Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4519

21.8.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4519)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Csopak / Csopaki»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-HU-02378-AM01 — 27 Μαΐου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Csopak / Csopaki»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ουγγαρία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ Csopak/Csopaki αποτελεί συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν πληροί καμία από τις προϋποθέσεις για ενωσιακή τροποποίηση που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις: η τροποποίηση δεν συνεπάγεται αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη. Επίσης, δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Τα στοιχεία της τροποποίησης παρατίθενται στο λεπτομερές αίτημα.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Έγκριση αμπελώνων με οποιαδήποτε πυκνότητα φύτευσης

Περιγραφή

Αιτιολόγηση: Οι αμπελώνες της περιοχής παραγωγής έχουν κατακερματιστεί. Η διάταξη σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης δεν φαίνεται να έχει καθαυτή άμεσο αντίκτυπο στην ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών και, ως εκ τούτου, αιτιολογείται η κατάργηση του προηγούμενου περιορισμού.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— III. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατάργηση της περιόδου παλαίωσης

Περιγραφή

Η περίοδος παλαίωσης στη φιάλη καταργείται για τους οίνους τύπου «hegybor» και «dűlős bor».

Αιτιολόγηση: Τα τελευταία έτη παρατηρείται η τάση να διατίθενται στην αγορά ολοένα και πιο δροσεροί οίνοι. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με την επιλεγμένη προσέγγιση (με την κατάργηση των διατάξεων σχετικά με την ελάχιστη περίοδο παλαίωσης στη φιάλη) χωρίς να αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— III. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μείωση της μέγιστης περιεκτικότητας σε πτητική οξύτητα

Περιγραφή

Εξαιτίας των νομοθετικών αλλαγών, η μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα των οίνων τύπου «hegybor» και «dűlős bor» μεταβάλλεται από 1,2 g/l σε 1,08 g/l.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— II. Περιγραφή των οίνων

Κεφάλαια του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Σημείο 6: Περιγραφή του/των οίνου/-ων

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση των μέγιστων αποδόσεων

Περιγραφή

Στην περίπτωση του οίνου τύπου «hegybor», η μέγιστη απόδοση τροποποιείται από 63 hl/ha σε 70 hl/ha και από 9 t/ha σε 10 t/ha. Στην περίπτωση του οίνου τύπου «dűlős bor», οι αντίστοιχες τιμές τροποποιούνται από 39 hl/ha σε 56,7 hl/ha και από 6 t/ha σε 8 t/ha.

Αιτιολόγηση: Λόγω της αύξησης του αριθμού των πρέμνων ανά εκτάριο και της κλιματικής αλλαγής, είναι αναγκαίο να τροποποιηθούν οι μέγιστες αποδόσεις ώστε να αποφεύγεται η παραγωγή οίνων που περιέχουν υπερβολικές ποσότητες αλκοόλης.

Η επίτευξη της ποιότητας που καθορίζεται ως προς τα βιολογικά χαρακτηριστικά είναι επίσης δυνατή σε αυτές τις αποδόσεις. Ωστόσο, λόγω της κλιματικής αλλαγής, οι συγκομιδές γίνονται όλο και πιο ασταθείς και δύσκολο να προβλεφθούν. Η άνοδος των θερμοκρασιών και η μείωση των βροχοπτώσεων έχουν ως αποτέλεσμα συγκομιδές σταφυλιών με πιο συμπυκνωμένα χαρακτηριστικά. Ως εκ τούτου, είναι πολύ σημαντικό να υπάρχει η δυνατότητα χρήσης σταφυλιών που συγκομίζονται σε διαφορετικές αποδόσεις προκειμένου να επιτευχθεί εξισορρόπηση του αλκοολικού τίτλου, ο οποίος μπορεί να είναι υπερβολικά υψηλός, ή της οξύτητας, η οποία μπορεί να είναι υπερβολικά χαμηλή.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— V. Μέγιστες αποδόσεις

Κεφάλαια του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— 7.2. Μέγιστες αποδόσεις

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση των τιμών του επιτρεπόμενου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου

Περιγραφή

Στην περίπτωση του οίνου τύπου «hegybor», ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος μεταβάλλεται από 11,5-14 % vol σε 11,0-15 % vol. Στην περίπτωση του οίνου τύπου «dűlős bor», ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος μεταβάλλεται από 12,0-14 % vol σε 11,5-14,5 % vol.

