C/2026/4519

2026.8.21.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4519)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Csopak / Csopaki”

Uniós hivatkozási szám: PDO-HU-02378-AM01 – 2026.5.27.

1. **A termék elnevezése**

„Csopak / Csopaki”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Magyarország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Elnevezés

Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A Csopak/Csopaki OEM termékleírásának módosítása standard módosítás, mert nem tekinthető a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikk (3) bekezdésében foglalt uniós módosítási feltételek egyikének sem: a módosítás nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával. Emellett nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, illetve nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. A módosítás elemeit a részletes kérelem tartalmazza.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Bármilyen tőkesűrűségű szőlőültetvény engedélyezése

Leírás

Indoklás: A termőhelyen elérhető szőlőültetvények elaprózódottak. Önmagában a tőkesűrűség előírása nem jelent közvetlen hatást a megtermelt szőlő minőségére, így indokolt a korábbi korlátozás eltörlése.

A termékleírás érintett fejezetei:

— III. Különös borászati eljárások

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Érlelési idő elhagyása

Leírás

A hegybor és dűlős bor bortípusok esetében a palackos érlelési idő törlése.

Indoklás: Az elmúlt évek során tendenciává vált egyre frissebb borok piacra dobása. Ez a választott formában (minimális palackos érlelési időre vonatkozó szabályozás elhagyása) a termékleírásban meghatározott érzékszervi jellemzők megváltoztatása nélkül is lehetséges.

A termékleírás érintett fejezetei:

— III. Különös borászati eljárások

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Maximális illósav tartalom csökkentése

Leírás

Jogszabály változás következtében a maximális illósav tartalom hegybor és dűlős bortípusok esetében 1,2 g/l-ről 1,08 g/l-re módosul.

A termékleírás érintett fejezetei:

— II. A borok leírása

Az egységes dokumentum érintett fejezetei:

— 6. pont A bor(ok) leírása

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Maximális hozamok módosítása

Leírás

Hegybor bortípus esetében a maximális hozam 63 hl/ha-ról 70 hl/ha-ra és 9 t/ha-ról 10 t/ha-ra módosul. A dűlős bortípus esetében ezek az értékek 39 hl/ha-ról 56,7 hl/ha-ra és 6 t/ha-ról 8 t/ha értékre módosulnak.

Indoklás: A hektáronkénti tőszám emelkedése, valamint az éghajlat változás eredményeképpen a borok alkohol túlsúlyosságának elkerülése miatt szükséges a maximális hozamok módosítása.

Az érzékszervi jellemzőknél meghatározott minőség elérése ilyen hozam mellett is lehetséges, a klímaváltozás okán pedig egyre kiszámíthatatlanabbá és nehezen megtervezhetővé válik a szüret. A hőmérséklet emelkedése és a csapadék csökkenése koncentráltabb szőlő szüretét eredményezi. Ezért nagyon fontos, hogy lehetőség nyíljon különböző hozam mellett szüretelt szőlők felhasználásával kiegyensúlyozni az esetlegesen túl magas alkohol- vagy túl alacsony savtartalmat.

A termékleírás érintett fejezetei:

— V. Maximális hozam

Az egységes dokumentum érintett fejezetei:

— 7.2. Maximális hozamok

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az engedélyezett tényleges alkoholtartalom-tartomány értékeinek módosítása

Leírás

A hegybor bortípus esetében a tényleges alkoholtartalom-tartomány 11,5-14 %vol-ról 11,0-15 %vol-ra módosul. A dűlős bor bortípus tekintetében a tényleges alkoholtartalom-tartomány 12,0-14 %vol-ról 11,5-14,5 %vol-ra módosul.

Indoklás: A klímaváltozás okán egyre kiszámíthatatlanabbá és nehezen megtervezhetővé válik a szüret. A hőmérséklet emelkedése és a csapadék csökkenése koncentráltabb szőlő szüretét eredményezi, amely nem befolyásolja negatívan az elkészült bor minőségét.

