C/2026/4519

21.8.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4519)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Csopak / Csopaki”

ES atsauces numurs: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Csopak / Csopaki”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīns

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Ungārija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un pārtikas lietu ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Csopak / Csopaki” apzīmētā produkta specifikācijas grozījums ir standarta grozījums, jo tas neatbilst nevienam no Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā noteiktajiem Savienības grozījuma nosacījumiem: grozījums neparedz izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijā, tas arī nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā minēto ģeogrāfisko apgabalu, un tas nerada turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Grozījuma elementi ir izklāstīti sīki izstrādātajā pieteikumā.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Atļauja attiecībā uz vīndārziem ar jebkādu stādījumu biezību

Apraksts

Pamatojums: vīndārzi ražošanas vietā ir kļuvuši reti. Noteikums par stādījumu biezību pats par sevi, šķiet, tieši neietekmē izaudzēto vīnogu kvalitāti, tāpēc iepriekšējā ierobežojuma atcelšana ir pamatota.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— III. Īpašās vīndarības metodes

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izturēšanas perioda atcelšana

Apraksts

Hegybor un *dűlős bor* tipa vīniem ir atcelts izturēšanas pudelēs periods.

Pamatojums: pēdējos gados ir vērojama tendence laist tirgū arvien svaigākus vīnus. Ar izvēlēto pieeju (atceļot noteikumus par minimālo izturēšanas pudelēs periodu) to ir iespējams īstenot, nemainot produkta specifikācijā noteiktās organoleptiskās īpašības.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— III. Īpašās vīndarības metodes

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Maksimālā gaistošo skābju satura samazināšana

Apraksts

Atbilstoši tiesību aktu izmaiņām maksimālais gaistošo skābju saturs *hegybor* un *dűlős bor* tipa vīnos ir mainīts no 1,2 g/l uz 1,08 g/l.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— II. Vīnu apraksts

Vienotā dokumenta punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— 6. punkts. Vīna vai vīnu apraksts

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Maksimālā ražas iznākuma grozījums

Apraksts

Hegybor vīnam maksimālais ražas iznākums ir mainīts no 63 hl/ha uz 70 hl/ha un no 9 t/ha uz 10 t/ha. *Dűlős bor* vīnam šīs vērtības ir mainītas no 39 hl/ha uz 56,7 hl/ha un no 6 t/ha uz 8 t/ha.

Pamatojums: ņemot vērā vīnkoku skaita uz hektāru pieaugumu un klimata pārmaiņas, ir jāgroza maksimālais ražas un vīna iznākums, lai izvairītos no tā, ka vīnos ir pārmērīgs spirta daudzums.

Arī ar šādu ražas un vīna iznākumu ir iespējams sasniegt kvalitāti, kas noteikta attiecībā uz bioloģiskajām īpašībām, bet jāņem vērā, ka klimata pārmaiņu dēļ ražas kļūst arvien neregulārākas un grūtāk plānojamas. Temperatūras paaugstināšanās un nokrišņu daudzuma samazināšanās veicina koncentrētāku vīnogu ražu. Tāpēc ir ļoti svarīgi, lai būtu iespēja, izmantojot dažādās ražās novāktas vīnogas, līdzsvarot pārmērīgi augstu spirta koncentrāciju vai pārāk zemu skābumu.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— V. Maksimālais ražas un vīna iznākums

Vienotā dokumenta punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— 7.2. Maksimālais ražas un vīna iznākums

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Atļautās faktiskās spirta koncentrācijas mainīšana

Apraksts

Hegybor vīnu faktiskā spirta koncentrācija ir mainīta no 11,5–14 tilp. % uz 11,0–15 tilp. %. *Dűlős bor* vīnu faktiskā spirta koncentrācija ir mainīta no 12,0–14 tilp. % uz 11,5–14,5 tilp. %.

