C/2026/4519

21.8.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/4519)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Csopak/Csopaki”

Numărul de referință UE: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Denumirea produsului**

„Csopak/Csopaki”

2. **Tipul de indicație geografică**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Ungaria

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Csopak/Csopaki” este una standard, deoarece nu îndeplinește niciuna dintre condițiile pentru o modificare la nivelul Uniunii prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice: modificarea nu presupune o schimbare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică. De asemenea, modificarea nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic menționată în documentul unic și nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului. Elementele modificării sunt prevăzute în cererea detaliată.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Autorizarea plantațiilor viticole cu orice densitate de plantare

Descriere

Justificare: Plantațiile viticole din locul de producție au devenit fragmentate. Dispoziția privind densitatea de plantare nu pare să aibă, în sine, un impact direct asupra calității strugurilor produși, astfel încât eliminarea restricției anterioare este justificată.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— III. Practici oenologice specifice

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea perioadei de învechire

Descriere

Perioada de învechire în sticlă a fost eliminată pentru tipurile de vin „hegybor” și „dűlős bor”.

Justificare: În ultimii ani a existat tendința de a introduce pe piață vinuri din ce în ce mai proaspete. Acest lucru este posibil utilizând abordarea aleasă (prin eliminarea dispozițiilor privind perioada minimă de învechire în sticlă), fără a modifica caracteristicile organoleptice stabilite în caietul de sarcini al produsului.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— III. Practici oenologice specifice

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Reducerea conținutului maxim de acid volatil

Descriere

Ca urmare a modificărilor legislative, conținutul maxim de acid volatil al tipurilor de vin „hegybor” și „dűlős bor” s-a modificat de la 1,2 g/l la 1,08 g/l.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— II. Descrierea vinurilor

Secțiuni vizate din documentul unic:

— Punctul 6: Descrierea vinului sau a vinurilor

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea adusă randamentului maxim

Descriere

În cazul tipului de vin „hegybor”, randamentul maxim a fost modificat de la 63 hl/ha la 70 hl/ha și de la 9 t/ha la 10 t/ha. În cazul tipului de vin „dűlős bor”, aceste valori au fost modificate de la 39 hl/ha la 56,7 hl/ha și de la 6 t/ha la 8 t/ha.

Justificare: Ca urmare a măririi numărului de butuci la hectar și a schimbărilor climatice, este necesar să se modifice randamentele maxime, pentru a se evita ca vinurile să conțină cantități excesive de alcool.

Obținerea calității specificate pentru caracteristicile organice este, de asemenea, posibilă la aceste randamente, dar, din cauza schimbărilor climatice, recoltele devin din ce în ce mai neregulate și mai dificil de planificat. Temperaturile în creștere și precipitațiile în scădere conduc la recolte de struguri mai concentrate. Prin urmare, este foarte important să existe posibilitatea de a utiliza struguri recoltați la randamente diferite pentru a echilibra tăria alcoolică, care poate fi prea ridicată, sau aciditatea, care poate fi prea scăzută.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— V. Randamente maxime

Secțiuni vizate din documentul unic:

— 7.2. Randamente maxime

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea valorilor tăriei alcoolice dobândite autorizate

Descriere

În cazul tipului de vin „hegybor”, tăria alcoolică dobândită a fost modificată de la 11,5-14 % vol la 11,0-15 % vol. În cazul tipului de vin „dűlős bor”, tăria alcoolică dobândită a fost modificată de la 12,0-14 % vol la 11,5-14,5 % vol.

Justificare: Din cauza schimbărilor climatice, recoltele devin din ce în ce mai neregulate și mai dificil de planificat. Temperaturile în creștere și precipitațiile în scădere conduc la recolte de struguri mai concentrate, ceea ce nu afectează în mod negativ calitatea vinului produs.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— II. Descrierea vinurilor

Secțiuni vizate din documentul unic:

— Punctul 6: Descrierea vinului sau a vinurilor

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea vârstei medii minime de 10 ani a viței-de-vie în cazul tipului de vin „dűlős bor”

Descriere

Justificare: Plantațiile viticole din locul de producție au devenit fragmentate. Dispoziția privind vârsta medie a viței-de-vie nu pare să aibă, în sine, un impact direct asupra calității strugurilor produși, astfel încât eliminarea restricției anterioare este justificată.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— III. Practici oenologice specifice

