C/2026/4519

21.8.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4519)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Csopak / Csopaki”

Numer referencyjny UE: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Nazwa produktu**

„Csopak / Csopaki”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Węgry

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana w specyfikacji produktu objętego ChNP Csopak / Csopaki jest zmianą standardową, ponieważ nie spełnia żadnego z warunków zmiany na poziomie Unii określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych: nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi również zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie, ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu. Elementy zmiany przedstawiono w szczegółowym wniosku.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zezwolenie dla winnic o dowolnej gęstości nasadzeń

Opis

Uzasadnienie: Winnice w miejscu produkcji uległy rozdrobnieniu. Przepis dotyczący gęstości nasadzeń sam w sobie nie wydaje się mieć bezpośredniego wpływu na jakość produkowanych winogron, w związku z czym zniesienie poprzedniego ograniczenia jest uzasadnione.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— III. Szczególne praktyki enologiczne

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie okresu leżakowania

Opis

Zniesiono okres dojrzewania w butelce w przypadku win „hegybor" i „dűlős bor".

Uzasadnienie: W ostatnich latach pojawiła się tendencja do wprowadzania na rynek coraz świeższych win. Jest to możliwe przy zastosowaniu wybranego podejścia (poprzez zniesienie przepisów dotyczących minimalnego okresu dojrzewania w butelce) bez zmiany właściwości organoleptycznych określonych w specyfikacji produktu.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— III. Szczególne praktyki enologiczne

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmniejszenie maksymalnej kwasowości lotnej

Opis

W wyniku zmian w przepisach maksymalna kwasowość lotna win typu „hegybor" i „dűlős bor" zmieniła się z 1,2 g/l na 1,08 g/l.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— II. Opis wina lub win

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:

— pkt 6: Opis wina lub win

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana maksymalnej wydajności

Opis

W przypadku rodzaju wina „hegybor" maksymalną wydajność zmieniono z 63 hl/ha na 70 hl/ha oraz z 9 t/ha na 10 t/ha. W przypadku rodzaju wina „dűlős bor" wartości te zmieniono z 39 hl/ha na 56,7 hl/ha oraz z 6 t/ha na 8 t/ha.

Uzasadnienie: W związku ze zwiększeniem liczby roślin winorośli na hektar oraz zmianą klimatu istnieje potrzeba zmiany maksymalnej wydajności, aby uniknąć nadmiernej zawartości alkoholu w winach.

Osiągnięcie jakości określonej dla cech ekologicznych jest również możliwe przy tych plonach, ale ze względu na zmianę klimatu zbiory stają się coraz bardziej nieregularne i trudne do zaplanowania. Rosnące temperatury i malejące opady prowadzą do bardziej skoncentrowanych zbiorów winogron. Bardzo ważne jest zatem, aby istniała możliwość wykorzystania winogron zebranych w różnych plonach w celu zrównoważenia zawartości alkoholu, która może być zbyt wysoka, lub kwasowości, która może być zbyt niska.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— V. Maksymalna wydajność

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:

— 7.2. Maksymalna wydajność

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dopuszczalnej rzeczywistej zawartości alkoholu

Opis

W przypadku rodzaju wina „hegybor" rzeczywistą zawartość alkoholu zmieniono z 11,5-14 % vol. na 11,5-15 % vol. W przypadku rodzaju wina „dűlős bor" rzeczywistą zawartość alkoholu zmieniono z 12,0-14 % vol. na 11,5-14,5 % vol.

Uzasadnienie: Ze względu na zmianę klimatu zbiory stają się coraz bardziej nieregularne i trudne do zaplanowania. Rosnące temperatury i malejące opady prowadzą do bardziej skoncentrowanych zbiorów winogron, co nie ma negatywnego wpływu na jakość produkowanego wina.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— II. Opis wina lub win

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:

— pkt 6: Opis wina lub win

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zniesienie 10-letniego minimalnego średniego wieku winorośli w przypadku rodzaju wina „dűlős bor"

Opis

Uzasadnienie: Winnice w miejscu produkcji uległy rozdrobnieniu. Przepis dotyczący średniego wieku winorośli sam w sobie nie wydaje się mieć bezpośredniego wpływu na jakość produkowanych winogron, w związku z czym zniesienie poprzedniego ograniczenia jest uzasadnione.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— III. Szczególne praktyki enologiczne

