung der Bestimmungen über die Mindestdauer der Flaschenreifung) möglich, ohne die in der Produktspezifikation festgelegten organoleptischen Eigenschaften zu verändern.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— III. Spezifische önologische Verfahren

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Reduzierung des Höchstgehalts an flüchtiger Säure

Beschreibung

Aufgrund von Gesetzesänderungen wird der Höchstgehalt an flüchtiger Säure der Weinarten „Hegybor“ und „Dűlős bor“ von 1,2 g/l auf 1,08 g/l reduziert.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— II. Beschreibung der Weine

Die Änderung betrifft folgende Punkte des Einzigen Dokuments:

— Punkt 6: Beschreibung des Weins/der Weine

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Höchsterträge

Beschreibung

Für die Weinart „Hegybor“ wurde der Höchstertrag von 63 hl/ha auf 70 hl/ha und von 9 t/ha auf 10 t/ha angehoben. Für die Weinart „Dűlős bor“ wurden diese Werte von 39 hl/ha auf 56,7 hl/ha und von 6 t/ha auf 8 t/ha angehoben.

Begründung: Aufgrund der Zunahme der Rebstockdichte pro Hektar und des Klimawandels ist es erforderlich, die Höchsterträge anzupassen, um zu vermeiden, dass die Weine einen übermäßigen Alkoholgehalt aufweisen.

Auch bei diesen Erträgen ist es möglich, die für die ökologischen/biologischen Merkmale vorgeschriebene Qualität zu erreichen, doch aufgrund des Klimawandels werden die Ernten immer unregelmäßiger und schwieriger zu planen. Steigende Temperaturen und sinkende Niederschlagsmengen führen zu einer stärkeren Konzentration der Traubenernte. Daher ist es sehr wichtig, dass die Möglichkeit besteht, Trauben mit unterschiedlichen Erträgen zu verwenden, um den möglicherweise zu hohen Alkoholgehalt oder den möglicherweise zu niedrigen Säuregehalt auszugleichen.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— V. Höchsterträge

Die Änderung betrifft folgende Punkte des Einzigen Dokuments:

— Punkt 7.2. Höchsterträge

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Werte für den zulässigen vorhandenen Alkoholgehalt

Beschreibung

Für die Weinart „Hegybor“ wird die Spanne des vorhandenen Alkoholgehalts von 11,5-14 % vol auf 11,0-15 % vol erweitert. Für die Weinart „Dűlős bor“ wird die Spanne des vorhandenen Alkoholgehalts von 12,0-14 % vol auf 11,5-14,5 % vol erweitert.

Begründung: Aufgrund des Klimawandels werden die Ernten immer unregelmäßiger und schwieriger zu planen. Steigende Temperaturen und sinkende Niederschlagsmengen führen zu einer stärkeren Konzentration der Traubenernte, was sich nicht negativ auf die Qualität der erzeugten Weine auswirkt.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— II. Beschreibung der Weine

Die Änderung betrifft folgende Punkte des Einzigen Dokuments:

— Punkt 6: Beschreibung des Weins/der Weine

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufhebung des durchschnittlichen Mindestalters der Reben von zehn Jahren für die Weinart „Dűlős bor“

Beschreibung

Begründung: Die Rebflächen am Erzeugungsort sind kleinteilig verteilt. Die Bestimmung über das Durchschnittsalter der Reben scheint als solche keinen direkten Einfluss auf die Qualität der erzeugten Trauben zu haben, weshalb die Aufhebung der bisherigen Beschränkung gerechtfertigt ist.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— III. Spezifische önologische Verfahren

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufhebung der Absichtserklärung zur Erzeugung

Beschreibung

Begründung: Da das Anbaugebiet klein und relativ homogen ist, lässt sich leicht überprüfen, ob Weinbau betrieben wird, ohne dass eine Absichtserklärung zur Erzeugung abgegeben werden muss. Die Aufhebung dieser Verpflichtung könnte den Verwaltungsaufwand verringern.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— VIII. Weitere Bedingungen

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufhebung des genauen Anteils an Burgunderflaschen

Beschreibung

Begründung: In den vergangenen Jahren gab es mehrmals erhebliche Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Glasflaschen; daher reicht eine allgemeine Beschreibung der Flaschenform aus.

