C/2026/4519

21.8.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4519)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Csopak / Csopaki“

ELi viitenumber: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Toote nimetus**

„Csopak / Csopaki“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Ungari

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandus- ja toiduministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetusega „Csopak“ / „Csopaki“ hõlmatud toodete spetsifikaadi muudatus on standardmuudatus, kuna see ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (milles käsitletakse geograafilisi tähiseid) artikli 24 lõikes 3 sätestatud liidu muudatuse tingimusele: sellega ei kaasne muudatust nimetuses ega selle kasutuses ega geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias. Sellega ei kaasne ka oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele. Muudatuse elemendid on esitatud üksikasjalikus taotluses.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Pealkiri

Mis tahes istutustihedusega viinamarjaistanduste lubamine

Kirjeldus

Põhjendus: tootmispiirkonna viinamarjaistandused on killustunud. Istutustihedust käsitlev säte ei näi iseenesest avaldavat otsest mõju toodetavate viinamarjade kvaliteedile, mistõttu on varasema piirangu kaotamine põhjendatud.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— III. Veinivalmistuse eritavad

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Laagerdumisaja tühistamine.

Kirjeldus

Hegybori ja dűlős bori tüüpi veinide pudelis laagerdumise periood on tühistatud.

Põhjendus: viimastel aastatel tavatsetakse turule lasta üha värskemaid veine. See on võimalik valitud lähenemisviisi abil (tühistades sätted pudelis laagerdumise miinimumaja kohta) ilma tootespetsifikatsioonis sätestatud organoleptilisi omadusi muutmata.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— III. Veinivalmistuse eritavad

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Lenduvate hapete maksimaalse sisalduse vähendamine.

Kirjeldus

Õigusaktide muutmise tulemusena on hegybori ja dűlős bori tüüpi veinide maksimaalne lenduvate hapete sisaldus muutunud 1,2 grammilt liitri kohta 1,08 grammile liitri kohta.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— II. Veinide kirjeldus

Koonddokumendi osa, mida muutmine hõlmab

— Punkt 6. Veini või veinide kirjeldus

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Maksimaalse saagikuse muutmine

Kirjeldus

Hegybori tüüpi veini puhul on maksimaalne saagikus muudetud 63 hl/ha-lt 70 hl/ha-le ja 9 t/ha-lt 10 t/ha-le. Dűlős bori tüüpi veini puhul on need väärtused muudetud 39 hl/ha-lt 56,7 hl/ha-le ja 6 t/ha-lt 8 t/ha-le.

Põhjendus: seoses viinapuude suurema arvuga hektari kohta ja kliimamuutuste tõttu on vaja muuta maksimaalset saagikust, et vältida liigse alkoholisisaldusega veine.

Ka sellise saagikuse juures on võimalik saavutada orgaaniliste omaduste jaoks ette nähtud kvaliteet, kuid kliimamuutuste tõttu on saagid muutumas üha ettearvamatuks ja neid on üha raskem planeerida. Temperatuuri tõusu ja sademete vähenemise tõttu on viinamarjasaagid muutunud kontsentreeritumaks. Seetõttu on väga oluline, et oleks võimalik kasutada erineva saagikusega koristatud viinamarju, et tasakaalustada alkoholisisaldust, mis võib olla liiga kõrge, või happesust, mis võib olla liiga madal.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— V. Maksimaalne saagikus

Koonddokumendi osa, mida muutmine hõlmab

— 7.2. Maksimaalne saagikus

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Lubatud tegeliku alkoholisisalduse väärtuste muutmine.

Kirjeldus

Hegybori tüüpi veini puhul on tegelik alkoholisisaldus muudetud 11,5–14 % vol-ist 11,0–15 % vol-iks. Dűlős bori tüüpi veini puhul on tegelik alkoholisisaldus muudetud 12,0–14 % vol-ist 11,5–14,5 % vol-iks.

Põhjendus: kliimamuutuse tõttu on saagid muutumas üha ettearvamatuks ja neid on üha raskem planeerida. Temperatuuri tõusu ja sademete vähenemise tõttu on viinamarjasaagid muutunud kontsentreeritumaks, mis ei mõjuta negatiivselt toodetava veini kvaliteeti.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— II. Veinide kirjeldus

Koonddokumendi osa, mida muutmine hõlmab

— Punkt 6. Veini või veinide kirjeldus

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Dűlős bori tüüpi veini puhul kaotatakse viinapuude 10-aastase minimaalse keskmise vanuse nõue.