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zniesienie obowiązku powiadamiania o zamiarze produkcji

Opis

Uzasadnienie: Biorąc pod uwagę, że miejsce produkcji jest małe i stosunkowo jednorodne, łatwo jest sprawdzić, czy uprawa winorośli jest prowadzona bez konieczności wydawania zawiadomienia o zamiarze produkcji. Zniesienie tego środka mogłoby zmniejszyć obciążenie administracyjne.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— VIII. Wymogi dodatkowe

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zniesienie dokładnej proporcji butelek typu burgundzkiego

Opis

Uzasadnienie: W ostatnich latach odnotowano kilka przypadków poważnych trudności w zamawianiu szklanych butelek; wystarczające jest zatem podanie ogólnej definicji kształtu butelki.

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— VIII. Wymogi dodatkowe

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Csopak / Csopaki”

Numer referencyjny UE: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Csopak / Csopaki”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Węgry

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Hegybor [„wino ze wzgórz”]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnozielonkawożółtej po słomkowożółtą.

Aromat

Nuty kwiatowe z charakterystycznym zapachem cytrusów i białych owoców.

Smak

Orzeźwiająco kwaśny. Harmonijne, wytrawne wino białe zachowujące równowagę między zawartością kwasów i alkoholu.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4,6
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Dűlős bor [„wino z działek”]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od jasnożółtawozielonej po słomkowożółtą.

Aromat

Paleta aromatów, na którą składają się nuty kwiatowe i wilgotnego kamienia, którą mimo złożoności można opisać jako neutralną.

Smak

Paleta smaków, na którą składają się nuty kwiatowe i wilgotnego kamienia, którą mimo złożoności można opisać jako neutralną, z wielowarstwowym, utrzymującym się bukietem. Harmonijne, wytrawne wino białe zachowujące równowagę między zawartością kwasów i alkoholu.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,8
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Hegybor [„wino ze wzgórz”]

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Obowiązkowe praktyki enologiczne

— nie więcej niż 15 % winogron może należeć do odmiany „Furmint”;

— dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron;

— dojrzewanie w zbiorniku lub beczce musi trwać co najmniej cztery miesiące;

— moszcz można poddawać fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych odmian „Olasz rizling” lub „Furmint”.

Praktyki enologiczne

Hegybor [„wino ze wzgórz”]

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Opis

Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach):

— słodzenie

Praktyki enologiczne

Dűlős bor [„wino z działek”]

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Obowiązkowe praktyki enologiczne

— nie więcej niż 15 % winogron może należeć do odmiany „Furmint”;

— dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron;

— dojrzewanie w tanku lub beczce musi trwać co najmniej pięć miesięcy

— moszcz można poddawać fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych odmian „Olasz rizling” lub „Furmint”.

Praktyki enologiczne

Dűlős bor [„wino z działek”]

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Opis

Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach):

— wzbogacanie

— obniżanie kwasowości

— słodzenie

Praktyki enologiczne

Zasady uprawy winogron

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Opis

1. Zasady dotyczące prowadzenia winorośli: sznur Guyota, forma kordonowa średniopienna, forma kordonowa niskopienna, forma parasola, głowy i kielicha (gobelet)
2. Metoda przeprowadzania zbiorów: ręcznie i mechanicznie
3. Jakość winogron (minimalna zawartość cukrów wyrażona jako naturalna zawartość alkoholu):

   Hegybor [„wino ze wzgórz”]:

   — minimalna zawartość cukrów w winogronach w węgierskiej skali moszczu ([MM°], w temperaturze 17,5 °C): 17,0

   — potencjalna zawartość alkoholu w winogronach ([w % obj.], w temperaturze 20 °C): 10,6

   Dűlős bor [„wino z działek”]:

   — minimalna zawartość cukrów w winogronach w węgierskiej skali moszczu ([MM°], w temperaturze 17,5 °C): 18,2

   — potencjalna zawartość alkoholu w winogronach ([w % obj.], w temperaturze 20 °C): 11,5

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Hegybor [„wino ze wzgórz”]

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	70
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Hegybor [„wino ze wzgórz”]

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	10 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kg winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Dűlős bor [„wino z działek”]

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	56,7
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Dűlős bor [„wino z działek”]

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	8 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kg winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszary, które w spisie winnic przypisano do klas I i II, mieszczące się w okolicach miejscowości Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs i Felsőörs.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne i kulturowe

