C/2026/4519

21.8.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4519)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Csopak/Csopaki"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Isem il-prodott**

Csopak/Csopaki

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Ungerija

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru tal-Agrikoltura u l-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Csopak/Csopaki hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda waħda mill-kundizzjonijiet għal emenda tal-Unjoni stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi: l-emenda ma tinvolvix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, u lanqas fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika. Din ukoll ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku, u ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. L-elementi tal-emenda huma stabbiliti fit-talba dettaljata.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Awtorizzazzjoni ta' vinji bi kwalunkwe densità ta' tħawwil

Deskrizzjoni

Ġustifikazzjoni: Il-vinji fil-post tal-produzzjoni saru frammentati. Id-dispożizzjoni dwar id-densità tat-tħawwil fiha nnifisha ma tidhirx li għandha impatt dirett fuq il-kwalità tal-għeneb prodott, għalhekk it-tneħħija tar-restrizzjoni preċedenti hija ġġustifikata.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tneħħija tal-perjodu tat-tqaddim

Deskrizzjoni

Il-perjodu tat-tqaddim fil-fliexken tneħħa għat-tipi ta' nbid hegybor u dűlős bor.

Ġustifikazzjoni: F'dawn l-aħħar snin kien hemm tendenza li jiġu introdotti fis-suq inbejjed dejjem aktar friski. Dan huwa possibbli bl-użu tal-approċċ magħżul (billi jitneħħew id-dispożizzjonijiet dwar il-perjodu minimu ta' tqaddim fil-fliexken) mingħajr ma jinbidlu l-karatteristiċi organolettiċi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tnaqqis tal-kontenut massimu ta' aċidu volatili

Deskrizzjoni

Bħala riżultat ta' bidliet fil-leġiżlazzjoni, il-kontenut massimu ta' aċidu volatili fit-tipi ta' nbid hegybor u dűlős bor inbidel minn 1,2 g/l għal 1,08 g/l.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— II. Deskrizzjoni tal-inbejjed

L-intestaturi tad-dokument uniku affettwati:

— il-punt 6: Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tar-rendimenti massimi

Deskrizzjoni

Fil-każ tat-tip ta' nbid hegybor, ir-rendiment massimu nbidel minn 63 hl/ha għal 70 hl/ha u minn 9 t/ha għal 10 t/ha. Fil-każ tat-tip ta' nbid dűlős bor, dawn il-valuri nbidlu minn 39 hl/ha għal 56,7 hl/ha u minn 6 t/ha għal 8 t/ha.

Ġustifikazzjoni: B'riżultat taż-żieda fl-għadd ta' dwieli għal kull ettaru u t-tibdil fil-klima, hemm ħtieġa li jiġu emendati r-rendimenti massimi biex jiġi evitat li l-inbejjed ikun fihom ammonti eċċessivi ta' alkoħol.

Il-kisba tal-kwalità speċifikata għall-karatteristiċi organiċi hija wkoll possibbli f'dawn ir-rendimenti, iżda minħabba t-tibdil fil-klima, il-ħsad qed isir dejjem aktar erratiku u diffiċli biex jiġi ppjanat. It-temperaturi li qegħdin jogħlew u t-tnaqqis fil-preċipitazzjoni qed jirriżultaw fi ħsad tal-għeneb aktar ikkonċentrat. Għalhekk huwa importanti ħafna li jkun hemm il-possibbiltà li jintuża għeneb maħsud f'rendimenti differenti biex jibbilanċja l-qawwa alkoħolika, li tista' tkun għolja wisq, jew l-aċidità, li tista' tkun baxxa wisq.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— V. Rendimenti massimi

L-intestaturi tad-dokument uniku affettwati:

— 7.2. Rendimenti massimi

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tibdil tal-valuri tal-qawwa alkoħolika effettiva awtorizzata

Deskrizzjoni

Fil-każ tat-tip ta' nbid hegybor, il-qawwa alkoħolika effettiva nbidlet minn 11,5–14 % vol. għal 11,0–15 % vol. Fil-każ tat-tip ta' nbid dűlős bor, il-qawwa alkoħolika effettiva nbidlet minn 12,0–14 % vol. għal 11,5–14,5 % vol.

