Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/4519

21.8.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4519)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Csopak / Csopaki»

Numéro de référence UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Csopak / Csopaki»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Hongrie

5. **Nom des autorités communiquant la modification standard à la Commission**

Nom

Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification du cahier des charges de l'AOP «Csopak / Csopaki» constitue une modification standard car elle ne saurait être considérée comme remplissant l'une des conditions de modification à l'échelle de l'Union énoncées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 relatif aux indications géographiques: la modification n'inclut pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique. En outre, elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique et n'entraîne pas non plus de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Les éléments de la modification sont exposés dans la demande détaillée.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Autorisation des vignobles quelle que soit la densité de vigne

Description

Motifs: Les vignobles présents dans la zone de production sont morcelés. L'exigence de densité de vigne n'a pas en soi d'incidence directe sur la qualité des raisins produits et il est donc justifié de supprimer la restriction existante.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— III. Pratiques œnologiques spécifiques

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Suppression de la période de vieillissement

Description

Suppression de la période de vieillissement en bouteille pour les types de vins Hegybor et Dűlős.

Motifs: Ces dernières années, la tendance est de commercialiser des vins de plus en plus jeunes. Cette pratique est également possible selon la modalité choisie (la suppression de la règle sur la durée minimale de vieillissement en bouteille) sans altération des caractéristiques organoleptiques définies dans le cahier des charges.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— III. Pratiques œnologiques spécifiques

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Réduction de l'acidité volatile maximale

Description

À la suite de la modification de la législation, l'acidité volatile maximale pour les types de vins Hegybor et Dűlős est passée de 1,2 g/l à 1,08 g/l.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— II. Description des vins

Chapitres du document unique concernés:

— 6. Description du ou des vins

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification des rendements maximaux

Description

Pour le type Hegybor, le rendement maximal passe de 63 hl/ha à 70 hl/ha et de 9 t/ha à 10 t/ha. Pour le type de vin Dűlős, ces valeurs passent de 39 hl/ha à 56,7 hl/ha et de 6 t/ha à 8 t/ha.

Motifs: Compte tenu de l'augmentation du nombre de pieds à l'hectare et du changement climatique, il est nécessaire de modifier les rendements maximaux afin d'éviter un excès d'alcool dans les vins.

La qualité définie par les caractéristiques organoleptiques peut être atteinte même à ce niveau de rendement; toutefois, du fait du changement climatique, la récolte devient de plus en plus imprévisible et difficile à planifier. L'augmentation de la température et la diminution des précipitations se traduisent par la récolte de raisins plus concentrée. Il est donc très important que les raisins récoltés selon des rendements différents puissent être utilisés pour équilibrer la teneur en alcool, qui peut être trop élevée, ou l'acidité, qui peut être trop faible.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— V. Rendements maximaux

Chapitres du document unique concernés:

— 7.2. Rendements maximaux

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification des valeurs de la fourchette de titre alcoométrique acquis autorisé

Description

Pour le type de vin Hegybor, la fourchette du titre alcoométrique acquis passe de 11.5-14 % vol. à 11.0-15 % vol. Pour le type de vin Dűlős, la fourchette du titre alcoométrique acquis passe de 12.0-14 % vol. à 11.5-14,5 % vol.

Motifs: Du fait du changement climatique, la récolte devient de plus en plus imprévisible et difficile à planifier. Du fait de l'augmentation de la température et de la diminution des précipitations, la récolte est plus concentrée mais cela n'a pas d'incidence négative sur la qualité du vin produit.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— II. Description des vins

Chapitres du document unique concernés:

— 6. Description du ou des vins

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de l'âge moyen minimal de 10 ans pour les vignes pour le type de vin Dűlős

Description

Motifs: Les vignobles présents dans la zone de production sont morcelés. L'exigence de l'âge moyen pour les vignes n'a en soi pas d'incidence directe sur la qualité des raisins produits et il est donc justifié de supprimer la restriction existante.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— III. Pratiques œnologiques spécifiques