Wyznaczony obszar produkcji Csopak obejmuje pierwsze pasmo wzgórz na północnym wybrzeżu wschodniej niecki jeziora Balaton, na odcinku wybrzeża rozciągającym się od Csopak do Alsóörs. Kluczowymi obszarami pod uprawę winogron są stoki przedgórza oraz średnio strome grzbiety wzgórz. Na podłoże winnic składają się dwa rodzaje skał. Sekwencja osadowa grzbietów wzgórz składa się ze skał górskich powstałych w okresie od permu górnego do triasu dolnego pokrytych warstwą kamieni z czwartorzędu. Wytworzona w ten sposób bogata w wapień skała podścielająca jest pokryta mułowo-gliniastymi i lessowymi glebami leśnymi o różnej grubości. Podłoże skaliste stoków przedgórza zbudowane jest z czerwonego piaskowca permskiego – unikatowej formacji glebowej typowej dla regionu Csopak, która pokryta jest odłamkami czerwonego piaskowca. Gleby w regionie winiarskim są bogate w wapń, magnez i potas. Klimat regionu Csopak jest kształtowany wpływem zimnego powietrza zstępującego

z dolin pasma górskiego Lasu Bakońskiego oraz wpływem jeziora Balaton, które leży na południe od niecki. Wzgórza Csopaku, na których uprawia się winorośl, są gęsto zalesione, a krajobraz przecinają wąskie, głębokie doliny (np. doliny Nosztori i Koloska). Z tego względu latem w winnicach wilgotne i ciepłe powietrze napływające znad jeziora Balaton ustępuje – pod wpływem wieczornej bryzy wiejącej w kierunku jeziora – chłodnemu powietrzu leśnemu. W regionie Csopak średnia ilość światła słonecznego wynosi od 1 950 do 2 000 godzin, a średnia roczna temperatura wynosi 11–12 °C. Średnie roczne opady wynoszą 650–700 mm (w ostatnich latach 500 mm), z czego średnio 350 mm (w ostatnich latach 200 mm) spada w trakcie sezonu wegetacyjnego. Zasadniczym aspektem klimatu regionu Csopak jest fakt, że termin ostatnich wiosennych przymrozków przypada na 5 kwietnia, co uznaje się za wyjątkowo wczesną porę.

b) Czynniki ludzkie

Znaczenie uprawy winorośli i winiarstwa w regionie Csopak pozostaje niezmienne od ponad 2 200 lat. Uprawę winorośli zapoczątkowali Celtowie, a w czasach Cesarstwa Rzymskiego istniała dobrze rozwinięta tradycja produkcji wina, o czym świadczą motywy winogron znalezione na ścianie willi odkopanej w Baláce oraz pozostałości piwnicy z czasów rzymskich znalezione w Csopaku. Później królowie węgierscy, kościół i szlachta posiadali tu ziemie i winnice. Na przykład w 1018 r. Stefan I Święty podarował winnice klasztorowi w Dolinie Veszprém., podczas gdy testament Gudena z 1079 r., uznawany za drugi najstarszy dokument urzędowy na Węgrzech, którego oryginał przetrwał, odnosi się do przeniesienia winnic Paloznak na własność kościoła. W średniowieczu kluczową rolę w rozwoju regionu winiarskiego odegrało opactwo benedyktynów w Tihany, będące największym właścicielem winnic w dwudziestu okolicznych wioskach. Zagospodarowanie terenu pod uprawę winogron jest również wynikiem celowych działań człowieka. Od setek lat winogrodnicy zamieszkujący te tereny – którzy nie zajmują się uprawą żadnych innych roślin – uprawiają winogrona na chronionych przed mrozem, szybko nagrzewających się zboczach zamiast na bagiennych, nisko położonych obszarach wystawionych na działanie mrozu i chorób. W wyniku celowych działań człowieka powstały otuliny leśne oddzielające od siebie poszczególne winnice i zamieszkane przez różne gatunki zwierząt. Pod względem uprawy winorośli otuliny te stanowią krytyczne naturalne obszary zimowania dla najważniejszych występujących tu drapieżników. Jedną z wielowiekowych spuścizn uprawy winorośli i produkcji wina w Csopaku jest obecność odmiany „Olasz Rizling", zaaklimatyzowanej w dużej mierze w winnicach i odgrywającej kluczową rolę w produkcji wina w tym regionie. Obszar produkcji Csopak posiada cechy klimatyczne i geologiczne, które w sposób wyjątkowo sprzyjają uprawie odmiany „Olasz Rizling", która jest podstawowym składnikiem wina Csopak. Csopak jest jednym z najważniejszych miejsc produkcji „Olasz Rizling" od końca XIX wieku, a nazwa wina Csopak jest synonimem pochodzącego z niego „Olasz Rizling". Oprócz „Olasz Rizling" Csopak jest jednym z najważniejszych obszarów na wybrzeżach jeziora Balaton, gdzie produkuje się „Furmint"; tradycja uprawy tej odmiany jest uważana za równie długą. Przed pojawieniem się „Olasz Rizling" w regionie Csopak odmiana „Furmint" stanowiła znaczną część lokalnych zbiorów winogron. Po pojawieniu się odmiany „Olasz Rizling" niewielka część odmiany „Furmint", sadzona wraz z tą odmianą ze względu na jej zdolność do lepszego gromadzenia i zatrzymywania kwasu, umożliwiała uzupełnianie naturalnej kwasowości win Csopak, gdy w cieplejszych latach produkowano mniej kwaśnych roczników „Olasz Rizling". Spodziewane przyszłe globalne ocieplenie sprawiło, że tradycja ta ponownie wysunęła się na pierwszy plan w dzisiejszych czasach.

