C/2026/4519

21.8.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4519)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Csopak / Csopaki”

EU-viitenumero: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Csopak / Csopaki”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Unkari

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium (maatalous- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Csopak / Csopaki” tuote-eritelmän muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei täytä mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa vahvistettuja unionin muutoksen edellytyksiä. Muutos ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, eikä se myöskään uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen tai aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Muutoksen sisältö esitetään yksityiskohtaisessa pyynnössä.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Mitä tahansa istutustiheyttä käyttävien viinitarhojen hyväksyminen

Kuvaus

Perustelu: Tuotantopaikan viinitarhat sijaitsevat nykyään hajallaan. Istutustiheyttä koskeva määräys ei näytä sinänsä suoraan vaikuttavan tuotettujen rypäleiden laatuun, joten aiemman rajoituksen poistaminen on perusteltua.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— III. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Vanhentamisajan poistaminen

Kuvaus

Pullossa tapahtuvalle vanhentamiselle asetettu aika on poistettu hegybor- ja dűlős bor -viinityyppien osalta.

Perustelu: Viime vuosina suuntauksena on ollut saattaa markkinoille yhä raikkaampia viinejä. Käyttämällä valittua toimintatapaa (poistamalla pullossa tapahtuvan vanhentamisen vähimmäisaikaa koskevat määräykset) tämä on mahdollista ilman, että tuote-eritelmässä vahvistetut aistinvaraiset ominaisuudet muuttuvat.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— III. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden alentaminen

Kuvaus

Lainsäädäntöön tehtyjen muutosten vuoksi hegybor- ja dűlős bor -viinityyppien haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on alennettu 1,2 grammasta 1,08 grammaan litrassa.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— II. Viinien kuvaus

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee:

— 6 kohta: Viinin tai viinien kuvaus

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Enimmäistuotoksia koskeva muutos

Kuvaus

Hegybor-viinityypin osalta enimmäistuotos on muutettu 63 hehtolitrasta 70 hehtolitraan hehtaaria kohden ja 9 tonnista 10 tonniin hehtaaria kohden. Dűlős bor -viinityypin osalta enimmäistuotos on muutettu 39 hehtolitrasta 56,7 hehtolitraan hehtaaria kohden ja 6 tonnista 8 tonniin hehtaaria kohden.

Perustelu: Hehtaarikohtaisen viiniköynnösten määrän kasvun ja ilmastonmuutoksen vuoksi on tarpeen muuttaa enimmäistuotoksia, jotta vältetään liian suuria alkoholimääriä sisältävien viinien käyttö.

Luonnonmukaisille ominaisuuksille määritellyn laadun saavuttaminen on mahdollista myös näillä tuotosmäärillä, mutta ilmastonmuutoksen vuoksi sadot ovat muuttumassa yhä epävakaammiksi ja niitä on vaikeampi suunnitella. Lämpötilan nousu ja sademäärän väheneminen tekevät korjatuista rypäleistä väkevämpiä. Sen vuoksi on erittäin tärkeää, että on mahdollista käyttää eri sadoista korjattuja rypäleitä tasapainottamaan mahdollisesti liian korkeaa alkoholipitoisuutta tai liian matalaa happopitoisuutta.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— V. Enimmäistuotos

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee:

— 7.2. Enimmäistuotos

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Sallitun todellisen alkoholipitoisuuden arvoja koskeva muutos

Kuvaus

Hegybor-viinityypin osalta todellinen alkoholipitoisuus on muutettu 11,5–14 tilavuusprosentista 11,0–15 tilavuusprosenttiin. Dűlős bor -viinityypin osalta todellinen alkoholipitoisuus on muutettu 12,0–14 tilavuusprosentista 11,5–14,5 tilavuusprosenttiin.

Perustelu: Ilmastonmuutoksen vuoksi sadot ovat muuttumassa yhä epävakaammiksi, ja niitä on vaikeampi suunnitella. Lämpötilan nousu ja sademäärän väheneminen tekevät korjatuista rypäleistä väkevämpiä, mutta tämä ei vaikuta haitallisesti tuotetun viinin laatuun.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— II. Viinien kuvaus

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee:

— 6 kohta: Viinin tai viinien kuvaus

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viiniköynnösten 10 vuoden keski-iän poistaminen dűlős bor -viinityypin osalta

Kuvaus

Perustelu: Tuotantopaikan viinitarhat sijaitsevat nykyään hajallaan. Viiniköynnösten keski-ikää koskeva määräys ei näytä sinänsä suoraan vaikuttavan tuotettujen rypäleiden laatuun, joten aiemman rajoituksen poistaminen on perusteltua.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— III. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotantoaikomusta koskevan ilmoituksen poistaminen

