C/2026/4519

21.8.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4519)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Csopak/Csopaki»

Número de referência da UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Nome do produto**

«Csopak/Csopaki»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Hungria

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura e da Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração do caderno de especificações da DOP «Csopak/Csopaki» é uma alteração normalizada, uma vez que não preenche nenhuma das condições para uma alteração da União estabelecidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas: a alteração não implica uma mudança da denominação, ou da utilização da denominação, nem da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica. Também não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único e não implica novas restrições à comercialização do produto. Os elementos da alteração constam do pedido pormenorizado.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Autorização de vinhas com qualquer densidade de plantação

Descrição

Justificação: as vinhas do local de produção tornaram-se fragmentadas. A disposição relativa à densidade de plantação não parece, por si só, ter um impacto direto na qualidade das uvas produzidas, pelo que se justifica a supressão da restrição anterior.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— III. Práticas enológicas específicas

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão do período de envelhecimento

Descrição

Suprime-se o período de envelhecimento em garrafa para os tipos de vinho «hegybor» e «dűlős bor».

Justificação: nos últimos anos, tem-se verificado uma tendência para colocar no mercado vinhos cada vez mais frescos. Isto é possível utilizando a abordagem escolhida (suprimindo as disposições relativas ao período mínimo de envelhecimento em garrafa) sem alterar as características organoléticas estabelecidas no caderno de especificações.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— III. Práticas enológicas específicas

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Redução do teor máximo de acidez volátil

Descrição

Na sequência de alterações legislativas, o teor máximo de acidez volátil dos tipos de vinho «hegybor» e «dűlős bor» passou de 1,2 g/l para 1,08 g/l.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— II. Descrição dos vinhos

Rubricas do documento único alteradas:

— Ponto 6: Descrição do vinho ou dos vinhos

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração dos rendimento máximos

Descrição

No caso do tipo de vinho «hegybor», altera-se o rendimento máximo de 63 hl/ha para 70 hl/ha e de 9 t/ha para 10 t/ha. No caso do tipo de vinho «dűlős bor», alteram-se estes valores de 39 hl/ha para 56,7 hl/ha e de 6 t/ha para 8 t/ha.

Justificação: devido ao aumento do número de vinhas por hectare e às alterações climáticas, é necessário alterar os rendimentos máximos para evitar que os vinhos contenham quantidades excessivas de álcool.

A obtenção da qualidade especificada para as características biológicas também é possível nestes rendimentos, mas, devido às alterações climáticas, as colheitas estão a tornar-se cada vez mais erráticas e difíceis de planear. O aumento das temperaturas e a diminuição da precipitação estão a resultar em colheitas de uvas mais concentradas. Por conseguinte, é muito importante que haja a possibilidade de utilizar uvas colhidas em diferentes rendimentos para equilibrar o título alcoométrico, que pode ser demasiado elevado, ou a acidez, que pode ser demasiado baixa.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— V. Rendimentos máximos

Rubricas do documento único alteradas:

— 7.2. Rendimentos máximos

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração dos valores do título alcoométrico adquirido autorizado

Descrição

No caso do tipo de vinho «hegybor», altera-se o título alcoométrico adquirido de 11,5-14 % vol para 11,0-15 % vol. No caso do tipo de vinho «dűlős bor», altera-se o título alcoométrico adquirido de 12,0-14 % vol para 11,5-14,5 % vol.

Justificação: devido às alterações climáticas, as colheitas estão a tornar-se cada vez mais erráticas e difíceis de planear. O aumento das temperaturas e a diminuição da precipitação estão a resultar em colheitas de uvas mais concentradas, que não afetam negativamente a qualidade do vinho obtido.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— II. Descrição dos vinhos

Rubricas do documento único alteradas:

— Ponto 6: Descrição do vinho ou dos vinhos

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da idade média mínima de 10 anos das vinhas para o tipo de vinho «dűlős bor»

