C/2026/4519

21.8.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4519)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Csopak / Csopaki»

Numero di riferimento UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Nome del prodotto**

«Csopak / Csopaki»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Ungheria

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'Agricoltura e dell'alimentazione

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica del disciplinare della DOP «Csopak / Csopaki» è una modifica ordinaria in quanto non soddisfa nessuna delle condizioni per essere considerata una modifica dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche: la modifica non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica. Essa inoltre non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Gli elementi della modifica sono riportati nella richiesta dettagliata.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Autorizzazione dei vigneti indipendentemente dalla densità di impianto

Descrizione

Motivazione: i vigneti nella zona di produzione si sono frammentati. Il requisito della densità di impianto non ha di per sé un impatto diretto sulla qualità delle uve prodotte ed è pertanto giustificato eliminare la restrizione precedente.

Sezioni interessate del disciplinare:

— III. Pratiche enologiche specifiche

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione del periodo di affinamento

Descrizione

Il periodo di affinamento in bottiglia è stato eliminato per i tipi di vino «hegybor» e «dűlős bor».

Motivazione: negli ultimi anni si è registrata una tendenza alla commercializzazione di vini sempre più giovani. Tale pratica è possibile anche ricorrendo all'approccio scelto (con l'eliminazione della norma sulla durata minima di affinamento in bottiglia) senza alterare le caratteristiche organolettiche previste dal disciplinare.

Sezioni interessate del disciplinare:

— III. Pratiche enologiche specifiche

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riduzione del tenore di acidità volatile massima

Descrizione

A seguito della modifica delle norme, il tenore di acidità volatile massima per i tipi di vino «hegybor» e «dűlős bor» è modificato da 1,2 g/l a 1,08 g/l.

Sezioni interessate del disciplinare:

— II. Descrizione dei vini

Punti interessati del documento unico:

— 6: Descrizione del vino o dei vini

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica delle rese massime

Descrizione

Per il tipo di vino «hegybor», la resa massima è aumentata da 63 hl/ettaro a 70 hl/ettaro e da 9 t/ettaro a 10 t/ettaro. Per il tipo di vino «dűlős bor», i valori sono aumentati da 39 hl/ettaro a 56,7 hl/ettaro e da 6 t/ettaro a 8 t/ettaro.

Motivazione: a seguito dell'aumento del numero di ceppi per ettaro e dei cambiamenti climatici, è necessario modificare le rese massime per evitare che i vini contengano quantità eccessive di alcol.

La qualità specificata per le caratteristiche organolettiche può essere raggiunta anche con queste rese; tuttavia, a causa dei cambiamenti climatici, la raccolta sta diventando sempre più imprevedibile e difficile da pianificare. L'aumento delle temperature e la diminuzione delle precipitazioni si traducono in vendemmie più concentrate. È pertanto molto importante che le uve raccolte con rese diverse possano essere utilizzate per bilanciare il tenore alcolico, che può essere troppo elevato, o l'acidità, che può essere troppo bassa.

Sezioni interessate del disciplinare:

— V. Rese massime

Punti interessati del documento unico:

— 7.2. Rese massime

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dei valori del titolo alcolometrico effettivo autorizzato

Descrizione

Per il tipo di vino «hegybor», il titolo alcolometrico effettivo è passato da 11,5-14 % vol a 11,0-15 % vol. Per il tipo di vino «dűlős bor», il titolo alcolometrico effettivo è passato da 12,0-14 % vol a 11,5-14,5 % vol.

Motivazione: a causa dei cambiamenti climatici, la raccolta sta diventando sempre più imprevedibile e difficile da pianificare. L'aumento delle temperature e la diminuzione delle precipitazioni si traducono in vendemmie più concentrate, ma ciò non incide negativamente sulla qualità del vino prodotto.

Sezioni interessate del disciplinare:

— II. Descrizione dei vini

Punti interessati del documento unico:

— 6: Descrizione del vino o dei vini

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione dell'età media minima di 10 anni per le viti per il tipo di vino «dűlős bor»

Descrizione

Motivazione: i vigneti nella zona di produzione si sono frammentati. Il requisito dell'età media per le viti non ha di per sé un impatto diretto sulla qualità delle uve prodotte ed è pertanto giustificato eliminare la restrizione precedente.