Die Änderung betrifft folgende Rubriken der Produktspezifikation:

— VIII. Weitere Bedingungen

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Csopak / Csopaki“

EU-Nr.: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Name(n)**

„Csopak / Csopaki“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Ungarn

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Hegybor (Bergwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hell-grüngelb bis strohgelb

Geruch

blumige Noten mit Merkmalen von Zitrusfrüchten und Kernobst

Geschmack

erfrischend säuerlich. Harmonischer trockener Weißwein mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säuren und Alkohol.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Dűlős bor (Wein aus Einzellage)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

hell-grüngelb bis strohgelb

Geruch

eine komplexe, aber als neutral beschreibbare blumig-mineralische Aromapalette

Geschmack

eine komplexe, aber als neutral beschreibbare blumig-mineralische Geschmackspalette mit mehrschichtigem, langanhaltendem Bukett. Harmonischer trockener Weißwein mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säuren und Alkohol.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	14,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4,8
Einheit der Mindestgesamtsäure:	g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung:*

Weinbereitungsverfahren

Hegybor (Bergwein)

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Wesentliche önologische Verfahren

— der Anteil an Trauben der Sorte „Furmint“ darf höchstens 15 % betragen;

— es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden;

— der Wein muss mindestens vier Monate im Tank und/oder Fass reifen;

— für die Gärung des Mosts darf nur Hefe verwendet werden, die das natürliche Aroma und die geschmacklichen Merkmale der „Olasz Rizling“- oder „Furmint“-Weine nicht verändert;

Weinbereitungsverfahren

Hegybor (Bergwein)

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen)

— Süßung.

Weinbereitungsverfahren

Dűlős bor (Wein aus Einzellage)

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Wesentliche önologische Verfahren

— der Anteil an Trauben der Sorte „Furmint“ darf höchstens 15 % betragen;

— es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden;

— der Wein muss mindestens fünf Monate im Tank und/oder Fass reifen;

— für die Gärung des Mosts darf nur Hefe verwendet werden, die das natürliche Aroma und die geschmacklichen Merkmale der „Olasz Rizling“- oder „Furmint“-Weine nicht verändert;

Weinbereitungsverfahren

Dűlős bor (Wein aus Einzellage)

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen)

— Anreicherung;

— Verringerung des Säuregehalts;

— Süßung.

Weinbereitungsverfahren

Vorschriften für die Traubenerzeugung

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

1. Vorschriften für die Reberziehung: Nach Guyot, mittlere bis hohe Kordonerziehung sowie Schirm-, Kronen- und Gobeleterziehung
2. Ernteverfahren: Handlese oder maschinelle Lese
3. Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in natürlichem Alkoholgehalt):

   Hegybor (Bergwein):

   — Mindestzuckergehalt der Trauben in ungarischer Mostwaage ([MM°] bei 17,5 °C): 17,0

   — Potenzieller Alkoholgehalt der Trauben ([in % vol] bei 20 °C): 10,6

   Dűlős bor (Wein aus Einzellage):

   — Mindestzuckergehalt der Trauben in ungarischer Mostwaage ([MM°] bei 17,5 °C): 18,2

   — Potenzieller Alkoholgehalt der Trauben ([in % vol] bei 20 °C): 11,5

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Hegybor (Bergwein)

Höchsterträge

Höchsterträge:	70
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Hegybor (Bergwein)

Höchsterträge

Höchsterträge:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	kg Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Dűlős bor (Wein aus Einzellage)

Höchsterträge

Höchsterträge:	56,7
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Dűlős bor (Wein aus Einzellage)

Höchsterträge

Höchsterträge:	8 000
Einheit des Höchstertrags:	kg Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Furmint – Moslavac Bijeli

— Olasz Rizling – Olaszrizling

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Flächen rund um die Ortschaften Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs und Felsőörs, die in die Klassen I und II des Weinbaukatasters eingestuft sind.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