2. Opis wina lub win

Wina Csopak / Csopaki mają dyskretny aromat, a jednocześnie charakteryzują się bogactwem bukietu i smaku gwarantującym ich elegancję. Ważną wspólną cechą ich bukietu i smaku jest dominująca nuta wilgotnego kamienia oraz brak składników odpowiadających za zapach pleśni. Pod względem smaku dominuje dojrzała i złożona struktura kwasowości, zapewniając winom „Csopak"/„Csopaki" jędrność i świeżość.

3. Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Dzięki ilości opadów w okresie wegetacji oraz zdolności wierzchniej warstwy gleby do zatrzymywania wody w regionie Csopak winorośl jest wystarczająco zaopatrzona w wodę nawet w ciepłe letnie dni. Z tego względu dojrzewanie winogron w okresie letnim, który ma kluczowe znaczenie dla tego procesu, przebiega bez zakłóceń i przy braku czynników stresujących, co skutkuje brakiem zapachu pleśni lub mocnych niedojrzałych kwasów. Dojrzała, wyrazista struktura kwasowości i mocno wyczuwalne w smaku nuty wilgotnego kamienia mogą wynikać z wysokiej zawartości minerałów w glebie Csopaku. Wiosną promienie słońca odbijające się od lustra płytkiego jeziora powodują równomierne nagrzewanie zboczy wzgórz i zapewniają winoroślom stałe warunki podczas

pączkowania. Ponieważ ostatni w roku dzień mrozów przypada w Csopaku wcześnie, szansa wystąpienia wiosennych przymrozków jest mniejsza. Dzięki temu każdego roku dochodzi do równomiernego wzrostu pędów, a liście rozwijają się do odpowiedniej wielkości, co zapewnia optymalne warunki dojrzewania winogron. Kluczową rolę w uprawie winogron odgrywa przylegająca do winnic otulina leśna, ponieważ zimujące w niej drapieżniki (owady takie jak drapieżne roztocza) utrzymują liczbę szkodników pod kontrolą. Z tego powodu niezwykle ważna początkowa faza rozwoju winogron nie wydłuża się, umożliwiając rozwój wyższych i zdrowszych ścian liści. Dzięki ciepłym latom i śródziemnomorskiemu układowi wysokiego ciśnienia, w momencie gdy – po długich, słonecznych, jesiennych dniach – podmuchy wiatru z Lasu Bakońskiego powodują spadek temperatury wieczornej, następuje szybkie przejście do fazy ciemnej fotosyntezy, która zapewnia gwałtowny wzrost stężenia cukru w winogronach. To niepowtarzalne naturalne ograniczenie nadaje winom Csopak ich pełny charakter. Na elegancką strukturę kwasowości i owocowe aromaty charakterystyczne dla win z Balatonfüred-Csopak wpływ ma również zimne powietrze zstępujące z lasów. Dzięki temu, że wyselekcjonowane na przestrzeni setek lat wzgórza, na których uprawia się winogrona, charakteryzują się ciągłym ruchem powietrza, a winorośle prowadzi się w formie niskiej, rosa znajdująca się na gronach szybko wysycha, przez co choroby grzybowe nie są powszechne i możliwy jest zbiór zdrowych winogron. Na jakość win znaczący wpływ mają również tradycyjne lokalne piwnice. Ze względu na strukturę gleby w obszarze Csopaku lokalnych piwnic nie buduje się całkowicie pod ziemią, co sprawia, że w ciągu roku dochodzi w nich do znaczących wahań temperatury. Dzięki temu wina schładzają się zimą, co pozwala zachować ich świeżość, mimo że dojrzewają w drewnianych beczkach. Latem, gdy piwnice nagrzewają się do 15–19 stopni, dochodzi do naturalnego wytrącania się wrażliwych na ciepło i niestabilnych winianów. Ten naturalny proces pozwala producentom łatwiej ustabilizować wina, które wskutek tego działania lepiej zachowują bogactwo aromatów. Wszystkie powyższe czynniki przyrodnicze łącznie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie wielowiekową wiedzą ekspercką producentów wina, którzy zamieszkują w regionie, gwarantują produkcję typowych dla Csopak intensywnych i wyrazistych win o wysokiej jakości ze zdrowych, dojrzałych winogron.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Przepisy regulujące oznaczenia

