Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/4519

21.8.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/4519)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Csopak / Csopaki"

EU-referentienummer: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Naam van het product**

"Csopak / Csopaki"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Hongarije

5. **Naam van de autoriteiten die de standaardwijziging aan de Commissie hebben meegedeeld**

Naam

Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium (ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijziging van het productdossier van de BOB "Csopak / Csopaki" is een standaardwijziging, aangezien zij niet kan worden geacht te voldoen aan een van de voorwaarden voor wijziging op Unieniveau van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen: zij omvat geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen. Evenmin dreigt zij het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied te verbreken, noch brengt zij verdere beperkingen voor de afzet van het product mee. De details van de wijziging zijn opgenomen in de gedetailleerde aanvraag.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Vergunning voor wijngaarden ongeacht de beplantingsdichtheid van de wijnstokken

Beschrijving

Redenen: de wijngaarden in het productiegebied zijn versnipperd. De eis inzake de beplantingsdichtheid van de wijnstokken heeft op zich geen directe invloed op de kwaliteit van de geproduceerde druiven. Het is daarom gerechtvaardigd de bestaande beperking op te heffen.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— III. Specifieke oenologische procedés

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de rijpingstijd

Beschrijving

Schrapping van de rijpingstijd op fles voor wijnen van het type “hegybor” en “dűlős bor”.

Redenen: de laatste jaren is er een tendens om steeds jongere wijnen op de markt te brengen. Dit is mogelijk met de gekozen aanpak (door de bepalingen inzake de minimale rijpingstijd op fles te schrappen) zonder de in het productdossier vastgestelde organoleptische kenmerken te wijzigen.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— III. Specifieke oenologische procedés

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verlaging van het maximaal gehalte aan vluchtige zuren

Beschrijving

Na de wijziging van de wetgeving is het maximaal gehalte aan vluchtige zuren voor wijnen van het type “hegybor” en “dűlős bor” verlaagd van 1,2 g/l tot 1,08 g/l.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— II. Beschrijving van de wijnen

Betrokken hoofdstukken van het enig document:

— 6. Beschrijving van de wijn(en)

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging in de maximumopbrengsten

Beschrijving

Voor wijn van het type “hegybor” zijn de maximumopbrengsten verhoogd van 63 hl/ha tot 70 hl/ha en van 9 t/ha tot 10 t/ha. Voor wijn van het type “dűlős bor” zijn ze waarden verhoogd van 39 hl/ha tot 56,7 hl/ha en van 6 t/ha tot 8 t/ha.

Redenen: gezien de toename van het aantal wijnstokken per hectare en de klimaatverandering moeten de maximumopbrengsten worden gewijzigd om een overmaat aan alcohol in de wijnen te voorkomen.

Ook bij deze opbrengsten is het mogelijk om de door de organoleptische kenmerken bepaalde kwaliteit te bereiken, maar door de klimaatverandering wordt de oogst steeds onvoorspelbaarder en moeilijker te plannen. Stijgende temperaturen en minder neerslag leiden tot een sterker geconcentreerde druivenoogst. Het is daarom van groot belang dat de mogelijkheid bestaat om druiven te gebruiken die met verschillende opbrengsten zijn geoogst, om zo een eventueel te hoog alcoholgehalte of te laag zuurgehalte in evenwicht te brengen.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— V. Maximumopbrengsten

Betrokken hoofdstukken van het enig document:

— 7,2. Maximumopbrengsten

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de grenswaarden van het toegestane effectieve alcoholgehalte

Beschrijving

Voor wijn van het type “hegybor” zijn de grenswaarden voor het effectieve alcoholgehalte gewijzigd van 11,5-14 % vol naar 11,0-15 % vol. Voor wijn van het type “dűlős bor” zijn de grenswaarden voor het effectieve alcoholgehalte gewijzigd van 12,0-14 % vol naar 11,5-14,5 % vol.

Redenen: door de klimaatverandering wordt de oogst steeds onvoorspelbaarder en moeilijker te plannen. Stijgende temperaturen en minder neerslag leiden tot een sterker geconcentreerde druivenoogst, maar dit heeft geen negatieve gevolgen voor de kwaliteit van de geproduceerde wijn.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— II. Beschrijving van de wijnen

Betrokken hoofdstukken van het enig document:

— 6. Beschrijving van de wijn(en)

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de minimale gemiddelde leeftijd van tien jaar voor wijnstokken voor wijn van het type “dűlős bor”