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea notificării intenției de a produce

Descriere

Justificare: Având în vedere că locul de producție este mic și relativ omogen, este ușor să se verifice dacă viticultura este practicată fără a fi necesară emiterea unei notificări privind intenția de a produce. Eliminarea acestei măsuri ar putea reduce sarcina administrativă.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— VIII. Condiții suplimentare

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea proporției exacte de sticle de tip burgundy

Descriere

Justificare: Au existat mai multe cazuri de dificultăți grave în achiziționarea de sticle din sticlă în ultimii ani; prin urmare, este suficient să se furnizeze o definiție generală a formei sticlei.

Rubricile din caietul de sarcini vizate:

— VIII. Condiții suplimentare

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Csopak/Csopaki”

Numărul de referință UE: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Csopak/Csopaki”

2. **Tipul de indicație geografică**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Ungaria

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Hegybor („vin de pe dealuri”)

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Variază de la galben-verzui deschis la galben-pai.

Aromă

Note florale, cu caracteristici de citrice și de drupe.

Gust

Răcoritor și acid. Vin alb sec armonios, cu un echilibru de acizi și alcool.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	4,6
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Dűlős bor [„vin de pe o parcelă”]

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Variază de la galben-verzui la galben-pai.

Aromă

O paletă florală de arome complexe, dar care poate fi descrisă ca fiind neutră.

Gust

O paletă florală de arome complexe, dar care poate fi descrisă ca fiind neutră, cu un buchet multiplu, persistent. Vin alb sec armonios, cu un echilibru de acizi și alcool.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	14,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4,8
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

Hegybor („vin de pe dealuri”)

Tipul practicii oenologice

Practici oenologice specifice

Descriere

Practici oenologice obligatorii:

— maximum 15 % din struguri pot fi din soiul „Furmint”;

— se pot utiliza doar struguri sănătoși;

— învechire de cel puțin patru luni în rezervor și/sau în butoi;

— mustul poate fi fermentat folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz Rizling” sau „Furmint”.

Practică vitivinicolă

Hegybor („vin de pe dealuri”)

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Descriere

Practici oenologice interzise (în afara dispozițiilor în vigoare):

— îndulcirea

Practică vitivinicolă

Dűlős bor [„vin de pe o parcelă”]

Tipul practicii oenologice

Practici oenologice specifice

Descriere

Practici oenologice obligatorii:

— maximum 15 % din struguri pot fi din soiul „Furmint”;

— se pot utiliza doar struguri sănătoși;

— învechire de cel puțin cinci luni în rezervor și/sau în butoi;

— mustul poate fi fermentat folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz Rizling” sau „Furmint”.

Practică vitivinicolă

Dűlős bor [„vin de pe o parcelă”]

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Descriere

Practici oenologice interzise (în afara dispozițiilor în vigoare):

— îmbogățirea

— reducerea aciditații

— îndulcirea

Practică vitivinicolă

Norme referitoare la viticultură

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Descriere

1. Norme privind conducerea viței-de-vie: Guyot, în cordon mediu-înalt, cordon jos, umbrelă și goblet
2. Metodă de recoltare: manuală și mecanică
3. Calitatea strugurilor (conținut minim de zahăr exprimat ca tărie alcoolică naturală):

   Hegybor („vin de pe dealuri”):

   — Conținutul minim de zahăr al strugurilor exprimat în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must [(MM°), la 17,5 °C]: 17,0

   — Tăria alcoolică potențială a strugurilor [(% vol), la 20 °C]: 10,6

   Dűlős bor [„vin de pe o parcelă”]:

   — Conținutul minim de zahăr al strugurilor exprimat în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must [(MM°), la 17,5 °C]: 18,2

   — Tăria alcoolică potențială a strugurilor [(% vol), la 20 °C]: 11,5

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Hegybor („vin de pe dealuri”)

Producție maximă

Producție maximă:	70
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Hegybor („vin de pe dealuri”)

Producție maximă

Producție maximă:	10 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kg de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Dűlős bor [„vin de pe o parcelă”]

Producție maximă

Producție maximă:	56,7
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Dűlős bor [„vin de pe o parcelă”]

Producție maximă

Producție maximă:	8 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kg de struguri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Descrierea concisă a ariei geografice delimitate**

Ariile clasificate în conformitate cu cadastrul viticol în clasele I și II din jurul localităților Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs și Felsőörs.