Ġustifikazzjoni: Minħabba t-tibdil fil-klima, il-ħsad qed isir dejjem aktar irregolari u diffiċli biex jiġi ppjanat. Iż-żieda fit-temperaturi u t-tnaqqis fil-preċipitazzjoni qed jirriżultaw fi ħsad tal-għeneb aktar ikkonċentrat, li ma jaffettwax b'mod avvers il-kwalità tal-inbid prodott.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— II. Deskrizzjoni tal-inbejjed

L-intestaturi tad-dokument uniku affettwati:

— il-punt 6: Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tneħħija tal-età medja minima ta' 10 snin tad-dwieli fil-każ tat-tip ta' nbid dűlős bor

Deskrizzjoni

Ġustifikazzjoni: Il-vinji fil-post tal-produzzjoni saru frammentati. Id-dispożizzjoni dwar l-età medja tad-dwieli fiha nnifisha ma tidhirx li għandha impatt dirett fuq il-kwalità tal-għeneb prodott, għalhekk it-tneħħija tar-restrizzjoni preċedenti hija ġġustifikata.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tneħħija tan-notifika tal-intenzjoni ta' produzzjoni

Deskrizzjoni

Ġustifikazzjoni: Minħabba li l-post tal-produzzjoni huwa żgħir u relattivament omoġenju, huwa faċli li jiġi vverifikat li l-vitikultura qed tiġi pprattikata mingħajr il-ħtieġa li jinħareġ avviż ta' intenzjoni ta' produzzjoni. It-tneħħija ta' din il-miżura tista' tnaqqas il-piż amministrattiv.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— VIII. Kundizzjonijiet ulterjuri

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tneħħija tal-proporzjon eżatt ta' fliexken tat-tip li jintuża għall-inbejjed ta' Bourgogne

Deskrizzjoni

Ġustifikazzjoni: Kien hemm diversi każijiet ta' diffikultajiet serji fl-akkwist ta' fliexken tal-ħġieġ f'dawn l-aħħar snin; għalhekk, li wieħed jipprovdi definizzjoni ġenerali tal-forma tal-flixkun huwa biżżejjed.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati:

— VIII. Kundizzjonijiet ulterjuri

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Csopak/Csopaki"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Csopak/Csopaki

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Ungerija

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Hegybor ["inbid mill-għoljiet"]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Ivarja bejn isfar ċar li jagħti fl-aħdar u isfar lewn it-tiben.

Aroma

Noti ta' fjuri, b'karatteristiċi ta' ċitru u ta' frott abjad.

Togħma

Aċiduża rifreskanti. Inbid abjad armonjuż u xott, b'bilanċ ta' aċidi u alkoħol.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	15
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11
Aċidità totali minima:	4,6
Unità ta' aċidità totali minima:	g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Dűlős bor ["inbid minn roqgħa art"]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Ivarja bejn isfar ċar li jagħti fl-aħdar u isfar lewn it-tiben.

Aroma

Firxa ta' aromi ta' fjuri u ta' ġebel imxarrab li hija kumplessa iżda tista' tiġi deskritta bħala newtrali.

Togħma

Firxa ta' togħmiet ta' fjuri u ta' ġebel imxarrab li hija kumplessa iżda tista' tiġi deskritta bħala newtrali, bi fwieħa li għandha diversi livelli u dewwiema. Inbid abjad armonjuż u xott, b'bilanċ ta' aċidi u alkoħol.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	14,5
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,5
Aċidità totali minima:	4,8
Unità ta' aċidità totali minima:	g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Hegybor ["inbid mill-għoljiet"]

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Prattiki enoloġiċi obbligatorji:

— l-għeneb tal-varjetà "Furmint" ma għandux jaqbeż il-15 % tal-għeneb kollu;

— jista' jintuża biss għeneb san;

— tqaddim għal mill-inqas 4 xhur f'tank u/jew bittija;

— il-most jista' jiġi ffermentat biss bl-użu ta' ħmira li ma tbiddilx l-aroma naturali u l-karatteristiċi tat-togħma tal-inbejjed "Olasz Rizling" jew "Furmint".