Beschrijving

Redenen: de wijngaarden in het productiegebied zijn versnipperd. De vereiste van een gemiddelde leeftijd voor wijnstokken heeft op zich geen directe invloed op de kwaliteit van de geproduceerde druiven. Het is daarom gerechtvaardigd de bestaande beperking op te heffen.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— III. Specifieke oenologische procedés

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de verklaring van het voornemen om te produceren

Beschrijving

Redenen: aangezien het om een klein en relatief homogeen teeltgebied gaat, kan de wijnbouw ook zonder de verklaring van het voornemen om te produceren goed worden gecontroleerd. De afschaffing van deze verplichting zal de administratieve last verminderen.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— VIII. Andere voorwaarden

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de exacte afmetingen van de Bourgogne-fles

Beschrijving

Redenen: de afgelopen jaren heeft de levering van glazen flessen herhaaldelijk grote problemen opgeleverd, daarom volstaat een algemene omschrijving van de vorm van de fles.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— VIII. Andere voorwaarden

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Csopak / Csopaki”

EU-referentienummer: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Naam van het product**

“Csopak / Csopaki”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Hongarije

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Hegybor

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Varieert van licht groengeel tot strogeel.

Aroma

Florale toetsen, met kenmerken van citrusvruchten en van witte vruchten.

Smaak

Friszuur. Harmonieuze, droge witte wijn, met een evenwicht tussen zuren en alcohol.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6
Eenheid minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Dűlős bor

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Varieert van licht groengeel tot strogeel.

Aroma

Een geurpalet van bloemen en natte steen dat complex is, maar als neutraal kan worden omschreven.

Smaak

Een smaakpalet van bloemen en natte steen dat complex is maar als neutraal kan worden omschreven, met een gelaagd, aanhoudend bouquet. Harmonieuze, droge witte wijn, met een evenwicht tussen zuren en alcohol.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	14,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,8
Eenheid minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Hegybor

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Verplichte oenologische procedés

— maximaal 15 % van de druiven mag van het "furmint"-ras zijn;

— er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt;

— rijping gedurende ten minste vier maanden in een tank en/of vat;

— de most mag enkel worden gefermenteerd met gist die het natuurlijke aroma en de smaakkenmerken van de "olasz rizling"- of "furmint"-wijnen niet wijzigt.

Wijnbereidingsprocedé

Hegybor

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

Niet-toegestane oenologische procedés (buiten de geldende bepalingen)

— verzoeting.

Wijnbereidingsprocedé

Dűlős bor

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Verplichte oenologische procedés

— maximaal 15 % van de druiven mag van het "furmint"-ras zijn;

— er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt;

— rijping gedurende ten minste vijf maanden in een tank en/of vat;

— de most mag enkel worden gefermenteerd met gist die het natuurlijke aroma en de smaakkenmerken van de "olasz rizling"- of "furmint"-wijnen niet wijzigt.

Wijnbereidingsprocedé

Dűlős bor

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

Niet-toegestane oenologische procedés (buiten de geldende bepalingen)

— verrijking,

— zuurreductie,

— verzoeting.

Wijnbereidingsprocedé

Regels inzake de teeltwijze

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

1. Regels voor het leiden van de wijnstok: Guyot-snoei, middelhoge cordonsnoei, lage cordonsnoei, paraplusnoei, kroonsnoei en gobelet-snoei.
2. Oogstwijze: handmatig en mechanisch.
3. Kwaliteit van de druiven (minimaal suikergehalte uitgedrukt als natuurlijk alcoholvolumegehalte):

   Hegybor:

   — minimaal suikergehalte van de druiven volgens de Hongaarse hydrometer (°KMW bij 17,5 °C): 17,0

   — Potentieel alcoholgehalte van de druiven (% vol bij 20 °C): 10,6

   Dűlős bor:

   — minimaal suikergehalte van de druiven volgens de Hongaarse hydrometer (°KMW bij 17,5 °C): 18,2

   — Potentieel alcoholgehalte van de druiven (% vol bij 20 °C): 11,5

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Hegybor

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	70
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter/hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Hegybor

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10 000
Maximale opbrengsteenheid	kg druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Dűlős bor

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	56,7
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter/hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Dűlős bor

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	8 000
Maximale opbrengsteenheid	kg druiven per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— furmint — moslavac bijeli

— olasz rizling — olaszrizling

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Gebieden rond de plaatsen Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs en Felsőörs die volgens het wijnbouwkadaster als klasse I en II zijn ingedeeld.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