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Suppression de la déclaration d'intention de production

Description

Motifs: Étant donné qu'il s'agit d'une zone de production de petite taille et relativement uniforme, la culture de la vigne peut être bien contrôlée, même sans déclarer l'intention de produire. La suppression de l'obligation réduira la charge administrative.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— VIII. Autres conditions

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Suppression des proportions exactes de la bouteille bourguignonne

Description

Motifs: Ces dernières années, l'approvisionnement en bouteilles en verre a posé à plusieurs reprises des difficultés majeures; par conséquent, une définition générale de la forme de la bouteille suffit.

Chapitres concernés du cahier des charges:

— VIII. Autres conditions

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Csopak / Csopaki»

Numéro de référence UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Dénomination(s)**

«Csopak / Csopaki»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Hongrie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Hegybor

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Peut varier du jaune-vert pâle au jaune paille.

Nez

Notes florales, aux arômes de citron et de fruits blancs.

Bouche

Acidité rafraîchissante. Vin blanc sec harmonieux possédant un équilibre entre acidité et alcool.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6
Unité d'acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Dűlős bor

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Peut varier du jaune—vert pâle au jaune paille.

Nez

Profil aromatique complexe mais que l'on peut qualifier de neutre, aux notes florales et de pierre mouillée.

Bouche

Profil aromatique complexe mais que l'on peut qualifier de neutre, aux notes florales et de pierre mouillée, avec un bouquet nuancé et long en bouche. Vin blanc sec harmonieux possédant un équilibre entre acidité et alcool.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	14,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,8
Unité d'acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Hegybor

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pratiques œnologiques obligatoires

— les raisins du cépage «furmint» ne peuvent pas représenter plus de 15 % de l'ensemble des raisins;

— seuls des raisins sains peuvent être utilisés;

— le vin doit vieillir en fût ou en cuve pendant au moins quatre mois;

— la fermentation du moût ne peut se faire qu'à l'aide d'une levure qui n'altère ni l'arôme ni le goût naturels caractéristiques des vins «olasz rizling» ou «furmint».

Pratique vitivinicole

Hegybor

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

Pratiques œnologiques non autorisées (en dehors des dispositions en vigueur)

— édulcoration

Pratique vitivinicole

Dűlős bor

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pratiques œnologiques obligatoires

— les raisins du cépage «furmint» ne peuvent pas représenter plus de 15 % de l'ensemble des raisins;

— seuls des raisins sains peuvent être utilisés;

— le vin doit vieillir en fût ou en cuve pendant cinq mois;

— la fermentation du moût ne peut se faire qu'à l'aide d'une levure qui n'altère ni l'arôme ni le goût naturels caractéristiques des vins «olasz rizling» ou «furmint».

Pratique vitivinicole

Dűlős bor

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

Pratiques œnologiques non autorisées (en dehors des dispositions en vigueur)

— enrichissement

— diminution d'acidité

— édulcoration

Pratique vitivinicole

Règles relatives à la viticulture

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

1. Règles concernant la conduite de la vigne: conduite en guyot, en cordon mi-haut, en cordon bas, en pergola et en gobelet.
2. Méthode de vendange: manuelle et mécanique
3. Qualité du raisin (teneur minimale en sucre exprimée en titre alcoométrique naturel):

   Hegybor:

   — Teneur en sucre minimale des raisins exprimée en degrés de moût hongrois ([°MM] à 17,5 °C): 17,0

   — Titre alcoométrique potentiel des raisins ([% vol.], à 20 °C): 10,6

   Dűlős bor:

   — Teneur en sucre minimale des raisins exprimée en degrés de moût hongrois ([°MM] à 17,5 °C): 18,2

   — Titre alcoométrique potentiel des raisins ([% vol.], à 20 °C): 11,5

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Hegybor

Rendement maximal

Rendement maximal:	70
Unité de rendement maximal:	hectolitre/hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Hegybor

Rendement maximal

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kg de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Dűlős bor

