C/2026/4519

21.8.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4519)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Csopak / Csopaki”

Referentni broj EU-a: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Csopak / Csopaki”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Mađarska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena specifikacije proizvoda ZOI-ja Csopak / Csopaki standardna je izmjena jer ne ispunjava nijedan uvjet za izmjenu na razini Unije u skladu s člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla: izmjena ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla. Ne predstavlja rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište. Elementi izmjene navedeni su u detaljnom zahtjevu.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Odobravanje vinograda bez obzira na gustoću sadnje

Opis

Obrazloženje: Na mjestu proizvodnje došlo je do rascjepkavanja vinograda. Čini se da odredba o gustoći sadnje sama po sebi ne utječe izravno na kvalitetu proizvedenog grožđa te je stoga ukidanje ograničenja koje je prethodno bilo na snazi opravdano.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— III. Posebni enološki postupci

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ukidanje razdoblja dozrijevanja

Opis

Ukida se razdoblje dozrijevanja u boci za vrste vina „hegybor” i „dűlős bor”.

Obrazloženje: Posljednjih se godina na tržište stavljaju sve svježija vina. Odabranim pristupom (ukidanjem odredbi o najmanjem razdoblju dozrijevanja u boci) to se omogućuje bez promjene organoleptičkih svojstava utvrđenih u specifikaciji proizvoda.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— III. Posebni enološki postupci

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Smanjenje najvećeg sadržaja hlapljivih kiselina

Opis

Zbog promjena propisa najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vrstama vina „hegybor” i „dűlős bor” mijenja se s 1,2 g/l na 1,08 g/l.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— II. Opis vina

Rubrike jedinstvenog dokumenta na koje se primjenjuje izmjena:

— Točka 6.: Opis vina

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena maksimalnih prinosa

Opis

Za vrstu vina „hegybor” maksimalni prinos mijenja se sa 63 hl/ha na 70 hl/ha odnosno s 9 t/ha na 10 t/ha. Za vrstu vina „dűlős bor” te se vrijednosti mijenjaju s 39 hl/ha na 56,7 hl/ha odnosno sa 6 t/ha na 8 t/ha.

Obrazloženje: Kao posljedica povećanja broja trsova po hektaru i klimatskih promjena, potrebno je izmijeniti maksimalne prinose kako vina ne bi sadržavala prekomjernu količinu alkohola.

Kvalitetu utvrđenu za organska svojstva moguće je postići i tim prinosima, a istovremeno zbog klimatskih promjena žetve postaju sve nepredvidljivije i teže ih je planirati. Zbog sve viših temperatura i manjih količina oborina berbe grožđa sve su koncentriranije. Stoga je vrlo važno dopustiti proizvodnju vina od grožđa s različitim prinosima berbe kako bi se uravnotežila alkoholna jakost, koja može biti previsoka, ili kiselost, koja može biti preniska.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— V. Najveći prinosi

Rubrike jedinstvenog dokumenta na koje se primjenjuje izmjena:

— 7.2. Maksimalni prinosi

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Promjena vrijednosti odobrene stvarne alkoholne jakosti

Opis

Za vrstu vina „hegybor” stvarna alkoholna jakost mijenja se s 11,5 – 14 % vol. na 11,0 – 15 % vol. Za vrstu vina „dűlős bor” stvarna alkoholna jakost mijenja se s 12,0 – 14 % vol. na 11,5 – 14,5 % vol.

Obrazloženje: Uslijed klimatskih promjena berbe postaju sve nepredvidljivije i teško ih je planirati. Zbog sve viših temperatura i manjih količina oborina berbe grožđa sve su koncentriranije, što ne utječe negativno na kvalitetu proizvedenog vina.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— II. Opis vina

Rubrike jedinstvenog dokumenta na koje se primjenjuje izmjena:

— Točka 6.: Opis vina

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ukidanje najmanje prosječne starosti vinove loze od 10 godina za vrstu vina „dűlős bor”

Opis

Obrazloženje: Na mjestu proizvodnje došlo je do rascjepkavanja vinograda. Čini se da odredba o prosječnoj starosti vinove loze sama po sebi ne utječe izravno na kvalitetu proizvedenog grožđa te je stoga ukidanje ograničenja koje je prethodno bilo na snazi opravdano.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— III. Posebni enološki postupci