Descrição

Justificação: as vinhas do local de produção tornaram-se fragmentadas. A disposição relativa à idade média das vinhas não parece, por si só, ter um impacto direto na qualidade das uvas produzidas, pelo que se justifica a supressão da restrição anterior.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— III. Práticas enológicas específicas

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da notificação da intenção de produzir

Descrição

Justificação: dado que o local de produção é pequeno e relativamente homogéneo, é fácil verificar que está a ser praticada viticultura sem necessidade de notificar a intenção de produzir. A supressão desta medida poderá reduzir os encargos administrativos.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— VIII. Outras condições

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da proporção exata de garrafas do tipo Borgonha

Descrição

Justificação: nos últimos anos, registaram-se vários casos de sérias dificuldades na aquisição de garrafas de vidro, pelo que é suficiente estabelecer uma definição geral da forma da garrafa.

Rubricas do caderno de especificações alteradas:

— VIII. Outras condições

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Csopak/Csopaki»

Número de referência da UE: PDO-HU-02378-AM01 — 27.5.2026

1. **Nome(s)**

«Csopak/Csopaki»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Hungria

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Hegybor («vinho de encosta»)

Características organoléticas

Aspeto visual

Entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha.

Nariz

Aromas florais, com notas de citrinos e de frutos brancos.

Boca

Acidez refrescante. Vinho branco seco, harmonioso, com bom equilíbrio entre álcool e acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	4,6
Unidade de medida da acidez total mínima:	g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Dűlős bor («vinho de parcela»)

Características organoléticas

Aspeto visual

entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha.

Nariz

Paleta complexa de aromas florais e minerais (de pedra-molhada), mas que pode ser descrita como neutra.

Boca

Paleta complexa de notas florais e minerais (de pedra-molhada), mas que pode ser descrita como neutra, com um aroma persistente, multicamada. Vinho branco seco, harmonioso, com bom equilíbrio entre álcool e acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	14,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,8
Unidade de medida da acidez total mínima:	g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática vitivinícola

Hegybor («vinho de encosta»)

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Práticas enológicas obrigatórias:

— a percentagem de uvas da casta *furmint* não pode exceder 15 %,

— só é permitido utilizar uvas sãs,

— em cuba e/ou barril, estágio mínimo de quatro meses,

— na fermentação do mosto, só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling» ou «Furmint».

Prática vitivinícola

Hegybor («vinho de encosta»)

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

Práticas enológicas não autorizadas (para além da legislação em vigor):

— Edulcoração

Prática vitivinícola

Dűlős bor («vinho de parcela»)

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Práticas enológicas obrigatórias:

— a percentagem de uvas da casta *furmint* não pode exceder 15 %,

— só é permitido utilizar uvas sãs,

— em cuba e/ou barril, estágio de cinco meses,

— na fermentação do mosto, só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling» ou «Furmint».

Prática vitivinícola

Dűlős bor («vinho de parcela»)

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

Práticas enológicas não autorizadas (para além da legislação em vigor):

— Enriquecimento

— Redução da acidez

— Edulcoração

Prática vitivinícola

Regras relativas à produção das uvas

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

1. Regras relativas aos sistemas de condução das videiras: Guyot, cordão médio-alto, cordão baixo, em arco, coroa e taça.
2. Método de colheita: manual e mecânico.
3. Qualidade das uvas (teor mínimo de açúcar, expresso em título alcoométrico natural):

   Hegybor («vinho de encosta»):

   — Teor mínimo de açúcar das uvas, a 17,5 °C (MM° — graduação dos mostos na Hungria): 17,0

   — Título alcoométrico potencial das uvas, a 20 °C (% vol.): 10,6

   Dűlős bor («vinho de parcela»):

   — Teor mínimo de açúcar das uvas, a 17,5 °C (MM° — graduação dos mostos na Hungria): 18,2

   — Título alcoométrico potencial das uvas, a 20 °C (% vol.): 11,5.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Hegybor («vinho de encosta»)

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	70
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Hegybor («vinho de encosta»)

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	kg de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Dűlős bor («vinho de parcela»)