Rendement maximal

Rendement maximal:	56,7
Unité de rendement maximal:	hectolitre/hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Dűlős bor

Rendement maximal

Rendement maximal:	8 000
Unité de rendement maximal:	kg de raisins par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— furmint — moslavac bijeli

— olasz rizling — olaszrizling

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Zones classées I et II selon le cadastre des vignobles autour des localités de Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs et Felsőörs.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1. Description de l'aire délimitée

a) Facteurs naturels et culturels

L'aire de production délimitée de Csopak comprend la première rangée de collines située sur la partie de la rive allant de Csopak à Alsóörs du côté nord du bassin oriental du lac Balaton. Les principales zones de culture de la vigne sont les versants des contreforts et les sommets modérément escarpés des collines. Deux types de roches composent le substrat des vignobles. La séquence stratigraphique des reliefs périphériques est constituée de roches dites de type Középhegység (Montagnes Centrales), datant du Permien supérieur au Trias inférieur, recouvertes d'un manteau détritique quaternaire. Les sous-sols riches en calcaire ainsi constitués sont recouverts de sols forestiers argilluviés et lœssiques d'épaisseur variable. Le soubassement des versants des contreforts se compose de grès permien rouge, une formation géologique unique typique de Csopak, recouverte de roches détritiques de grès rouge. Cette région viticole se caractérise par des sols riches en calcium, en magnésium et en potassium. Le climat de Csopak est déterminé par

l'air froid qui descend des vallées des montagnes du Bakony et par le lac Balaton, qui se situe au sud de la région. Les collines viticoles de Csopak sont densément boisées et étroites, et de profondes vallées (telles que les vallées de Nosztori et de Koloska) découpent le paysage. C'est pourquoi, en été, sous l'influence de la brise du soir soufflant en direction du lac, la chaleur humide qui monte du lac Balaton cède la place à l'air frais des forêts qui circule entre les vignes. Csopak enregistre une moyenne [annuelle] de 1 950 à 2 000 heures de soleil et une température moyenne annuelle de 11 à 12 °C. Les précipitations moyennes annuelles sont de 650 à 700 mm (500 mm ces dernières années), avec des précipitations moyennes de 350 mm (200 mm ces dernières années) pendant la période de végétation. Un aspect essentiel du climat de Csopak réside dans le fait que la dernière gelée printanière a lieu aux alentours du 5 avril, ce qui est exceptionnellement précoce.