Αιτιολόγηση: Λόγω της κλιματικής αλλαγής, οι συγκομιδές γίνονται όλο και πιο ασταθείς και δύσκολο να προβλεφθούν. Η άνοδος των θερμοκρασιών και η μείωση των βροχοπτώσεων έχουν ως αποτέλεσμα συγκομιδές σταφυλιών με πιο συμπυκνωμένα χαρακτηριστικά, γεγονός που δεν επηρεάζει αρνητικά την ποιότητα του παραγόμενου οίνου.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— II. Περιγραφή των οίνων

Κεφάλαια του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Σημείο 6: Περιγραφή του/των οίνου/-ων

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατάργηση της ελάχιστης μέσης ηλικίας (10 ετών) των αμπέλων για τον οίνο τύπου «dűlős bor»

Περιγραφή

Αιτιολόγηση: Οι αμπελώνες της περιοχής παραγωγής έχουν κατακερματιστεί. Η διάταξη σχετικά με τη μέση ηλικία των πρέμνων δεν φαίνεται να έχει καθαυτή άμεσο αντίκτυπο στην ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών και, ως εκ τούτου, αιτιολογείται η κατάργηση του προηγούμενου περιορισμού.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— III. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατάργηση της γνωστοποίησης της πρόθεσης παραγωγής

Περιγραφή

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι η περιοχή παραγωγής είναι μικρή και σχετικά ομοιογενής, είναι εύκολο να επαληθευτεί η άσκηση αμπελοκαλλιέργειας χωρίς να απαιτείται η έκδοση γνωστοποίησης της πρόθεσης παραγωγής. Η κατάργηση αυτού του μέτρου θα μπορούσε να μειώσει τον διοικητικό φόρτο.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— VIII. Άλλες προϋποθέσεις

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατάργηση των ακριβών αναλογιών των φιαλών τύπου Βουργουνδίας

Περιγραφή

Αιτιολόγηση: Τα τελευταία έτη, σε αρκετές περιπτώσεις, υπήρξαν σοβαρές δυσκολίες όσον αφορά την προμήθεια γυάλινων φιαλών· ως εκ τούτου, αρκεί η παροχή ενός γενικού ορισμού του σχήματος της φιάλης.

Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— VIII. Άλλες προϋποθέσεις

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Csopak / Csopaki»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-HU-02378-AM01 — 27 Μαΐου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Csopak / Csopaki»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ουγγαρία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Hegybor [«οίνος από τους λόφους»]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Κυμαίνεται από ανοικτό πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα

Ανθικές νότες με χαρακτηριστικά εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων.

Γεύση

Ευχάριστα όξινη. Αρμονικός ξηρός λευκός οίνος με ισορροπία οξέων και αλκοόλης.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,6
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Dűlős bor [«οίνος από αμπελοτεμάχια»]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Κυμαίνεται από ανοικτό πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα

Αρωματική παλέτα με ανθώδεις και υγρές ορυκτώδεις νότες, η οποία, παρότι πολύπλοκη, θα μπορούσε να περιγραφεί ως ουδέτερη.

Γεύση

Γευστική παλέτα με ανθώδεις και υγρές ορυκτώδεις νότες, που συνδυάζει ένα πολυεπίπεδο και παρατεταμένο σύνολο γεύσεων και η οποία, παρότι πολύπλοκη, θα μπορούσε να περιγραφεί ως ουδέτερη. Αρμονικός ξηρός λευκός οίνος με ισορροπία οξέων και αλκοόλης.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	14,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,8
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Hegybor [«οίνος από τους λόφους»]

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές:

— τα προερχόμενα από την ποικιλία «Furmint» σταφύλια δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 15 % του συνόλου των σταφυλιών·

— μόνο υγιή σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται·

— παλαίωση επί τουλάχιστον τέσσερις μήνες σε δεξαμενή και/ή βαρέλι·

— η ζύμωση των γλευκών μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τη χρήση ζυμομυκήτων, οι οποίοι δεν αλλοιώνουν το φυσικό άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά των οίνων «Olasz Rizling» και «Furmint».