Sezioni interessate del disciplinare:

— III. Pratiche enologiche specifiche

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione della dichiarazione di intenzione a produrre

Descrizione

Motivazione: trattandosi di una zona di produzione piccola e relativamente uniforme, la pratica della viticoltura è facilmente verificabile anche senza una dichiarazione di intenzione a produrre. L'eliminazione di questa misura potrebbe condurre a una riduzione degli oneri amministrativi.

Sezioni interessate del disciplinare:

— VIII. Ulteriori condizioni

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione delle proporzioni esatte delle bottiglie borgognone

Descrizione

Motivazione: negli ultimi anni si sono verificati diversi casi di gravi difficoltà nell'approvvigionamento di bottiglie di vetro; è pertanto sufficiente fornire una definizione generale della forma delle bottiglie.

Sezioni interessate del disciplinare:

— VIII. Ulteriori condizioni

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Csopak / Csopaki»

Numero di riferimento UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Nome o nomi**

«Csopak / Csopaki»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Ungheria

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Hegybor (vino di collina)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Dal giallo verdolino pallido al giallo paglierino.

Odore

Note floreali, con sentori caratteristici di agrumi e frutti bianchi.

Sapore

Rinfrescante. Vino bianco secco armonioso, con acidi e alcol in equilibrio.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,6
Acidità totale minima	g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Dűlős bor (vino di parcella)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Dal giallo verdolino pallido al giallo paglierino.

Odore

Una complessa gamma di aromi floreali e di pietra bagnata che può tuttavia essere definita neutra.

Sapore

Una gamma complessa di aromi floreali e di pietra bagnata che può tuttavia essere definita neutra, con un bouquet composito e persistente. Vino bianco secco armonioso, con acidi e alcol in equilibrio.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,8
Acidità totale minima	g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Hegybor (vino di collina)

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Pratiche enologiche obbligatorie:

— la percentuale di uve del vitigno «Furmint» non deve superare il 15 %;

— possono essere utilizzate solo uve sane;

— l'invecchiamento deve essere di almeno quattro mesi in vasca e/o legno;

— per la fermentazione del mosto possono essere impiegati esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative delle varietà «Olasz Rizling» e «Furmint».

Pratica di vinificazione

Hegybor (vino di collina)

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Pratiche enologiche non autorizzate (al di fuori delle disposizioni vigenti):

— dolcificazione.

Pratica di vinificazione

Dűlős bor (vino di parcella)

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Pratiche enologiche obbligatorie:

— la percentuale di uve del vitigno «Furmint» non deve superare il 15 %;

— possono essere utilizzate solo uve sane;

— l'invecchiamento deve essere di almeno cinque mesi in vasca e/o legno;

— per la fermentazione del mosto possono essere impiegati esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative delle varietà «Olasz Rizling» e «Furmint».

Pratica di vinificazione

Dűlős bor (vino di parcella)

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Pratiche enologiche non autorizzate (al di fuori delle disposizioni vigenti):

— arricchimento;

— riduzione dell'acidità;

— dolcificazione.

Pratica di vinificazione

Norme relative alla viticoltura

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

1. Norme sull'allevamento delle viti: Guyot, cordone medio-alto, cordone basso, ombrello, a spalliera e a alberello.
2. Metodo di raccolta: manuale e meccanizzato.
3. Qualità delle uve (tenore minimo di zuccheri espresso come titolo alcolometrico naturale):

   Hegybor (vino di collina):

   — tenore minimo di zuccheri delle uve espresso secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto (MM °, a 17,5 °C): 17,0;

   — titolo alcolometrico potenziale delle uve (% vol, a 20 °C): 10,6.