b) Facteurs humains

La viticulture et la culture du vin occupent depuis plus de 2 200 ans une place importante dans la région viticole de Csopak, et ce de manière ininterrompue. Après les Celtes, qui introduisirent la viticulture dans la région, on observe également une culture viticole développée à l'époque de l'Empire romain, comme en témoignent les motifs de vigne découverts sur les murs de la villa gallo-romaine mise au jour à Baláca, ainsi que les vestiges d'une cave datant de l'époque romaine trouvés à Csopak. La région devint ensuite le siège de domaines viticoles royaux et ecclésiastiques hongrois, ainsi que de vignobles appartenant à des membres de la noblesse: en 1018, par exemple, Saint Étienne fit don de vignobles des environs au couvent des moniales de la vallée de Veszprém. tandis que le testament de Guden de 1079, considéré comme le deuxième plus ancien document officiel en Hongrie dont l'original a été conservé, fait référence au transfert du vignoble de Paloznak à l'église. Au Moyen Âge, l'abbaye bénédictine de Tihany joua un rôle déterminant dans le développement de la région viticole: en tant que plus grand propriétaire de vignobles des vingt villages voisins, elle dirigea l'essor de la région viticole. La configuration de l'aire de production viticole est elle aussi le fruit d'efforts humains délibérés; depuis des millénaires, les viticulteurs de la région ont cultivé exclusivement la vigne sur des versants de collines bien exposés au soleil, à l'abri des gelées et se réchauffant rapidement, plutôt que dans les zones basses et marécageuses exposées aux risques de gelée et aux maladies. La réflexion raisonnée des hommes se manifeste également dans le fait que les différentes parcelles viticoles sont séparées les unes des autres par des bandes boisées abritant une faune variée. Ces bandes boisées constituent les sites d'hivernage naturels de prédateurs jouant un rôle déterminant pour la viticulture. La tradition séculaire de la culture viticole et vinicole de Copak est due à la présence du cépage olasz rizling, qui est largement implanté dans le vignoble et qui joue un rôle déterminant. En raison de leurs particularités climatiques et géologiques, les zones de production de Csopak présentent des caractéristiques particulièrement propices pour la production de l'olasz rizling, principal cépage utilisé dans le vin de Csopak. Depuis la fin du 19e siècle, Csopak est l'une des zones de production les plus importantes de l'olasz rizling, et la notion même de «vin de Csopak» est indissociable de l'olasz rizling qui y est produit. Outre l'olasz rizling, Csopak est aussi l'un des terroirs du Balaton les plus importants et les plus traditionnels pour le furmint, un cépage qui, avant l'essor de l'olasz rizling, figurait parmi les variétés emblématiques du vignoble local. Après l'apparition de l'olasz rizling, le furmint, planté avec lui en faible proportion, grâce à sa meilleure capacité à accumuler et à conserver les acides, assurait à l'olasz rizling, pour les millésimes plus chauds et plus pauvres en acidité, l'apport naturel en acidité des vins de Csopak. Cette tradition revient aujourd'hui au premier plan en raison du réchauffement climatique qui devrait s'accentuer à l'avenir.

2. Description des vins

Les vins «Csopak / Csopaki» ont un nez discret, mais se distinguent toutefois par un bouquet riche et un goût qui garantit leur élégance. Une importante caractéristique commune à leur nez et à leur goût est la note de pierre mouillée prédominante et l'absence d'arômes lourds. Sur le plan gustatif, une structure acide mature et complexe prédomine, assurant la fraîcheur en bouche et le côté rafraîchissant des vins «Csopak / Csopaki».

3. Présentation et démonstration du lien de causalité

Grâce aux précipitations durant la période de végétation et à la capacité de rétention en eau du sol de Csopak, l'alimentation hydrique des vignes reste satisfaisante, même lors des chaudes journées d'été. Ainsi, la croissance du raisin au cours de la période estivale, critique, est ininterrompue, et les facteurs de stress sont inexistants, ce qui se traduit par une absence d'arômes lourds ou d'acides forts immatures. La structure acide, mature et expressive et la présence marquée de notes de pierre mouillée dans le goût des vins sont dues à la haute teneur en minéraux du sol de Csopak. Au printemps, les rayons du soleil, qui se réfléchissent sur la surface du lac peu profond, provoquent un réchauffement uniforme des coteaux, offrant à la vigne des conditions stables tout au long du débourrement. Grâce à

