C/2026/4519

21.8.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/4519)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Csopak / Csopaki»

Número de referencia UE: PDO-HU-02378-AM01 de 27.5.2026

1. **Nombre del producto**

«Csopak / Csopaki»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Hungría

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura y Alimentación

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación del pliego de condiciones de la DOP «Csopak / Csopaki» es una modificación normal, ya que no cumple ninguna de las condiciones para una modificación de la Unión establecidas en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143, relativo a las indicaciones geográficas: la modificación no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica. No se corre el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica mencionada en el documento único y no implica restricciones adicionales a la comercialización del producto. Los elementos de la modificación se exponen en la solicitud detallada.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Autorización de viñedos con cualquier densidad de plantación

Descripción

Justificación: Los viñedos del lugar de producción se han fragmentado. La disposición relativa a la densidad de plantación no parece tener en sí misma una repercusión directa en la calidad de las uvas producidas, por lo que está justificada la supresión de la restricción anterior.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— III. Prácticas enológicas específicas

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Eliminación del período de envejecimiento

Descripción

Se suprime el período de envejecimiento en botella para los tipos de vino «hegybor» y «dűlős bor».

Justificación: En los últimos años se ha observado una tendencia a comercializar vinos cada vez más frescos. Esto es posible utilizando el enfoque elegido (suprimiendo las disposiciones sobre el período mínimo de envejecimiento en botella) sin alterar las características organolépticas establecidas en el pliego de condiciones.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— III. Prácticas enológicas específicas

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Reducción del contenido máximo de acidez volátil

Descripción

Como consecuencia de los cambios en la legislación, el contenido máximo de acidez volátil de los tipos de vino «hegybor» y «dűlős bor» pasa de 1,2 g/l a 1,08 g/l.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— II. Descripción de los vinos

Apartados del documento único afectados:

— Punto 6: Descripción del vino o vinos

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de los rendimientos máximos

Descripción

En el caso del tipo de vino «hegybor», el rendimiento máximo pasa de 63 hl/ha a 70 hl/ha y de 9 t/ha a 10 t/ha. En el caso del tipo de vino «dűlős bor», estos valores pasan de 39 hl/ha a 56,7 hl/ha y de 6 t/ha a 8 t/ha.

Justificación: Como consecuencia del aumento del número de vides por hectárea y del cambio climático, es necesario modificar los rendimientos máximos para evitar que los vinos contengan cantidades excesivas de alcohol.

Con estos rendimientos también es posible alcanzar la calidad especificada para las características ecológicas, pero debido al cambio climático, las cosechas son cada vez más erráticas y difíciles de planificar. El aumento de las temperaturas y la disminución de las precipitaciones dan lugar a una mayor concentración de las vendimias. Por lo tanto, es muy importante que exista la posibilidad de utilizar uvas vendimiadas con diferentes rendimientos para equilibrar el grado alcohólico, que puede ser demasiado elevado, o la acidez, que puede ser demasiado baja.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— V. Rendimientos máximos

Apartados del documento único afectados:

— 7.2. Rendimientos máximos

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de los valores del grado alcohólico adquirido autorizado

Descripción

En el caso del tipo de vino «hegybor», el grado alcohólico adquirido pasa de 11,5-14 % vol. a 11,0-15 % vol. En el caso del tipo de vino «dűlős bor», el grado alcohólico adquirido pasa de 12,0-14 % vol. a 11,5-14,5 % vol.

Justificación: Debido al cambio climático, las cosechas son cada vez más erráticas y difíciles de planificar. El aumento de las temperaturas y la disminución de las precipitaciones dan lugar a una mayor concentración de las vendimias, lo que no afecta negativamente a la calidad del vino producido.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— II. Descripción de los vinos

Apartados del documento único afectados:

— Punto 6: Descripción del vino o vinos

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la edad media mínima de 10 años de las vides en el caso del tipo de vino «dűlős bor»

Descripción

Justificación: Los viñedos del lugar de producción se han fragmentado. La disposición sobre la edad media de las vides no parece tener en sí misma una repercusión directa en la calidad de las uvas producidas, por lo que está justificada la supresión de la restricción anterior.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— III. Prácticas enológicas específicas