10. **Legătura cu aria geografică**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

1. Descrierea ariei delimitate

(a) Factori naturali și culturali

Aria de producție delimitată Csopak este alcătuit din prima serie de dealuri de pe malul nordic al bazinului estic al lacului Balaton, pe secțiunea de mal care se întinde de la Csopak la Alsóörs. Ariile principale de cultivare a viței-de-vie sunt suprafețele înclinate de la poalele dealurilor, precum și coama dealurilor cu înclinație moderată. Substratul solurilor plantațiilor viticole cuprinde două tipuri de rocă. Partea sedimentară de pe coama dealurilor este compusă din roci de înălțime din perioada cuprinsă între permianul superior și triasicul inferior, cu o pătură de pietriș din cuaternar. Subsolurile bogate în calcar sunt acoperite cu soluri forestiere argiloase și de loess, având diferite grosimi. Stratul inferior al suprafețelor înclinate de la poala dealurilor este compus din gresie roșie din permian, o formațiune pedologică unică tipică pentru zona Csopak, acoperită cu resturi de gresie roșie. Regiunea viticolă este caracterizată

de soluri bogate în calciu, magneziu și potasiu. Clima din Csopak este determinată de aerul rece care coboară spre văile dealurilor Bakony și de lacul Balaton, care se află la sud de arie. Dealurile viticole din zona Csopak sunt acoperite de păduri dese și străbătute de văi înguste și adânci (cum ar fi văile Nosztori și Koloska). De aceea, în zilele de vară, sub influența brizei de seară care suflă către lac, căldura umedă care se ridică de pe Lacul Balaton face loc aerului răcoros de pădure, care pătrunde în plantațiile de viță-de-vie. Csopak are o medie anuală de 1 950-2 000 de ore de soare și o temperatură medie anuală de 11-12 °C. Precipitațiile medii anuale sunt de 650-700 mm (în ultimii ani 500 mm), din care în medie 350 mm (în ultimii ani 200 mm) cad în perioada de vegetație. Un aspect esențial al climei din regiunea Csopak este faptul că data medie a ultimului îngheț de primăvară este 5 aprilie, dată care este considerată extrem de timpurie.

(b) Factori umani

Importanța viticulturii și a vinificației pe plantațiile din Csopak este constantă de peste 2 200 de ani. După celți, care au introdus cultivarea viței-de-vie în regiune, o tradiție viticolă bine dezvoltată a fost prezentă în regiune sub Imperiul Roman, fapt confirmat de motivele de struguri găsite pe peretele unei vile excavate la Baláca și de rămășițele unei crame din epoca romană găsite la Csopak. Mai târziu, regii Ungariei, biserica și nobilimea și-au păstrat terenurile și plantațiile viticole în această regiune. De exemplu, în anul 1018, Sfântul Ștefan a oferit drept cadou plantațiile viticole locale mănăstirii Valea Veszprém, în timp ce testamentul Guden din 1079, considerat a fi al doilea cel mai vechi document oficial din Ungaria, al cărui original a supraviețuit, se referă la transferarea plantațiilor viticole Paloznak în proprietatea bisericii. În Evul Mediu, abația benedictină din Tihany, cel mai mare proprietar de plantații viticole din cele douăzeci de sate din apropiere, a jucat un rol esențial în supravegherea dezvoltării regiunii viticole. Oamenii care locuiesc în zonă au amenajat aceste terenuri în vederea cultivării viței-de-vie; de mii de ani, viticultorii care trăiau aici au cultivat viță-de-vie doar pe dealurile însorite, protejate de îngheț, și nu în zonele joase mlăștinoase, expuse la îngheț și boli. Oamenii care locuiesc în zonă au gândit și au amenajat centuri de pădure care separă plantațiile de viță-de-vie individuale și care adăpostesc o faună variată. Din punct de vedere viticol, aceste centuri forestiere sunt zone naturale esențiale de iernare pentru principalii prădători. Una dintre moștenirile seculare ale cultivării viței-de-vie și ale vinificației în Csopak este prezența soiului „Olasz Rizling”, aclimatizat în abundență în plantațiile viticole și care joacă un rol esențial în producția de vin din aceste zone. Aria de producție a vinului „Csopak” prezintă caracteristici climatice și geologice care o fac deosebit de propice pentru cultivarea soiului „Olasz Rizling”, care este ingredientul principal al vinului „Csopak”. Csopak este unul dintre cele mai importante locuri de producție a „Olasz Rizling” începând cu sfârșitul secolului al XIX-lea, iar vinul Csopak, ca concept, este sinonim cu „Olasz Rizling”, care își are originea acolo. Pe lângă „Olasz Rizling”, Csopak este una dintre cele mai importante zone ale lacului Balaton pentru producția de „Furmint”; tradiția cultivării acestui soi este considerată a fi la fel de îndelungată. Înainte de apariția „Olasz Rizling” în Csopak, soiul „Furmint” reprezenta o parte semnificativă din producția locală de struguri. După apariția soiului „Olasz Rizling”, proporția mică de „Furmint” plantată pe lângă acest soi, datorită capacității sale de a acumula și de a reține mai bine acidul, a asigurat refacerea acidității naturale a vinurilor Csopak atunci când, în anii mai calzi, se produceau recolte mai puțin acide de „Olasz Rizling”. Viitoarea încălzire globală preconizată a făcut ca această tradiție să iasă din nou în evidență în zilele noastre.