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Hegybor ["inbid mill-għoljiet"]

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Deskrizzjoni

Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati (lil hinn mil-leġiżlazzjoni eżistenti):

— it-taħlil

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Dűlős bor ["inbid minn roqgħa art"]

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Prattiki enoloġiċi obbligatorji:

— l-għeneb tal-varjetà "Furmint" ma għandux jaqbeż il-15 % tal-għeneb kollu;

— jista' jintuża biss għeneb san;

— tqaddim għal 5 xhur f'tank u/jew bittija;

— il-most jista' jiġi ffermentat biss bl-użu ta' ħmira li ma tbiddilx l-aroma naturali u l-karatteristiċi tat-togħma tal-inbejjed "Olasz Rizling" jew "Furmint".

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Dűlős bor [“inbid minn roqgħa art”]

Tip ta’ prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Deskrizzjoni

Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati (lil hinn mil-leġiżlazzjoni eżistenti):

— l-arrikkiment

— it-tnaqqis tal-aċidità

— it-taħlil

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Regoli dwar il-produzzjoni tal-għeneb

Tip ta’ prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Deskrizzjoni

1. Regoli dwar it-tħarriġ tad-dielja: Tħarriġ tat-tip guyot, b’cordon minn medju sa għoli, b’cordon baxx, bl-umbrella, bil-kuruna u bil-gobelet
2. Metodu tal-ħsad: manwali u mekkaniku
3. Kwalità tal-għeneb (kontenut minimu ta’ zokkor espress bħala qawwa alkoħolika naturali):

   Hegybor [“inbid mill-għoljiet”]:

   — Kontenut minimu ta’ zokkor tal-għeneb fil-grad ta’ most Ungeriż ([MM°], f’17,5 °C): 17,0

   — Qawwa alkoħolika potenzjali tal-għeneb ([% vol.], f’20 °C): 10,6

   Dűlős bor [“inbid minn roqgħa art”]:

   — Kontenut minimu ta’ zokkor tal-għeneb fil-grad ta’ most Ungeriż ([MM°], f’17,5 °C): 18,2

   — Qawwa alkoħolika potenzjali tal-għeneb ([% vol.], f’20 °C): 11,5

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Hegybor [“inbid mill-għoljiet”]

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	70
Unità ta’ rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Hegybor ["inbid mill-għoljiet"]

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	10 000
Unità ta' rendiment massimu:	kg ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Dűlős bor ["inbid minn roqgħa art"]

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	56,7
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Dűlős bor ["inbid minn roqgħa art"]

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	8 000
Unità ta' rendiment massimu:	kg ta' għeneb għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Żoni kklassifikati skont il-katast tal-vinji bħala klassi I u II li jinsabu madwar l-insedjamenti ta' Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs u Felsőörs.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

