C/2026/4519

21.8.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4519)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Csopak / Csopaki“

Referenčné číslo EÚ: PDO-HU-02378-AM01 – 27. 5. 2026

1. **Názov výrobku**

„Csopak / Csopaki“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Maďarsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a výživy

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmena špecifikácie výrobku s CHOP „Csopak / Csopaki“ je štandardnou zmenou, pretože nespĺňa žiadnu z podmienok pre zmenu na úrovni Únie stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach: zmena nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením. Nepredstavuje ani riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Prvky zmeny sú uvedené v podrobnej žiadosti.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Schválenie vinohradov s akoukoľvek hustotou výsadby

Opis

Odôvodnenie: Vinohrady v mieste výroby nadobudli roztrieštený charakter. Ustanovenie o hustote výsadby samo osebe podľa všetkého nemá priamy vplyv na kvalitu dopestovaného hrozna, a preto je zrušenie predchádzajúceho obmedzenia opodstatnené.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— III. Osobitné enologické postupy

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie doby zrenia

Opis

V prípade druhov vína „hegybor“ a „dűlős bor“ sa zrušila doba zrenia vo fľaši.

Odôvodnenie: V posledných rokoch bola zaznamenaná tendencia uvádzať na trh čoraz čerstvejšie vína. Možno to dosiahnuť pomocou zvoleného prístupu (zrušením ustanovení o minimálnej dobe zrenia vo fľaši) bez toho, aby sa zmenili organoleptické vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— III. Osobitné enologické postupy

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zníženie maximálneho obsahu prchavých kyselín

Opis

V dôsledku zmien v právnych predpisoch sa zmenil maximálny obsah prchavých kyselín pri druhoch vína „hegybor“ a „dűlős bor“ z 1,2 g/l na 1,08 g/l.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— II. Opis vín

Body jednotného dokumentu, ktorých sa zmena týka:

— Bod 6: Opis vína alebo vín

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena maximálnych výnosov

Opis

V prípade druhu vína „hegybor“ sa zmenil maximálny výnos zo 63 hl/ha na 70 hl/ha a z 9 t/ha na 10 t/ha. V prípade druhu vína „dűlős bor“ sa tieto hodnoty zmenili z 39 hl/ha na 56,7 hl/ha a zo 6 t/ha na 8 t/ha.

Odôvodnenie: V dôsledku zvýšenia počtu krov na hektár a zmeny klímy je potrebné zmeniť maximálne výnosy, aby sa predišlo nadmernému obsahu alkoholu vo vínach.

Aj pri týchto výnosoch je možné dosiahnuť kvalitu stanovenú v súvislosti s organoleptickými vlastnosťami, ale v dôsledku zmeny klímy býva úroda čoraz nepredvídateľnejšia a je čoraz ťažšie ju plánovať. Stúpajúce teploty a klesajúci úhrn zrážok majú za následok koncentrovanejšie úrody hrozna. Je preto veľmi dôležité, aby existovala možnosť použiť hrozno zo zberu s rôznymi výnosmi na vyrovnanie obsahu alkoholu, ktorý môže byť príliš vysoký, alebo kyslosti, ktorá môže byť príliš nízka.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— V. Maximálne výnosy

Body jednotného dokumentu, ktorých sa zmena týka:

— 7.2. Maximálne výnosy

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena hodnôt povoleného skutočného obsahu alkoholu

Opis

V prípade druhu vína „hegybor“ sa zmenil skutočný obsah alkoholu z 11,5 – 14 obj. % na 11,0 – 15 obj. %. V prípade druhu vína „dűlős bor“ sa zmenil skutočný obsah alkoholu z 12,0 – 14 obj. % na 11,5 – 14,5 obj. %.

Odôvodnenie: V dôsledku zmeny klímy býva úroda čoraz nepredvídateľnejšia a je čoraz ťažšie ju plánovať. Stúpajúce teploty a klesajúci úhrn zrážok majú za následok koncentrovanejšie úrody hrozna, čo však nemá nepriaznivý vplyv na kvalitu vyrobeného vína.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— II. Opis vín

Body jednotného dokumentu, ktorých sa zmena týka:

— Bod 6: Opis vína alebo vín

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zrušenie požiadavky na minimálny priemerný vek krov desať rokov v prípade druhu vína „dűlős bor“

