C/2026/4519

2026 8 21

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4519)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Csopak / Csopaki“

ES registracijos numeris: PDO-HU-02378-AM01 – 2026 5 27

1. **Produkto pavadinimas**

„Csopak / Csopaki“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Vengrija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio ir maisto ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Csopak / Csopaki“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimas yra standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytų Sąjungos lygmens pakeitimo sąlygų: pakeitimu nekeičiamas (-i) geografine nuoroda žymimo (-ų) produkto (-ų) pavadinimas (-ai) ar pavadinimo (-ų) naudojimas arba produkto (-ų) kategorija, be to, dėl jo nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove ir neatsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų. Pakeitimo nuostatos pateikiamos išsamiame prašyme.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Vynuogynų sodinimo tankumo neribojimas

Aprašymas

Pagrindimas. Gamybos vietovės vynuogynai dabar yra pasidalyti į mažesnius sklypus. Pati sodinimo tankumo nuostata, panašu, neturi tiesioginės įtakos auginamų vynuogių kokybei, todėl panaikinti ankstesnį apribojimą yra pagrįsta.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— III. Specifiniai vynininkystės metodai

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Brandinimo laikotarpio panaikinimas

Aprašymas

Panaikinamas rūšių „Hegybor“ ir „Dűlős bor“ vynų brandinimo buteliuose laikotarpis.

Pagrindimas. Pastaraisiais metais pastebima tendencija tiekti rinkai vis gaivesnius vynus. Tai įmanoma taikant pasirinktą metodą (panaikinant nuostatas dėl trumpiausio brandinimo buteliuose laikotarpio) ir nepakeičiant produkto specifikacijoje nustatytų juslinių savybių.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— III. Specifiniai vynininkystės metodai

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Didžiausio lakiojo rūgštingumo sumažinimas

Aprašymas

Pakeitus teisės aktus, didžiausias rūšių „Hegybor“ ir „Dűlős bor“ vynų lakusis rūgštingumas pakeičiamas nuo 1,2 iki 1,08 g/l.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— II. Vynų aprašymas

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys:

— 6 punktas. Vyno (-ų) aprašymas

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Didžiausio derliaus ir išeigos reikalavimo pakeitimas

Aprašymas

Didžiausia rūšies „Hegybor“ vyno išeiga pakeista iš 63 į 70 hl/ha, o didžiausias derlius – iš 9 į 10 t/ha. Rūšies „Dűlős bor“ vyno atveju šios vertės atitinkamai buvo pakeistos iš 39 į 56,7 hl/ha ir iš 6 į 8 t/ha.

Pagrindimas. Dėl padidėjusio vynmedžių sodinių skaičiaus viename hektare ir klimato kaitos reikia iš dalies pakeisti didžiausią derlių ir išeigą, kad būtų išvengta pernelyg didelės alkoholio koncentracijos vynų.

Pasiekti nurodytą ekologinių savybių kokybę galima ir pagal dabartines derliaus ir išeigos vertes, tačiau dėl klimato kaitos derlius tampa vis nepastovesnis ir jį vis sunkiau planuoti. Dėl kylančios temperatūros ir mažėjančio kritulių kiekio vynuogių derlius tampa koncentruotesnis. Todėl labai svarbu, kad būtų galima naudoti skirtingo derliaus ir išeigos vynuoges alkoholio koncentracijai, kuri gali būti per didelė, arba rūgštingumui, kuris gali būti per mažas, subalansuoti.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— V. Didžiausias derlius ir išeiga

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys:

— 7.2. Didžiausias derlius ir išeiga

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Leidžiamos faktinės alkoholio koncentracijos verčių pakeitimas

Aprašymas

Rūšies „Hegybor“ vyno faktinė alkoholio koncentracija keičiama iš 11,5–14 į 11,0–15 tūrio %. Rūšies „Dűlős bor“ vyno faktinė alkoholio koncentracija keičiama iš 12,0–14 į 11,5–14,5 tūrio %.