1. Deskrizzjoni taż-żona definita

(a) Fatturi naturali u kulturali

Iż-żona ta' produzzjoni definita ta' Csopak tikkonsisti mill-ewwel firxa ta' għoljiet fuq ix-xatt tat-Tramuntana tal-baċir tal-Lvant tal-Lag Balaton, fuq il-parti tax-xatt li testendi minn Csopak sa Alsóörs. Iż-żoni vitikulturali ewlenin huma s-superfiċji inklinati tal-għoljiet taħt il-muntanji u l-qċaċet moderatament weqfin tal-għoljiet. Is-sottostrat tal-vinji huwa magħmul minn żewġ tipi ta' blat. Is-sekwenza sedimentarja fil-quċċata tal-għoljiet hija magħmula minn blat tat-tip muntanjuż tal-perjodu Permjan Superjuri sat-Triassiku Inferjuri, b'għata ta' żrar Kwaternarju. Is-sottoswoli rikki fil-ġir ikkostitwiti b'dan il-mod huma koperti b'ramal tafli u ħamrija forestali tal-loess b'fond varjabbli. Is-sodda ta' blat taħt is-superfiċji inklinati tal-qiegħ tal-għoljiet hija magħmula minn blat ramli Permjan, formazzjoni unika ta' ħamrija tipika ta' Csopak, koperta b'radam ta' blat ramli aħmar. Ir-reġjun tal-inbid huwa karatterizzat minn ħamrija

rikka fil-kalċju, fil-manjeżju u fil-potassju. Il-klima ta' Csopak hija ddeterminata mill-arja kiesħa li tinżel mill-widien tal-għoljiet ta' Bakony u mil-Lag ta' Balaton, li jinsab fin-Nofsinhar taż-żona. L-għoljiet tal-vitikultura ta' Csopak għandhom boskijiet folti, b'widien dojoq u fondi (bħall-widien ta' Nosztori u ta' Koloska) li jaqsmu l-pajsaġġ. Huwa għalhekk li, fil-jiem tas-sajf, taħt l-influwenza taż-żiffa ta' filgħaxija li tonfoħ lejn il-lag, is-sħana umda li titla' mil-Lag Balaton iċċedi postha għall-arja friska mill-foresta bejn id-dwieli. Csopak jesperjenza medja annwali ta' 1 950 sa 2 000 siegħa ta' xemx u temperatura medja annwali ta' 11-12 °C. Il-preċipitazzjoni medja annwali hija ta' 650–700 mm (f'dawn l-aħħar snin 500 mm), li minnhom medja ta' 350 mm (f'dawn l-aħħar snin 200 mm) taqa' matul l-istaġun tat-tkabbir. Aspett kruċjali tal-klima ta' Csopak huwa li d-data tal-aħħar ġlata tar-rebbiegħa hija l-5 ta' April, li hija meqjusa bħala eċċezzjonalment kmieni.