   Dűlős bor (vino di parcella):

   — tenore minimo di zuccheri delle uve espresso secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto (MM °, a 17,5 °C): 18,2;

   — titolo alcolometrico potenziale delle uve (% vol, a 20 °C): 11,5.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Hegybor (vino di collina)

Rese massime

Rese massime	70
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Hegybor (vino di collina)

Rese massime

Rese massime	10 000
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Dűlős bor (vino di parcella)

Rese massime

Rese massime	56,7
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Dűlős bor (vino di parcella)

Rese massime

Rese massime	8 000
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Zone iscritte nelle classi I e II del catasto viticolo e situate intorno alle località di Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs e Felsőörs.

10. **Legame con la zona geografica**

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

1. Definizione della zona delimitata

a) Fattori naturali e culturali

La zona di produzione delimitata di Csopak comprende la prima catena collinare della sponda settentrionale del bacino orientale del Lago Balaton, nel tratto di costa che si estende da Csopak a Alsóörs. Le principali zone viticole sono situate sui pendii e sulle creste moderatamente ripide delle colline pedemontane. Il substrato dei vigneti è composto da due tipi di roccia. La successione sedimentaria sulle creste delle colline è costituita da rocce tipiche delle regioni montuose risalenti al Permiano superiore e al Triassico inferiore, ricoperte da uno strato di detriti quaternari. I sottosuoli ricchi di calcare così costituiti sono coperti da suoli forestali argillo-limosi e loessici di vario spessore. Il substrato roccioso sottostante le superfici dei pendii delle colline pedemontane è composto da arenaria rossa del Permiano, formazione pedologica unica tipica di Csopak, coperta di detriti dello stesso tipo di arenaria. La regione vitivinicola è caratterizzata da suoli ricchi di calcio, magnesio e potassio. Il clima di Csopak è determinato dall'aria

fredda proveniente dalle vallate delle colline Bakony e dalla presenza del lago Balaton, situato a sud della zona. Le colline della zona viticola di Csopak sono coperte da fitte foreste e il paesaggio è solcato da vallate strette e profonde (come la valle di Nosztori e quella di Koloska). Per questo motivo, nelle giornate estive, sotto l'influenza delle brezze serali che spirano verso il lago, il calore umido che risale dal Balaton lascia il posto, tra i filari, alla fresca aria delle foreste. La zona di Csopak registra una media annua di 1 950-2 000 ore di luce solare e una temperatura media annua di 11-12 °C. Le precipitazioni medie annue sono pari a 650-700 mm (negli ultimi anni 500 mm), di cui in media 350 mm (negli ultimi anni 200 mm) nel periodo vegetativo. Un elemento fondamentale del clima di Csopak è che il giorno dell'ultima gelata primaverile può essere già il 5 di aprile, una data eccezionalmente anticipata.

b) Fattori umani

L'importanza della vitivinicoltura a Csopak permane ininterrotta da oltre 2 200 anni. Dopo i Celti, che hanno introdotto la viticoltura nella regione, sotto l'Impero romano era presente nella zona una tradizione vitivinicola ben sviluppata, come testimoniano i motivi raffiguranti viti rinvenuti sui muri di una villa scavata a Baláca e i resti di una cantina dell'epoca romana scoperta a Csopak. In epoche successive i re d'Ungheria, la Chiesa e i nobili possedettero qui terre e vigneti. Nel 1018, ad esempio, Santo Stefano donò i vigneti locali al convento della Valle di Veszprém, mentre il testamento di Guden del 1079, considerato il secondo documento ufficiale più antico in Ungheria di cui sia sopravvissuto l'originale, fa riferimento al trasferimento dei vigneti di Paloznak alla proprietà della Chiesa. Nel Medioevo, l'abbazia benedettina di Tihany, in quanto principale possidente di vigneti tra i venti villaggi circostanti, svolse un ruolo fondamentale nel guidare lo sviluppo della regione vinicola. La predisposizione del terreno per la coltivazione è anche il risultato di sforzi umani consapevoli: da millenni i vignaioli locali coltivano esclusivamente la vite sui pendii collinari protetti dalle gelate, che si riscaldano rapidamente, anziché nelle zone paludose più basse esposte a gelate e malattie. I vignaioli hanno volutamente predisposto fasce forestali che separano i singoli vigneti e ospitano una fauna molto varia. In termini viticoli, queste fasce boschive sono siti di svernamento naturali indispensabili per predatori fondamentali. Uno dei retaggi secolari della viticoltura e della vinificazione a Csopak è la presenza del vitigno «Olasz Rizling», che è acclimatato in abbondanza nei vigneti e svolge un ruolo cruciale nella produzione vinicola. La zona di produzione di Csopak presenta caratteristiche climatiche e geologiche che la rendono eccezionalmente favorevole alla coltivazione dell'«Olasz Rizling», che è l'ingrediente principale del vino di Csopak. Csopak è uno dei siti più importanti per la produzione dell'«Olasz Rizling» dalla fine del XIX secolo e il concetto stesso di «vino di Csopak» è sinonimo dell'«Olasz Rizling» che ha origine nella zona. Oltre all'«Olasz Rizling», Csopak è una delle zone più importanti del lago Balaton per la produzione del «Furmint»; la tradizione di coltivare questo vitigno è considerata altrettanto antica. Prima dell'avvento dell'«Olasz Rizling» a Csopak, la varietà «Furmint» rappresentava una quota significativa della produzione locale di uve. A seguito dell'affermarsi dell'«Olasz Rizling», la piccola percentuale di «Furmint» coltivata con questo prodotto, grazie alla sua capacità di accumulare e trattenere meglio gli acidi, garantiva che l'acidità naturale dei vini di Csopak potesse essere mantenuta quando negli anni più caldi si producevano annate meno acide di «Olasz Rizling». Oggi il riscaldamento globale, che si prevede si accentuerà in futuro, ha riportato questa tradizione in primo piano.