Pamatojums: klimata pārmaiņu dēļ ražas kļūst arvien neregulārākas un grūtāk plānojamas. Temperatūras paaugstināšanās un nokrišņu daudzuma samazināšanās veicina koncentrētāku vīnogu ražu, bet tam nav negatīvas ietekmes uz ražotā vīna kvalitāti.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— II. Vīnu apraksts

Vienotā dokumenta punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— 6. punkts. Vīna vai vīnu apraksts

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Dűlős bor vīnam paredzēto vīnogulāju minimālā 10 gadu vidējā vecuma atcelšana

Apraksts

Pamatojums: vīndārzi ražošanas vietā ir kļuvuši reti. Noteikums par vīnogulāju vidējo vecumu pats par sevi, šķiet, tieši neietekmē izaudzēto vīnogu kvalitāti, tāpēc iepriekšējā ierobežojuma atcelšana ir pamatota.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— III. Īpašās vīndarības metodes

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Paziņojuma par nodomu ražot atcelšana

Apraksts

Pamatojums: tā kā ražošanas vieta ir maza un salīdzinoši viendabīga, ir viegli pārbaudīt, vai vīnkopība tiek praktizēta, un nav nepieciešams izdot paziņojumu par nodomu ražot. Šā pasākuma atcelšana varētu samazināt administratīvo slogu.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— VIII. Papildu nosacījumi

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Precīzas burgundieša tipa pudeļu proporcijas atcelšana

Apraksts

Pamatojums: pēdējos gados ir bijuši vairāki gadījumi, kad stikla pudeļu iepirkšana ir sagādājusi nopietnas grūtības, tāpēc pietiek ar vispārīgu pudeles formas definīciju.

Produkta specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījums:

— VIII. Papildu nosacījumi

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Csopak / Csopaki”

ES atsauces numurs: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Csopak / Csopaki”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ungārija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Hegybor [“vīns no kalniem”]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

No gaiši zaļgandzeltenas līdz salmdzeltenai krāsai.

Aromāts

Ziedu notis ar citrusaugļu un balto augļu niansēm.

Garša

Atsvaidzinoši skābena. Harmonisks sausais baltvīns ar sabalansētu skābumu un spirta saturu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	15
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	4,6
Minimālā kopējā skābuma vienība:	g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Dúlős bor [“īpašu zemesgabalu vīns”]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

No gaiši zaļgandzeltenas līdz salmdzeltenai krāsai.

Aromāts

Ziedu un mitru akmeņu aromātu palete, kas ir sarežģīta, taču to var raksturot kā neitrālu.

Garša

Ziedu un mitru akmeņu garšas palete, kas ir sarežģīta, taču to var raksturot kā neitrālu; lēni gaistoša vairākslāņu garšas buķete. Harmonisks sausais baltvīns ar sabalansētu skābumu un spirta saturu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	14,5
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	4,8
Minimālā kopējā skābuma vienība:	g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Hegybor [“vīns no kalniem”]

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Obligātās vīndarības metodes:

— “Furmint” šķirnes vīnogu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 15 %;

— atļauts izmantot tikai veselīgas vīnogas;

— izturēšana vismaz četrus mēnešus tvertnē un/vai mucā;

— misu var fermentēt, izmantojot tikai tādu raugu, kas nemaina no “Olasz Rizling” vai “Furmint” šķirnes vīnogām gatavoto vīnu dabīgās aromāta un garšas īpašības.

Vīndarības metode

Hegybor [“vīns no kalniem”]

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Apraksts

Neatļautas vīndarības metodes (spēkā esošajos tiesību aktos nav paredzētas):

— saldināšana.

Vīndarības metode

Dűlős bor [“īpašu zemesgabalu vīns”]

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Obligātās vīndarības metodes:

— “Furmint” šķirnes vīnogu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 15 %;

— atļauts izmantot tikai veselīgas vīnogas;

— izturēšana piecus mēnešus tvertnē un/vai mucā;

— misu var fermentēt, izmantojot tikai tādu raugu, kas nemaina no “Olasz Rizling” vai “Furmint” šķirnes vīnogām gatavoto vīnu dabīgās aromāta un garšas īpašības.