Kirjeldus

Põhjendus: tootmispiirkonna viinamarjaistandused on killustunud. Viinapuude keskmist vanust käsitlev säte ei näi iseenesest avaldavat otsest mõju neilt saadavate viinamarjade kvaliteedile, mistõttu on varasema piirangu kaotamine põhjendatud.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— III. Veinivalmistuse eritavad

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootmise kavatsusest teatamise kohustuse kaotamine

Kirjeldus

Põhjendus: võttes arvesse, et tootmispiirkond on väike ja suhteliselt ühtlane, on lihtne kontrollida, kas viinamarjakasvatusega tegelikult tegeletakse, ilma et oleks vaja esitada tootmise kavatsuse teadet. Selle meetme kaotamine võib vähendada halduskoormust.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— VIII. Lisatingimused

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Burgundia tüüpi pudelite täpsete mõõtmete tühistamine

Kirjeldus

Põhjendus: viimastel aastatel on olnud mitmeid juhtumeid, kus klaaspudelite hankimisel on tekkinud tõsised raskused; seetõttu piisab pudeli kuju üldisest kirjeldusest.

Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab:

— VIII. Lisatingimused

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Csopak / Csopaki“

ELi viitenumber: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Csopak / Csopaki“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Ungari

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Hegybor [viinamäe vein]

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Varieerub heledast rohekas-kollasest õlgkollaseni.

Lõhn

Lillelised noodid tsitruseliste ja valgete puuviljade varjundiga.

Maitse

Värskendavalt happeline. Harmooniline kuiv valge vein, milles on tasakaalus happed ja alkohol.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	11
Minimaalne üldhappesus:	4,6
Minimaalse üldhappesuse ühik:	g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaaadus

Dűlős bor [kasvatuskoha vein]

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Varieerub heledast rohekas-kollasest õlgkollaseni.

Lõhn

Lillede ja märja kivi lõhnabukett, mis on keerukas, kuid mõjub neutraalsena.

Maitse

Lillede ja märja kivi maitsebukett, mis on keerukas, kuid mõjub neutraalsena, samas on maitse mitmekihiline ja püsiv. Harmooniline kuiv valge vein, milles on tasakaalus happed ja alkohol.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	14,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	11,5
Minimaalne üldhappesus:	4,8
Minimaalse üldhappesuse ühik:	g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

Hegybor [viinamäe vein]

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritavad

Kirjeldus

Kohustuslikud veinivalmistustavad:

— sordi „Furmint“ osakaal ei tohi olla suurem kui 15 %;

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju;

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg vähemalt neli kuud;

— virret võib kääritada ainult pärmiga, mis ei muuda sortidest „Olasz rizling“ ja „Furmint“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset.

Veinivalmistustava

Hegybor [viinamäe vein]

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Kirjeldus

Lubamatud veinivalmistustavad (väljaspool kehtivate õigusaktide kohaldamisala):

— magustamine

Veinivalmistustava

Dűlős bor [kasvatuskoha vein]

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritavad

Kirjeldus

Kohustuslikud veinivalmistustavad:

— sordi „Furmint“ osakaal ei tohi olla suurem kui 15 %;

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju;

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg viis kuud;

— virret võib kääritada ainult pärmiga, mis ei muuda sortidest „Olasz rizling“ ja „Furmint“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset.

Veinivalmistustava

Dűlős bor [kasvatuskoha vein]

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Kirjeldus

Lubamatud veinivalmistustavad (väljaspool kehtivate õigusaktide kohaldamisala):

— rikastamine

— happesuse vähendamine

— magustamine

Veinivalmistustava

Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Kirjeldus

1. Viinapuude kärpimine: Guyot' lõikus, keskmise kõrgusega tugitraat, madal tugitraat, vihmavarju-, pea- ja karikakujuline lõikus
2. Koristusmeetod: käsitsikorje ja mehaaniline korje
3. Viinamarjade kvaliteet (minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna naturaalse alkoholisisaldusena):

   Hegybor [viinamäe vein]

   — viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus Ungari viinamarjavirdes ([MM°] 17,5 °C juures): 17,0

   — viinamarjade võimalik alkoholisisaldus ([mahuprotsent] temperatuuril 20 °C): 10,6

   Dűlős bor [kasvatuskoha vein]

   — viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus Ungari viinamarjavirdes ([MM°] 17,5 °C juures): 18,2

   — viinamarjade võimalik alkoholisisaldus ([mahuprotsent] temperatuuril 20 °C): 11,5

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Hegybor [viinamäe vein]