(b) Fatturi umani

L-importanza tal-vitikultura u l-vinikultura f'Csopak ilha għaddejja għal aktar minn 2 200 sena. Wara ċ-Ċelti, li introduċew it-tkabbir tal-għeneb fir-reġjun, tradizzjoni żviluppata sew tal-vitikultura kienet preżenti fir-reġjun taħt l-Imperu Ruman, kif ikkonfermat mill-motifi tal-għeneb li nstabu fuq il-ħajt ta' villa mħaffra f' Baláca, u l-fdalijiet ta' kantina tal-era Rumana misjuba f'Csopak. Aktar tard ir-rejiet Ungeriżi, il-Knisja u n-nobilità kellhom artijiet u vinji f'dan il-post. Fl-1018, pereżempju, San Stiefnu ta l-vinji lokali lill-kunvent tal-Wied ta' Veszprém bħala rigal, filwaqt li t-testment ta' Guden tal-1079, meqjus bħala t-tieni l-eqdem dokument uffiċjali fl-Ungerija li l-oriġinali tiegħu għadu jeżisti, jirreferi għat-trasferiment tal-vinji ta' Paloznak lis-sjieda tal-knisja. Fil-Medju Evu, l-abbazija tal-Benedittini ta' Tihany, bħala l-akbar sid tal-vinji qalb l-20 villaġġ fil-qrib, kellha rwol importanti biex tieħu ħsieb l-iżvilupp tar-reġjun tal-inbid. L-iżvilupp tal-art għall-kultivazzjoni tal-għeneb huwa r-riżultat ta' sforz uman intenzjonat; għal eluf ta' snin il-vitikulturisti li jgħixu hawnhekk ma kkultivaw xejn ħlief għeneb fuq il-ġnub tal-għoljiet protetti mill-ġlata li jisħnu malajr, minflok f'żoni baxxi mistagħdra li huma suxxettibbli għall-ġlata u għall-mard. Il-ħsieb intenzjonat tal-bniedem wassal għal strixxi ta' foresti li jifirdu l-vinji individwali minn xulxin li huma dar għal medda diversa ta' fawna. F'termini vitikulturali, dawn l-istrixxi ta' foresti huma siti naturali kritiċi fejn il-predaturi ewlenin iqattgħu x-xitwa. Wieħed mil-legati ta' sekli sħaħ tat-tkabbir tal-għeneb u l-vitikultura f'Csopak huwa l-preżenza tal-varjetà Olasz Rizling, akklimatizzata fil-vinji b'abbundanza u li għandha rwol kruċjali fil-produzzjoni tal-inbid hemmhekk. Iż-żona tal-produzzjoni ta' Csopak tgawdi minn karatteristiċi klimatiċi u ġeoloġiċi li jagħmluha eċċezzjonalment favorevoli għall-kultivazzjoni ta' Olasz Rizling, li huwa l-ingredjent primarju tal-inbid Csopak. Csopak ilu wieħed mill-aktar siti importanti tal-produzzjoni ta' Olasz Rizling sa minn tmiem is-seklu 19 u l-inbid Csopak, bħala kunċett, huwa sinonimu mal-Olasz Rizling li joriġina minn hemm. Minbarra l-Olasz Rizling, Csopak hija waħda mill-aktar żoni importanti fuq il-Lag Balaton għall-produzzjoni tal-Furmint; it-tradizzjoni tal-kultivazzjoni ta' din il-varjetà hija kkunsidrata li ilha teżisti bl-istess mod. Qabel il-miġja tal-Olasz Rizling f'Csopak, il-varjetà Furmint kienet tirrappreżenta sehem sinifikanti mir-rendiment lokali tal-għeneb. Wara l-miġja tal-Olasz Rizling, il-proporzjon żgħir ta' Furmint imħawwel magħha, bis-saħħa tal-kapaċità tagħha li takkumula u żżomm l-aċidu aħjar, żgurat li l-aċidità naturali tal-inbejjed ta' Csopak setgħet tiġi fornuta mill-ġdid meta jiġu prodotti vendemmji inqas aċiduż ta' Olasz Rizling fi snin aktar sħan. It-tisħin globali mistenni fil-ġejjieni wassal biex terġa' titqajjem din it-tradizzjoni f'dawn il-jiem.

2. Deskrizzjoni tal-inbejjed

L-inbejjed Csopak/Csopaki għandhom riħa diskreta, filwaqt li huma kkaratterizzati wkoll minn rikkezza ta' fwieħa u togħma li tiggarantixxi l-eleganza tal-inbejjed Csopak. Karatteristika importanti komuni tar-riħa u tat-togħma tagħhom hija n-nota predominanti ta' ġebel imxarrab u n-nuqqas ta' elementi ta' aroma ta' moffa. F'termini ta' togħma, hija predominanti l-istruttura ta' aċidu matura u kumplessa, li tiżgura t-togħma xotta u l-freskezza tal-inbejjed Csopak/Csopaki.

3. Preżentazzjoni u turija tar-rabta kawżali

Minħabba l-preċipitazzjoni matul l-istaġun tat-tkabbir u l-kapaċità taż-żamma tal-ilma tal-ħamrija tal-wiċċ fir-reġjun ta' Csopak, il-provvista tal-ilma għad-dwieli hija adegwata anke fil-jiem sħan tas-sajf. Għal din ir-raġuni, l-iżvilupp tal-għeneb matul il-perjodu kritiku tas-sajf ma jiġix interrott u ma jkunx hemm fatturi ta' stress, u dan iwassal biex ma jkunx hemm aromi ta' moffa jew aċidi ħorox immaturi. L-istruttura aċiduża matura u espressiva u l-preżenza qawwija ta' noti ta' ġebel imxarrab fit-togħma jistgħu jiġu traċċati lura għall-kontenut minerali għoli tal-ħamrija ta' Csopak. Ir-raġġi tax-xemx riflessi mill-wiċċ tal-lag baxx iwasslu biex il-ġnub tal-għoljiet jisħnu b'mod uniformi fir-