2. Descrierea vinurilor

Vinurile „Csopak/Csopaki” au un miros discret, fiind caracterizate totodată de o bogăție a buchetului și a gustului, care garantează eleganța vinurilor „Csopak”. O caracteristică comună importantă a mirosului și a gustului este nota predominantă de piatră umedă și lipsa elementelor de aromă de must. În ceea ce privește gustul, predomină o structură acidă matură și complexă, ceea ce asigură caracterul acidulat și prospețimea vinurilor „Csopak” / „Csopaki”.

3. Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Datorită precipitațiilor din timpul sezonului de vegetație și capacității de retenție a apei din stratul superficial al solului din regiunea Csopak, aprovizionarea cu apă a viței-de-vie este adecvată chiar și în zilele călduroase de vară. Din acest motiv, dezvoltarea strugurilor în perioada critică a verii este neîntreruptă, iar factorii de stres sunt absenți, ceea ce duce la lipsa aromelor de mucegai sau a acizilor aspri imaturi. Structura acidă matură, expresivă și prezența puternică în gust a unor note de piatră umedă se datorează conținutului bogat în minerale al solului din zona Csopak. Razele soarelui reflectate de suprafața lacului, care are o adâncime mică, fac ca pantele dealurilor să se

încălzească în mod uniform primăvara și să ofere viței-de-vie condiții constante în timpul înmuguririi. Deoarece ultima zi de îngheț este foarte devreme în zona Csopak, există mai puține șanse de îngheț de primăvară; în consecință, creșterea lăstarilor este uniformă și în fiecare an se dezvoltă frunze cu dimensiuni adecvate, ceea ce are ca rezultat coacerea optimă a strugurilor. Un rol esențial în cultura viței-de-vie îl au centurile forestiere situate în jurul plantațiilor viticole, deoarece organismele prădătoare care iernează în aceste păduri (insecte cum ar fi acarienii prădători) mențin sub control nivelul dăunătorilor. Din acest motiv, faza inițială deosebit de importantă de dezvoltare a strugurilor nu este prelungită, permițând dezvoltarea unei bariere de frunze mai mari și mai sănătoase. Verile calde și sistemul mediteraneean de presiune înaltă asigură faptul că, după zilele lungi și însorite de toamnă, în serile reci cu brize din direcția Dealurilor Bakony, vița-de-vie intră rapid în faza de întuneric a fotosintezei, având ca rezultat o creștere rapidă a concentrației de zahăr din struguri. Această constrângere naturală unică este cea care conferă corpolență vinurilor „Csopak”. Structura acidă elegantă și aromele fructate care caracterizează vinurile din „Balatonfüred-Csopak” se datorează, de asemenea, aerului rece care coboară din păduri. Pe pantele dealurilor unde se cultivă vița-de-vie, selectate de-a lungul secolelor, mișcarea constantă a aerului și conducerea joasă a viței-de-vie au ca rezultat uscarea rapidă a picăturilor de rouă de pe ciorchinii de struguri, ceea ce împiedică apariția bolilor criptogamice și asigură o recoltă de struguri sănătoși. De asemenea, cramele locale tradiționale au un impact semnificativ asupra calității vinurilor. Datorită structurii solului din zona Csopak, pivnițele locale nu sunt construite în totalitate în pământ, ceea ce duce la fluctuații semnificative de temperatură în cursul anului. În consecință, vinurile se răcesc în cursul iernii, păstrându-se prospețimea lor, în pofida învechirii în butoaie de lemn. Vara, când cramele se încălzesc, atingând o temperatură între 15 și 19 grade, are loc precipitarea naturală a tartrurilor termosensibile și instabile. Ca urmare a acestui proces natural, producătorii de vin locali pot stabiliza mai ușor vinurile, păstrând astfel mai bine bogăția aromelor lor. Toți acești factori naturali, împreună cu meșteșugul producătorilor de vin care trăiesc în regiune, acumulat de-a lungul a sute de ani și moștenit din tată în fiu, asigură producerea unor vinuri de calitate, corpolente și expresive, tipice regiunii Csopak, produse din struguri maturi și sănătoși.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Norme privind indicațiile