2. Descrizione dei vini

I vini «Csopak / Csopaki» presentano un naso discreto e sono caratterizzati nel contempo da una ricchezza di bouquet e sapori che ne garantisce l'eleganza. Un'importante caratteristica olfattiva e gustativa che li accomuna è la nota di pietra bagnata presente e l'assenza di note di marcio. In termini di gusto, predomina una spalla acida matura e complessa, che garantisce ai vini «Csopak / Csopaki» croccantezza e freschezza.

3. Presentazione e dimostrazione del legame causale

Grazie alle precipitazioni e alla capacità di ritenzione idrica dello strato superficiale del suolo di Csopak, durante il periodo vegetativo le viti hanno a disposizione una riserva idrica sufficiente anche nelle calde giornate estive. Per questo motivo, lo sviluppo dei grappoli non si interrompe durante il difficile periodo estivo e lo stress idrico è assente. Ne risultano vini privi di note di marcio o di acidi duri e immaturi. La spalla acida, matura ed espressiva, e le note di pietra bagnata ben presenti al palato possono essere ricondotte all'elevato contenuto di minerali del suolo di Csopak. I raggi del sole, riflessi dalla superficie delle acque poco profonde del lago, fanno sì che i pendii si riscaldino

in modo uniforme in primavera e che le viti beneficino di condizioni stabili durante il germogliamento. Poiché l'ultimo giorno delle gelate a Csopak è molto anticipato, la probabilità di gelate primaverili è minore. Di conseguenza, ogni anno i tralci crescono uniformemente e le foglie possono sviluppare una superficie adeguata, il che consente una maturazione ottimale delle uve. Le fasce di foresta in prossimità delle aree vitivinicole svolgono un ruolo fondamentale nella coltivazione della vite, in quanto vi svernano predatori (tra cui insetti come gli acari predatori) che contribuiscono a tenere considerevolmente sotto controllo gli organismi nocivi. Per questo motivo, la fase fondamentale dello sviluppo iniziale delle uve non si protrae, il che consente lo sviluppo di una parete vegetativa più alta e più sana. L'estate calda e il sistema di alta pressione mediterranea assicurano che, dopo le lunghe giornate di sole in autunno, nelle sere rinfrescate dalla brezza proveniente dalle colline Bakony, le viti entrano velocemente nella fase oscura della fotosintesi, con un rapido aumento della concentrazione di zuccheri negli acini. Questa circostanza naturale unica conferisce corpo ai vini di Csopak. La freschezza elegante e gli aromi fruttati caratteristici dei vini della zona di Balatonfüred-Csopak sono dovute anche all'aria fresca proveniente dalle foreste. Sui pendii collinari dove sono coltivate le viti, individuati nel corso dei secoli, la circolazione costante dell'aria e le forme basse di allevamento assicurano che la rugiada presente sui grappoli si asciughi velocemente. Di conseguenza le malattie fungine sono rare e le uve raccolte sono sane. Le cantine locali tradizionali hanno inoltre un'influenza decisiva sulla qualità dei vini. A causa della struttura del suolo di Csopak, le cantine non sono costruite completamente sottoterra e, nel corso dell'anno, sono soggette a notevoli variazioni di temperatura. Di conseguenza, durante l'inverno il vino si raffredda, preservando così la sua freschezza nonostante l'invecchiamento in botti di legno. In estate, quando la temperatura delle cantine sale a 15-19 °C, i tartrati instabili, sensibili al calore, precipitano naturalmente. Grazie a questo processo naturale, i produttori sono in grado di stabilizzare più facilmente i vini, che, di conseguenza, conservano meglio ricchezza e aroma. Tutti questi fattori naturali, unitamente all'esperienza secolare dei produttori della regione, trasmessa di generazione in generazione, consentono di produrre vini tipici di Csopak di qualità, corposi ed espressivi, partendo da grappoli maturi e sani.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Norme relative alle designazioni