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus:	70
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Hegybor [viinamäe vein]

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus:	10 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Dűlős bor [kasvatuskoha vein]

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus:	56,7
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Dűlős bor [kasvatuskoha vein]

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus:	8 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszrizling

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Alad, mis on viinamarjaistanduste katastri kohaselt liigitatud I ja II klassi aladeks Csopaki, Paloznaki, Lovasi, Alsóörsi ja Felsőörsi halduspiirides.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

1. Määratletud piirkonna kirjeldus

a) Looduslikud ja kultuurilised tegurid

Csopaki määratletud tootmispiirkond hõlmab esimest küngaste rida Balatoni järve idaosa põhjakaldal Csopakist Alsóörsini ulatuval lõigul. Peamised viinamarjakasvatusalad on mäejalamid ja mõõdukalt järsud mäenõlvad. Viinamarjaistanduste pinnas koosneb kahte liiki kivimitest. Mäenõlvade settekivimist pinnas koosneb hilise Permi ajastu kuni varase Triiase ajastu mäestikukivimitest, mida katab Kvaternaari ajastu klibu. Sel viisil moodustunud lubjakivirikas aluspinnas on kaetud erineva paksusega savimuda ja lössimulla kihiga. Mäejalami aluskivim koosneb Csopaki piirkonnale iseloomulikust punasest Permi liivakivist, mida katab punase liivakivi murenemisel tekkinud kiht. Viinamarjakasvatuspiirkonna mullad on kaltsiumi-, magneesiumi- ja kaaliumirikkad. Csopaki piirkonna kliimat

kujundab Bakony mägede orgudest laskuv külm õhk ja madaliku lõunaosas asuv Balatoni järv. Mäenõlvad, kus asuvad Csopaki viinamarjaistandused, on väga metsased ning maastikku lõikuvad kitsad ja sügavad orud (nt Nosztori ja Koloska orud). Seepärast asendub Balatoni järvest tõusev niiske ja soe õhk viinamarjaistandustes suveõhtutel jaheda metsaõhuga. Csopaki piirkonnas on aastas keskmiselt 1 950–2 000 tundi päikesepaistet ja aasta keskmine temperatuur on 11–12 °C. Keskmine aastane sademete hulk on 650–700 mm (viimastel aastatel 500 mm), millest keskmiselt 350 mm (viimastel aastatel 200 mm) sajab alla taimede kasvuperioodil. Csopaki piirkonna ilmastiku oluline aspekt on see, et kevadiste öökulmade viimane kuupäev on 5. aprill, mida peetakse erakordselt varajaseks.

b) Inimfaktor

Csopaki piirkonnas on viinamarjakasvatus ja veinikultuur olnud katkematult tähtsal kohal enam kui 2 200 aastat. Pärast keltide saabumist, kes alustasid piirkonnas viinamarjakasvatust, oli Rooma impeeriumi ajal piirkonnas hästi arenenud veinivalmistamise traditsioon, nagu tõendavad viinamarjamotiivid Balácas välja kaevatud villa seintel ning Csopakis leitud Rooma ajastust pärineva veinikeldri jäänused. Hilisemad Ungari kuningad, kirik ja aadel omasid siin maad ja viinamarjaistandusi. Näiteks 1018. aastal kinkis püha Stefan kohalikud viinamarjaistandused Veszprémi oru kloostrile, samas kui 1079. aasta Gudeni testamendis, mida peetakse Ungari teiseks vanimaks ametlikuks dokumendiks, mille originaal on säilinud, viidatakse Paloznaki viinamarjaistanduste üleandmisele kiriku omandisse. Keskajal oli veinipiirkonna arengu juhtimisel keskne roll Tihany benediktiini kloostril, mis oli 20 lähedalasuva küla viinamarjaistanduste suurim omanik. Maa kujunemine viinamarjade kasvatamiseks sobilikuks on ka raske töö tulemus; aastatuhandete jooksul on piirkonna talunikud kasvatatud viinamarju külma eest kaitstud ja kiiresti soojenevatel küngastel, mitte soistel tasandikel, kus temperatuur võib langeda madalale ja kus võivad levida haigused. Inimeste eesmärgipärase mõtlemise tulemusel eraldavad individuaalseid viinamarjaistandusi üksteisest metsavööndid, mis on koduks mitmesugustele loomadele. Viinamarjakasvatuse seisukohast on need metsaribad oluliste röövputukate jaoks ülitähtsad looduslikud talvitumispaigad. Üks Csopaki sajanditepikkusest viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise pärandist on viinamarjasort „Olasz rizling“, mis on kohanenud kohalike viinamarjaistandustega ja mängib seal veini tootmises olulist rolli. Csopaki tootmispiirkond on õnnistatud kliima- ja geoloogiliste omadustega, mis muudavad selle erakordselt soodsaks viinamarjasordi „Olasz rizling“ kasvatamiseks – see on Csopaki veini peamine koostisosa. Csopak on olnud alates 19. sajandi lõpust üks olulisemaid viinamarjasordi „Olasz rizling“ tootmispiirkondi ning Csopaki vein kui kontseptsioon ning sealt pärit sort „Olasz rizling“ on sünonüümid. Lisaks viinamarjasordile „Olasz rizling“ on Csopak Balatoni järve ääres üks olulisemaid sordi „Furmint“ tootmispiirkondi; selle sordi kasvatamise traditsiooni peetakse sama pikaajaliseks. Enne viinamarjasordi „Olasz rizling“ tulekut Csopakisse moodustas sort „Furmint“ märkimisväärse osa kohalikust viinamarjasaagist. Pärast seda, kui hakati kasvatama sorti „Olasz rizling“, tagas sellega koos istutatud väike osa sorti „Furmint“ – tänu oma võimele hapet paremini koguda ja säilitada –, et Csopaki veinide loomulik happesus sai taastatud, kui soojematel aastatel toodeti vähem happelisi sordi „Olasz rizling“ aastakäike. Eeldatava globaalse soojenemise tõttu on see traditsioon viimasel ajal taas populaarsust kogunud.