Kuvaus

Perustelu: Koska tuotantopaikka on pieni ja suhteellisen homogeeninen, viininviljelyn harjoittaminen on helppo todentaa ilman tuotantoaikomusta koskevaa ilmoitusta. Tämän velvollisuuden poistaminen voisi vähentää hallinnollista taakkaa.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— VIII. Lisäedellytykset

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Bourgogne-tyyppisten pullojen tarkkojen mittasuhteiden poistaminen

Kuvaus

Perustelu: Lasipullojen hankinnassa on viime vuosina ollut usein vakavia vaikeuksia. Sen vuoksi riittää, että pullon muoto määritellään yleisesti.

Tuote-eritelmän kohta, jota muutos koskee:

— VIII. Lisäedellytykset

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Csopak / Csopaki”

EU-viitenumero: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Nimi/nimet**

Csopak / Csopaki

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Unkari

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Hegybor (kukkuloilta peräisin oleva viini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Tuoksu

Kukkaisia vivahteita, joissa on sitrushedelmien ja vaaleiden hedelmien sävyjä.

Maku

Virkistävän hapan. Harmoninen kuiva valkoviini, jossa hapot ja alkoholi ovat tasapainossa.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	4,6
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Dűlős bor (viljelylohkojen viini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Tuoksu

Kukkaisten ja kosteaa kiveä muistuttavien aromien kirjo, joka on monivivahteinen mutta samalla neutraali.

Maku

Kukkaisten ja kosteaa kiveä muistuttavien makujen kirjo, joka on monivivahteinen mutta samalla neutraali. Monikerroksinen, viipyvä bukee. Harmoninen kuiva valkoviini, jossa hapot ja alkoholi ovat tasapainossa.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	14,5
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,8
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Hegybor

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Pakolliset viininvalmistusmenetelmät:

— enintään 15 % rypäleistä saa olla Furmint-lajiketta

— ainoastaan terveitä viinirypäleitä saa käyttää

— vanhennetaan vähintään neljä kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä

— rypäleen puristemehun saa fermentoida käyttämällä ainoastaan hiivaa, joka ei muuta Olasz Rizling- tai Furmint-viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia.

Viininvalmistusmenetelmä

Hegybor

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Kuvaus

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät (voimassa olevan lainsäädännön lisäksi)

— makeuttaminen

Viininvalmistusmenetelmä

Dűlős bor

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Pakolliset viininvalmistusmenetelmät:

— enintään 15 % rypäleistä saa olla Furmint-lajiketta

— ainoastaan terveitä viinirypäleitä saa käyttää

— vanhennetaan viisi kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä

— rypäleen puristemehun saa fermentoida käyttämällä ainoastaan hiivaa, joka ei muuta Olasz Rizling- tai Furmint-viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia.

Viininvalmistusmenetelmä

Dűlős bor

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Kuvaus

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät (voimassa olevan lainsäädännön lisäksi)

— väkevöinti

— happopitoisuuden vähentäminen

— makeuttaminen

Viininvalmistusmenetelmä

Rypäleiden tuotantosäännöt

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Kuvaus

1. Viiniköynnöksen kasvatusta koskevat säännöt: Guyot-leikkaus, kannusleikkaus (keskikorkea tai matala Cordon-leikkaus), sateenvarjo-leikkaus, Goblet-leikkaus ja korkea Goblet-leikkaus.
2. Sadonkorjuumenetelmä: manuaalinen tai mekaaninen.
3. Viinirypäleiden laatu (vähimmäissokeripitoisuus ilmaistuna luonnollisena alkoholipitoisuutena):

   Hegybor

   — Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus Unkarin rypälemehuasteikon mukaan ([MM°] 17,5 °C:ssa): 17,0

   — Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus ([til-%], 20 °C:ssa): 10,6

   Dűlős bor

   — Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus Unkarin rypälemehuasteikon mukaan ([MM°] 17,5 °C:ssa): 18,2

   — Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus ([til-%], 20 °C:ssa): 11,5

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Hegybor

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	70
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Hegybor

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kg rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Dűlős bor

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	56,7
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Dűlős bor

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	8 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kg rypäleitä hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszrizling

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Csopakin, Paloznakin, Lovasin, Alsóörsin ja Felsőörsin taajamien ympäristössä sijaitsevat alueet, jotka on luokiteltu viinitilarekisterin mukaan luokkiin I ja II.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