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ukidanje obavijesti o namjeri proizvodnje

Opis

Obrazloženje: Zbog male veličine i relativne homogenosti mjesta proizvodnje obavljanje vinogradarske djelatnosti lako je provjeriti. Stoga izdavanje obavijesti o namjeri proizvodnje nije potrebno. Ukidanjem te mjere moglo bi se smanjiti administrativno opterećenje.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— VIII. Dodatni uvjeti

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ukidanje točnog udjela burgundskih boca

Opis

Obrazloženje: Posljednjih je godina bilo nekoliko slučajeva ozbiljnih poteškoća u nabavi staklenih boca. Stoga je dovoljno općenito definirati oblik boce.

Rubrike specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena:

— VIII. Dodatni uvjeti

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Csopak / Csopaki”

Referentni broj EU-a: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026.

1. **Naziv(i)**

„Csopak / Csopaki”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Mađarska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Hegybor („vino s brežuljaka”)

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

od svijetle zelenkastožute do slamnatožute.

Aroma

Cvjetne note s karakteristikama citrusa i bijelog voća

Okus

Osvježavajuće kiselkast Skladno suho bijelo vino sa skladnim odnosom kiselina i alkohola.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	4,6
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Dűlős bor („vino s čestice podrijetla”)

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

od svijetle zelenkastožute do slamnatožute.

Aroma

Kompleksna paleta cvjetnih i mineralnih aroma, koja se može opisati i kao neutralna.

Okus

Kompleksna paleta cvjetnih i mineralnih aroma, koja se može opisati i kao neutralna sa slojevitim dugotrajnim bukeom. Skladno suho bijelo vino sa skladnim odnosom kiselina i alkohola.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	14,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	4,8
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Hegybor („vino s brežuljaka”)

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Obvezni enološki postupci:

— najviše 15 % grožđa smije biti od sorte „Furmint”,

— smije se proizvoditi isključivo od zdravog grožđa,

— mora dozrijevati najmanje četiri mjeseca u spremniku i/ili bačvi,

— mošt se fermentira samo kvascem koji ne mijenja prirodnu aromu i okus vina „Olasz rizling” ili „Furmint”.

Postupak proizvodnje vina

Hegybor („vino s brežuljaka”)

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Nedopuštene enološke prakse (izvan postojećeg zakonodavstva):

— doslađivanje

Postupak proizvodnje vina

Dűlős bor („vino s čestice podrijetla”)

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Obvezni enološki postupci:

— najviše 15 % grožđa smije biti od sorte „Furmint”,

— smije se proizvoditi isključivo od zdravog grožđa,

— mora dozrijevati najmanje pet mjeseci u spremniku i/ili bačvi,

— mošt se fermentira samo kvascem koji ne mijenja prirodnu aromu i okus vina „Olasz rizling” ili „Furmint”.

Postupak proizvodnje vina

Dűlős bor („vino s čestice podrijetla”)

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Nedopuštene enološke prakse (izvan postojećeg zakonodavstva):

— pojačavanje

— smanjenje kiselosti

— doslađivanje

Postupak proizvodnje vina

Pravila o proizvodnji grožđa

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

1. Načini uzgoja vinove loze: guyot, srednje visoki kordonac, niski kordonac, uzgoj u obliku kišobrana, račvasti uzgoj i gobelet.
2. Način berbe: ručno i mehanički.
3. Kvaliteta grožđa (najmanji udio šećera izražen kao prirodna alkoholna jakost):

   Hegybor („vino s brežuljaka”):

   — Najmanji udio šećera u grožđu na mađarskoj ljestvici za mošt ([MM°], na 17,5 °C): 17,0

   — Potencijalna alkoholna jakost grožđa ([% vol.], na 20 °C): 10,6

   Dűlős bor („vino s čestice podrijetla”):

   — Najmanji udio šećera u grožđu na mađarskoj ljestvici za mošt ([MM°], na 17,5 °C): 18,2

   — Potencijalna alkoholna jakost grožđa ([% vol.], na 20 °C): 11,5

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Hegybor („vino s brežuljaka”)

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	70
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Hegybor („vino s brežuljaka”)