a) Natürliche und kulturelle Faktoren

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet von Csopak umfasst die erste Hügelkette am Nordufer des östlichen Beckens des Plattensees, an dem von Csopak bis Alsóörs reichenden Uferabschnitt. Die wichtigsten Rebflächen befinden sich an den Hängen der Gebirgsausläufer und den mäßig steilen Bergrücken. Das Substrat der Rebflächen setzt sich aus zwei Felstypen zusammen: Die Sedimentstrecke auf den Bergrücken besteht aus Felsgestein aus dem Oberen Perm bis zum Unteren Trias, die Decke aus Quartärgeröll. Die so entstandenen kalksteinreichen Unterböden sind von unterschiedlich dicken lehmigen Schluff- und Löss-Waldböden bedeckt. Der Felsgrund unter den ansteigenden Böden der Gebirgsausläufer besteht aus rotem Perm-Sandstein; dies ist eine einzigartige, für Csopak typische Bodenformation, die von Geröll aus rotem Sandstein bedeckt ist. Das Weinbaugebiet zeichnet sich durch Böden mit hohem Calcium-, Magnesium - und Kaliumgehalt aus. Das Klima in Csopak ist von der kalten Luft, die von den

Tälern des Bakony-Gebirges herabströmt, sowie von dem im Süden des Gebiets gelegenen Plattensee geprägt. Die Weinberge von Csopak sind dicht bewaldet, und die Landschaft ist von engen, tiefen Tälern (wie dem Nosztori- oder dem Koloska-Tal) durchzogen. Deshalb wird an Sommertagen unter dem Einfluss des seewärts strömenden Abendwinds die vom Plattensee zu den Rebstöcken aufsteigende feuchte Luft von der kühlen Waldluft verdrängt. In Csopak liegt die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer bei 1 950 bis 2 000 Stunden und die durchschnittliche Jahrestemperatur bei 11-12 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt durchschnittlich 650-700 mm (in den vergangenen Jahren 500 mm), davon fallen im Durchschnitt 350 mm (in den vergangenen Jahren 200 mm) während der Vegetationsperiode. Ein wesentliches Merkmal des Klimas von Csopak ist die Tatsache, dass die Frühjahrsfröste am 5. April, also außergewöhnlich früh, enden.

b) Menschliche Faktoren

Der Weinbau und die Weinbereitung spielen in Csopak seit über 2 200 Jahren eine wichtige Rolle. Nach den Kelten, die den Weinbau in der Region einführten, gab es in der Region im Römischen Reich eine etablierte Tradition der Weinbereitung, wie die Traubenmotive an der Wand einer in Baláca ausgegrabenen Villa sowie die Überreste eines Weinkellers aus der Römerzeit in Csopak belegen. Später besaßen die ungarischen Könige, die Kirche und der Adel Ländereien und Weinberge in diesem Gebiet. So schenkte beispielsweise der heilige Stephan im Jahr 1018 die örtlichen Weinberge dem Kloster im Veszprém-Tal, während das Guden-Testament von 1079 – das als zweitältestes offizielles Dokument Ungarns gilt, dessen Original erhalten geblieben ist – die Übertragung der Weinberge von Paloznak an die Kirche erwähnt. Im Mittelalter spielte die Benediktinerabtei von Tihany, die unter den zwanzig umliegenden Dörfern am meisten Rebflächen besaß, eine Schlüsselrolle bei der Entwicklung der Weinregion. Die Urbarmachung des Bodens für den Traubenanbau ist auch das Ergebnis bewusster menschlicher Bemühungen: Seit Jahrtausenden bauen die hier ansässigen Weinbauern ausschließlich Trauben auf den vom Frost abgeschirmten, sich rasch erwärmenden Berghängen statt in den sumpfigen, frost- und krankheitsanfälligen Niederungen an. Es wurde bewusst von Menschen erdacht, dass die einzelnen Weinberge durch Waldstreifen, die einer vielfältigen Fauna Lebensraum bieten, voneinander getrennt sind. Vom Weinbau her betrachtet sind diese Waldstreifen unverzichtbare natürliche Überwinterungsorte für wichtige Beutegreifer. Die Rebsorte „Olasz Rizling“ zählt zu den jahrhundertealten Elementen des Weinbaus und der Weinbereitung in Csopak. Sie ist dort auf den Rebflächen weitverbreitet und von zentraler Bedeutung für die lokale Weinerzeugung. Das Erzeugungsgebiet von Csopak bietet aufgrund seiner klimatischen und geologischen Gegebenheiten besonders günstige Voraussetzungen für den Anbau der Rebsorte „Olasz Rizling“, der primären Zutat des Csopak-Weins. Csopak ist seit Ende des 19. Jahrhunderts einer der wichtigsten Standorte für die Erzeugung von „Olasz Rizling“, und der Begriff Csopak-Wein ist gleichbedeutend mit „Olasz Rizling“, der dort seinen Ursprung hat. Csopak zählt neben dem Anbau von „Olasz Rizling“ auch zu den bedeutendsten Anbaugebieten am Plattensee für die Rebsorte „Furmint“, deren Anbau dort ebenfalls seit Langem Tradition hat. Vor dem Aufkommen von „Olasz Rizling“ machte die Rebsorte „Furmint“ in Csopak einen erheblichen Teil des lokalen Traubenertrags aus. Nach der Einführung von „Olasz Rizling“ sorgte der geringe Anteil der Rebsorte „Furmint“, der weiterhin angebaut wurde, aufgrund ihrer Fähigkeit, Säure besser anzureichern und zu binden, dafür, dass der natürliche Säuregehalt der Csopak-Weine wiederhergestellt werden konnte, wenn in wärmeren Jahren weniger säurehaltige Jahrgänge des „Olasz Rizling“ produziert wurden. Die erwartete künftige globale Erwärmung hat dazu geführt, dass diese Tradition heutzutage wieder in den Vordergrund rückt.