Οινοποιητική πρακτική

Hegybor [«οίνος από τους λόφους»]

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές (δεν περιλαμβάνονται στην ισχύουσα νομοθεσία):

— γλύκανση

Οινοποιητική πρακτική

Dűlős bor [«οίνος από αμπελοτεμάχια»]

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές:

— τα προερχόμενα από την ποικιλία «Furmint» σταφύλια δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 15 % του συνόλου των σταφυλιών·

— μόνο υγιή σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται·

— παλαίωση επί πέντε μήνες σε δεξαμενή και/ή βαρέλι·

— η ζύμωση των γλευκών μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τη χρήση ζυμομυκήτων, οι οποίοι δεν αλλοιώνουν το φυσικό άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά των οίνων «Olasz Rizling» και «Furmint».

Οινοποιητική πρακτική

Dűlős bor [«οίνος από αμπελοτεμάχια»]

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές (δεν περιλαμβάνονται στην ισχύουσα νομοθεσία):

— εμπλουτισμός

— μείωση της οξύτητας

— γλύκανση

Οινοποιητική πρακτική

Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

1. Κανόνες σχετικά με τη μόρφωση των πρέμνων: κορδόνι Guyot, μέτριο προς υψηλό κλάδεμα, χαμηλό κλάδεμα, κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας, στεφάνης και κυπέλλου.
2. Μέθοδος συγκομιδής: χειρωνακτική και μηχανική
3. Ποιότητα των σταφυλιών (ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε φυσικό αλκοολικό τίτλο):

   Hegybor [«οίνος από τους λόφους»]:

   — Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα των σταφυλιών σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας [(MM°), στους 17,5 °C]: 17,0

   — Δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών [(% vol.), στους 20 °C]: 10,6

   Dűlős bor [«οίνος από αμπελοτεμάχια»]:

   — Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα των σταφυλιών σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας [(MM°), στους 17,5 °C]: 18,2

   — Δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών [(% vol.), στους 20 °C]: 11,5

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Hegybor [«οίνος από τους λόφους»]

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	70
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Hegybor [«οίνος από τους λόφους»]

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα (kg) σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Dűlős bor [«οίνος από αμπελοτεμάχια»]

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	56,7
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Dűlős bor [«οίνος από αμπελοτεμάχια»]

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	8 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα (kg) σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Περιοχές που ταξινομούνται σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο ως περιοχές κατηγορίας I και II γύρω από τους οικισμούς Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs και Felsőörs.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

1. Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

α) Φυσικοί και πολιτισμικοί παράγοντες

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του Csopak αποτελείται από τις πρώτες οροσειρές που βρίσκονται στις βόρειες όχθες της ανατολικής λεκάνης της λίμνης Balaton, στο τμήμα της ακτής που εκτείνεται από το Csopak έως το Alsóörs. Οι βασικές αμπελουργικές περιοχές είναι οι κλιτύες στους πρόποδες και οι μετρίως δυσπρόσιτες κορυφές των λόφων. Το υπόστρωμα των αμπελώνων αποτελείται από δύο τύπους πετρωμάτων. Η ιζηματογενής αλληλουχία στις κορυφές των λόφων αποτελείται από πετρώματα ορεινού τύπου που χρονολογούνται από την ύστερη πέρμια έως την πρώιμη τριαδική περίοδο, με μια στοιβάδα άμμου της τεταρτογενούς περιόδου. Συνεπώς, το πλούσιο σε ασβεστολιθικά πετρώματα υπέδαφος καλύπτεται από ποικίλου πάχους ιλυοαργιλοπηλώδη εδάφη και δασικά εδάφη ασβεστούχου πηλού. Το μητρικό πέτρωμα κάτω από τις ευρισκόμενες στους πρόποδες κλιτύς αποτελείται από κόκκινο ψαμμίτη της πέρμιας περιόδου και συνιστά έναν μοναδικό γεωλογικό σχηματισμό, χαρακτηριστικό του εδάφους της περιοχής Csopak, ο οποίος καλύπτεται από κατάλοιπα κόκκινου ψαμμίτη. Η αμπελουργική περιοχή χαρακτηρίζεται από εδάφη πλούσια σε ασβέστιο, μαγνήσιο και κάλιο. Το κλίμα του