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la notificación de la intención de producir

Descripción

Justificación: Dado que el lugar de producción es pequeño y relativamente homogéneo, es fácil comprobar que la viticultura se practica sin necesidad de notificar la intención de producir. La supresión de esta medida podría reducir la carga administrativa.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— VIII. Condiciones adicionales

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la proporción exacta de botellas de forma borgoñona

Descripción

Justificación: En los últimos años se han dado varios casos de graves dificultades para adquirir botellas de vidrio; por lo tanto, basta con proporcionar una definición general de la forma de la botella.

Apartados del pliego de condiciones afectados:

— VIII. Condiciones adicionales

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Csopak / Csopaki»

Número de referencia UE: PDO-HU-02378-AM01 de 27.5.2026

1. **Nombre(s)**

«Csopak / Csopaki»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Hungría

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva (excepto el de la partida 2009)

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Hegybor [«vino de las colinas»]

Características organolépticas

Apariencia visual

Oscila entre el amarillo claro verdoso y el amarillo pajizo.

Aroma

Notas florales, con aromas cítricos y de fruta blanca.

Sabor

Refrescantemente ácido. Vino blanco seco y armonioso, que presenta un equilibrio de ácidos y alcohol.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,6
Unidad de acidez total mínima:	g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Dűlős bor [«vino de parcela»]

Características organolépticas

Apariencia visual

Oscila entre el amarillo claro verdoso y el amarillo pajizo.

Aroma

Una paleta de aromas florales y de piedra mojada, que es compleja pero puede describirse como neutra.

Sabor

Una compleja paleta de sabores florales y de piedra mojada que es compleja pero puede describirse como neutra, con un buqué prolongado de múltiples capas. Vino blanco seco y armonioso, que presenta un equilibrio de ácidos y alcohol.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	14,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,8
Unidad de acidez total mínima:	g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Hegybor [«vino de las colinas»]

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Prácticas enológicas obligatorias:

— no más de un 15 % de uvas puede ser de la variedad «Furmint»;

— solo pueden utilizarse uvas sanas;

— envejecimiento durante un mínimo de cuatro meses en tanque o barrica;

— el mosto puede fermentarse únicamente con levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling» o «Furmint».

Práctica vitivinícola

Hegybor [«vino de las colinas»]

Tipo de práctica enológica

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Descripción

Prácticas enológicas no autorizadas (aparte de la legislación en vigor):

— edulcoración.

Práctica vitivinícola

Dűlős bor [«vino de parcela»]

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Prácticas enológicas obligatorias:

— no más de un 15 % de uvas puede ser de la variedad «Furmint»;

— solo pueden utilizarse uvas sanas;

— envejecimiento durante un mínimo de cinco meses en tanque o barrica;

— el mosto puede fermentarse únicamente con levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling» o «Furmint».

Práctica vitivinícola

Dűlős bor [«vino de parcela»]

Tipo de práctica enológica

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Descripción

Prácticas enológicas no autorizadas (aparte de la legislación en vigor):

— enriquecimiento;

— reducción de la acidez;

— edulcoración.

Práctica vitivinícola

Normas relativas a la viticultura

Tipo de práctica enológica

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Descripción

1. Normas relativas a la conducción de la cepa: Guyot, en cordón medio-alto, en cordón bajo, en dosel, en vaso y Gobelet
2. Método de vendimia: manual y mecánico
3. Calidad de las uvas (contenido mínimo de azúcar expresado en grado alcohólico natural):

   Hegybor [«vino de las colinas»]:

   — Contenido mínimo de azúcar de las uvas en grados de mosto según la escala húngara [(MM°), de 17,5 °C]: 17,0

   — Grado alcohólico potencial de la uva [(% volumen), a 20 °C]: 10,6

   Dűlős bor [«vino de parcela»]:

   — Contenido mínimo de azúcar de las uvas en grados de mosto según la escala húngara [(MM°), de 17,5 °C]: 18,2