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	56,7
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Dűlős bor («vinho de parcela»)

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	8 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	kg de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Furmint — moslavac bijeli*

— *Olasz-rizling — olaszrizling*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Áreas classificadas, de acordo com o cadastro vitícola, nas classes I e II, nos arredores das localidades de Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs e Felsőörs.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

1. Descrição da área delimitada

a) Fatores naturais e culturais

A área de produção delimitada de Csopak é constituída pela primeira colina da costa norte da bacia oriental do lago Balaton, na secção da costa que se estende de Csopak a Alsóörs. As principais áreas de cultivo das uvas situam-se nas encostas e nos cumes de inclinação moderada das colinas. Os substratos das vinhas são compostos por dois tipos de rocha. A sequência sedimentar nos cumes das colinas é composta por rochas típicas das zonas de montanha dos períodos entre o Pérmico Superior e o Triássico, com uma camada de seixos do Quaternário. Os solos florestais de sedimentos argilosos e loesse de espessura variável recobrem os subsolos ricos em calcário assim formados. O substrato rochoso das encostas é composto de grés vermelho do Pérmico, uma formação rochosa única típica de Csopak, recoberta de detritos do mesmo. A região vitícola caracteriza-se por solos ricos em cálcio, magnésio e

potássio. O clima de Csopak é determinado pelo ar frio que desce dos vales das colinas de Bakony e pelo lago Balaton, situado a sul da zona. As colinas vitivinícolas de Csopak, muito arborizadas e estreitas, dominam a paisagem de vales profundos (como os vales de Nosztori e Koloska). Por este motivo, nos dias de verão, sob a influência da brisa noturna que sopra em direção ao lago, o calor húmido que sobe do lago Balaton abre caminho entre as videiras ao ar fresco vindo da floresta. Csopak goza, em média, de 1 950 a 2 000 horas de sol por ano e de uma temperatura média anual entre 11 °C e 12 °C. A precipitação média é de 650-700 mm (500 mm nos últimos anos) por ano, dos quais, em média, 350 mm (200 mm nos últimos anos) ocorrem durante o período vegetativo. Um aspeto crucial do clima de Csopak é o facto de a data da última geada de primavera ser 5 de abril, o que é considerado excecionalmente precoce.

b) Fatores humanos

A importância da vitivinicultura em Csopak mantém-se ininterrupta há mais de 2 200 anos. Após os celtas, que introduziram o cultivo de uvas na região, existiu uma tradição de vinificação bem desenvolvida durante o Império Romano, tal como confirmado pelos motivos das uvas encontrados na parede de uma *villa* escavada em Baláca e pelos restos de uma adega da era romana encontrados em Csopak. Mais tarde, as terras e as vinhas pertenceram aos reis húngaros, à igreja e à nobreza. Em 1018, por exemplo, Santo Estêvão doou as vinhas locais ao convento do vale do Veszprém, ao passo que o testamento de Guden de 1079, considerado o segundo documento oficial mais antigo da Hungria que se conservou no original, se refere à transferência das vinhas de Paloznak para a propriedade da igreja. Na Idade Média, a abadia beneditina de Tihany, enquanto maior proprietário de vinhas entre as vinte aldeias vizinhas, desempenhou um papel fundamental na supervisão do desenvolvimento da região vitivinícola. O aumento do número de terrenos dedicados ao cultivo da vinha resulta também de um esforço humano deliberado; durante milénios, os viticultores da zona só cultivaram uvas nas encostas rapidamente aquecidas pelo sol e protegidas das geadas, em vez das zonas pantanosas das terras baixas, propensas às geadas e às doenças. A intervenção humana deliberada levou à existência de faixas florestais que separam as vinhas individuais umas das outras e que albergam uma diversidade de fauna. Em termos vitícolas, estas faixas florestais são locais naturais de hibernação essenciais para os principais predadores. Um dos legados seculares da vitivinicultura em Csopak é a presença da casta *olasz rizling*, que está aclimatada nas vinhas em abundância e desempenha um papel fundamental na produção de vinho. A área de produção do vinho Csopak possui características climáticas e geológicas que a tornam excecionalmente propícia ao cultivo da casta *olasz rizling*, que é o ingrediente principal do vinho Csopak. Csopak tem sido um dos locais mais importantes de produção de *olasz rizling* desde o final do século XIX e o vinho Csopak, enquanto conceito, é sinónimo da casta *olasz rizling*, que aí tem origem. Além da casta *olasz rizling*, Csopak é uma das zonas mais importantes do lago Balaton para a produção de *furmint*; a tradição de cultivo desta casta é considerada tão antiga quanto a do «Olasz Rizling». Antes de surgir a casta *olasz rizling* em Csopak, a *furmint* representava uma parte significativa do rendimento das uvas locais. Após o aparecimento da *olasz rizling*, a pequena proporção de *furmint* plantada juntamente com esta, graças à sua capacidade de melhor acumular e reter ácido, permitiu assegurar a reconstituição da acidez natural dos vinhos Csopak quando, em anos mais quentes, se obtinham colheitas de *olasz rizling* menos ácidas. O aquecimento global previsto para o futuro fez com que esta tradição voltasse a ganhar importância atualmente.