Vīndarības metode

Dűlős bor [“īpašu zemesgabalu vīns”]

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Apraksts

Neatļautas vīndarības metodes (spēkā esošajos tiesību aktos nav paredzētas):

— bagātināšana;

— skābuma samazināšana;

— saldināšana.

Vīndarības metode

Noteikumi par vīnogu ražošanu

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Apraksts

1. Vīnkoku vainaga veidošanas noteikumi: vīnkoku veido pēc Gijo metodes, vidēji augsta vai zema kordona formā, lietussarga formā, tradicionālā vainaga vai kausa formā.
2. Ražas novākšanas metode: ar rokām vai mehanizēti.
3. Vīnogu kvalitāte (minimālais cukuru saturs, kas izteikts dabiskā spirta tilpumkoncentrācijā):

Hegybor [“vīns no kalniem”]:

— minimālais cukuru saturs vīnogās 17,5 °C temperatūrā, izteikts Ungārijas misas grādos ([°MM]): 17,0;

— potenciālā spirta koncentrācija vīnogās 20 °C temperatūrā [tilp. %]: 10,6.

Dűlős bor [“īpašu zemesgabalu vīns”]:

— minimālais cukuru saturs vīnogās 17,5 °C temperatūrā, izteikts Ungārijas misas grādos ([°MM]): 18,2;

— potenciālā spirta koncentrācija vīnogās 20 °C temperatūrā [tilp. %]: 11,5.

7.2. *Maksimālais ražas un vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Hegybor [“vīns no kalniem”]

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums:	70
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Hegybor ["vīns no kalniem"]

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	10 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kg vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Dűlős bor ["īpašu zemesgabalu vīns"]

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums:	56,7
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Dűlős bor ["īpašu zemesgabalu vīns"]

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	8 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kg vīnogu no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "Furmint" – "Moslavac bijeli"

— "Olasz rizling" – "Olaszriesling"

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabali, kas atbilstīgi vīndārzu kadastram klasificēti par I un II kategorijas apgabaliem šādu apdzīvotu vietu apkaimē: *Csopak*, *Paloznak*, *Lovas*, *Alsóörs* un *Felsőörs*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produktu kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

1. Noteiktā apgabala apraksts

a) Dabas un kultūras faktori

Produkta "Csopak" noteikto ražošanas apgabalu veido pirmā kalnu grēda Balatona ezera austrumu baseina ziemeļu krastā, krasta posmā no *Csopak* līdz *Alsóörs*. Vīnogulājus audzē galvenokārt slīpajās kalnu pakājēs un mēreni stāvās kalnu nogāzēs. Vīndārzu augsnes sastāvā ir divu veidu ieži. Kalnu nogāzēs nogulumieži sastāv no kalnienes iežiem, kas veidojušies laikposmā no vēlā perma perioda līdz agrīnam triasa periodam un ko klāj kvartāra perioda šķembas. Tādējādi ir izveidojusies ar kaļķakmeni bagāta augsnes apakškārta, ko klāj dažāda biezuma mālainas nogulumu un dzeltenzemes meža augsnes. Slīpajās kalnu nogāzēs pamatiezis sastāv no perma perioda sarkanā smilšakmens, kas ir unikāla un tikai *Csopak* apgabalam raksturīga augsnes struktūra, kura ir pārklāta ar sarkanā smilšakmens detrītu. Vīna reģionam raksturīgās augsnes ir bagātas ar kalciju, magniju un kāliju. "Csopak" ražošanas apgabala klimatu nosaka

aukstais gaiss, kas plūst no Bakoņas kalnu ielejām, un Balatona ezers, kas atrodas apgabala dienvidos. *Csopak* apgabala kalni, kur audzē vīnogulājus, ir ļoti mežaini, un ainavai ir raksturīgas šauras un dziļas ielejas (tādas kā *Nosztori* un *Koloska*). Tieši tādēļ vasaras dienās to vakara vēju ietekmē, kas pūš ezera virzienā, mitro un karsto gaisu, kas nāk no Balatona ezera, starp vīnogulājiem nomaina vēss meža gaiss. "Csopak" ražošanas apgabalā gadā ir vidēji 1 950–2 000 saules gaismas stundu, un gada vidējā temperatūra ir 11–12 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 650–700 mm (pēdējos gados 500 mm), un no šā daudzuma vidēji 350 mm (pēdējos gados 200 mm) sasniedz zemi veģetācijas periodā. *Csopak* apgabala klimata ļoti būtisks aspekts ir tas, ka pēdējā pavasara salnas diena ir 5. aprīlis, un tiek uzskatīts, ka tas ir īpaši agri.