1. Rajatun alueen kuvaus

a) Luontoon liittyvät ja kulttuuriset tekijät

Nimityksen ”Csopak” rajattu tuotantoalue koostuu Balatonjärven itäisen altaan pohjoisrannan ensimmäisestä kukkulajonosta, Csopakista Alsóörsiin ulottuvalla rantaosuudella. Rypäleiden tärkeimmät viljelyalueet ovat kaltevat alarinteet ja kukkuloiden jokseenkin jyrkät huiput. Viinitarhoilla alustana on kahta erilaista kivilajia. Kukkuloiden huipuilla sedimenttisekvenssi koostuu myöhäisen permikauden ja varhaisen triaskauden ylämaatyyppisestä kivestä, jonka päällä on kerros kvartäärikauden irtokiviä. Näin muodostuneen kalkkipitoisen pohjamaan peittää vaihtelevan paksuinen savesta, siltistä ja lössistä muodostuva metsämaa. Kaltevilla alarinteillä kallioperä on punaista Permian-hiekkakiveä. Kyseessä on Csopakille luonteenomainen ainutlaatuinen maannostuma, jonka päällä on punaisesta hiekkakivestä hajonnutta ainesta. Viininviljelyalueen maaperässä on runsaasti kalsiumia, magnesiumia ja kaliumia.

Csopakin viininviljelyalueen ilmastoon vaikuttavat Bakonyn kukkuloilta laaksoihin laskeutuva kylmä ilma ja alueen eteläpuolella sijaitseva Balatonjärvi. Csopakin viiniköynnöskukkulat ovat hyvin metsäisiä, ja maisemaa leikkaavat kapeat, syvät laaksot (kuten Nosztorin ja Koloskan laaksot). Balatonjärveltä kumpuaa kesäpäivinä lämmintä ja kosteaa ilmaa, joka kuitenkin väistyy iltaisin, koska iltatuuli puhaltaa järvelle päin, jolloin viiniköynnösten väliin pääsee metsistä viileää ilmaa. Csopakin alueella saadaan auringonpaistetta keskimäärin 1 950–2 000 tuntia vuodessa, ja vuoden keskilämpötila on 11–12 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 650–700 mm (viime vuosina 500 mm), josta keskimäärin 350 mm (viime vuosina 200 mm) sataa kasvukauden aikana. Csopakin ilmastoon vaikuttaa ratkaisevasti se, että keväthallat ovat ohi keskimäärin 5. huhtikuuta, mitä pidetään poikkeuksellisen varhaisena ajankohtana.

b) Inhimilliset tekijät

Viininviljely, -valmistus ja -käsittely ovat olleet Csopakissa tärkeässä asemassa yhtäjaksoisesti yli 2 200 vuoden ajan. Keltit toivat viininviljelyn alueelle, ja Rooman valtakuntaan kuuluessaan alueella oli jo pitkälle kehittyneet viininvalmistusperinteet. Tästä kertovat Balácassa esiin kaivetun huvilan seinällä olevat viinirypälekuviot sekä Csopakista löydetyt Rooman valtakunnan aikaisen kellarin jäännökset. Myöhemmin Unkarin kuninkaat, kirkko ja aatelisto omistivat alueella maata ja viinitarhoja. Esimerkiksi vuonna 1018 kuningas Tapani I (Pyhä Tapani) lahjoitti Veszprémin laaksossa sijaitsevalle nunnaluostarille paikallisia viinitarhoja, ja vuodelta 1079 peräisin olevassa Gudenin testamentissa, jota pidetään Unkarin toiseksi vanhimpana virallisena asiakirjana, jonka alkuperäiskappale on säilynyt, viitataan Paloznakin viinitarhojen siirtämiseen kirkon omistukseen. Keskiajalla Tihanyn benediktiiniluostari oli 20 lähikylän suurin viinitarhojen omistaja, minkä vuoksi sillä oli huomattava vaikutus viinialueen kehitykseen. Viininviljelymaita on myös pyritty kehittämään määrätietoisesti. Alueen viininviljelijät ovat vuosituhansien ajan viljelleet hallalta suojassa olevilla, nopeasti lämpenevillä kukkulanrinteillä yksinomaan rypäleitä, eikä viiniköynnöksiä ole kasvatettu hallalle ja kasvitaudeille alttiilla alavilla soisilla mailla. Viljelijät ovat tietoisesti jättäneet yksittäisten viinitarhojen välille metsävyöhykkeitä, joiden eläinkirjo on runsas. Nämä metsävyöhykkeet tarjoavat elintärkeitä luontaisia talvehtimispaikkoja viininviljelyn kannalta keskeisen tärkeille petohyönteisille. Yksi Csopakin vuosisatoja kestäneen viininviljelyn ja -valmistuksen perinnöistä on alueen ilmastoon sopeutunut Olasz Rizling -lajike, jota viljellään viinitarhoissa runsaasti ja jolla on keskeinen asema alueen viinintuotannossa. Csopakin tuotantoalueen ilmastolliset ja geologiset ominaisuudet tekevät siitä poikkeuksellisen suotuisan Csopak-viinien pääasiallisen lajikkeen Olasz Rizlingin viljelylle. Csopak on ollut 1800-luvun lopusta lähtien yksi Olasz Rizlingin tärkeimmistä tuotantopaikoista, ja Csopak-viini onkin käsitteenä käytännössä synonyyminen alueelta peräisin olevan Olasz Rizling -lajikkeen kanssa. Olasz Rizlingin lisäksi Csopak on yksi merkittävimmistä Furmint-lajiketta tuottavista Balatonjärven rannalla sijaitsevista alueista, ja tämän lajikkeen viljelyperinteen katsotaan olevan aivan yhtä pitkä. Ennen Olasz Rizlingin tuloa Csopakin alueelle Furmintin osuus paikallisesta rypälesadosta oli merkittävä. Olasz Rizlingin viljelyn aloittamisen myötä sen rinnalle istutettiin pieni osuus Furmintia, koska tämän lajikkeen kyky kerryttää happoja ja säilyttää hapokkuutensa on parempi. Näin varmistettiin, että Csopak-viinien luonnollista happopitoisuutta voitiin lisätä, jos Olasz Rizling -rypäleiden happopitoisuus jäi lämpimämpinä vuosina alhaiseksi. Odotettavissa oleva ilmaston lämpeneminen on johtanut tämän perinteen uuteen yleistymiseen nykyaikana.