rebbiegħa u jipprovdu lid-dwieli b'kundizzjonijiet konsistenti matul it-tirħis. Minħabba li fi Csopak l-aħħar ġurnata ta' ġlata sseħħ kmieni, hemm inqas ċans ta' ġlata tar-rebbiegħa; konsegwentement, it-tkabbir tan-nebbieta huwa uniformi u kull sena jiżviluppa weraq b'superfiċe ta' daqs xieraq, li jwassal għall-sajran ottimali tal-għeneb. L-istrixxi ta' foresti li jinsabu maġenb il-vinji għandhom rwol ewlieni fil-kultivazzjoni tal-għeneb, minħabba li l-predaturi jqattgħu x-xitwa fihom (insetti bħall-akari predatorji) jgħinu biex il-pesti jinżammu konsiderevolment taħt kontroll. Għal din ir-raġuni, il-fażi kritika importanti tal-iżvilupp inizjali tal-għeneb ma tiġix imtawla, u dan jippermetti l-iżvilupp ta' ħajt ta' weraq aktar għoli u aktar san. Is-sajf sħun u s-sistema Mediterranja ta' pressjoni għolja jiżguraw li, wara l-jiem twal tal-ħarifa, it-temperatura kiesħa ta' filgħaxija kkawżata miż-żiffa mill-Għoljiet ta' Bakony, id-dielja tidħol malajr fil-fażi skura tal-fotosinteżi, li jwassal għal żieda rapida fil-konċentrazzjoni taz-zokkor tal-għeneb. Din ir-restrizzjoni naturali unika tagħti lill-inbejjed il-korporatura tagħhom. L-istruttura aċiduża eleganti u l-aromi ta' frott karatteristiċi tal-inbejjed minn Balatonfüred-Csopak huma dovuti wkoll għall-arja friska li tinżel mill-foresti. Fuq il-ġnub tal-għoljiet fejn jitkabbar l-għeneb, li ntagħżlu tul is-sekli, il-moviment kontinwu tal-arja u t-tħarriġ baxx tad-dwieli jfissru li n-nida fuq l-għenieqed tal-għeneb tinxef malajr, u għalhekk il-mard fungali ma huwiex komuni u jista' jinħasad għeneb san. Barra minn hekk, il-kantini lokali tradizzjonali għandhom impatt sinifikanti fuq il-kwalità tal-inbejjed. Minħabba l-istruttura tal-ħamrija ta' Csopak, il-kantini lokali ma humiex mibnija kompletament taħt l-art, u dan iwassal biex jesperjenzaw varjazzjonijiet notevoli fit-temperatura matul is-sena. B'riżultat ta' dan, l-inbejjed jibirdu matul ix-xitwa u b'hekk tiġi ppreżervata l-freskezza tagħhom, minkejja li jitqaddmu fil-btieti tal-injam. Fis-sajf, meta t-temperatura tal-kantini titla' bejn 15 u 19-il grad, isseħħ preċipitazzjoni naturali tat-tartati sensittivi għas-sħana u instabbli. Bħala riżultat ta' dan il-proċess naturali, il-produtturi lokali tal-inbid jistgħu jistabbilizzaw l-inbejjed b'mod aktar faċli, u b'hekk tiġi ppreservata aħjar ir-rikkezza tal-aromi tagħhom. Dawn il-fatturi naturali, ikkunsidrati f'daqqa, flimkien mas-sekli sħaħ ta' għarfien espert, li ngħaddew mill-missier għall-iben, tal-produtturi tal-inbid li jgħixu fir-reġjun, flimkien jiggarantixxu li jinħolqu nbejjed ta' kwalità għolja, robusti u espressivi tipiċi ta' Balatonfüred-Csopak minn għenieqed ta' għeneb sani u maturi.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Regoli dwar l-indikazzjonijiet

Qafas legali

Mill-organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta din tkun stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

(a) It-terminu "védett eredetű" [ta' oriġini protetta] jista' jintuża wkoll minflok it-terminu "oltalom alatt álló erdetmegjelölés" [denominazzjoni ta' oriġini protetta].