2. Veinide kirjeldus

Veinidel „Csopak“/„Csopaki“ on diskreetne aroom, rikkalik lõhnabukett ja elegantne maitse, mis tagab Csopaki piirkonna veinide elegantsi. Nende lõhna ja maitse oluline ühine tunnus on tuntav märja kivi noot, kuid neil puudub hallitusnoot. Maitses on valdav küps ja keerukas happeline struktuur, mis tagab veinide „Csopak“/„Csopaki“ värskuse.

3. Põhjusliku seose esitlemine ja näitamine

Tänu kasvuperioodi sademetele ja pealmise mullakihi veemahutavusele on Csopaki piirkonnas viinapuude veega varustatus piisav isegi soojadel suvepäevadel. Seega on viinamarjade areng suveperioodil pidev ja puuduvad stressitegurid, mistõttu ei ole veinil hallituslõhna ega teravat ebaküpset happesust. Küps ekspressiivne happeline struktuur ja tugevad märja kivi noodid on seotud Csopaki piirkonna muldade suure mineraalainete sisaldusega. Madala järve pinnalt peegelduva päikesekiirguse mõjul soojenevad mäenõlvad kevadel ühtlaselt ja viinapuude kasvutingimused on pungade puhkemise ajal stabiilsed. Kuna külmad ilmad ei kesta Csopaki piirkonnas kaua, on

kevadkülmade tekke tõenäosus väiksem; sellest tulenevalt on võrsete kasv ühtlane, igal aastal arenevad sobiva suurusega lehed ja viinamarjad küpsevad optimaalsetes tingimustes. Oluline roll viinamarjakasvatuses on ka istanduste kõrval paiknevatel metsaribadel, sest seal talvituvad putukad (näiteks röövlestad) aitavad kahjureid kontrolli all hoida. Viinamarjade esimene kriitiliselt oluline arenguetapp on seega kiire ja võimaldab kasvatada kõrge ja heas tervises lehestiku. Soojad suved, Vahemerelt saabuvad kõrgrõhkkonnad, pikad päikeselised sügispäevad ja Bakony mägedest õhtuti puhuvad jahedad tuuled tagavad, et fotosünteesi pimedusstaadiumis suureneb viinamarjasuhkru kontsentratsioon kiiresti. See ainulaadne looduslik eripära tagab Csopaki piirkonna veinide täidluse. Balatonfüred-Csopaki piirkonna veinidele iseloomulik elegantne happeline struktuur ja puuviljaline aroom on samuti tingitud metsadest laskuvast jahedast õhust. Sajandite jooksul välja valitud mägistel maatükkidel, kus viinamarju kasvatatakse, liigub õhk pidevalt ning lühikese tüvega viinapuudel kuivab kaste marjakobaratel kiiresti, seepärast on seenhaigused haruldased ja korjamisel on viinamarjad haigusvabad. Traditsioonilistel kohalikel keldritel on oluline mõju ka veinide kvaliteedile. Võttes arvesse Csopaki piirkonna pinnase struktuuri, ei ehitata kohalikke keldreid täielikult maa alla ning seepärast kõigub temperatuur keldrites aasta lõikes märgatavalt. Selle tulemusena jahtuvad veinid talvel maha ja nende värskus säilib hoolimata sellest, et neid laagerdatakse puitvaatides. Suvel, kui keldrid soojenevad 15–19 kraadini, tekib temperatuuritundlikest ja ebastabiilsetest tartraatidest looduslik sade. Tänu sellele looduslikule protsessile saavad kohalikud veinitootjad veine lihtsamalt stabiliseerida, mis omakorda aitab paremini säilitada nende aroomi. Need looduslikud tegurid koos piirkonnas elavate veinitootjate põlvkonniti edasi antud sajanditevanuse oskusteabega tagavad üheskoos, et Csopaki piirkonnale omased kvaliteetsed, täidlased ja väljendusrikkad veinid valmistatakse tervetest ja küpsetest viinamarjakobaratest.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Tähiseid käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik

KPNide ja KGTdega tegeleva asutuse poolt, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Täiendava nõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

a) Mõiste „oltalom alatt álló erdetmegjelölés“ [kaitstud päritolunimetus] asemel võib kasutada mõistet „védett eredetű“ [kaitstud päritolu].

b) Traditsioonilised nimetused, mida on lubatud kasutada, muud väljendid, mille kasutus on piiratud, tootmismeetodile osutavad ja muud reguleeritud kasutusega väljendid „szűretlen“ [filtreerimata], „szemelt“ [valitud], „termőhelyen palackozva“ [tootmiskohas pudelisse villitud].

c) Hegybori tüüpi veini puhul võib etiketil olla nimetus „Hegybor“ ja väljend Első Osztályú Hegybor [esmaklassiline] või Elsőrangú Hegybor [preemiumklass].

d) Dűlős bori tüüpi veini puhul võib etiketil olla märge Első Osztályú Dűlőbor [esmaklassiline] või Elsőrangú Dűlőbor [preemiumklass].

e) Väljendit „monopol dűlő“ [monopoolne kasvatuskoht] võib kasutada ainult dűlős bori tüüpi veini märgisel, kui viinamarju kasvatab piiritletud maatükil ainult üks veiniühenduse liige.

f) Märgistusel võib olla väljend „Balaton borrégió“ [Balatoni veinipiirkond].

g) Viinamarjasordi märkimine on vabatahtlik.

Nõude/erandi pealkiri

Väiksemate geograafiliste üksuste piiritlemise ja tähistamise eeskirjad:

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid.

Täiendava nõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

a) ainult dűlős bori tüüpi veinidel;

b) päritolu: 100 %

c) lisada võib viinamarjaistanduse ja viinamarjaistanduse maatüki nime:

— 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

Nõude/erandi pealkiri

Esitlemist käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik

KPNide ja KGTdega tegeleva asutuse poolt, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Täiendava nõude/erandi liik

—

Nõude/erandi kirjeldus

Tooteid tohib turule lasta ainult Burgundia stiilis klaaspudelites.

Nõude/erandi pealkiri

Kohaliku pädeva veinihindamiskomisjoni määramine

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid.

Täiendava nõude/erandi liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Nõude/erandi kirjeldus

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága (Balatoni veinipiirkonna veinide sertifitseerimise komisjon)

Nõude/erandi pealkiri

Registrid, aruanded, teated

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid.

Täiendava nõude/erandi liik

—

Nõude/erandi kirjeldus

Registrid:

— päritolusertifikaatide koopiad (viinamarjade ja veini päritolu);

— müügiloa koopiad;

— kohapealsete külastustega seotud andmed ja dokumendid;

— veinikeldrite register;

— veinikogukondade infosüsteemis (HEGYIR) asuvad registrid, mida peab viinamarjaistanduse piirkonna või veinikeldri eest vastutav veinikogukonna ametnik ning mis käsitlevad tootjaid (viinamarjaistanduste register, veinikeldrite register).

Nõude/erandi pealkiri

Tootmine väljaspool määratletud tootmispiirkonda

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid.

Täiendava nõude/erandi liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Nõude/erandi kirjeldus

Veinide „Csopak“ tootmisel peab viinamarjade töötlemine, viinamarjavirde kääritamine ja veini laagerdamine toimuma ainult määratletud tootmispiirkonnas asuvates külades või järgmistes omavalitsusüksustes: Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő ja Balatonszőlős.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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