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	10 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kg grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Dűlős bor („vino s čestice podrijetla”)

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	56,7
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Dűlős bor („vino s čestice podrijetla”)

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	8 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kg grožđa po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Područja razvrstana prema katastru vinograda u razrede I. i II. oko naselja Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs i Felsőörs.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

1. Opis razgraničenog područja

(a) Prirodni i kulturni čimbenici

Razgraničeno područje proizvodnje Csopak obuhvaća prvi pojas brežuljaka na sjevernoj obali istočnog bazena jezera Balaton, na obalnom potezu između Csopaka i Alsóörsa. Padine u podnožju i umjereno strmi obronci brda glavna su područja na kojima se uzgaja vinova loza. Supstrat vinograda sastoji se od dvije vrste stijena. Sedimentni slijed na obroncima brda sastoji se od brdskog tipa kamena iz razdoblja od gornjeg perma do donjeg trijasa s detritusom kvartara na vrhu. Podzemlje bogato vapnencem prekriveno je slojevima gline, mulja i laporastim šumskim tlima različite debljine. Matična stijena ispod padina u podnožjima brda sastoji se od crvenog permskog pješčenjaka, jedinstvenog sastava tla tipičnog za Csopak, prekrivena gruhom crvenog pješčenjaka. Tla na tom području bogata su kalcijem, magnezijem i kalijem. Hladan zrak koji se spušta iz dolina brežuljaka Bakonjske šume i uz jezero Balaton na

jugu glavni je čimbenik koji utječe na klimu područja Csopaka. Vinogradarska brda područja Csopak veoma su šumovita, a krajolik je ispresijecan uskim i dubokim dolinama (kao što su Nasztori i Koloska). Zbog toga tijekom ljetnih dana, pod utjecajem večernjeg povjetarca koji puše prema jezeru, vlažnu toplinu koja se uzdiže s jezera Balaton među trsovima zamjenjuje svjež šumski zrak. Područje Csopak bilježi godišnji prosjek od 1 950 do 2 000 sunčanih sati te prosječnu godišnju temperaturu od 11 do 12 °C. Prosječna godišnja količina oborina iznosi 650 – 700 mm (posljednjih godina 500 mm), od čega prosječno 350 mm (posljednjih godina 200 mm) padne tijekom sezone rasta. Jedan od ključnih aspekata klime područja Csopak datum je posljednjeg proljetnog mraza – 5. travnja, što se smatra iznimno ranim.

(b) Ljudski čimbenici

Vinogradarstvo i vinarstvo u Csopaku ne gube na važnosti više od 2 200 godina. Nakon Kelta, koji su uveli uzgoj vinove loze u tu regiju, pod Rimskim Carstvom ondje je postojala razvijena tradicija proizvodnje vina, što potvrđuju motivi grožđa pronađeni na zidu vile iskopane u Baláci i ostaci podruma iz rimskog doba pronađenog u Csopaku. Nakon toga su ovdašnje posjede i vinograde držali mađarski kraljevi, Crkva i plemstvo. Primjerice, Sv. Stjepan je 1018. darovao lokalne vinograde samostanu u dolini Veszprém, dok se Gudenova darovnica iz 1079., koja se smatra drugim najstarijim službenim dokumentom u Mađarskoj čiji je izvornik sačuvan, odnosi na prijenos vinograda Paloznak u vlasništvo crkve. Benediktinska opatija Tihany, najveći vlasnik vinograda u dvadeset obližnjih sela, u srednjem je vijeku imala glavnu ulogu kao predvodnik razvoja vinske regije. Ljudi su uložili puno truda u razvoj zemljišta za uzgoj grožđa. Umjesto na močvarnim nizinskim područjima koja su podložna mrazu i bolestima, vinogradari s tog područja već tisućljećima uzgajaju isključivo grožđe na obroncima koji su zaštićeni od mraza i brzo se zagrijavaju. Pojedinačni vinogradi planski su odijeljeni jedni od drugih šumskim pojasevima u kojima obitavaju brojne životinjske vrste. Za vinogradarstvo je bitno da su ti šumski pojasevi glavne prirodne lokacije za prezimljavanje važnih grabežljivaca. Prisutnost sorte „Olasz Rizling”, koja se uvelike udomaćila u vinogradima i ima ključnu ulogu u proizvodnji vina u njima, jedna je od stoljetnih baština vinogradarstva i vinarstva u Csopaku. Područje proizvodnje vina Csopak zbog svojih je klimatskih i geoloških svojstava iznimno pogodno za uzgoj sorte „Olasz Rizling”, koja je glavni sastojak vina Csopak. Csopak je jedno od najvažnijih mjesta na kojima se proizvodi sorta „Olasz Rizling” od kraja 19. stoljeća, a vino Csopak, kao koncept, sinonim je za „Olasz Rizling” koji potječe s tog područja. Osim sorte „Olasz Rizling”, Csopak je jedno od najvažnijih područja na jezeru Balaton na kojima se proizvodi sorta „Furmint”, za koju se smatra da ima jednako dugu tradiciju uzgoja. Prije pojave sorte „Olasz Rizling” na području Csopak, sorta „Furmint” imala je znatan udio u lokalnom prinosu grožđa. Nakon pojave sorte „Olasz Rizling”, uz nju je zasađen mali udio sorte „Furmint”, koja ima bolju sposobnost akumuliranja i zadržavanja kiseline te stoga za toplijih godina, kada su berbe sorte „Olasz Rizling” manje kisele, služi za postizanje prirodne kiselosti vina Csopak. Zbog globalnog zatopljenja koje se očekuje u budućnosti ta je tradicija danas ponovno dobila na važnosti.