2. Descrição dos vinhos

Os vinhos Csopak/Csopaki têm nariz discreto, sendo também tipificados por uma riqueza aromática e gustativa que garante a elegância dos vinhos Csopak. Uma importante característica comum do nariz e do sabor destes vinhos é a nota mineral (de pedra-molhada) predominante e a ausência de notas aromáticas de bolores. Em termos de sabor, os vinhos Csopak/Csopaki apresentam uma estrutura ácida predominantemente madura e complexa, que contribui para a sua vivacidade e frescura.

3. Apresentação e demonstração do nexo de causalidade

Devido à precipitação durante o período vegetativo e à capacidade de retenção de água da camada superficial dos solos da região de Csopak, o abastecimento hídrico das vinhas é adequado, mesmo nos dias quentes de verão. Por este motivo, o desenvolvimento da uva durante o período crítico de verão é ininterrupto, sem fatores de estresse, o que resulta na ausência de aromas rançosos e de ácidos imaturos ásperos. A estrutura madura, de expressiva acidez, e a forte presença de notas minerais (de pedra molhada) ao nível do sabor, podem explicar-se pelo elevado teor de minerais dos solos de Csopak. Os raios solares refletidos na superfície do lago pouco profundo fazem com que as

encostas aqueçam uniformemente na primavera e proporcionam às vinhas condições consistentes durante o abrolhamento. Como deixa de gear muito cedo em Csopak, reduzem-se as probabilidades de geadas de primavera. Por conseguinte, as videiras apresentam sempre brotos de crescimento uniforme e ramagem de tamanho adequado, dando origem a uvas com um excelente grau de maturação. As faixas florestais situadas junto às vinhas desempenham um papel fundamental na produção das uvas, uma vez que os predadores que aí hibernam (insetos como os ácaros predadores) asseguram um controle de pragas assinalável. Por este motivo, dado não se prolongar a importante fase crítica de desenvolvimento inicial das uvas, permite-se o crescimento de uma ramagem mais alta e saudável. O sistema mediterrânico, com pressões altas e verões quentes, garante que, após os longos e ensolarados dias de outono, nos fins de tarde refrescados pelas brisas que sopram das colinas de Bakony, as videiras entrem rapidamente na fase escura da fotossíntese, o que conduz a um aumento rápido da concentração de açúcares nas uvas. Este constrangimento natural único dá corpo aos vinhos Csopak. A estrutura elegante, em termos de acidez, e os aromas frutados característicos dos vinhos da região de Balatonfüred-Csopak devem-se também ao ar fresco que desce da floresta. Nas encostas das colinas onde se produzem as uvas, selecionadas ao longo de séculos para o cultivo da vinha, a circulação constante do ar e a forma de condução baixa das videiras permitem a secagem rápida do orvalho matinal nos cachos. As doenças fúngicas são raras e as uvas são vindimadas sãs. As adegas tradicionais locais desempenham também um papel de relevo na qualidade dos vinhos. Devido à estrutura dos solos de Csopak, as adegas locais não são inteiramente subterrâneas, o que explica as flutuações significativas de temperatura registadas ao longo do ano. Consequentemente, os vinhos arrefecem durante o inverno e a sua frescura é preservada, apesar de envelhecidos em barricas de madeira. No verão, quando as adegas registam temperaturas entre 15 e 19 graus, dá-se a precipitação natural dos tartaratos, instáveis e sensíveis ao calor. Graças a este processo natural, os viticultores da zona podem estabilizar os vinhos mais facilmente, preservando assim melhor a riqueza dos seus aromas. Estes fatores naturais, considerados como um todo, em conjugação com os conhecimentos seculares, transmitidos de pai para filho, dos produtores de vinho que vivem na região, garantem, em conjunto, a criação de vinhos de elevada qualidade, encorpados e expressivos, típicos de Csopak, a partir de agrupamentos de uvas saudáveis e maduros.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Regras relativas às indicações