(b) Termini tradizzjonali awtorizzati għall-użu, termini oħrajn li l-użu tagħhom huwa ristrett, termini li jindikaw il-metodu ta' produzzjoni, u termini oħrajn li l-użu tagħhom huwa rregolat: "szűretlen" [mhux iffiltrat], "szemelt" [magħżul], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fil-post tal-produzzjoni].

(c) Fil-każ ta' nbid tat-tip hegybor, it-termini "Hegybor", "Első Osztályú Hegybor" [tal-ewwel klassi] jew "Elsőrangú Hegybor" [primjum] jistgħu jidhru fuq it-tikketta.

(d) Fil-każ ta' nbid tat-tip dűlős bor, it-termini "Első Osztályú Dűlőbor" [tal-ewwel klassi] u "Elsőrangú Dűlőbor" [primjum] jistgħu jidhru fuq it-tikketta.

(e) It-terminu "monopol dűlő" ["vinja li tintuża' minn produttur wieħed"] jista' jidher biss fuq it-tikketti dűlős bor jekk l-għeneb jitkabbar f'roqgħa art definita minn membru wieħed biss ta' komunità tal-inbid.

(f) Id-denominazzjoni "Balaton borrégió" [ir-reġjun tal-inbid ta' Balaton] tista' tidher fuq it-tikketta.

(g) L-indikazzjoni tal-varjetà hija fakultattiva.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Regoli għad-demarkazzjoni u għall-indikazzjoni tal-isem ta' unitajiet ġeografiċi iżgħar

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

(a) Fuq l-inbejjed dűlős bor biss;

(b) Identità tal-oriġini: 100 %.

(c) L-ismijiet tal-vinji u l-irqajja' art tal-vinji jistgħu jidhru:

— 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;

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Regoli dwar il-preżentazzjoni

Qafas legali

Mill-organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta din tkun stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

—

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Jista' jiġi introdott fis-suq biss fi fliexken tal-ħġieġ tat-tip li jintuża għall-inbejjed ta' Bourgogne.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

~~H~~atra tal-kumitat ta' evalwazzjoni tal-inbid lokali kompetenti

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Kumitat tal-Klassifikazzjoni tal-Inbid tar-Reġjun tal-Inbid Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Reġistri, rapportar, notifiki

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

—

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Reġistri:

— kopji taċ-ċertifikati tal-oriġini (l-oriġini tal-għeneb u l-inbid);

— kopji ta' awtorizzazzjonijiet għall-introduzzjoni fis-suq;

— rekords u dokumenti relatati maż-żjarat fuq il-post;

— reġistru tal-kantina;

— reġistri miżmuma fis-Sistema ta' Informazzjoni tal-Komunitajiet tal-Inbid (HEGYIR) mill-maġistrat tal-komunità tal-inbid kompetenti għaż-żona tal-vinji jew kantina, li jikkonċernaw il-produtturi tal-prodotti (reġistru tal-vinji, reġistru tal-kantina);

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Produzzjoni barra miż-żona tal-produzzjoni definita

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Sabiex jiġi prodott l-inbid Csopak, l-ipproċessar tal-għeneb, il-fermentazzjoni tal-most u t-tqaddim tal-inbid jistgħu jsiru biss fil-muniċipalitajiet li jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni definita, kif ukoll f'Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő u Balatonszőlős.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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