Csopak καθορίζεται από τον ψυχρό καταβάτη άνεμο που πνέει από τις κοιλάδες της οροσειράς Bakony και από τη λίμνη Balaton, η οποία βρίσκεται νότια της περιοχής. Οι γεμάτοι με αμπελώνες λόφοι της περιοχής Csopak είναι σε μεγάλο βαθμό δασωμένοι, ενώ στενές και βαθιές κοιλάδες (όπως οι κοιλάδες Nosztori και Koloska) χαρακτηρίζουν το τοπίο. Για τον λόγο αυτόν, τις θερινές ημέρες, υπό την επίδραση της βραδινής αύρας που πνέει προς τη λίμνη, ο υγρός ζεστός αέρας της λίμνης Balaton δίνει τη θέση του στον δροσερό άνεμο του δάσους που πνέει μεταξύ των αμπέλων. Το Csopak απολαμβάνει κατά μέσο όρο 1 950 έως 2 000 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως και μέση ετήσια θερμοκρασία 11-12 °C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 650-700 mm (500 mm τα τελευταία έτη), εκ των οποίων κατά μέσο όρο τα 350 mm (200 mm τα τελευταία έτη) σημειώνονται κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Μια βασική πτυχή του κλίματος του Csopak είναι ότι η ημερομηνία του τελευταίου εαρινού παγετού είναι η 5η Απριλίου, ημερομηνία που θεωρείται εξαιρετικά πρόωρη.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Η αμπελοκαλλιέργεια και η αμπελουργία στο Csopak παραμένει υψίστης σημασίας για περισσότερα από 2 200 χρόνια. Οι Κέλτες εισήγαγαν την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή, όπου στη συνέχεια, υπό τη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, αναπτύχθηκε μια αξιόλογη παράδοση οινοποίησης. Αυτό επιβεβαιώνεται από τις ανασκαφές στην έπαυλη της Baláca, όπου βρέθηκαν τοιχογραφίες με μοτίβα σταφυλιών, καθώς και από τα ερείπια ενός οινοποιείου της ρωμαϊκής εποχής που ανακαλύφθηκαν στο Csopak. Αργότερα, οι Ούγγροι βασιλείς, η εκκλησία και οι ευγενείς είχαν στην κατοχή τους εδάφη και αμπελώνες της περιοχής. Το 1018, για παράδειγμα, ο άγιος Στέφανος δώρισε τους τοπικούς αμπελώνες στη μονή της κοιλάδας Veszprém, ενώ η διαθήκη του Guden του 1079, η οποία θεωρείται το δεύτερο παλαιότερο επίσημο έγγραφο στην Ουγγαρία το πρωτότυπο του οποίου σώζεται έως σήμερα, αναφέρεται στη μεταβίβαση των αμπελώνων του Paloznak στην ιδιοκτησία της εκκλησίας. Την εποχή του Μεσαίωνα οι περισσότεροι αμπελώνες ανήκαν στο αββαείο των Βενεδικτίνων στο Tihany, μεταξύ των είκοσι γειτονικών χωριών, και, ως εκ τούτου, το αββαείο αυτό διαδραμάτισε καίριο ρόλο στην εποπτεία της ανάπτυξης της αμπελουργικής