   — Grado alcohólico potencial de la uva [(% volumen), a 20 °C]: 11,5

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Hegybor [«vino de las colinas»]

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	70
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Hegybor [«vino de las colinas»]

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	10 000
Unidad de rendimiento máximo:	kg de uva por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Dűlős bor [«vino de parcela»]

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	56,7
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Dűlős bor [«vino de parcela»]

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	8 000
Unidad de rendimiento máximo:	kg de uva por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *furmint — moslavac bijeli*

— *olasz rizling — olaszriesling*

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Zonas clasificadas con arreglo al catastro vitícola en las clases I y II, alrededor de las localidades de Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóös y Felsőörs.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

1. Descripción de la zona definida

a) Factores naturales y culturales

La zona de producción delimitada de Csopak comprende la primera cadena de colinas de la orilla norte de la cuenca oriental del lago Balaton, en la sección de la orilla que se extiende desde Csopak hasta Alsóörs. Las principales zonas de cultivo de la vid se encuentran en las laderas de las estribaciones y en las cimas de los montes, moderadamente escarpadas. El sustrato de los viñedos está formado por dos tipos de roca. La secuencia sedimentaria de las cimas de los montes se compone de rocas de montaña de los períodos pérmico superior y triásico inferior, con una capa fértil de escombros cuaternarios. Los subsuelos ricos en calizas así formados están cubiertos por limos arcillosos y suelos forestales de loess de espesor variable. El lecho rocoso de las laderas de las estribaciones se compone de gres rojo pérmico, una formación del suelo única típica de Csopak, y está recubierto por detritus de gres rojo. La región se caracteriza por suelos ricos en calcio, magnesio y potasio. El clima de Csopak viene determinado por el aire frío que

desciende de los valles de las colinas de Bakony, así como por el lago Balaton, situado al sur de la zona. Los montes que acogen los viñedos de Csopak son muy boscosos y el paisaje está surcado por valles profundos y estrechos (como los de Nosztori y Koloska). Esta es la razón por la que, en los días de verano y debido a la brisa que al anochecer sopla en dirección al lago Balaton, el calor húmedo que procede de este da paso a un aire fresco del bosque que recorre los viñedos. Csopak tiene una media anual de entre 1 950 a 2 000 horas de luz solar y una temperatura media anual de entre 11 °C y 12 °C. Las precipitaciones medias son de 650-700 mm al año (en los últimos años, de 500 mm), de las cuales una media de 350 mm (en los últimos años, de 200 mm) caen durante la temporada de cultivo. Un aspecto crucial del clima de Csopak es que la fecha de la última helada primaveral es el 5 de abril, que se considera excepcionalmente temprana.