Quadro normativo

Tramite un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

a) Al posto della menzione «oltalom alatt álló erdetmegjelölés» (denominazione di origine protetta) può essere utilizzata la menzione «védett eredetű» (di origine protetta);

b) menzioni tradizionali autorizzate per l'uso, altre menzioni il cui uso è soggetto a restrizioni, menzioni che indicano il metodo di produzione e altre menzioni il cui uso è regolamentato: «szűretlen» (non filtrato), «szemelt» (selezionato), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione);

c) nel caso di vini di tipo «hegybor», le menzioni «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» (prima classe) o «Elsőrangú Hegybor» (premium) possono figurare in etichetta;

d) nel caso di vini di tipo «dűlős bor», le menzioni «Első Osztályú Dűlőbor» (prima classe) e «Elsőrangú Dűlőbor» (premium) possono figurare in etichetta;

e) la menzione «monopol dűlő» (vigneto in monopolio) può figurare soltanto sulle etichette dei vini di tipo «dűlős bor» se le uve sono state coltivate da un solo membro di una comunità vitivinicola in una parcella delimitata;

f) la menzione «Balaton borrégió» (regione viticola del Balaton) può figurare in etichetta;

g) l'indicazione del vitigno è facoltativa.

Titolo del requisito / della deroga

Norme che disciplinano la delimitazione e l'indicazione dei nomi di unità geografiche più piccole

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

a) Solo per i vini «dűlős bor»;

b) identità dell'origine: 100 %;

c) i nomi dei vigneti e delle parcelle vitate possono figurare in etichetta:

— 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.

Titolo del requisito / della deroga

Norme relative alla presentazione

Quadro normativo

Tramite un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di ulteriore requisito / deroga

—

Descrizione del requisito / della deroga

Possono essere immessi sul mercato solo in bottiglie borgognone di vetro.

Titolo del requisito / della deroga

Nomina del comitato locale competente per la valutazione del vino

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Comitato di classificazione dei vini della regione vinicola di Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság).

Titolo del requisito / della deroga

Registri, relazioni, notifiche

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

—

Descrizione del requisito / della deroga

Registri:

— copie dei certificati di origine (origine delle uve e del vino);

— copie delle autorizzazioni all'immissione in commercio;

— registri e documenti relativi alle visite in loco;

— registro di cantina;

— registri tenuti nel sistema informativo delle comunità vitivinicole (HEGYIR) dal presidente della comunità vitivinicola competente per la zona viticola o la cantina, relativi ai produttori (schedario viticolo, registro di cantina).

Titolo del requisito / della deroga

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Per la produzione dei vini di Csopak, la lavorazione delle uve, la fermentazione del mosto e l'invecchiamento del vino possono aver luogo solo nei comuni situati all'interno della zona geografica delimitata, nonché a Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő e Balatonszőlős.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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