1. Omschrijving van het afgebakende gebied

a) Natuurlijke en culturele factoren

Het afgebakende productiegebied van "Csopak / Csopaki"-wijnen omvat de eerste heuvelketen aan het deel van de oever dat loopt van Csopak tot Alsóörs aan de noordzijde van het oostelijke bassin van het Balatonmeer. De belangrijkste druiventeeltgebieden zijn de hellende oppervlakten aan de voet van de heuvels en de matig steile heuvelkruinen. Twee soorten gesteente vormen het substraat van de wijngaarden. De sedimentaire sequentie op de heuvelkruinen is samengesteld uit hooglandgesteente van het laat-perm tot het vroeg-trias, met een laag steenslag uit het kwartair. De aldus samengestelde kalkrijke ondergrond wordt bedekt door kleiig-lemige en lössachtige bosbodems van variërende dikte. Het vaste gesteente onder de hellende oppervlakte van de heuvelvoeten bestaat uit rode permzandsteen, een unieke bodemformatie die typisch is voor Csopak, bedekt met detritus van rode zandsteen. Het wijnbouwgebied wordt gekenmerkt door bodems die rijk zijn aan calcium, magnesium en kalium. Het klimaat

van Csopak wordt beïnvloed door koude lucht uit de dalen van de Bakony en door het Balatonmeer, dat in het zuiden van de regio ligt. De wijnheuvels van Csopak zijn sterk bebost en het landschap is doorsneden door smalle, diepe valleien (zoals de valleien van Nosztori en Koloska). Daardoor gaat de vochtige warmte die op zomerdagen uit het Balatonmeer opstijgt onder invloed van de avondbries die in de richting van het meer waait over in koele boslucht tussen de wijnstokken. Het gemiddelde aantal zonuren in Csopak bedraagt 1 950 tot 2 000 uur [per jaar] en de gemiddelde jaartemperatuur bedraagt er 11-12 °C. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 650-700 mm (de afgelopen jaren 500 mm), waarvan gemiddeld 350 mm (de afgelopen jaren 200 mm) tijdens het groeiseizoen valt. Een cruciaal aspect van het klimaat van Csopak is dat de laatste voorjaarsvorst gemiddeld op 5 april plaatsvindt, wat als uitzonderlijk vroeg wordt beschouwd.

b) Menselijke factoren

De druiventeelt en wijnbereiding spelen al meer dan 2 200 jaar onafgebroken een belangrijke rol in Csopak. Na de Kelten, die de wijnbouw in de regio introduceerden, ontwikkelde zich tijdens het Romeinse Rijk ook een wijncultuur, zoals blijkt uit de wingerdmotieven die werden ontdekt op de muren van de Gallo-Romeinse villa in Baláca, en de overblijfselen van een wijnkelder uit de Romeinse tijd die in Csopak werd gevonden. De regio werd vervolgens het centrum van Hongaarse koninklijke en kerkelijke wijnbouwgebieden en van wijngaarden die toebehoorden aan leden van de adel: in 1018 schonk Stefanus I de Heilige wijngaarden uit de omgeving aan het nonnenklooster in het dal van Veszprém, terwijl het testament van Guden uit 1079 — dat wordt beschouwd als het op één na oudste officiële document in Hongarije waarvan het origineel bewaard is gebleven — verwijst naar de overdracht van de wijngaarden van Paloznak aan de kerk. In de middeleeuwen speelde de benedictijner abdij van Tihany een beslissende rol in de ontwikkeling van het wijngebied: als grootste eigenaar van wijngaarden in de twintig naburige dorpen leidde deze abdij de ontwikkeling van de wijnstreek. De ontginning van het land voor de druiventeelt is ook het resultaat van doelbewuste menselijke inspanningen; gedurende millennia hebben de wijnbouwers die er wonen, uitsluitend druiven verbouwd op de tegen de vorst beschermde, snel opwarmende heuvelhellingen, in plaats van in de moerassige, lagergelegen gebieden die vatbaar zijn voor vorst en ziekten. Het getuigt eveneens van weloverwogen menselijk denken dat de afzonderlijke wijngaarden van elkaar worden gescheiden door bosstroken waarin een verscheidenheid aan dieren leeft. Voor de wijnbouw zijn deze bosstroken van belang, omdat ze cruciale natuurlijke overwinteringsplaatsen bieden aan belangrijke predatoren. De eeuwenoude traditie van wijnbouw en wijnbereiding in Csopak is te danken aan de aanwezigheid van het wijndruivenras olasz rizling, dat op grote schaal in de wijngaarden is aangeplant en een doorslaggevende rol speelt. De teeltgebieden van Csopak beschikken dankzij hun klimatologische en geologische kenmerken over uitzonderlijke omstandigheden voor de teelt van olasz rizling, het belangrijkste druivenras voor “Csopak / Csopaki”-wijn. Sinds het einde van de negentiende eeuw is Csopak een van de belangrijkste productiegebieden van de olasz rizling, en is de term “Csopak-wijn” onlosmakelijk verbonden met de olasz rizling die daar wordt geteeld. Naast teeltgebied van de olasz rizling is Csopak ook een van de belangrijkste en tevens traditionele teeltgebieden aan het Balatonmeer van de furmint, een druivenras dat vóór de ontwikkeling van olasz rizling een van de emblematische druivenrassen van de lokale wijngaarden was. Na de introductie van de olasz rizling zorgde de furmint — die in kleine hoeveelheden samen met deze druif werd aangeplant — dankzij zijn grotere vermogen om zuren op te nemen en vast te houden voor de natuurlijke zuurgraad die de “Csopak/Csopaki”-wijnen nodig hadden in warmere jaargangen met een laag zuurgehalte. Omdat het klimaat in de toekomst naar verwachting verder zal opwarmen, komt deze traditie tegenwoordig weer op de voorgrond.