Pagrindimas. Dėl klimato kaitos derlius tampa vis nepastovesnis ir jį vis sunkiau planuoti. Dėl kylančios temperatūros ir mažėjančio kritulių kiekio vynuogių derlius tampa koncentruotesnis, tačiau tai neturi neigiamos įtakos gaminamo vyno kokybei.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— II. Vynų aprašymas

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys:

— 6 punktas. Vyno (-ų) aprašymas

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Rūšies „Dűlős bor“ vyno reikalavimo, kad vynmedžių vidutinis amžius būtų ne mažesnis kaip 10 metų, panaikinimas

Aprašymas

Pagrindimas. Gamybos vietovės vynuogynai dabar yra pasidalyti į mažesnius sklypus. Pati vidutinio vynmedžių amžiaus nuostata, panašu, neturi tiesioginės įtakos auginamų vynuogių kokybei, todėl panaikinti ankstesnį apribojimą yra pagrįsta.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— III. Specifiniai vynininkystės metodai

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Reikalavimo pranešti apie ketinimą gaminti panaikinimas

Aprašymas

Pagrindimas. Atsižvelgiant į mažą ir palyginti homogenišką gamybos vietovę, nesunku patikrinti, ar vynuogininkyste užsiimama, todėl pranešti apie ketinimą gaminti nereikia. Panaikinus šią priemonę būtų galima sumažinti administracinę naštą.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— VIII. Papildomos sąlygos

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Tikslių Burgundijos butelių formos proporcijų reikalavimo panaikinimas

Aprašymas

Pagrindimas. Pastaraisiais metais buvo užfiksuota keletas atvejų, kai susidurta su rimtomis problemomis įsigyjant stiklinius butelius, todėl pakanka pateikti bendrą butelio formos apibrėžtį.

Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

— VIII. Papildomos sąlygos

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Csopak / Csopaki“

ES registracijos numeris: PDO-HU-02378-AM01 – 2026 5 27

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Csopak / Csopaki“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Vengrija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

„Hegybor“ [vynas iš kalvų]

Juslinės savybės

Išvaizda

Nuo šviesiai geltonos su žalsvais atspalviais iki šiaudų geltonumo.

Aromatas

Gėlių aromatas, juntamas citrusinių ir baltųjų vaisių pokvapis.

Skonis

Gaivinančiai rūgštus. Harmoningas sausas baltasis vynas, su subalansuotu rūgščių ir alkoholio kiekiu.

Papildoma informacija apie juslines savybes

–

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,6
Mažiausio bendrojo rūgštingumo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

–

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Dűlős bor“ [vynai iš vieno konkretaus vynuogyno]

Juslinės savybės

Išvaizda

Nuo šviesiai geltonos su žalsvais atspalviais iki šiaudų geltonumo.

Aromatas

Gėlių ir drėgno akmens aromatų paletė, kuri yra kompleksiška, tačiau gali būti apibūdinama kaip neutrali.

Skonis

Gėlių ir drėgno akmens skonių paletė, kuri yra kompleksiška, tačiau gali būti apibūdinama kaip neutrali, su daugiasluoksniu, ilgai išliekančiu poskoniu. Harmoningas sausas baltasis vynas, su subalansuotu rūgščių ir alkoholio kiekiu.

Papildoma informacija apie juslines savybes

–

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	14,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,8
Mažiausio bendrojo rūgštingumo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

–

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodai

„Hegybor“ [vynas iš kalvų]

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Privalomi vynininkystės metodai:

— ne daugiau kaip 15 proc. vynuogių gali būti veislės ‘Furmint’;

— galima naudoti tik sveikas vynuoges;

— vynas brandinamas talpyklose ir (arba) statinėse ne trumpiau kaip keturis mėnesius;

— misa gali būti fermentuojama naudojant tik mieles, kurios nepakeičia vynų iš veislių ‘Olasz Rizling’ ir ‘Furmint’ vynuogių natūralių aromato ir skonio savybių.

Vyno gamybos metodai

„Hegybor“ [vynas iš kalvų]

Vynininkystės metodo rūšis

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Aprašymas

Neleidžiami vynininkystės metodai (be galiojančių nuostatų):

— saldinimas

Vyno gamybos metodai

„Dűlős bor“ [vynai iš vieno konkretaus vynuogyno]

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Privalomi vynininkystės metodai:

— ne daugiau kaip 15 proc. vynuogių gali būti veislės ‘Furmint’;

— galima naudoti tik sveikas vynuoges;

— vynas brandinamas talpyklose ir (arba) statinėse ne trumpiau kaip penkis mėnesius;

— misa gali būti fermentuojama naudojant tik mieles, kurios nepakeičia vynų iš veislių ‘Olasz Rizling’ ir ‘Furmint’ vynuogių natūralių aromato ir skonio savybių.