περιοχής. Η ανάπτυξη εκτάσεων για καλλιέργεια σταφυλιών είναι επίσης το αποτέλεσμα ενσυνείδητης ανθρώπινης προσπάθειας· εδώ και χιλιετίες οι αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής καλλιεργούν μόνο σταφύλια σε πλαγιές που προστατεύονται από τον παγετό και στις οποίες η θερμοκρασία αυξάνεται γρήγορα, και όχι σε τυρφώδεις πεδινές περιοχές που κινδυνεύουν από παγετούς και είναι επιρρεπείς σε ασθένειες. Οι κάτοικοι της περιοχής διαμόρφωσαν συνειδητά δασώδεις ζώνες, οι οποίες φιλοξενούν ευρύ φάσμα πανίδας, για να διαχωρίσουν τους μεμονωμένους αμπελώνες μεταξύ τους. Από αμπελουργική άποψη, αυτές οι δασώδεις ζώνες αποτελούν κρίσιμες φυσικές περιοχές διαχείμασης για βασικούς θηρευτές. Μία από τις μακραίωνες παραδόσεις της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης στο Csopak είναι η παρουσία της ποικιλίας «Olasz Rizling», η οποία εγκλιματίζεται και καλλιεργείται εκτενώς στους αμπελώνες διαδραματίζοντας καθοριστικό ρόλο στην τοπική οινοπαραγωγή. Η περιοχή παραγωγής του Csopak παρουσιάζει κλιματικά και γεωλογικά χαρακτηριστικά που την καθιστούν εξαιρετικά ευνοϊκή για την καλλιέργεια της ποικιλίας «Olasz Rizling», η οποία αποτελεί το πρωταρχικό συστατικό των οίνων Csopak. Το Csopak υπήρξε ένας από τους σημαντικότερους τόπους παραγωγής της ποικιλίας «Olasz Rizling» από το τέλος του 19ου αιώνα, και ο οίνος Csopak, ως έννοια, είναι συνώνυμος με την ποικιλία «Olasz Rizling» που έχει τις καταβολές της στην περιοχή. Εκτός από την ποικιλία «Olasz Rizling», το Csopak είναι μία από τις σημαντικότερες περιοχές της λίμνης Balaton για την παραγωγή της ποικιλίας «Furmint»· η καλλιέργεια αυτής της ποικιλίας αποτελεί μια παράδοση που θεωρείται εξίσου μακρόχρονη. Πριν από την εισαγωγή της ποικιλίας «Olasz Rizling» στο Csopak, η ποικιλία «Furmint» αντιπροσώπευε σημαντικό μερίδιο της τοπικής παραγωγής σταφυλιών. Μετά την εισαγωγή της ποικιλίας «Olasz Rizling», καλλιεργήθηκε παράλληλα ένα μικρό ποσοστό πρέμνων της ποικιλίας «Furmint» που, χάρη στην ικανότητα της εν λόγω ποικιλίας να συσσωρεύει και να συγκρατεί καλύτερα τα οξέα, εξασφάλισε την ισορροπία της φυσικής οξύτητας των οίνων Csopak κατά τα θερμότερα έτη, οπότε η «Olasz Rizling» απέδιδε λιγότερο όξινες εσοδείες. Η αναμενόμενη μελλοντική υπερθέρμανση του πλανήτη είχε ως αποτέλεσμα αυτή η παράδοση να έρθει και πάλι στο προσκήνιο τη σύγχρονη εποχή.