Opis

Odôvodnenie: Vinohrady v mieste výroby nadobudli roztrieštený charakter. Ustanovenie o priemernom veku krov samo osebe podľa všetkého nemá priamy vplyv na kvalitu dopestovaného hrozna, a preto je zrušenie predchádzajúceho obmedzenia opodstatnené.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— III. Osobitné enologické postupy

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zrušenie oznamovania zámeru vyrábať

Opis

Odôvodnenie: Keďže miesto výroby predstavuje malú a relatívne homogénnu oblasť, je ľahké overiť, či sa vinohradníctvo skutočne vykonáva, a to bez potreby podávať oznámenie o zámere vyrábať. Zrušením tohto opatrenia by sa mohla znížiť administratívna záťaž.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— VIII. Ďalšie podmienky

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie presných rozmerov burgundských fliaš

Opis

Odôvodnenie: V posledných rokoch sa vyskytlo viacero prípadov vážnych ťažkostí s obstarávaním sklených fliaš, preto je dostačujúce uvádzať len všeobecný opis tvaru fľaše.

Časti špecifikácie výrobku, ktorých sa zmena týka:

— VIII. Ďalšie podmienky

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Csopak / Csopaki“

Referenčné číslo EÚ: PDO-HU-02378-AM01 – 27. 5. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Csopak / Csopaki“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Maďarsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Hegybor [„víno z kopcov“]

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

svetlá zelenožltá až slamovožltá.

Aróma

kvetinové tóny s charakteristickými arómami citrusov a bieleho ovocia.

Chuť

osviežujúco kyslá. Harmonické suché biele víno s vyváženým obsahom kyselín a alkoholu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	4,6
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Dűlős bor [„víno z konkrétneho pozemku“]

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

svetlá zelenožltá až slamovožltá.

Aróma

komplexná paleta kvetinových a minerálnych aróm, ktorú možno označiť ako neutrálnu.

Chuť

komplexná paleta kvetinových a minerálnych aróm, ktorú možno označiť ako neutrálnu, s viacvrstvovým dlhotrvajúcim buketom. Harmonické suché biele víno s vyváženým obsahom kyselín a alkoholu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	14,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	4,8
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Hegybor [„víno z kopcov“]

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Povinné enologické postupy:

— maximálne 15 % hrozna môže pochádzať z odrody „Furmint“,

— môže sa použiť iba zdravé hrozno,

— víno musí aspoň štyri mesiace vyzrievať v nádrži a/alebo v sude,

— kvasenie muštu sa môže vykonávať len pomocou kvasiniek, ktoré nemenia prirodzené aromatické a chuťové vlastnosti vín „Olasz rizling“ a „Furmint“.

Vinársky výrobný postup

Hegybor [„víno z kopcov“]

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Neoprávnené enologické postupy (nad rámec existujúcich právnych predpisov):

— úprava obsahu zvyškového cukru

Vinársky výrobný postup

Dűlős bor [„víno z konkrétneho pozemku“]

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Povinné enologické postupy:

— maximálne 15 % hrozna môže pochádzať z odrody „Furmint“,

— môže sa použiť iba zdravé hrozno,

— vyzrievanie päť mesiacov v nádrži a/alebo v sude,

— kvasenie muštu sa môže vykonávať len pomocou kvasiniek, ktoré nemenia prirodzené aromatické a chuťové vlastnosti vín „Olasz rizling“ a „Furmint“,

Vinársky výrobný postup

Dűlős bor [„víno z konkrétneho pozemku“]

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Neoprávnené enologické postupy (nad rámec existujúcich právnych predpisov):

— obohacovanie,

— deacidifikácia,

— úprava obsahu zvyškového cukru

Vinársky výrobný postup

Pravidlá pestovania hrozna

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

1. Pravidlá týkajúce sa vedenia viniča: Guyotov rez, stredné vedenie, nízke vedenie, vedenie na hlavu, vedenie, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka, vedenie Gobelet.
2. Metóda zberu: mechanizovaný a ručný
3. Kvalita hrozna (minimálny obsah cukru vyjadrený ako prirodzený obsah alkoholu):

   Hegybor [„víno z kopcov“]:

   — Minimálny obsah cukru vyjadrený v stupňoch maďarského muštomeru [(MM°) pri 17,5 °C]: 17,0

   — Potenciálny obsah alkoholu v hrozne (v obj. %, pri 20 °C): 10,6

   Dűlős bor [„víno z konkrétneho pozemku“]:

   — Minimálny obsah cukru vyjadrený v stupňoch maďarského muštomeru [(MM°) pri 17,5 °C]: 18,2