2. Beschreibung der Weine

Die Csopak- / Csopaki-Weine zeichnen sich durch ihren dezenten Duft aus und verfügen gleichzeitig über eine Reichhaltigkeit des Buketts und des Geschmacks, die ihnen ihre Eleganz verleihen. Ein wichtiges gemeinsames Duft- und Geschmacksmerkmal ist die vorherrschende mineralische Note und das Fehlen modriger Aromabestandteile. Beim Geschmack dominiert eine reife und komplexe Säurestruktur, wodurch die Csopak- / Csopaki-Weine einen herben und frischen Charakter erhalten.

3. Erläuterung und Nachweis des kausalen Zusammenhangs

Aufgrund der Niederschläge während der Vegetationsperiode und der Wasserspeicherkapazität des Oberbodens in der Region Csopak sind die Reben auch an warmen Sommertagen ausreichend mit Wasser versorgt. Aus diesen Gründen wird die Entwicklung der Trauben während der kritischen Sommerzeit nicht unterbrochen, und es treten keine Stressfaktoren auf, sodass sich keine Moderaromen oder scharfen unreifen Säuren entwickeln können. Die reife, ausdrucksvolle Säurestruktur und die starken mineralischen Geschmacksnoten lassen sich auf den hohen Mineralgehalt des Bodens in Csopak zurückführen. Die von der Oberfläche des flachen Sees reflektierten Sonnenstrahlen bewirken, dass sich die Hänge im Frühjahr gleichmäßig erwärmen und den Reben während des

Austriebs konstante Bedingungen bieten. Durch das frühzeitige Ende der Frostperiode in Csopak treten Frühjahrsfröste seltener auf, deshalb können die Triebe gleichmäßig wachsen, und es entwickeln sich jedes Jahr ausreichend große Blätter, wodurch die Trauben optimal reifen können. Eine wichtige Rolle spielen im Weinbau auch die neben den Rebflächen liegenden Waldstreifen, da die in ihnen überwinternden Beutegreifer (wie z. B. Raubmilben) das Auftreten von Schadorganismen deutlich eindämmen. Aus diesem Grund zieht sich die äußerst wichtige erste Entwicklungsphase nicht in die Länge, sodass sich eine höhere und gesündere Blattwand entwickeln kann. Der warme Sommer und das mediterrane Hochdruckwetter sorgen dafür, dass nach den langen sonnigen Herbsttagen in der von den Winden der Bakony-Hügel gekühlten Abendluft die dunkle Phase der Photosynthese bei den Reben früh einsetzt, wodurch der Zuckergehalt der Trauben rasch ansteigt. Durch diese natürlichen Gegebenheiten hält Csopak seinen Körper. Die elegante Säurestruktur und die fruchtigen Aromen, die für Weine aus Balatonfüred-Csopak charakteristisch sind, lassen sich auch auf die von den Wäldern absteigende kühle Luft zurückführen. An den im Laufe der Jahrhunderte für den Weinbau ausgewählten Hängen führen die ständige Luftzirkulation und die niedrige Reberziehung dazu, dass Tau auf den Trauben schnell trocknet, sodass Pilzkrankheiten nur selten auftreten und bei der Lese gesunde Beeren geerntet werden können. Die traditionellen Keller vor Ort haben ebenfalls einen wichtigen Einfluss auf die Qualität der Weine. Aufgrund der Bodenstruktur von Csopak liegen die örtlichen Keller nicht vollständig unter der Erde und sind dadurch im Laufe des Jahres erheblichen Temperaturschwankungen ausgesetzt. Dadurch kühlen die Weine im Winter ab und behalten ihre Frische, obwohl sie in Holzfässern reifen. Im Sommer, wenn die Temperaturen in den Weinkellern auf 15-19 °C ansteigen, findet eine natürliche Ausfällung der hitzeempfindlichen und instabilen Tartrate statt. Durch diesen natürlichen Prozess können die lokalen Weinhersteller die Weine leichter stabilisieren, wodurch deren reichhaltige Aromen besser erhalten bleiben. Diese natürlichen Faktoren bilden ein Ganzes, das in Verbindung mit dem jahrhundertealten, von den Vätern an die Söhne weitergegebenen Können der in diesem Gebiet ansässigen Winzer die Gewähr dafür bietet, dass für Csopak typische hochwertige, körperreiche und ausdrucksvolle Weine aus gesunden und reifen Trauben hergestellt werden.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen

durch die Organisation, die die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

a) Der Begriff „védett eredetű“ („von geschützter Herkunft“) kann anstelle des Begriffs „oltalom alatt álló erdetmegjelölés“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) verwendet werden.

b) Zugelassene traditionelle Begriffe, andere Beschränkungen unterliegende Begriffe, Begriffe, die das Herstellungsverfahren angeben, und andere Begriffe, deren Verwendung geregelt ist: „szűretlen“ [ungefiltert], „szemelt“ [ausgewählt], „termőhelyen palackozva“ [am Herstellungsort abgefüllt].

c) Bei Weinen des Typs Hegybor (Bergwein) können auf dem Etikett die Begriffe „Hegybor“, „Első Osztályú Hegybor“ [erstklassig] oder „Elsőrangú Hegybor“ [hochwertig] erscheinen.

d) Bei Weinen des Typs Dűlős bor können auf dem Etikett die Begriffe „Első Osztályú Dűlőbor“ [erstklassig] oder „Elsőrangú Dűlőbor“ [hochwertig] erscheinen.

e) Werden die Trauben auf einer abgegrenzten Fläche von nur einem Mitglied der Winzergemeinschaft angebaut, kann auf dem Etikett der Begriff „Monopol Dűlő“ [Monopol-Rebfläche] angebracht werden.

f) Auf dem Etikett kann der Begriff „Balaton borrégió“ [Weinregion Balaton] erscheinen.

g) Die Angabe der Sorte ist fakultativ.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten, Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe

Rechtsrahmen

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

a) nur bei Wein aus Einzellagen („Dűlős bor“);

b) Ursprungsidentität: 100 %

c) folgende Namen von Rebflächen und Weinbauparzellen können angegeben werden:

— 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

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Vorschriften für die Aufmachung

Rechtsrahmen

durch die Organisation, die die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

—

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Darf nur in Burgunderflaschen aus Glas in den Verkehr gebracht werden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Benennung der zuständigen örtlichen Weinbewertungskommission

Rechtsrahmen

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weinbewertungskommission der Weinregion Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Register, Berichterstattung, Mitteilungen

Rechtsrahmen

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

—

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Register:

— Kopien der Ursprungszeugnisse (Ursprung der Trauben und des Weins);

— Kopien der Genehmigungen für das Inverkehrbringen;

— Aufzeichnungen und Dokumente in Zusammenhang mit Vor-Ort-Besuchen;

— Kellereiregister;

— die vom für die Rebfläche oder die Kellerei zuständigen Vorsitzenden des Rates der Weingemeinschaft im Informationssystem der Weingemeinschaften (HEGYIR) geführten Register über die Hersteller der Erzeugnisse (Weinbaukartei, Kellereiregister);

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:

Rechtsrahmen

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zur Herstellung von Csopak-Weinen dürfen die Verarbeitung der Trauben, die Gärung des Mosts und die Reifung des Weins nur in Gemeinden im abgegrenzten Erzeugungsgebiet sowie in Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő und Balatonszőlős stattfinden.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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