Vyno gamybos metodai

„Dűlős bor“ [vynai iš vieno konkretaus vynuogyno]

Vynininkystės metodo rūšis

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Aprašymas

Neleidžiami vynininkystės metodai (be galiojančių nuostatų):

— sodrinimas

— rūgštingumo mažinimas

— saldinimas

Vyno gamybos metodai

Vynuogių auginimo taisyklės

Vynininkystės metodo rūšis

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Aprašymas

1. Vynmedžių formavimo taisyklės: Giujo metodas, vidutinio aukščio kordono metodas, žemo kordono metodas, genėjimas suteikiant skėčio formą, viršūnių genėjimas ir genėjimas suteikiant taurės formą.
2. Derliaus nuėmimo būdas: mechaninis ir rankomis.
3. Vynuogių kokybė (mažiausias cukraus kiekis, išreikštas natūralia alkoholio koncentracija):

„Hegybor“ [vynas iš kalvų]:

— mažiausias vengriškų vynuogių cukraus kiekis ([MM°], 17,5 °C temperatūroje): 17,0

— potencinė vynuogių alkoholio koncentracija ([tūrio %], 20 °C temperatūroje): 10,6

„Dűlős bor“ [vynai iš vieno konkretaus vynuogyno]:

— mažiausias vengriškų vynuogių cukraus kiekis ([MM°], 17,5 °C temperatūroje): 18,2

— potencinė vynuogių alkoholio koncentracija ([tūrio %], 20 °C temperatūroje): 11,5

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Hegybor“ [vynas iš kalvų]

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	70
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Hegybor“ [vynas iš kalvų]

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	10 000
Didžiausio derliaus vienetas	kg vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Dűlős bor“ [vynai iš vieno konkretaus vynuogyno]

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	56,7
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Dűlős bor“ [vynai iš vieno konkretaus vynuogyno]

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	8 000
Didžiausio derliaus vienetas	kg vynuogių iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘Furmint’ – ‘Moslavac Bijeli’

— ‘Olasz Rizling’ – ‘Olaszriesling’

9. **Glaustas nustatytos geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovės, esančios aplink Čopako, Paloznako, Lovašo, Alšoeršo ir Felšėeršo gyvenvietes ir vynuogynų registre įtrauktos į I ir II kategorijas.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio su geografine vietove santrauka

1. Nustatytos vietovės apibūdinimas

a) Gamtiniai ir kultūriniai veiksniai

SKVN „Csopak / Csopaki“ nustatyta gamybos vietovė apima pirmąjį kalvų masyvą Balatono ežero rytinio baseino šiaurinėje pakrantėje, atkarpoje nuo Čopako iki Alšoeršo. Pagrindinės vynuogių auginimo vietovės – nuožulnios prieškalnės ir vidutiniškai stačios kalnų viršūnės. Vynuogynų substratą sudaro dviejų rūšių uolienos. Kalnų viršūnių nuosėdinę dangą sudaro aukštumų uolienos iš viršutinio permo ir žemutinio triaso laikotarpių, o ją dengia kvartero nuogulos. Taigi susidariusius podirvius, kuriuose gausu klinties, dengia įvairaus storio dumblingo priemolio ir lioso miškų dirvožemiai. Po nuožulniomis prieškalnėmis esanti pamatinė uoliena sudaryta iš raudono permo smiltainio – unikalaus Čopakui būdingo dirvožemio darinio, kurį dengia raudono smiltainio liekanos. Šiam vyno regionui būdingi dirvožemiai, kuriuose gausu kalcio, magnio ir kalio. Čopako vyno regiono klimatą lemia šaltas oras,