A termékleírás érintett fejezetei:

— II. A borok leírása

Az egységes dokumentum érintett fejezetei:

— 6. pont A bor(ok) leírása

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A minimális 10 éves szőlő átlagéletkor eltörlése a dűlős bor bortípus esetében

Leírás

Indoklás: A termőhelyen elérhető szőlőültetvények elaprózódottak. Önmagában a szőlő átlagéletkorának az előírása nem jelent közvetlen hatást a megtermelt szőlő minőségére, így indokolt a korábbi korlátozás eltörlése.

A termékleírás érintett fejezetei:

— III. Különös borászati eljárások

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Termelési szándék bejelentésének eltörlése

Leírás

Indoklás: Kis, és viszonylag egységes termőhelyről lévén szó, a szőlőművelés a termelési szándék bejelentése nélkül is jól ellenőrizhető. Az intézkedés eltörlésével csökkenthetők az adminisztrációs terhek.

A termékleírás érintett fejezetei:

— VIII. További feltételek

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A burgundi palack pontos arányainak törlése

Leírás

Indoklás: Az elmúlt évek során az üvegpalack beszerzése több esetben is komoly nehézségeket okozott, ezért elegendő a palackforma általános meghatározása.

A termékleírás érintett fejezetei:

— VIII. További feltételek

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Csopak / Csopaki”

Uniós hivatkozási szám: PDO-HU-02378-AM01 – 2026.5.27.

1. **Elnevezés(ek)**

„Csopak / Csopaki”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Magyarország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Hegybor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed.

Illat

Florális jegyek, citrusok, fehérhúsú gyümölcsök a jellemzők.

Íz

Üdítő savak. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Dűlős bor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A halvány sárgától a szalmasárgáig terjed.

Illat

Az összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves aromavilág.

Íz

Összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves ízvilág, rétegzett, hosszú lecsengésű zamatok. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	14,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4,8
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Hegybor

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások:

— a Furmint fajta aránya legfeljebb 15 % lehet

— csak egészséges szőlő használható fel

— legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban

— a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit

Borkészítési eljárás

Hegybor

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl):

— édesítés

Borkészítési eljárás

Dűlős bor

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások:

— a Furmint fajta aránya legfeljebb 15 % lehet

— csak egészséges szőlő használható fel

— 5 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban

— a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit

Borkészítési eljárás

Dűlős bor

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl):

— alkoholtartalom-növelés

— savtartalom-csökkentés

— édesítés

Borkészítési eljárás

Szőlőtermesztés szabályai

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. A szüret módja: kézi és gépi
3. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

   Hegybor:

   — A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on): 17,0

   — A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on): 10,6

   Dűlős bor:

   — A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on): 18,2

   — A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on): 11,5

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Hegybor

Maximális hozam

Maximális hozam:	70
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Hegybor

Maximális hozam

Maximális hozam:	10 000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Minden bor/kategória/fajta/típus

Dűlős bor

Maximális hozam

Maximális hozam:	56,7
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Dűlős bor

Maximális hozam

Maximális hozam:	8 000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— furmint — moslavac bijeli

— olasz rizling — olaszrizling

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs, Felsőörs, települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Balaton északi partjának keleti medencéjében, Csopaktól Alsóörsig terjedő partszakasz első hegyvonulata alkotja a Csopaki lehatárolt termőterületet. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegylábfelszín és mérsékelten meredek hegységperemi formák alkotják. A szőlőtermő dűlők alapját kétféle típusú kőzet alkotja. A hegységperemi formák rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmeléktakaróval. Az így képződött magas mésztartalmú altalajokat változó vastagságú agyagbemosódásos és löszös erdőtalajok borítják. A lankás hegylábfelszíni területek alapkőzetét a Csopakra jellemző, egyedülálló talajtani képződmény, a vörös permi homokkő alkotja, melyet a felszínen annak vörös málladéka borít. A borvidéken magas Ca, Mg és K-tartalom jellemző. Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből

lezúduló hideg levegő és a terület déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. Csopak szőlőhegyei erdőrengetegek és szűk, mély völgyek (pl.: Nosztori, Koloska) környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estétől – a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között. Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1 950-2 000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm (az utóbbi években 500 mm), melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm (az utóbbi években 200 mm) csapadék hullik. Csopak klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagynap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

b) Emberi tényezők

Több mint 2 200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra Csopakon. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok, valamint Csopakon talált római kori pincemaradványok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban Szent István például környékbeli szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak, 1079-ben pedig a magyarországi írásbeliség második legöregebb, eredetiben fennmaradt oklevelének számító Guden végrendelet számol be Paloznaki szőlők egyházi birtokba való adásáról. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését. A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon termesztenek évezredek óta csak szőlőt. A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok, ragadozók természetes áttelelő helyszínei. A csopaki szőlő- és bortermelő kultúra évszázados hagyatéka a szőlőhegyeken nagyarányban meghonosodott és döntő szereppel bíró olaszrizling fajta jelenléte. A csopaki termőterületek klimatikus és geológiai jellemzőiknél fogva kivételes adottságokkal rendelkeznek az olaszrizling termesztésére, mely fajta a Csopaki bor elsőszámú alapanyaga. A XIX. század vége óta Csopak az olaszrizling egyik legfontosabb termőhelye és a Csopaki bor, mint fogalom, egyet jelent az innen származó olaszrizlinggel. Csopak az olaszrizling mellett a furmint egyik legfontosabb, egyben hagyományosnak számító balatoni termőhelye is, mely szőlőfajta az olaszrizling csopaki megjelenése előtt a helyi szőlők egyik fontos elemének számított. Az olaszrizling megjelenését követően a vele kis hányadban együtt telepített furmint a jobb savgyűjtő és savmegtartó képességénél fogva az olaszrizling számára melegebb, savszegényebb évjáratok idején a Csopaki borok természetes savpótlását biztosította. Ez a hagyomány a jövőben várható éghajlati felmelegedés miatt napjainkban újra előtérbe kerül.

2. A borok leírása

A Csopak/Csopaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Csopaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás a nedves-köves íz dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Csopak/Csopaki borok frissességét, üdeségét biztosítja.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Csopaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg. Az érett, kifejező savstruktúra és a nedves-köves ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket

biztosít. Csopak korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális. A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb, egészségesebb lombfal alakulhat ki. A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Csopaki borok testességét. A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztatott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. Csopak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat. E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Csopakra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok születnek.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok

Jogi keret

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.

b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szűretlen, szemelt, termőhelyen palackozva

c) Hegybor bortípus esetén a címkén feltüntethető a „Hegybor” illetve az „Első Osztályú Hegybor” vagy „Elsőrangú Hegybor” kifejezés.

d) Dűlős bor bortípus esetén a címkén feltüntethető az „Első Osztályú Dűlőbor”, illetve az „Elsőrangú Dűlőbor” kifejezés.

e) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.

f) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető

g) Nem kötelező a fajta feltüntetése

A követelmény/eltérés címe

Feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

a) csak dűlős borokon

b) eredetazonosság: 100 %

c) feltüntethető dűlő és aldűlő nevek:

— 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

A követelmény/eltérés címe

A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Jogi keret

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

—

A követelmény/eltérés leírása

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú palackba töltve hozható forgalomba.

A követelmény/eltérés címe

Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság

A követelmény/eltérés címe

Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

—

A követelmény/eltérés leírása

Nyilvántartások:

— keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;

— forgalomba hozatali engedélyek másolatai;

— helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;

— pincekönyv;

— szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

A követelmény/eltérés címe

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

Csopaki bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Balatonarácson, Balatonfüreden, Aszófőn és Balatonszőlősön történhet.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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