b) Factores humanos

La importancia de la viticultura y la vinicultura en Csopak se ha mantenido intacta desde hace más de 2 200 años. A raíz de los celtas, que introdujeron la viticultura en la región, en la región bajo dominio del Imperio Romano existía una tradición bien desarrollada de vinificación, como confirman los motivos de uvas encontrados en el muro de una villa excavada en Baláca y los restos de una bodega de la época romana hallados en Csopak. Posteriormente, los reyes húngaros, la Iglesia y la nobleza poseyeron tierras y viñedos en la zona. En 1018, por ejemplo, san Esteban entregó los viñedos locales al convento del valle del Veszprém como regalo, mientras que el testamento de Guden de 1079, considerado el segundo documento oficial más antiguo de Hungría del que ha sobrevivido el original, alude a la transferencia de los viñedos de Paloznak a la propiedad de la Iglesia. En la Edad Media, la abadía benedictina de Tihany, como la mayor propietaria de viñedos de los veinte pueblos vecinos, desempeñó un papel clave en la supervisión del desarrollo de la región vinícola. El desarrollo de las tierras para el cultivo de la uva es también el resultado de un esfuerzo humano deliberado; durante milenios los viticultores del lugar han cultivado únicamente uva en las laderas de los montes, que el sol calienta rápidamente y en las que están protegidas de las heladas, en lugar de en zonas pantanosas de tierras bajas, propensas a las heladas y a las enfermedades. El pensamiento humano deliberado ha dado lugar a cinturones forestales que separan entre sí los distintos viñedos, que albergan una amplia variedad de fauna. En términos vitícolas, estos cinturones forestales son lugares naturales fundamentales para la hibernación de los principales depredadores. Uno de los legados centenarios de la viticultura y la vinificación en Csopak es la presencia de la variedad *olasz rizling*, aclimatada en abundancia en los viñedos y que desempeña un papel crucial en la producción de vino allí. La zona de producción de Csopak está dotada de características climáticas y geológicas que la hacen excepcionalmente propicia para el cultivo de *olasz rizling*, que es el ingrediente principal del vino de Csopak. Csopak lleva siendo uno de los lugares más importantes de producción de *olasz rizling* desde finales del siglo XIX y el vino de Csopak, como concepto, es sinónimo de la *olasz rizling* que allí se origina. Además de la variedad *olasz rizling*, Csopak es una de las zonas más importantes del lago Balaton para la producción de *furmint*; la tradición de cultivar esta variedad se considera igual de antigua. Antes de la aparición de la variedad *olasz rizling* en Csopak, la variedad *furmint* representaba una parte significativa del rendimiento de uva local. Tras la aparición de *olasz rizling*, la pequeña proporción de *furmint* plantada con la primera, gracias a su capacidad para acumular y retener mejor el ácido, garantizó que la acidez natural de los vinos de Csopak pudiera reponerse cuando se producían añadas menos ácidas de *olasz rizling* en los años más cálidos. El calentamiento global que se prevé para el futuro ha dado lugar a que esta tradición vuelva a ocupar un lugar destacado en los últimos tiempos.

2. Descripción de los vinos

Los vinos «Csopak / Csopaki» presentan una nariz discreta, al tiempo que se caracterizan por una riqueza de buqué y sabor, lo que garantiza la elegancia de los vinos de Csopak. Una característica común importante de su nariz y sabor es la nota predominante de piedra húmeda y la ausencia de elementos mohosos. En términos de sabor, predomina una estructura ácida compleja y madura, que garantiza la limpieza y frescura de los vinos «Csopak / Csopaki».

3. Presentación y demostración del vínculo causal

Debido a las precipitaciones durante el período vegetativo y a la capacidad de retención de agua de la capa superficial del suelo de la región de Csopak, el suministro de agua a las vides es adecuado incluso en los cálidos días de verano. Por esta razón, el desarrollo de la uva no se interrumpe durante el período crítico de verano y no hay factores de estrés, lo que evita aromas mohosos o ácidos inmaduros fuertes. La estructura ácida, madura y expresiva, y las fuertes notas de piedra húmeda del sabor tienen su origen en el alto contenido mineral del suelo de Csopak. Los rayos solares que se reflejan en la superficie del lago, poco profundo, hacen que las laderas se calienten