2. Opis vina

Vina „Csopak / Csopaki” diskretnog su mirisa, ali se istodobno odlikuju bogatstvom bukea i okusa kojima se jamči njihova elegancija. Prevladavajuće mineralne note i nedostatak aroma plijesni važne su zajedničke karakteristike mirisa i okusa. U okusu prevladava zrela i složena struktura kiselina, čime se jamči živahnost i svježina vina.

3. Prezentacija i dokaz uzročne povezanosti

Zahvaljujući oborinama u sezoni rasta i kapacitetu zadržavanja vode kojim se odlikuje površinski sloj tla u regiji Csopak vinova loza dobiva primjerenu količinu vode čak i za toplih ljetnih dana. U kritičnom ljetnom razdoblju grožđe kontinuirano raste bez čimbenika stresa, zbog čega vina nemaju aromu plijesni ni oštre nezrele kiseline. Zbog visokog mineralnog sadržaja tla na području Csopak vina se odlikuju zrelom i izražajnom strukturom kiseline te mineralnim notama. Sunčeve zrake koje se reflektiraju od površine plitkog jezera u proljeće ravnomjerno zagrijavaju padine i osiguravaju trsovima ujednačene uvjete pri pupanju. S obzirom na to da je posljednji dan mraza vrlo rano na

području Csopak, manja je vjerojatnost za proljetni mraz; rezultat je ujednačen rast izdanaka i razvoj listova odgovarajuće veličine svake godine, što dovodi do optimalnog dozrijevanja grožđa. Šumski pojasevi koji se nalaze uz vinograde imaju ključnu ulogu u uzgoju vinove loze jer grabežljivci koji u njima prezimljuju (kukci kao što su grabežljive grinje) u znatnoj mjeri drže nametnike pod kontrolom. Zbog toga ključna početna faza razvoja grožđa nije dugotrajna, što omogućuje razvoj većeg i zdravijeg lišća. Topla ljeta i sredozemni sustav visokog atmosferskog tlaka omogućuju da nakon dugih, sunčanih jesenskih dana vinova loza brzo uđe u tamnu fazu fotosinteze zahvaljujući nižim večernjim temperaturama uzrokovanim povjetarcem iz Bakonjske šume, zbog čega se naglo povećava koncentracija šećera u grožđu. To jedinstveno prirodno ograničenje vinima s područja Csopaka daje punoću okusa. Elegantna struktura kiselina i voćne arome karakteristične za vina s područja Balatonfüred-Csopak rezultat su i hladnog zraka koji se spušta iz okolnih šuma. Na obroncima na kojima se uzgaja grožđe, koji su se birali stoljećima, rosa na grozdovima brzo se suši zbog stalnog strujanja zraka i niskih oblika uzgoja, pa gljivične bolesti nisu uobičajene i grožđe je u trenutku berbe zdravo. Tradicionalni lokalni podrumi isto tako imaju znatan utjecaj na kvalitetu vina. Zahvaljujući strukturi tla na području Csopak, lokalni podrumi nisu u potpunosti pod zemljom, pa su izloženi znatnim temperaturnim odstupanjima tijekom godine. Kao posljedica, vina se tijekom zime hlade i njihova je svježina očuvana unatoč odležavanju u drvenim bačvama. Ljeti, kad se podrumi zagriju na temperaturu od 15 do 19 stupnjeva, dolazi do prirodnog taloženja tartarata, koji su osjetljivi na toplinu i nestabilni. Zbog tih prirodnih procesa lokalni vinogradari mogu lakše stabilizirati vina i bolje očuvati bogatstvo njihovih aroma. Ti prirodni čimbenici kao cjelina, zajedno sa stoljetnom stručnošću proizvođača vina koji žive u regiji, koja se prenosi s oca na sina, jamče proizvodnju visokokvalitetnih i izražajnih vina punog okusa, tipičnih za područje Csopak, od zdravih i zrelih grozdova.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pravila o oznakama