b) Cilvēkfaktori

Vīnkopības lielā nozīme *Csopak* apgabalā saglabājas jau vairāk nekā 2 200 gadu. Vīnogu audzēšanu reģionā ieviesa ķelti, un vēlāk Romas impērijas laikā reģionā pastāvēja labi attīstīta vīndarības tradīcija, ko apstiprina vīnogu motīvi, kuri atrasti uz *Baláca* atraktas villas sienas, un romiešu laiku pagraba atliekas, kas atrastas *Csopak* apgabalā. Vēlāk Ungārijas karaļiem, baznīcai un muižniecībai apgabalā bija savas zemes un vīndārzi. Piemēram, 1018. gadā Svētais Stefans dāvināja vietējos vīndārzus Vesprēmas ielejas klosterim, savukārt 1079. gada Gudena testamentā, ko uzskata par otro senāko oficiālo dokumentu Ungārijā, kura oriģināls ir saglabājies, ir minēta *Paloznak* vīndārzu nodošana baznīcas īpašumā. Viduslaikos būtiska nozīme šā vīna reģiona attīstības pārraudzībā bija Tihanjas benediktiešu abatijai kā lielākajai vīndārzu īpašniecei no divdesmit tuvumā esošajiem ciematiem. Vīnogu audzēšanai piemērotas zemes ierīkošana arī ir cilvēku pārdomātu centienu rezultāts; gadu tūkstošiem ilgi šeit dzīvojošie vīnkopji vīnogu audzēšanai ir izvēlējušies no sala pasargātas un strauji sasilstošas kalnu nogāzes, nevis purvainas zemienes, kurās mēdz būt salnas un izplatās slimības. Pārdomātas cilvēka darbības rezultātā ir izveidotas meža joslas, kuras atdala atsevišķus vīndārzus citu no cita un kurās mīt dažādu sugu dzīvnieki. Vīnkopības ziņā šīs meža joslas ir ļoti svarīgas dabiskas pārziemošanas vietas nozīmīgiem plēsējiem. Viens no gadsimtiem senajiem *Csopak* apgabala vīnogu audzēšanas un vīndarības mantojumiem ir "Olasz Rizling" šķirnes klātbūtne – šķirne ir plaši aklimatizējusies vīndārzos, un tai šeit ir izšķiroša nozīme vīna ražošanā. "Csopak" ražošanas apgabalam ir raksturīgas klimatiskās un ģeoloģiskās īpašības, kas to padara īpaši labvēlīgu "Olasz Rizling" šķirnes vīnogu – "Csopak" vīna galvenās sastāvdaļas – audzēšanai. Kopš 19. gadsimta beigām *Csopak* apgabals ir viena no svarīgākajām "Olasz Rizling" audzēšanas vietām, un "Csopak" vīns kā jēdziens ir nesaraujami saistīts ar šķirni "Olasz Rizling", kuras izcelsme ir šajā apgabalā. Papildus "Olasz Rizling" *Csopak* ir viens no svarīgākajiem Balatona ezera apgabaliem "Furmint" šķirnes audzēšanai; šīs šķirnes audzēšanas tradīcija tiek uzskatīta par tikpat senu. Pirms "Olasz Rizling" parādīšanās *Csopak* apgabalā šķirne "Furmint" veidoja ievērojamu daļu no vietējās vīnogu ražas. Pēc "Olasz Rizling" parādīšanās līdzās šīs šķirnes vīnogulājiem nelielā īpatsvarā tika veidoti arī "Furmint" stādījumi, jo "Furmint" šķirne spēj labāk uzkrāt un saglabāt skābumu, un tas nodrošināja "Csopak" vīniem dabisku skābuma papildinājumu, kad siltākos gados tika iegūtas mazāk skābas "Olasz Rizling" vīnogas. Tā kā ir sagaidāms, ka turpināsies globālā sasilšana, mūsdienās šī tradīcija atkal kļūst izplatīta.