   — Potenciálny obsah alkoholu v hrozne (v obj. %, pri 20 °C): 11,5

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Hegybor [„víno z kopcov“]

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	70
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Hegybor [„víno z kopcov“]

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kg hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Dűlős bor [„víno z konkrétneho pozemku“]

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	56,7
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Dűlős bor [„víno z konkrétneho pozemku“]

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	8 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kg hrozna na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasti, ktoré boli podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako trieda I a II v okolí obcí Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs a Felsőörs.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

1. Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

a) Prírodné a kultúrne faktory

Vymedzená oblasť výroby Csopak pozostáva z prvého pásma kopcov na severnom brehu východnej časti jazera Balaton, na úseku brehu od obce Csopak po obec Alsóörs. Vinič sa pestuje najmä na svahoch na úpätí hôr a mierne stúpajúcich vrcholkoch pohorí. Pôda vo vinohradoch pozostáva z dvoch typov hornín. Sled sedimentov na vrchole pohoria sa skladá z hornín vrchoviskového typu z mladšieho permu až spodného triasu a pokrýva ich kvartérna drvina. Takto vytvorené vápencové podložia sú pokryté ílovitým siltom a sprašovými lesnými pôdami rôznej hrúbky. Skalné podložie pod svahmi na úpätí hôr tvorí červený permský pieskovec, jedinečná pôdna formácia charakteristická pre oblasť Csopak, ktorú pokrýva detrit červeného pieskovca. Pre tento vinohradnícky región sú príznačné pôdy bohaté na vápnik, horčík a draslík. Podnebie oblasti Csopak ovplyvňuje studený vzduch prúdiaci

z údolí pohoria Bakony a jazero Balaton, ktoré leží na juhu oblasti. Vinárske oblasti na kopcovitom území oblasti Csopak sú husto zalesnené a krajinu pretínajú úzke a hlboké údolia (ako napríklad Nosztori a Koloska). Vo vinohradoch preto počas letných večerov prúdi z hôr studený lesný vánok namiesto vlhkého teplého vzduchu, ktorý sa tvorí nad jazerom. V oblasti Csopak je ročný priemerný slnečný svit 1 950 až 2 000 hodín a priemerná ročná teplota 11 – 12 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 650 – 700 mm (v posledných rokoch 500 mm), z čoho počas vegetačného obdobia spadne v priemere 350 mm (v posledných rokoch 200 mm). Dôležitým aspektom podnebia v oblasti Csopak je to, že dátum posledných jarných mrazov je 5. apríl, ktorý sa považuje za mimoriadne skorý.

b) Ľudské faktory

Význam vinohradníctva a vinárstva v oblasti Csopak pretrváva už viac ako 2 200 rokov. Po Keltoch, ktorí v tomto regióne začali s pestovaním viniča, tu rozvíjali tradíciu výroby vína aj Rimania v časoch Rímskej ríše, čo potvrdzujú motívy hrozna nájdené na stene vily odkrytej v lokalite Baláca, ako aj pozostatky rímskych pivníc nájdené v Csopaku. Neskôr tu vlastnili pozemky a vinice uhorskí králi, cirkev a šľachta. Napríklad v roku 1018 svätý Štefan daroval miestne vinohrady kláštoru vo veszprémskom údolí a v Gudenovom závete z roku 1079, čo je druhý najstarší zachovaný originál úradného dokumentu v Uhorsku, sa hovorí o prevode vinohradov v Paloznaku do vlastníctva cirkvi. V stredoveku zohrávalo benediktínske opátstvo Tihany ako najväčší vlastník vinohradov spomedzi dvadsiatich okolitých dedín zásadnú úlohu pri dohľade nad rozvojom vinohradníckeho regiónu. Pestovanie viniča je takisto výsledkom cielenej ľudskej činnosti – miestni vinohradníci tu už niekoľko tisícročí pestujú výlučne vinič na rýchlo sa otepľujúcich svahoch chránených pred mrazom, ktoré uprednostňujú pred močaristými, nízko položenými oblasťami náchylnými na mrazy a ochorenia. Zámerné ľudské úsilie viedlo k vytvoreniu pásov lesa, ktoré oddeľujú jednotlivé vinohrady od seba a sú domovom rozmanitej fauny. Z vinohradníckeho hľadiska sú tieto lesné pásy dôležitými prirodzenými zimoviskami pre hlavných predátorov. Jedným z dedičstiev stáročnej tradície vinohradníctva a vinárstva v oblasti Csopak je prítomnosť odrody „Olasz Rizling“, ktorá sa vo vinohradoch v hojnom množstve aklimatizovala a zohráva kľúčovú úlohu v tamojšej výrobe vína. Oblasť výroby vína Csopak sa vyznačuje klimatickými a geologickými vlastnosťami, vďaka ktorým je mimoriadne vhodná na pestovanie odrody „Olasz Rizling“ – hlavnej zložky vo víne Csopak. Csopak patrí od konca 19. storočia medzi najvýznamnejšie oblasti pestovania odrody „Olasz Rizling“ a víno Csopak je ako pojem synonymom pre túto odrodu, ktorá je pôvodnou odrodou tejto oblasti. Ďalšou odrodou popri odrode „Olasz Rizling“, ktorej pestovanie v oblasti Csopak patrí medzi najvýznamnejšie v okolí jazera Balaton, je „Furmint“ – tradícia pestovania tejto odrody sa považuje za rovnako odvekú. Pred nástupom odrody „Olasz Rizling“ v oblasti Csopak tvorila odroda „Furmint“ významný podiel miestnych výnosov hrozna. Po zavedení odrody „Olasz Rizling“ sa spoločne s ňou v malom podiele vysádzala aj odroda „Furmint“, ktorá vďaka schopnosti lepšie akumulovať a zadržiavať kyseliny umožnila doplniť prirodzenú kyslosť vín Csopak, keď sa v teplejších rokoch urodili menej kyslé ročníky odrody „Olasz Rizling“. Vzhľadom na očakávané budúce globálne otepľovanie sa táto tradícia v súčasnosti opäť dostáva do popredia.