2. Viinien kuvaus

”Csopak / Csopaki” -viinien tuoksu on ainutlaatuinen, minkä lisäksi niille on luonteenomaista rikas bukee ja maku, jotka varmistavat viinien eleganssin. Yhteistä viinien tuoksulle ja maulle on hallitseva kostean kiven sävy ja homeisen maun puuttuminen. Makua hallitsee kypsä ja monivivahteinen happorakenne, minkä ansiosta ”Csopak / Csopaki” -viinit ovat pirteitä ja raikkaita.

3. Syy-yhteyden kuvaus ja osoittaminen

Kasvukauden sademäärän ja pintamaan vedenpidätyskyvyn ansiosta viiniköynnökset saavat Csopakin alueella riittävästi vettä myös lämpiminä kesäpäivinä. Tämän vuoksi rypäleiden kypsyminen ei keskeydy ratkaisevan tärkeän kesäkauden aikana eikä stressitekijöitä esiinny. Viineissä ei olekaan homeista makua eikä karheita kehittymättömiä happoja. Kypsä, ilmeikäs happorakenne ja voimakkaat kostean kiven sävyt johtuvat Csopakin maaperän korkeasta mineraalipitoisuudesta. Matalan järven pinnasta heijastuvat auringonsäteet lämmittävät läheisen kukkulajonon rinteitä keväällä tasaisesti ja luovat viiniköynnöksille vakaat olosuhteet silmuvaiheessa. Koska keväthallat päättyvät