uniformemente en primavera y proporcionan a las vides unas condiciones homogéneas durante la brotación. El hecho de que en Csopak se registren tan temprano las últimas heladas reduce la posibilidad de heladas de primavera; en consecuencia, el crecimiento de los brotes es uniforme y todos los años crecen hojas con la superficie adecuada, lo que permite una maduración óptima de las uvas. Un papel clave en el cultivo de la uva corresponde a los cinturones forestales ubicados al lado de los viñedos, dado que los depredadores que hibernan en ellos (insectos como los ácaros predadores) mantienen las plagas bajo control. Por este motivo, la importante fase inicial de desarrollo de las uvas no es prolongada, lo que permite desarrollar un muro de hojas más alto y más sano. El cálido verano y el sistema de alta presión mediterráneo garantizan que, tras los largos días soleados del otoño, las tardes frías que traen las brisas de los montes Bakony lleven rápidamente a la vid a la fase oscura de la fotosíntesis, lo que da lugar a un rápido aumento de la concentración de azúcar en la uva. Esta limitación natural única confiere su cuerpo a los vinos de Csopak. La elegante estructura ácida y los aromas afrutados característicos de los vinos de Csopak también se deben al aire fresco que desciende de los bosques. En las laderas en que crecen las vides, seleccionadas a través de los siglos, el movimiento continuo del aire y la formación baja del viñedo hacen que el rocío de los racimos de uva se seque rápidamente, por lo que son poco frecuentes las enfermedades micóticas y se pueden recolectar uvas sanas. Las bodegas locales tradicionales también tienen un impacto significativo en la calidad de los vinos. Debido a la estructura del suelo de Csopak, las bodegas locales no son completamente subterráneas, por lo que pueden experimentar fluctuaciones de temperatura notables en el transcurso del año. Como consecuencia de ello, los vinos se enfrían durante el invierno y se preserva su frescura, a pesar de haber envejecido en barricas de madera. En verano, cuando las bodegas alcanzan temperaturas de entre 15 y 19 grados, se produce la precipitación natural de tartratos termosensibles e inestables. Como consecuencia de este proceso natural, los vinicultores locales son capaces de estabilizar más fácilmente los vinos, lo que preserva mejor la riqueza de sus aromas. Estos factores naturales, considerados en su conjunto, junto con la experiencia secular, transmitida de padre a hijo, de los productores de vino que viven en la región, garantizan conjuntamente la creación de vinos de alta calidad, con cuerpo y expresivos, típicos de Csopak, a partir de racimos de uvas sanos y maduros.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Normas relativas a las indicaciones

Marco jurídico

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

a) El término «védett eredetű» [de origen protegido] puede utilizarse en lugar del término «oltalom alatt álló erdetmegjelölés» [denominación de origen protegida].

b) Términos tradicionales autorizados para su uso, otros términos de uso restringido, términos que indican el método de producción y otros términos cuyo uso está regulado: «szűretlen» [sin filtrar], «szemelt» [seleccionado], «termőhelyen palackozva» [embotellado en el lugar de producción].

c) En el caso del tipo de vino «Hegybor», los términos «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» (primera clase) o «Elsőrangú Hegybor» (calidad superior) pueden figurar en la etiqueta.

d) En el caso del tipo de vino «Dűlős bor», los términos «Első Osztályú Dűlőbor» (primera clase) y «Elsőgángú Dűlőbor» (calidad superior) pueden figurar en la etiqueta.

e) La mención «monopol dűlő» [«viñedo monovarietal»] solo puede figurar en las etiquetas de vinos «dűlős bor» si las uvas se cultivan en una parcela delimitada por un único miembro de una comunidad vitivinícola.

f) En la etiqueta puede figurar la denominación «Balaton borrégió» [vino de la región de Balaton].

g) La indicación de la variedad es facultativa.

Título del requisito o la excepción

Normas para delimitar e indicar unidades geográficas menores:

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

a) solo en vinos «dűlős bor»;

b) identidad de origen: 100 %;

c) podrán figurar los nombres de viñedos y parcelas vitícolas:

— 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

Título del requisito o la excepción

Normas relativas a la presentación

Marco jurídico

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de requisito o excepción adicional

—

Descripción del requisito o la excepción

Solo podrán comercializarse en botellas de vidrio de forma borgoñona.

Título del requisito o la excepción

Designación del comité local de evaluación del vino competente

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Comité de clasificación de vinos de la región vinícola de Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Título del requisito o la excepción

Registros, informes, notificaciones

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

—

Descripción del requisito o la excepción

Registros:

— copias de los certificados de origen (origen de las uvas y del vino);

— copias de las autorizaciones de comercialización;

— registros y documentos relativos a las visitas *in situ*;

— registro de bodegas;

— registros mantenidos en el Sistema de Información de las Comunidades Vitivinícolas (HEGYIR) por el presidente de la comunidad vitivinícola competente en la zona vitícola o bodega, relativos a los productores de los productos (registro vitícola, registro de bodegas).

Título del requisito o la excepción

Producción fuera de la zona de producción definida

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Para producir vino de Csopak, la transformación de la uva, la fermentación del mosto y el envejecimiento del vino solo podrán tener lugar en municipios situados dentro de la zona de producción definida, así como en Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő y Balatonszőlős.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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