la date précoce de la dernière gelée printanière de Csopak, le risque de gelées printanières est moindre, ce qui permet chaque année une croissance régulière des pousses, le développement d'une surface foliaire adéquate et, partant, une maturation optimale du raisin. Les bandes boisées formées sur plusieurs millénaires le long des parcelles jouent un rôle essentiel pour la viticulture, car les prédateurs qui y hivernent (insectes tels que les acariens prédateurs) contribuent à réduire significativement les populations de ravageurs de la vigne. C'est pour cette raison que la phase de développement initiale, qui revêt une importance critique pour la croissance de la vigne, n'est pas ralentie, et une paroi foliaire plus haute et plus saine peut se développer. Après les chaudes journées estivales et les longues journées ensoleillées d'automne assurées par l'anticyclone méditerranéen, les fraîches soirées dues aux brises provenant du massif du Bakony permetttent à la vigne d'entrer rapidement dans la phase nocturne de la photosynthèse, ce qui entraîne une augmentation rapide de la concentration en sucres du raisin. C'est cette combinaison exceptionnelle de conditions naturelles qui donne aux vins de Csopak leur corps. La structure acide élégante et les arômes fruités caractéristiques des vins de Balatonfüred-Csopak s'expliquent également par l'air froid qui descend des forêts. Sur les coteaux, sélectionnés au fil des siècles, sur lesquels la vigne est cultivée, la circulation d'air constante et les formes de conduite basses permettent à l'humidité de sécher rapidement sur les grappes de raisin, limitant ainsi le développement des maladies fongiques et garantissant une vendange saine. L'architecture traditionnelle des caves locales exerce également une influence significative sur la qualité des vins. En raison des caractéristiques de la structure du sol de Csopak, seule une partie des caves locales est souterraine, ce qui entraîne d'importantes variations de température au cours de l'année. Grâce à cela, les vins se rafraîchissent pendant l'hiver et conservent leur fraîcheur malgré le vieillissement en fûts. Pendant l'été, dans les caves qui se réchauffent à 15-19 degrés, la précipitation des protéines instables thermosensibles s'effectue naturellement. Grâce à ce processus naturel, les viticulteurs locaux stabilisent plus facilement les vins, qui conservent mieux leur richesse arômatique. L'ensemble de ces facteurs naturels est combiné à l'expérience pluriséculaire des producteurs locaux, transmise de père en fils, et ensemble ils garantissent que des grappes saines et mûres naissent des vins de haute qualité, corsés et vifs, caractéristiques de Csopak.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles d'étiquetage

Cadre juridique

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

a) La mention «védett eredetű» (d'origine protégée) peut être utilisée en lieu et place de la mention «oltalom alatt álló erdetmegjelölés» (appellation d'origine protégée).

b) Mentions traditionnelles, autres mentions à usage restreint, mentions relatives au mode d'élaboration et autres mentions à usage réglementé pouvant être indiquées: «szűretlen» [non filtré], «szemelt» [sélectionné], «termőhelyen palackozva» [mis en bouteille sur le lieu de production].

c) Pour les vins du type Hegybor, les termes «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» [première classe] ou «Elsőrangú Hegybor» [premium] peuvent figurer sur l'étiquette.

d) Pour les vins du type Dűlős bor, les termes «Első Osztályú Dűlőbor» [première classe] et «Elsőrangú Dűlőbor» [premium] peuvent figurer sur l'étiquette.

e) Le terme «monopol dűlő» [monopole] ne peut figurer sur les étiquettes de Dűlős bor que si le raisin est cultivé dans un vignoble de la zone délimitée par un seul membre de la communauté viticole.

f) La désignation «Balaton borrégió» [vin de la région Balaton] peut figurer sur l'étiquette.

g) L'indication de la variété est facultative.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

a) uniquement sur les vins Dűlős

b) identité de l'origine: 100 %

c) noms «dűlő» [vignoble] et «aldűlő» [parcelle de vignoble] pouvant être indiqués:

— 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

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles relatives au conditionnement des produits

Cadre juridique

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

—

Description de l'exigence/de la dérogation

Ne peut être mis sur le marché que dans des bouteilles en verre de type «Bourgogne».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Désignation de la commission locale d'évaluation des vins compétente

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság (Commission d'évaluation des vins de la région viticole du Balaton)

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Registres, rapports, déclarations

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

—

Description de l'exigence/de la dérogation

Registres:

— exemplaires des certificats d'origine (certificats d'origine de cépages et de vins);

— copies des autorisations de mise en vente;

— procès-verbaux, documents relatifs aux visites sur place;

— registre des caves;

— gestion informatisée – à l'aide du système HEGYIR – des données relatives aux producteurs de vins dotés de l'appellation d'origine protégée (registre cadastral des vignobles, registre cadastral des caves) par le président du syndicat de viticulteurs territorialement compétent

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour produire du vin de Csopak, le traitement du raisin, la fermentation du moût et le vieillissement du vin doivent avoir lieu uniquement dans les villages situés au sein de la zone de production délimitée, ainsi qu'à Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő et Balatonszőlős.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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