Csopakissa varhain, hallaa esiintyy keväällä harvoin. Näin ollen versot kasvavat tasaisesti ja lehdet kehittyvät joka vuosi sopivan kokoisiksi, minkä vuoksi rypäleiden kypsyminen on optimaalista. Viininviljelyssä keskeisessä roolissa ovat viinitarhojen vieressä sijaitsevat metsävyöhykkeet, joilla talvehtivat petohyönteiset (esimerkiksi petopunkit) pitävät tuholaiset hyvin kurissa. Tästä syystä rypäleiden ratkaisevan tärkeä alkukehitysvaihe ei pitkity ja lehdistö kehittyy korkeaksi ja terveeksi. Lämpimän kesän ja välimerellisten korkeapaineiden ansiosta köynnökset siirtyvät pitkien aurinkoisten syyspäivien päätteeksi Bakonyn kukkuloilta puhaltavien tuulien viilentäminä iltoina nopeasti soluhengitystilaan, jolloin rypäleiden sokeripitoisuus kasvaa vauhdikkaasti. Tämä ainutlaatuinen luontainen rajoite saa aikaan Csopak-viinien tyypillisen rakenteen. Csopakista peräisin olevilla viineille on ominaista elegantti happorakenne ja hedelmäiset aromit. Tähän vaikuttaa osaltaan metsistä laskeutuva viileä ilma. Rinteillä, jotka ovat valikoituneet köynnösten viljelypaikaksi vuosisatojen kuluessa, ilma liikkuu jatkuvasti. Tämän sekä viiniköynnösten matalan leikkauksen ansiosta rypäleterttujen pinnalle kertyvä kaste kuivuu nopeasti, jolloin sienitauteja esiintyy harvoin ja rypäleet ovat terveitä sadonkorjuun alkaessa. Perinteisillä paikallisilla viinikellareilla on myös merkittävä vaikutus viinien laatuun. Csopakin maaperärakenteen vuoksi kellareita ei voida rakentaa kokonaan maan alle. Kellareiden lämpötila vaihteleekin huomattavasti vuoden aikana. Tämän seurauksena viinit jäähtyvät talvella ja säilyttävät raikkautensa myös puutynnyreissä vanhennettuina. Kun kellarit kesällä lämpenevät 15–19 asteeseen, lämpöherkät ja epästabiilit tartraatit saostuvat luontaisesti. Tämän luonnollisen prosessin ansiosta paikalliset viininvalmistajat pystyvät stabiloimaan viinit helpommin, jolloin niiden aromirikkaus säilyy paremmin. Nämä luontoon liittyvät tekijät yhdessä alueen viinintuottajien vuosisataisen, sukupolvelta toiselle siirtyneen kokemuksen kanssa takaavat sen, että terveistä kypsistä rypälетertuista syntyy Csopakin alueelle tyypillisiä korkealaatuisia, täyteläisiä ja ilmeikkäitä viinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

a) Ilmaisua ”védett eredetű” (suojattu alkuperä) voidaan käyttää ilmaisun ”oltalom alatt álló erdetmegjelölés” (suojattu alkuperänimitys) sijaan.

b) Perinteiset merkinnät, joiden käyttö on sallittu, muut merkinnät, joiden käyttöä on rajoitettu, tuotantomenetelmän ilmoittavat merkinnät ja muut merkinnät, joiden käyttöä säännellään: ”szűretlen” [suodattamaton], ”szemelt” [valikoitu], ”termőhelyen palackozva” [pullotettu tuotantopaikalla].

c) Hegybor-tyyppisissä viineissä etiketissä voidaan käyttää ilmaisuja ”Hegybor”, ”Első Osztályú Hegybor” [ensiluokkainen] tai ”Elsőrangú Hegybor” [valiolaatuinen].

d) Dűlős bor -tyyppisissä viineissä etiketissä voidaan käyttää ilmaisuja ”Első Osztályú Dűlőbor” [ensiluokkainen] tai ”Elsőrangú Dűlőbor” [valiolaatuinen].

e) Ilmaisua ”monopol dűlő” (yksinoikeudellinen viinitila) saa käyttää ainoastaan dűlős bor -viinien etiketeissä ja vain silloin, jos rypäleitä viljelee rajatulla palstalla ainoastaan yksi viiniyhteisön jäsen.

f) Etiketissä voi olla ilmaisu ”Balaton borrégió” (Balatonin viinialue).

g) Maininta rypälelajikkeesta on vapaaehtoinen.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pienempien maantieteellisen yksiköiden nimien rajaamista ja mainitsemista koskevat säännöt:

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

a) Vain dűlős bor -viineissä

b) Maininta alkuperästä: 100 %

c) Viinitarhojen ja viinitarhan lohkojen nimet voidaan mainita:

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

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

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

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

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

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Esillepanoa koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

—

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Tuotteen saa saattaa markkinoille ainoastaan Bourgogne-tyyppisissä lasipulloissa.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Toimivaltaisen paikallisen viinien arviointikomitean nimittäminen

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Balatonin viinialueen viinien arviointitoimikunta (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága)

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Rekisterit, raportointi ja ilmoitukset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

—

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Rekisterit:

— jäljennökset alkuperätodistuksista (rypäleiden ja viinin alkuperä)

— jäljennökset myyntiluvista

— tuotantopaikkoihin tehtyihin käynteihin liittyvät tiedot ja asiakirjat

— kellarirekisteri

— viiniviljelmän tai kellarin suhteen toimivaltaisen viiniyhteisön johtajan viiniyhteisön tietojärjestelmässä (HEGYIR) ylläpitämät tuotteiden tuottajia koskevat rekisterit (viinitilarekisteri, kellarirekisteri).

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Csopak-viinin valmistamiseksi rypäleiden jalostus, rypäleen puristemehun fermentoiminen ja viinin vanhentaminen voidaan tehdä ainoastaan rajatulla tuotantoalueella sijaitsevissa kunnissa sekä Balatonarácsissa, Balatonfüredissa, Aszófőssä ja Balatonszőlősissä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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