2. Opis vín

Vína „Csopak / Csopaki“ majú nevtieravú vôňu, pričom sa vyznačujú aj bohatým buketom a chuťou, ktoré zaručujú ich eleganciu. Dôležitou spoločnou črtou ich vône a chuti sú prevládajúce minerálne tóny bez stuchnutých aromatických prvkov. V chuti prevláda vyzretá a komplexná kyselinová štruktúra, ktorá vínam „Csopak / Csopaki“ dodáva sviežosť a čerstvosť.

3. Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti

Vďaka zrážkam počas vegetačného obdobia a schopnosti vrchnej vrstvy pôdy v regióne Csopak zadržiavať vodu je zásobovanie krov vodou dostatočné aj počas teplých letných dní. Preto sa môže počas kritického letného obdobia neprerušene vyvíjať bez stresových faktorov, takže nemá stuchnutý pach či nepríjemné nevyzreté kyseliny. Vďaka vysokému obsahu minerálov v pôde oblasti Csopak majú vína vyzretú a výraznú kyselinovú štruktúru a chuť, v ktorej sú prítomné silné minerálne tóny. Slnečné lúče odrážajúce sa od hladiny plytkého jazera spôsobujú, že sa

svahy na jar rovnomerne zohrievajú a poskytujú krom počas pučania rovnaké podmienky. Posledný deň mrazov v oblasti Csopak nastáva skoro, takže je menšia pravdepodobnosť jarných mrazov; výhonky preto rastú rovnomerne a každý rok sa vyvinú primerane veľké listy, čo vedie k optimálnemu dozrievaniu hrozna. Kľúčovú úlohu pri pestovaní viniča zohrávajú pásma lesov nachádzajúce sa vedľa vinohradov, pretože v nich prezimujú predátori (napríklad dravé roztoče), ktorí výrazne regulujú škodcov. Nepredlžuje sa tak kriticky významná počiatočná vývojová fáza hrozna, čo umožňuje vývoj vyššej a zdravšej listovej steny. Teplé leto a stredozemská tlaková výš zabezpečujú, že po dlhých jesenných dňoch, počas večerov, keď z pohoria Bakony vinič prúdi chladný vánok, rýchlo prechádza do tmavej fázy fotosyntézy, počas ktorej dochádza k rýchlemu zvýšeniu koncentrácie hroznového cukru. Tieto jedinečné prírodné podmienky dodávajú vínam Csopak ich telo. Elegantná kyselinová štruktúra a ovocné arómy príznačné pre vína z oblasti Balatonfüred-Csopak sú takisto výsledkom chladného vzduchu vanúceho z lesov. Na svahoch hôr, ktoré sa po stáročia vyberali na pestovanie hrozna, sa vďaka neustálemu prúdeniu vzduchu a nízkemu vedeniu viniča neudrží na strapcoch rosa, preto sú hubové choroby zriedkavé a výsledkom je zdravé hrozno. Na kvalitu vín majú významný vplyv aj tradičné miestne pivnice. Vzhľadom na zloženie pôdy v oblasti Csopak nie sú miestne pivnice vybudované úplne pod zemou, takže v priebehu roka v nich dochádza k badateľným výkyvom teploty. Vína sa preto v zime ochladia a zachová sa ich čerstvosť, hoci vyzrievajú v drevených sudoch. Keď sa v lete pivnice zahrejú na 15 až 19 stupňov, dochádza k prirodzenému vyzrážaniu tepelne citlivých a nestabilných vínanov. Vďaka tomuto prírodnému procesu môžu miestni výrobcovia vína jednoduchšie stabilizovať, a lepšie tak zachovať bohatstvo ich aróm. Všetky tieto prírodné faktory spolu so stáročnými skúsenosťami, ktoré si odovzdávali generácie výrobcov vína žijúcich v danom regióne, sú zárukou vysokokvalitných výrazných, plných vín typických pre región Csopak, získaných zo zdravých a zrelých strapcov.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Pravidlá označovania