2. Beschrijving van de wijnen

“Csopak / Csopaki”-wijnen hebben een aparte neus, terwijl ze ook worden gekenmerkt door een rijkdom van bouquet en smaak die voor hun elegantie zorgt. Een belangrijk gemeenschappelijk kenmerk van hun neus en smaak is de overheersende toets van natte steen en het ontbreken van muffe aromaelementen. Qua smaak domineert een rijpe en complexe zuurstructuur, die de strakheid en frisheid van de “Csopak / Csopaki”-wijnen garandeert.

3. Voorstelling en bewijs van het causaal verband

Door de neerslag gedurende het groeiseizoen en de waterretentiecapaciteit van de bodem van Csopak kunnen de wijnstokken zelfs op warme zomerdagen voldoende water opnemen. Hierdoor ontwikkelen de druiven zich gedurende de kritieke zomerperiode ononderbroken en zijn er geen stressfactoren aanwezig, zodat er geen muffe aroma’s of onrijpe, wrange zuren ontstaan. De rijpe, expressieve zuurstructuur en de sterke aanwezigheid van natte steen in de smaak kan worden teruggevoerd op het hoge mineraalgehalte van de bodem van Csopak. In het voorjaar zorgen de zonnestralen die door het oppervlak van het ondiepe Balatonmeer worden weerkaatst, ervoor dat de hellingen gelijkmatig opwarmen en de wijnranken onder stabiele omstandigheden uitbotten. Omdat in Csopak de

laatste vorstdag vroeg valt, is er minder kans op voorjaarsvorst. Daardoor groeien de scheuten gelijkmatig en ontwikkelt zich ieder jaar voldoende loofoppervlak, wat resulteert in een optimale rijping van de druiven. De bosstroken die in de loop van enkele millennia langs de percelen zijn gevormd, spelen een essentiële rol in de wijnbouw, aangezien de predatoren die erin overwinteren (insecten zoals roofmijten) bijdragen tot een aanzienlijke vermindering van de populaties van schadelijke organismen in de wijngaard. Daarom wordt de eerste ontwikkelingsfase, die van cruciaal belang is voor de groei van de wijnstok, niet vertraagd en kan een hogere en gezondere bladwand ontstaan. Na de warme zomerdagen en de lange, zonnige dagen in het najaar die te danken zijn aan de mediterrane anticycloon, komen de wijnstokken 's avonds snel in de donkere fase van de fotosynthese, afgekoeld door winden uit de heuvels van Bakony. Als gevolg daarvan neemt de suikerconcentratie van de druiven snel toe. Het is deze uitzonderlijke combinatie van natuurlijke omstandigheden die de "Csopak / Csopaki"-wijnen hun body geeft. De voor de "Csopak / Csopaki"-wijnen kenmerkende elegante zuurstructuur en fruitige aroma's zijn ook te danken aan de koele lucht uit de bossen. Op de in de loop der eeuwen geselecteerde heuvelflanken waar de druiven worden verbouwd, zorgen de voortdurende luchtcirculatie en de lage snoei van de druiven ervoor dat condens op de druiventrossen snel opdroogt. Hierdoor komen schimmelziekten weinig voor en kunnen de druiven in gezonde staat worden geoogst. De traditionele architectuur van de lokale wijnmakerijen is ook van grote invloed op de kwaliteit van de wijnen. Vanwege de kenmerken van de bodemstructuur van Csopak zijn de lokale kelders niet volledig ondergronds, wat in de loop van het jaar tot aanzienlijke temperatuurschommelingen leidt. Als gevolg daarvan koelen de wijnen in de winter af en behouden zij hun frisheid ondanks de rijping in vaten. In de zomer, wanneer de temperatuur in de kelders oploopt tot tussen de 15 en 19 °C, vindt er een natuurlijke neerslag plaats van warmtegevoelige en instabiele eiwitten. Dankzij dit natuurlijke proces kunnen lokale wijnmakers de wijnen gemakkelijker stabiliseren, waardoor de rijke aroma's beter behouden blijven. Al deze natuurlijke factoren worden gecombineerd met de eeuwenoude ervaring van de lokale producenten, die van generatie op generatie wordt overgedragen, en zorgen er samen voor dat uit de gezonde, rijpe trossen hoogwaardige, volle en levendige wijnen ontstaan die kenmerkend zijn voor Csopak.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Etiketteringsvoorschriften