Quadro jurídico

Estabelecido pela organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

a) A menção «védett eredetű» [«de origem protegida»] pode ser utilizada em vez da menção «oltalom alatt álló erdetmegjelölés» [denominação de origem protegida];

b) Menções tradicionais autorizadas, outras menções de utilização restrita, menções que indiquem o método de produção e outras menções de uso regulamentado: «szűretlen» (não filtrado), «szempelt» (selecionado) e «termőhelyen palckozva» (engarrafado no local de produção);

c) No caso dos vinhos do tipo «hegybor», os rótulos podem ostentar as menções «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» (primeira classe) ou «Elsőrangú Hegybor» (de grande qualidade);

d) No caso dos vinhos do tipo «dűlős bor», os rótulos podem ostentar as menções «Első Osztályú Dűlőbor» (primeira classe) e «Elsőrangú Dűlőbor» (de grande qualidade);

e) A menção «monopol dűlő» (vinhedo de monopólio) só pode constar dos rótulos dos vinhos «dűlős bor» elaborados a partir de uvas de parcelas específicas e por um único membro de uma comunidade de produtores de vinho;

f) O rótulo pode ainda incluir a menção «Balaton borrégió» (Região vitícola do Balaton);

g) A menção das castas é facultativa.

Título do requisito/derrogação

Regras para a demarcação e a indicação do nome das unidades geográficas mais pequenas

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

a) Aplicam-se apenas aos vinhos «dűlős bor»;

b) Identidade de origem: 100 %;

c) Podem ser indicadas as denominações de vinhas e parcelas de vinhas seguintes:

— 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.

Título do requisito/derrogação

Normas de apresentação

Quadro jurídico

Estabelecido pela organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de requisito/derrogação adicional

—

Descrição do requisito/derrogação

Só pode ser colocado no mercado em garrafas do estilo Borgonha.

Título do requisito/derrogação

Nomeação da comissão local competente pela avaliação do vinho

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Comissão de avaliação do vinho da região vitícola de Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Título do requisito/derrogação

Registos, comunicação de informações, notificações

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

—

Descrição do requisito/derrogação

Registos:

— cópias dos certificados de origem (origem das uvas e do vinho),

— cópias das autorizações de introdução no mercado,

— registos e documentos relativos às visitas no local,

— registo da adega,

— registos mantidos no Sistema de Informação das Comunidades Vitícolas (HEGYIR) pelo magistrado da comunidade vitícola competente pelas vinhas ou pela adega, relativos aos produtores (cadastro vitícola ou registo da adega).

Título do requisito/derrogação

Produção fora da área de produção delimitada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Para produzir o vinho Csopak, a transformação das uvas, fermentação do mosto e envelhecimento do vinho devem ocorrer obrigatoriamente nos municípios pertencentes à área de produção delimitada, bem como em Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő e Balatonszőlős.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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