atkeliaujantis iš Bakonio kalnų slėnių ir iš vietovės pietuose telkšančio Balatono ežero. Čopako kalnai, ant kurių auginamos vynuogės, yra labai miškingi ir siauri, o gilūs slėniai (kaip antai Nostorio ir Kološkos slėniai) padalija kraštovaizdį. Dėl to vasaros dienomis, link ežero pučiant vakaro brizui, nuo Balatono ežero sklindantį drėgną karštį pakeičia tarp vynmedžių susidarantis vėsus miško oras. Saulės šviesos valandų skaičius per metus Čopako vyno regione vidutiniškai yra 1 950–2 000 valandų, o vidutinė metinė temperatūra – 11–12 °C. Vidutinis kritulių kiekis per metus yra 650–700 mm (pastaraisiais metais – 500 mm), o vynuogių auginimo laikotarpiu jų vidutiniškai iškrenta 350 mm (pastaraisiais metais – 200 mm). Labai svarbi Čopako klimato ypatybė yra tai, kad paskutinė pavasario šalnos diena yra balandžio 5 d., t. y. nepaprastai anksti.

b) Žmogiškieji veiksniai

Vynuogininkystės ir vyno gamybos svarba Čopake neišblėsta jau daugiau kaip 2 200 metų. Šiame regione vynuoges auginti pradėjo keltai, o vėliau, kai regionas priklausė Romos imperijai, čia susiformavo gilios vyno gamybos tradicijos. Tai patvirtina vynuogių motyvai, rasti ant vienos atkastos Balacos vilos sienos, ir Čopake aptiktos senovės Romos laikotarpio vyno rūsio liekanos. Vėliau Vengrijos karaliai, bažnyčia ir didikai čia turėjo žemių ir vynuogynų. Pavyzdžiui, 1018 m. Šv. Steponas vietos vynuogynus padovanojo Vesprėmo slėnio moterų vienuolynui, o 1079 m. Gudeno testamente, kuris laikomas antru seniausiu Vengrijoje išlikusiu oficialiu originaliu dokumentu, minimas Paloznako vynuogynų perdavimas bažnyčios nuosavybėn. Viduramžiais Tihanio benediktinų abatija, kaip stambiausia vynuogynų savininkė iš dvidešimties netoliese esančių kaimų, atliko svarbų vaidmenį prižiūrint šio vyno regiono plėtrą. Susiformavusi vynuogėms auginti tinkama žemė taip pat yra kryptingų žmogaus pastangų rezultatas; čia gyvenantys vynuogininkai ištisus tūkstantmečius augino vien tik vynuoges ne pelkėtose žemumose, kuriose dažnos šalnos ir ligos, o nuo šalčio apsaugotuose, greitai įšylančiuose kalnų šlaituose. Žmonės sąmoningai pavienius vynuogynus vienas nuo kito atskyrė miškų, kuriuose gyvena įvairi gyvūnija, juostomis. Kalbant apie vynuogininkystę, šios miško juostos yra labai svarbios natūralios pagrindinių plėšrūnų žiemojimo vietos. Vienas iš šimtmečius siekiančių Čopako vynuogių auginimo ir vyno gamybos palikimų yra veislė ‘Olasz Rizling’, kuri prisitaikiusi prie vietos sąlygų ir gausiai paplitusi vietos vynuogynuose atlieka labai svarbų vaidmenį šio regiono vyno gamyboje. Vyno „Csopak / Csopaki“ gamybos vietovei būdingos tam tikros klimato ir geologinės savybės, kurios yra ypač palankios veislei ‘Olasz Rizling’ – pagrindinei vyno „Csopak / Csopaki“ sudedamajai daliai – auginti. Nuo XIX a. pabaigos Čopakas yra viena iš svarbiausių veislės ‘Olasz Rizling’ vynuogių auginimo vietų, o Čopako regiono vynas, kaip koncepcija, su iš tos vietovės kilusia veisle ‘Olasz Rizling’ siejamas sinonimiškai. Čopakas yra viena iš svarbiausių Balatono ežero pakrantės vietovių ne tik ‘Olasz Rizling’, bet ir veislei ‘Furmint’, kurios auginimo tradicijos laikomos lygiai taip pat senomis, auginti. Iki veislės ‘Olasz Rizling’ atsiradimo Čopake vynuogių veislė ‘Furmint’ sudarė didelę vietos vynuogių derliaus dalį. Po veislės ‘Olasz Rizling’ atsiradimo kartu su ja nedideliu kiekiu sodinami veislės ‘Furmint’ vynmedžiai, gebantys geriau kaupti ir išlaikyti rūgštis, užtikrino galimybę papildyti natūralų vynų „Csopak / Csopaki“ rūgštingumą, kai šiltesniais metais buvo išauginamas ne tokių rūgščių veislės ‘Olasz Rizling’ vynuogių derlius. Dėl ateityje tikėtino visuotinio atšilimo šios tradicijos vėl tapo aktualios šiais laikais.