2. Περιγραφή των οίνων

Οι οίνοι Csopak/Csopaki διαθέτουν διακριτό άρωμα, ενώ χαρακτηρίζονται επίσης από πλούσιο μπουκέτο και γεύση, τα οποία εγγυώνται την κομψότητά τους. Σημαντικό κοινό χαρακτηριστικό της οσμής και της γεύσης τους είναι οι επικρατούσες υγρές ορυκτώδεις νότες και η απουσία στοιχείων ευρωτίασης στο άρωμά τους. Όσον αφορά τη γεύση τους, κυριαρχεί η ώριμη και σύνθετη όξινη δομή, η οποία διασφαλίζει την τραγανότητα και τη φρεσκάδα των οίνων Csopak/Csopaki.

3. Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους σχέσης

Λόγω των βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου και της ικανότητας συγκράτησης νερού του επιφανειακού εδάφους στην περιοχή Csopak, η παροχή νερού στους αμπελώνες είναι επαρκής ακόμη και κατά τις θερμές θερινές ημέρες. Για τον λόγο αυτόν, η ανάπτυξη των σταφυλιών κατά την κρίσιμη θερινή περίοδο είναι αδιάλειπτη και δεν υφίστανται παράγοντες καταπόνησης, οι οποίοι προκαλούν αρώματα ευρωτίασης ή τραχιά άγουρα οξέα. Η ώριμη και εκφραστική όξινη δομή των οίνων και οι υγρές ορυκτώδεις νότες στη γεύση τους ανάγονται στα υψηλής περιεκτικότητας σε ανόργανα συστατικά εδάφη της περιοχής Csopak. Οι ηλιακές ακτίνες που αντανακλώνται στην επιφάνεια της αβαθούς λίμνης θερμαίνουν ομοιόμορφα τις λοφοπλαγιές την άνοιξη και δημιουργούν σταθερές συνθήκες για τις αμπέλους κατά τη

διάρκεια της βλάστησης. Δεδομένου ότι η τελευταία ημέρα παγετού εκδηλώνεται νωρίς στην περιοχή Csopak, υπάρχει μικρότερη πιθανότητα εμφάνισης εαρινών παγετών· κατά συνέπεια, η ανάπτυξη των βλαστών είναι ομαλή και αναπτύσσουν φύλλα με κατάλληλο μέγεθος επιφανείας κάθε χρόνο, με αποτέλεσμα τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών. Βασικό ρόλο στην καλλιέργεια σταφυλιών διαδραματίζουν οι δασώδεις ζώνες που βρίσκονται δίπλα στους αμπελώνες, καθώς οι θηρευτές που διαχειμάζουν σε αυτές (έντομα όπως αρπακτικά ακάρεα) δρουν ώστε να περιορίζονται αισθητά τα παράσιτα. Για τον λόγο αυτόν, το καθοριστικής σημασίας αρχικό στάδιο ανάπτυξης των σταφυλιών δεν είναι παρατεταμένο, με αποτέλεσμα να καθιστά δυνατή την ανάπτυξη ενός υψηλότερου και υγιέστερου φυλλώματος. Το θερμό καλοκαίρι και το μεσογειακό σύστημα υψηλής πίεσης διασφαλίζουν ότι, μετά τις μακρές ηλιόλουστες ημέρες του φθινοπώρου, τα δροσερά από τους ανέμους της οροσειράς Bakony βράδια, η άμπελος εισέρχεται ταχέως στη σκοτεινή φάση της φωτοσύνθεσης, με αποτέλεσμα την ταχεία αύξηση της περιεκτικότητας των σταφυλιών σε σάκχαρα. Ο εν λόγω μοναδικός φυσικός περιορισμός χαρίζει στους οίνους Csopak το χαρακτηριστικό τους σώμα. Η κομψή όξινη δομή και τα χαρακτηριστικά φρουτώδη αρώματα των οίνων της περιοχής Balatonfüred-Csopak οφείλονται επίσης στον ψυχρό καταβάτη άνεμο των δασών. Στις πλαγιές που επελέγησαν στην πορεία των αιώνων για αμπελοκαλλιέργεια, η συνεχής κυκλοφορία του ανέμου και η χαμηλή μόρφωση των πρέμνων συνεπάγονται γρήγορο στέγνωμα της δρόσου στους βότρυες, με αποτέλεσμα, αφενός, τη σπάνια εμφάνιση μυκητολογικών ασθενειών και, αφετέρου, τη συγκομιδή υγιών σταφυλιών. Τα παραδοσιακά τοπικά οινοποιεία επηρεάζουν επίσης σημαντικά την ποιότητα των οίνων. Λόγω της δομής του εδάφους της περιοχής Csopak, τα τοπικά οινοποιεία δεν έχουν κατασκευαστεί στο σύνολό τους υπογείως, με αποτέλεσμα να υφίστανται αισθητές θερμοκρασιακές διακυμάνσεις κατά τη διάρκεια του έτους. Κατά συνέπεια, οι οίνοι ψύχονται κατά τη διάρκεια του χειμώνα και έτσι διατηρείται η φρεσκάδα τους, παρά την παλαίωσή τους σε ξύλινα βαρέλια. Το καλοκαίρι, όταν η θερμοκρασία στα οινοποιεία κυμαίνεται από 15 έως 19 βαθμούς, πραγματοποιείται η φυσική διεργασία καθίζησης του θερμοευαίσθητου και ασταθούς τρυγικού οξέος. Ως αποτέλεσμα της εν λόγω φυσικής διεργασίας, οι ντόπιοι οινοπαραγωγοί μπορούν να σταθεροποιήσουν ευκολότερα τους οίνους, γεγονός που, κατά συνέπεια, συμβάλλει στην καλύτερη διατήρηση του πλούτου των αρωμάτων τους. Στο σύνολό τους, οι εν λόγω φυσικοί παράγοντες, σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία αιώνων των οινοπαραγωγών της περιοχής, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, εγγυώνται την παρασκευή εκφραστικών οίνων υψηλής ποιότητας και με πλούσιο σώμα, χαρακτηριστικών του Csopak, από ώριμα σταφύλια.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