Ramy prawne

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

a) Zamiast określenia „oltalom alatt álló erdetmegjelölés” [chroniona nazwa pochodzenia] można stosować określenie „védett eredetű” [chronione pochodzenie].

b) Określenia tradycyjne dopuszczone do użytku, inne określenia, których użycie jest zastrzeżone, określenia wskazujące na metodę produkcji oraz inne określenia, których użycie jest regulowane: „szűretlen” [niefiltrowane], „szemelt” [wyselekcjonowane], „termőhelyen palackozva” [butelkowane w miejscu produkcji].

c) W przypadku wina hegybor na etykiecie mogą pojawić się wyrażenia „Hegybor”, „Első Osztályú Hegybor” [pierwsza klasa] lub „Elsőrangú Hegybor” [premium].

d) W przypadku wina rodzaju dűlős bor na etykiecie mogą pojawić się wyrażenia „Első Osztályú Dűlőbor” [pierwsza klasa] oraz „Elsőrangú Dűlőbor” [premium].

e) Określenie „monopol dűlő” [winnica monopolowa] można umieszczać na etykietach wina „dűlős bor” tylko wtedy, gdy winogrona są uprawiane na wyznaczonej działce przez tylko jednego członka społeczności winiarskiej.

f) Na etykiecie może pojawić się oznaczenie „Balaton borrégió” [region winiarski Balaton].

g) Wskazanie odmiany winorośli jest fakultatywne

Tytuł wymogu/odstępstwa

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania:

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

a) wyłącznie na etykietach win „dűlős bor";

b) zgodność pochodzenia: 100 %

c) mogą pojawić się nazwy winnic i działek w winnicach:

— 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

Tytuł wymogu/odstępstwa

Zasady dotyczące prezentacji

Ramy prawne

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

—

Opis wymogu/odstępstwa

Może być wprowadzany do obrotu wyłącznie w butelkach szklanych typu burgundzkiego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Powołanie właściwego lokalnego komitetu oceny win

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Komitet ds. klasyfikacji win w regionie winiarskim Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Tytuł wymogu/odstępstwa

Rejestry, sprawozdawczość, powiadomienia

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

—

Opis wymogu/odstępstwa

Rejestry:

— kopie świadectw pochodzenia (pochodzenie winogron i wina);

— kopie pozwoleń na dopuszczenie do obrotu;

— ewidencja i dokumenty związane z kontrolami na miejscu;

— rejestr piwnic;

— rejestry prowadzone w systemie informacyjnym wspólnot winiarskich (HEGYIR) przez przewodniczącego wspólnoty winiarskiej właściwego dla obszaru winnicy lub piwnicy, dotyczące producentów produktów (rejestr winnic, rejestr piwnic).

Tytuł wymogu/odstępstwa

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

W celu produkcji wina objętego ChNP Csopak, przetwarzanie winogron, fermentacja moszczu i dojrzewanie wina mogą być przeprowadzane wyłącznie w gminach znajdujących się na wyznaczonym obszarze produkcji, a także w Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő i Balatonszőlős.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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