2. Vīnu apraksts

"Csopak / Csopaki" vīniem ir diskrēta smarža, taču tiem ir raksturīga arī bagātīga buķete un garša, kas "Csopak" vīniem piešķir eleganci. Šo vīnu smaržas un garšas būtiska kopīga iezīme ir dominējošā mitru akmeņu nots un pelējuma aromāta elementu trūkums. Garšas ziņā dominē nobriedusi un sarežģīta skābuma struktūra, nodrošinot "Csopak / Csopaki" vīnu spirgtumu un svaigumu.

3. Saiknes apraksts

Ņemot vērā nokrišņus augšanas sezonā un augsnes virskārtas mitrumsaistītspēju *Csopak* apgabalā, vīnogulāji tiek pietiekami apgādāti ar ūdeni pat siltās vasaras dienās. Šā iemesla dēļ vīnogu attīstība izšķirīgi svarīgajā vasaras periodā notiek bez pārtraukuma un bez stresa faktoru ietekmes, tādēļ neveidojas pelējuma aromāti un asas, nenobriedušas skābes. Nobriedusī, izteikti skābenā struktūra un spēcīgā mitra akmens nošu klātbūtne garšā var būt saistīta ar augsto minerālvielu saturu *Csopak* apgabala augsnē. Saules stari, kas atstarojas no seklā ezera virsmas, izraisa nogāžu vienmērīgu sasilšanu pavasarī un nodrošina vīnogulājiem nemainīgus apstākļus pumpuru veidošanās

laikā. Tā kā *Csopak* apgabalā pēdējā sala diena ir agrā pavasarī, ir mazāka iespēja piedzīvot pavasara salnas; attiecīgi dzinumu augšana notiek vienmērīgi un katru gadu izveidojas lapas ar pietiekami lielu virsmu, nodrošinot vīnogu optimālu nogatavošanos. Vīnogu audzēšanā būtiska nozīme ir blakus vīndārziem esošajām meža joslām, jo tajās ziemojošie plēsēji (tādi kukaiņi kā plēsējērces) ievērojami ierobežo kaitīgos organismus. Šā iemesla dēļ netiek aizkavēts kritiski svarīgais vīnogu sākotnējās attīstības posms, ļaujot izveidoties augstākai un veselīgākai lapu sienai. Siltā vasara un Vidusjūras anticiklons nodrošina, ka pēc garajām, saulainajām rudens dienām vēsos vakaros, kurus ietekmē vēji no Bakoņas kalniem, vīnogulāji strauji nonāk fotosintēzes tumsas fāzē, kas nodrošina cukuru koncentrācijas strauju palielināšanos vīnogās. Šis unikālais dabiskais ierobežojums piešķir "Csopak" vīniem to miesīgumu. Vēsais gaiss no mežu masīviem nodrošina arī eleganti skābeno struktūru un augļu aromātus, kas raksturīgi vīniem no "Balatonfüred-Csopak" ražošanas reģiona. Kalnu nogāzēs, kas gadsimtu gaitā izraudzītas vīnogu audzēšanai, notiek pastāvīga gaisa kustība, un zemstumbra formā veidotie vīnogulāji nodrošina, ka no vīnogu ķekariem ātri nožūst rasa, tāpēc sēņu izraisītas slimības izplatās reti un ir iespējams novākt veselīgas vīnogas. Vīnu kvalitāti būtiski ietekmē arī tradicionālie vietējie pagrabi. Ņemot vērā augsnes struktūru *Csopak* apgabalā, vietējie pagrabi nav pilnībā izbūvēti zem zemes, tādēļ tajos gada laikā ir vērojamas ievērojamas temperatūras svārstības. Tā rezultātā ziemā vīni atdziest un to svaigums saglabājas, neraugoties uz to, ka tie tiek izturēti koka mucās. Vasarā, kad pagrabi iesilst līdz 15–19 grādiem, dabiski nogulsnējas siltumjutīgie un nestabilie tartrāti. Šā dabiskā procesa rezultātā vietējiem vīndariem ir vieglāk stabilizēt vīnus, un tādējādi labāk saglabājas vīnu aromātu bagātība. Visi šie dabas faktori kopā ar gadsimtiem senajām zināšanām, kuras šajā reģionā dzīvojošie vīnkopji nodod no paaudzes paaudzei, nodrošina iespēju no nebojātiem un nobriedušiem vīnogu ķekariem iegūt augstas kvalitātes pilnmiesīgus un izteiksmīgus "Csopak" ražošanas reģionam raksturīgus vīnus.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