Právny rámec

zabezpečuje organizácia výrobcov CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

a) namiesto výrazu „oltalom alatt álló erdetmegjelölés“ [chránené označenie pôvodu] možno používať výraz „védett eredetű“ [chránené označenie pôvodu];

b) tradičné pojmy povolené na používanie, iné pojmy podliehajúce obmedzeniam, pojmy označujúce spôsob výroby a iné pojmy, ktorých použitie je regulované: „szűretlen“ [nefiltrované], „szemelt“ [výberové], „termőhelyen palackozva“ [plnenie do fliaš na mieste výroby];

c) pri víne typu „hegybor“ možno na etikete uviesť výrazy „Hegybor“, „Első Osztályú Hegybor“ [prvá trieda] alebo „Elsőrangú Hegybor“ [prémiové];

d) pri víne typu „dűlős bor“ možno na etikete uviesť výrazy „Első Osztályú Dűlőbor“ [prvá trieda] a „Elsőrangú Dűlőbor“ [prémiové];

e) výraz „monopol dűlő“ [monopolný vinohrad] sa môže uvádzať len na etiketách „dűlős bor“ v prípade, že hrozno vypestoval jeden člen vinohradníckej komunity na vymedzenom pozemku;

f) na etikete sa môže uvádzať označenie „Balaton borrégio“ [vinohradnícky región Balaton];

g) uvedenie odrody je nepovinné.

Predmet požiadavky/výnimky

Pravidlá pre vymedzovanie a uvádzanie názvov menších zemepisných jednotiek

Právny rámec

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

a) Iba v prípade vín „dűlős bor“;

b) Identita pôvodu: 100 %;

c) Môžu sa uvádzať názvy vinohradov a vinohradníckych pozemkov:

— 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

Predmet požiadavky/výnimky

Pravidlá prezentácie

Právny rámec

zabezpečuje organizácia výrobcov CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

—

Opis požiadavky/výnimky

Môže sa uvádzať na trh výlučne v burgundských sklenených fľašiach.

Predmet požiadavky/výnimky

Vymenovanie príslušnej miestnej komisie pre hodnotenie vína

Právny rámec

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Výbor pre zatrieďovanie vín z vinohradníckeho regiónu Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Predmet požiadavky/výnimky

Registre, hlásenia, oznámenia

Právny rámec

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

—

Opis požiadavky/výnimky

Registre:

— kópie osvedčení o pôvode (pôvod hrozna a vína),

— kópie povolení na uvedenie na trh,

— záznamy a dokumenty týkajúce sa návštev na mieste,

— register prevádzok na výrobu vína,

— registre vedené úradníkom vinárskeho spolku príslušným pre danú vinohradnícku oblasť alebo prevádzku na výrobu vína v informačnom systéme vinárskych spolkov (HEGYÍR), ktoré sa týkajú výrobcov daných výrobkov (register vinohradov, register prevádzok na výrobu vína).

Predmet požiadavky/výnimky

Výroba v inej ako vymedzenej oblasti výroby

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Pri výrobe vína Csopak sa spracovanie hrozna, kvasenie muštu a vyzrievanie vína musí uskutočniť iba v obciach, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej oblasti výroby, prípadne v oblastiach Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő a Balatonszőlős.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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