2. Vynų aprašymas

Vynai „Csopak / Csopaki“ pasižymi subtiliu aromatu, taip pat sodriu aromatu ir skoniu, užtikrinančiu šių vynų elegantiškumą. Viena svarbi vynų kvapui ir skoniui būdinga savybė – vyraujantis drėgno akmens aromatas be pelėsio kvapo. Kalbant apie skonį, vyrauja brandi ir kompleksiška rūgščių struktūra, užtikrinanti vynų „Csopak / Csopaki“ gaivumą ir lengvumą.

3. Priežastinio ryšio aprašymas ir įrodymas

Dėl augimo sezonu iškrentančių kritulių ir viršutinio dirvožemio sluoksnio gebėjimo sulaikyti vandenį Čopako regione vynuogynams vandens pakanka net ir šiltomis vasaros dienomis. Dėl šios priežasties kritiniu vasaros laikotarpiu vynuogių nokimas yra nepertraukiamas ir nėra veikiamas nepalankių veiksnių, todėl neatsiranda pelėsio kvapas ar nemalonių nebrandžių rūgščių. Mineralų prisotintas Čopako dirvožemis lemia brandžią ir išraiškingą rūgščių struktūrą ir dėl jo juntamas ryškus drėgno akmens skonis. Dėl saulės spindulių, atsispindinčių nuo negilaus ežero paviršiaus, arčiau ežero esantys kalvų šlaitai pavasarį įšyla tolygiai ir vynmedžiams sudaromos palankios

sąlygos pumpuravimuisi. Kadangi Čopake paskutinė šalnos diena būna anksti, pavasario šalnų tikimybė mažesnė; todėl tolygiai auga daigai ir kiekvienais metais susiformuoja tinkamo dydžio paviršiaus lapai – tai lemia optimalų vynuogių nokimą. Vienas iš svarbių vaidmenų auginant vynuoges tenka vynuogynus skiriantiems miškų ruožams, nes juose žiemojantys plėšrūnai aktyviai atlieka kenkėjų (tokių vabzdžių kaip plėšriosios erkės) kontrolę. Dėl šios priežasties neužsitęsia labai svarbus pirminis vynuogių nokimo etapas ir išauga didesnė ir sveikesnė vynmedžio lapija. Šilta vasara ir Vidužemio jūros regiono aukšto slėgio sistema padeda užtikrinti, kad po ilgų, saulėtų rudens dienų, vėsiais vakarais, kuriuos lemia nuo Bakonio kalnų atpučiantis brizas, vynmedis greitai pereitų į tamsųjį fotosintezės etapą, todėl staiga padidėja cukraus kiekis vynuogėje. Būtent šis išskirtinis gamtos reiškinys suteikia vynams „Csopak / Csopaki“ sodrumo. Elegantišką rūgščių struktūrą ir vynams „Csopak / Csopaki“ būdingus vaisiškus aromatus lemia ir iš miškų nusileidžiantis vėsus oras. Dėl nuolatinio oro judėjimo ir žemo vynmedžių formavimo per šimtmečius atrinktuose kalnų šlaituose, kuriuose auginamos vynuogės, ant vynuogių kekių susidaranti rasa greitai nudžiūva, todėl grybelinės ligos yra nedažnos ir galima sulaukti sveikų vynuogių derliaus. Tradiciniai vietos vyno rūsiai taip pat turi reikšmingos įtakos vynų kokybei. Dėl Čopako dirvožemio struktūros vietos rūsiai įrengti nevisiškai po žeme, todėl per metus juos veikia pastebimi temperatūros svyravimai. Dėl šios priežasties žiemą vynai atvėsta ir taip išsaugomas jų gaivumas. Vasarą, kai rūsiai įšyla iki 15–19 laipsnių, natūraliai nusėda karščiui neatsparūs ir nestabilūs tartratai. Dėl šio natūralaus proceso vietos vyndariams paprasčiau stabilizuoti vynus, todėl geriau išsaugoma jų aromatų įvairovė. Visi šie gamtiniai veiksniai kartu su šimtmečių senumo patirtimi, kurią regione gyvenantys vyno gamintojai iš kartos į kartą perduoda savo atžaloms, kartu užtikrina, kad iš sveikų, sunokusių vynuogių būtų gaminami Čopako regionui būdingi aukštos kokybės, sodrūs ir išraiškingi vynai.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas

nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

a) Vietoj termino „oltalom alatt álló erdetmegjelölés“ [saugoma kilmės vietos nuoroda] taip pat galima vartoti terminą „védett eredetű“ [saugomos kilmės].

b) Tradiciniai terminai, kuriuos leidžiama vartoti, kiti terminai, kurių vartojimas ribojamas, terminai, kuriais nurodomas gamybos metodas, ir kiti terminai, kurių vartojimas reglamentuojamas: „szűretlen“ [nefiltruotas], „szemelt“ [rinktinis], „termőhelyen palackozva“ [išpilstytas gamybos vietoje].

c) Ant rūšies „Hegybor“ vynų etikečių galima naudoti terminus „Hegybor“, „Első Osztályú Hegybor“ [pirmos klasės] arba „Elsőrangú Hegybor“ [aukščiausios kokybės].

d) Ant rūšies „Dűlős bor“ vynų etikečių galima naudoti terminus „Első Osztályú Dűlőbor“ [pirmos klasės] ir „Elsőrangú Dűlőbor“ [aukščiausios kokybės].

e) Terminas „monopol dűlő“ [monopolinis vynuogynas] rūšies „Dűlős bor“ vynų etiketėse gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei vynuoges nustatytame sklype augina tik vienas vyndarių bendrijos narys.

f) Etiketėje galima pateikti nuorodą „Balaton borrégió“ [Balatono vyno regionas].

g) Veislės nurodyti neprivaloma.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Mažesnių geografinių vienetų ribų ir pavadinimo nustatymo taisyklės

Teisinis pagrindas

nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

a) tik rūšies „Dűlős bor“ vynams;

b) kilmės tapatumas: 100 %;

c) vynuogynų ir vynuogynų sklypų pavadinimai, kuriuos galima nurodyti:

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

— Paloznakas: Hajnóczy, Kishegy, Malomhát, Nagyhegy, Sáfránkert, Slikker, Szil, Vöröspart.

— Lovašas: Kishegy, Öreghegy, Soós, Balogh, Suhatag, Szilfa-dűlő, Téglaházi.

— Alšoeršas: Gölye-mál, Lok, Kermencs, Kistelek, Máli-dűlő, Suhatag, Telekfő, Sarokföld.

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

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Pateikimo taisyklės

Teisinis pagrindas

nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

–

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Rinkai gali būti pateikiamas tik Burgundijos butelių formos stikliniuose buteliuose.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Kompetentingo vietos vyno vertinimo komiteto skyrimas

Teisinis pagrindas

nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Balatono vyno regiono vyno vertinimo komitetas (*Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága*)

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Registrai, ataskaitų teikimas, pranešimai

Teisinis pagrindas

nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

–

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Registrai:

— kilmės (vynuogių ir vyno kilmės) sertifikatų kopijos;

— rinkodaros leidimų kopijos;

— įrašai ir dokumentai, susiję su patikrinimais vietoje;

— rūsių registras;

— Vyndarių bendrijų informacinėje sistemoje (HEGYIR) vyndarių bendrijos pirmininko, atsakingo už vynuogyno teritoriją arba rūsį, tvarkomi registrai, susiję su produktų gamintojais (vynuogynų registras, rūsių registras).

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas

nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Siekiant gaminti vyną „Csopak / Csopaki“, vynuogių apdorojimas, misos fermentacija ir vyno brandinimas turi vykti tik savivaldybėse, kurios yra nustatytoje gamybos vietovėje, taip pat Balatonarače, Balatonfiurede, Asofe ir Balatonsološe.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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