α) Η ένδειξη «védett eredetű» [προστατευόμενη προέλευση] μπορεί να χρησιμοποιείται αντί της ένδειξης «oltalom alatt álló erdetmegjelölés» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης].

β) Παραδοσιακές ενδείξεις που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται, άλλες ενδείξεις περιορισμένης χρήσης, ενδείξεις που υποδεικνύουν τη μέθοδο παραγωγής και άλλες ενδείξεις των οποίων η χρήση ρυθμίζεται: «szűretlen» [μη διηθημένος], «szemelt» [εκλεκτός], «termőhelyen palackozva» [εμφιαλωμένος στον τόπο παραγωγής].

γ) Στην περίπτωση του οίνου τύπου Hegybor, οι ενδείξεις «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» [άριστης ποιότητας] ή «Elsőrangú Hegybor» [ανώτερης ποιότητας] μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα.

δ) Στην περίπτωση του οίνου τύπου «Dűlős bor», οι ενδείξεις «Első Osztályú Dűlőbor» [άριστης ποιότητας] και «Elsőrangú Dűlőbor» [ανώτερης ποιότητας] μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα.

ε) Η ένδειξη «monopol dűlő» [«μονοπωλιακός αμπελώνας»] μπορεί να αναγράφεται μόνο στις ετικέτες των οίνων «dűlős bor», εφόσον τα σταφύλια καλλιεργούνται σε οριοθετημένο αμπελοτεμάχιο από ένα μόνο μέλος της αμπελουργικής κοινότητας.

στ) Η ένδειξη «Balaton borrégió» [αμπελουργική περιοχή Balaton] μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα.

ζ) Η ένδειξη της ποικιλίας είναι προαιρετική.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Κανόνες για την οριοθέτηση και την αναφορά των ονομασιών των μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

α) μόνο στους οίνους «dűlős bor»·

β) ταυτότητα προέλευσης: 100 %

γ) οι ονομασίες των αμπελώνων και των αμπελοτεμαχίων μπορούν να αναγράφονται:

— 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

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Κανόνες σχετικά με την παρουσίαση

Νομικό πλαίσιο

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

—

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά μόνο σε γυάλινες φιάλες τύπου Βουργουνδίας.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Ορισμός της αρμόδιας τοπικής επιτροπής αξιολόγησης οίνων

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Επιτροπή ταξινόμησης οίνων της αμπελουργικής περιοχής Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Μητρώα, υποβολή αναφορών, κοινοποιήσεις

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

—

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Μητρώα:

— αντίγραφα των πιστοποιητικών προέλευσης (προέλευση των σταφυλιών και του οίνου)·

— αντίγραφα των αδειών κυκλοφορίας·

— αρχεία και έγγραφα σχετικά με τις επιτόπιες επισκέψεις·

— μητρώο οινοποιείου·

— μητρώα που τηρούνται στο πληροφοριακό σύστημα των αμπελουργικών κοινοτήτων (HEGYIR) από τον αρμόδιο για την αμπελουργική έκταση ή το οινοποιείο πρόεδρο της αμπελουργικής κοινότητας σχετικά με τους παραγωγούς των προϊόντων (αμπελουργικό μητρώο, μητρώο οινοποιείου).

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Για την παραγωγή του οίνου Csopak, η μεταποίηση των σταφυλιών, η ζύμωση του γλεύκους και η παλαίωση του οίνου μπορούν να πραγματοποιούνται μόνο σε δήμους που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, καθώς και στις τοποθεσίες Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő και Balatonszőlős.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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