Cadrul juridic

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței/derogării

(a) Mențiunea „védett eredetű” („de origine protejată”) poate fi utilizată în locul mențiunii „oltalom alatt álló erdetmegjelölés” (denumire de origine protejată).

(b) Mențiuni tradiționale autorizate, alte mențiuni a căror utilizare este restricționată, mențiuni care indică metoda de producție și alte mențiuni a căror utilizare este reglementată: „szűretlen” (nefiltrat), „szemelt” (selectat), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat la locul de producție).

(c) În cazul tipului de vin hegybor, termenii „Hegybor”, „Első Osztályú Hegybor” (calitatea I) sau „Elsőrangú Hegybor” (premium) pot fi menționați pe etichetă.

(d) În cazul tipului de vin dűlős, termenii „Első Osztályú Dűlőbor” (calitatea I) și „Elsőrangú Dűlőbor” (premium) pot fi menționați pe etichetă.

(e) Mențiunea „monopol dűlő” („plantație viticolă monopol”) poate apărea pe etichetele „dűlős bor” numai dacă strugurii sunt cultivați pe o parcelă delimitată de un singur membru al unei comunități vitivinicole.

(f) Denumirea „Balaton borrégió” (regiunea vitivinicolă Balaton) poate figura pe etichetă.

(g) Indicația soiului este opțională.

Titlul cerinței/derogării

Norme pentru delimitarea și indicarea unităților geografice mai mici

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței/derogării

(a) numai pentru vinurile „dűlős bor”;

(b) identitatea originii: 100 %

(c) numele plantațiilor viticole și a parcelelor viticole pot fi:

— 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

Titlul cerinței/derogării

Norme referitoare la prezentare

Cadrul juridic

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul cerinței suplimentare/derogării

-

Descrierea cerinței/derogării

Poate fi introdus pe piață numai în sticle de tip burgundy.

Titlul cerinței/derogării

Desemnarea comitetului local competent de evaluare a vinurilor

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea cerinței/derogării

Comitetul de clasificare a vinurilor din regiunea Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Titlul cerinței/derogării

Registre, raportare, notificări

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

—

Descrierea cerinței/derogării

Registre:

— copii ale certificatelor de origine (originea strugurilor și a vinului);

— copii ale autorizațiilor de introducere pe piață;

— evidențe și documente referitoare la vizitele la fața locului;

— registrul cramelor;

— registrele păstrate în Sistemul de informații al comunităților vitivinicole (HEGYIR) de către magistratul comunității vitivinicole competent pentru suprafața viticolă sau cramă, cu privire la producătorii produselor (registrul plantațiilor viticole, registrul cramelor);

Titlul cerinței/derogării

Producția în afara ariei de producție delimitate

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea cerinței/derogării

Pentru a produce vin Csopak, prelucrarea strugurilor, fermentarea mustului și învechirea vinului poate avea loc numai în localitățile din aria de producție delimitată, precum și în Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő și Balatonszőlős.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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