a) Apzīmējuma "oltalom alatt álló erdetmegjelölés" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vietā var izmantot apzīmējumu "védett eredetű" [aizsargāta cilmes vieta].

b) Tradicionālie apzīmējumi, ko atļauts izmantot, citi apzīmējumi, kuru lietošana ir ierobežota, apzīmējumi, kas norāda ražošanas metodi, un citi apzīmējumi, kuru lietojums ir reglamentēts: "szűretlen" [nefiltrēts], "szemelt" [atlasīts], "termőhelyen palackozva" [iepildīts pudelēs ražošanas vietā].

c) *Hegybor* tipa vīniem marķējumā var norādīt apzīmējumus "Hegybor", "Első Osztályú Hegybor" [pirmā klase] vai "Elsőrangú Hegybor" [augstākā klase].

d) *Dűlős bor* tipa vīniem marķējumā var norādīt apzīmējumus "Első Osztályú Dűlőbor" [pirmā klase] un "Elsőrangú Dűlőbor" [augstākā klase].

e) Apzīmējumu "monopol dűlő" [viena īpašnieka vīndārzs] *dűlős bor* vīnu etiķetēs var norādīt tikai tad, ja vīnogas noteiktā zemesgabalā audzē tikai viens vīndaru kopienas loceklis.

f) Etiķetē var norādīt apzīmējumu "Balaton borrégió" [Balatona vīna reģions].

g) Šķirnes norādīšana nav obligāta.

Prasības/atkāpes temats

Noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību demarkāciju un nosaukuma norādi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

a) Tikai *dűlős bor* vīniem;

b) Izcelsmes norāde: 100 %;

c) Var norādīt šādus vīndārzu un vīndārzu zemesgabalu nosaukumus:

— *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*.

Prasības/atkāpes temats

Noteikumi par noformējumu

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu prasības/atkāpes veids

—

Prasības/atkāpes apraksts

Vīnus drīkst pārdot tikai burgundieša tipa stikla pudelēs.

Prasības/atkāpes temats

Kompetentās vietējās vīna vērtēšanas komitejas iecelšana

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Balatona vīna reģiona Vīna klasifikācijas komiteja (*Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság*).

Prasības/atkāpes temats

Reģistri, ziņošana, paziņojumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

—

Prasības/atkāpes apraksts

Reģistri:

— izcelsmes sertifikātu kopijas (vīnogu un vīna izcelsme);

— tirdzniecības atļauju kopijas;

— akti un dokumenti, kas saistīti ar apmeklējumiem uz vietas;

— pagrabu reģistrs;

— Vīna kopienu informācijas sistēmas (*HEGYIR*) reģistri, ko par vīndārzu apgabalu vai pagrabu atbildīgais vīndaru kopienas maģistrāts uztur attiecībā uz produktu ražotājiem (vīndārzu reģistrs, pagrabu reģistrs).

Prasības/atkāpes temats

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Lai ražotu "Csopak" vīnu, vīnogu pārstrādi, misas raudzēšanu un vīna izturēšanu drīkst veikt tikai pašvaldību teritorijās, kas atrodas noteiktajā ražošanas apgabalā, kā arī šādās apdzīvotajās vietās: *Balatonarács*, *Balatonfüred*, *Aszófő* un *Balatonszőlős*.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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