Pravni okvir

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

(a) Umjesto izraza „oltalom alatt álló erdetmegjelölés” [zaštićena oznaka izvornosti] može se navesti izraz „védett eredetű” [zaštićene izvornosti].

(b) Tradicionalni izrazi čija je upotreba dopuštena, ostali izrazi čija je upotreba ograničena, izrazi koji upućuju na način proizvodnje te ostali izrazi čija je upotreba regulirana: „szűretlen” (nefiltrirano), „szemelt” (od odabranih bobica) i „termőhelyen palackozva” (punjeno u boce na mjestu proizvodnje).

(c) U slučaju vrste vina hegybor izrazi „Hegybor”, „Első Osztályú Hegybor” [prvorazredno] ili „Elsőrangú Hegybor” [vrhunsko] mogu biti navedeni na etiketi.

(d) U slučaju vrste vina dűlős bor izrazi „Első Osztályú Hegybor” [prvorazredno] ili „Elsőrangú Hegybor” [vrhunsko] mogu biti navedeni na etiketi.

(e) Izraz „monopol dűlő” [monopol] može biti naveden na etiketi vina dűlős bor ako grožđe u razgraničenom vinogradu uzgaja samo jedan član zajednice proizvođača vina.

(f) Na etiketi može biti navedena oznaka „Balaton borrégió” [vinska regija jezera Balaton].

(g) Navođenje sorte nije obvezno.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pravila o razgraničenju i navođenju manjih zemljopisnih jedinica

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

(a) Samo za vina „dűlős bor”;

(b) istovjetnost podrijetla: 100 %

(c) mogu biti navedeni nazivi vinograda i vinogradarskih čestica:

— 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

Naslov zahtjeva/odstupanja

Pravila o prezentiranju

Pravni okvir

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

—

Opis zahtjeva/odstupanja

Smije se stavljati na tržište samo u staklenim burgundskim bocama.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Imenovanje nadležnog lokalnog odbora za ocjenjivanje vina

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Odbor za ocjenjivanje vina vinske regije Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Naslov zahtjeva/odstupanja

Registri, izvješćivanje, obavijesti

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

—

Opis zahtjeva/odstupanja

Registre:

— preslike potvrda o podrijetlu (podrijetlu grožđa i vina),

— preslike odobrenja za stavljanje u promet,

— evidencije i dokumenti o provjerama na licu mjesta,

— registar podruma,

— registri koje u Informacijskom sustavu vinskih zajednica (HEGYIR) vodi službenik zajednice proizvođača vina nadležan za vinogradarsko područje ili podrum i koji se odnose na proizvođače proizvoda (registar vinograda, registar podruma).

Naslov zahtjeva/odstupanja

Proizvodnja izvan razgraničenog područja proizvodnje

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Pri proizvodnji vina Csopak prerada grožđa, fermentacija mošta i dozrijevanje vina smiju se odvijati samo u općinama koje se nalaze na razgraničenom području proizvodnje te u općinama Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő i Balatonszőlős.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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