Rechtskader

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

a) In plaats van de term "oltalom alatt álló erdetmegjelölés" (beschermde oorsprongsbenaming) mag ook de term "védett eredetű" (beschermde oorsprong) worden gebruikt.

b) Traditionele aanduidingen die mogen worden gebruikt, andere aanduidingen waarvan het gebruik beperkt is, aanduidingen die de productiemethode aangeven, en aanduidingen waarvan het gebruik is gereglementeerd: "szűretlen" (ongefilterd), "szemelt" (geselecteerd), "termőhelyen palackozva" (gebotteld op de plaats van productie).

c) Bij wijn van het type "hegybor" mogen de termen "Hegybor", "Első Osztályú Hegybor" (eersteklas) of "Elsőrangú Hegybor" (premium) op het etiket worden aangebracht.

d) Bij wijn van het type "dűlős bor" mogen de termen "Első Osztályú Dűlőbor" (eersteklas) en "Elsőrangú Dűlőbor" (premium) op het etiket worden aangebracht.

e) De term "monopol dűlő" (monopole) mag enkel worden aangebracht op etiketten van "dűlős bor" als de druiven door slechts één lid van een wijngemeenschap in een afgebakende wijngaard zijn verbouwd.

f) De aanduiding "Balaton borrégió" (wijnregio Balaton) mag op het etiket worden aangebracht.

g) Het ras hoeft niet te worden vermeld.

Titel van de vereiste/afwijking

Voorschriften voor afbakening en aanduiding van kleinere geografische eenheden

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

a) Alleen voor wijnen van het type “dűlős bor”;

b) mate van overeenstemming met de oorsprong: 100 %;

c) De termen “dűlő” (wijngaard) en “aldűlő” (wijngaardperceel) mogen worden vermeld:

— Csopak: Bene, Berekhát, Falukertje, Hegyalja, Kertmög, Kishegy, Kocsikapu, Lőczedomb, Nádaskút, Nagykút, Sáfránkert, Siralomvágó en Szitahegy;

— Paloznak: Hajnóczy, Kishegy, Malomhát, Nagyhegy, Sáfránkert, Slikker, Szil en Vöröspart;

— Lovas: Kishegy, Öreghegy, Soós, Balogh, Suhatag, Szilfa-dűlő en Téglaházi;

— Alsóörs: Gölye-mál, Lok, Kermencs, Kistelek, Máli-dűlő, Suhatag, Telekfő en Sarokföld;

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

Titel van de vereiste/afwijking

Regels inzake de aanbiedingsvorm

Rechtskader

Door een organisatie die de BOB’s en BGA’s beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

—

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Mag uitsluitend in glazen flessen van het type “Bourgogne” in de handel worden gebracht.

Titel van de vereiste/afwijking

Aanwijzing van de bevoegde lokale wijnkeuringscommissie

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság (Wijnkeuringscommissie van de wijnregio Balaton)

Titel van de vereiste/afwijking

Registers, verslagen, verklaringen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

—

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Registers:

— exemplaren van certificaten van oorsprong (voor de oorsprong van de druiven en de wijn);

— kopieën van vergunningen voor het in de handel brengen;

— verslagen en documenten van inspecties ter plaatse;

— register van wijnmakerijen;

— door het voor het wijngebied of de wijnmakerij bevoegde hoofd van de wijnbouwgemeenschap bijgehouden registers (wijnbouwkadaster, kadaster van wijnmakerijen) over producenten van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming in het informatiesysteem van de wijngemeenschappen (HEGYÍR).

Titel van de vereiste/afwijking

Productie buiten het afgebakende gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Voor de productie van "Csopak / Csopaki"-wijn mogen de verwerking van de druiven, de gisting van de most en de rijping van de wijn alleen plaatsvinden in dorpen die zich bevinden binnen het afgebakende productiegebied, en in Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő en Balatonszőlős.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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