C/2026/4519

21.8.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4519)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Csopak/Csopaki“

Referenčna številka EU: PDO-HU-02378-AM01 – 27. maj 2026

1. **Ime proizvoda**

„Csopak/Csopaki“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Madžarska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba specifikacije proizvoda za ZOP „Csopak/Csopaki“ je standardna sprememba, saj ne izpolnjuje nobenega od pogojev za spremembo na ravni Unije iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah: sprememba ne pomeni spremembe imena ali uporabe imena niti kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo. Prav tako ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda. Elementi spremembe so navedeni v podrobnem zahtevku.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Odobritev vinogradov s kakršno koli gostoto zasaditve

Opis

Razlog: vinogradi v kraju pridelave so postali razdrobljeni. Zdi se, da določba o gostoti zasaditve sama po sebi nima neposrednega vpliva na kakovost pridelanega grozdja, zato je odprava prejšnje omejitve upravičena.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— III. Posebni enološki postopki

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava obdobja staranja

Opis

Za vrsti vina „hegybor“ in „dűlős bor“ je bilo obdobje staranja v steklenici odpravljeno.

Razlog: v zadnjih letih je prisotna težnja, da se na trg dajejo vse bolj sveža vina. To je mogoče z izbranim pristopom (z odpravo določb o najkrajšem obdobju staranja v steklenici), brez sprememb organoleptičnih lastnosti, določenih v specifikaciji proizvoda.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— III. Posebni enološki postopki

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Zmanjšanje najvišje vsebnosti hlapnih kislin

Opis

Zaradi zakonodajnih sprememb se je najvišja vsebnost hlapnih kislin pri vrstah vina „hegybor“ in „dűlős bor“ spremenila z 1,2 g/l na 1,08 g/l.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— II. Opis vin

Zadevne postavke enotnega dokumenta:

— točka 6: Opis vina ali vin

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba največjih donosov

Opis

Pri vrsti vina „hegybor“ se je največji donos spremenil s 63 hl/ha na 70 hl/ha in z 9 t/ha na 10 t/ha. Pri vrsti vina „dűlős bor“ so se te vrednosti spremenile z 39 hl/ha na 56,7 hl/ha in s 6 t/ha na 8 t/ha.

Razlog: zaradi povečanja števila trsov na hektar in podnebnih sprememb je treba spremeniti največje donose, da vina ne bi vsebovala prevelikih količin alkohola.

Kakovost, določena glede organoleptične lastnosti, se lahko doseže tudi pri teh donosih, vendar so trgatve zaradi podnebnih sprememb vse bolj nepredvidljive in jih je težko načrtovati. Zaradi naraščajočih temperatur in zmanjševanja količine padavin so trgatve vse bolj zgoščene. Zato je zelo pomembno, da je mogoče uporabiti grozdje, pridelano v vinogradih z različnimi donosi, da se uravnotežita delež alkohola, ki je lahko prevelik, ali vsebnost kislin, ki je lahko premajhna.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— V. Največji donosi

Zadevne postavke enotnega dokumenta:

— 7.2 Največji donosi

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba vrednosti dovoljenega deleža dejanskega alkohola

Opis

Pri vrsti vina „hegybor“ se je delež dejanskega alkohola spremenil z 11,5–14 vol. % na 11,0–15 vol. %. Pri vrsti vina „dűlős bor“ se je delež dejanskega alkohola spremenil z 12,0–14 vol. % na 11,5–14,5 vol. %.

Razlog: zaradi podnebnih sprememb so trgatve vse bolj nepredvidljive in jih je težko načrtovati. Zaradi naraščajočih temperatur in zmanjševanja količine padavin so trgatve vse bolj zgoščene, kar ne vpliva negativno na kakovost proizvedenega vina.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— II. Opis vin

Zadevne postavke enotnega dokumenta:

— točka 6: Opis vina ali vin

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava zahteve glede najmanj 10-letne povprečne starosti trsov pri vrsti vina „dűlős bor“

Opis

Razlog: vinogradi v kraju pridelave so postali razdrobljeni. Zdi se, da določba o povprečni starosti sama po sebi nima neposrednega vpliva na kakovost pridelanega grozdja, zato je odprava prejšnje omejitve upravičena.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— III. Posebni enološki postopki

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava prijave namere proizvodnje

Opis

Razlog: Glede na to, da je kraj pridelave majhen in razmeroma homogen, je mogoče zlahka preveriti, ali se izvaja vinogradništvo, ne da bi bilo treba prijaviti namero proizvodnje. Z odpravo tega ukrepa bi se lahko zmanjšalo upravno breme.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— VIII. Dodatni pogoji

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava točno določenega deleža burgundskih steklenic

Opis

Razlog: v zadnjih letih je bilo več primerov resnih težav pri nabavi steklenic; zato zadostuje splošna opredelitev oblike steklenice.

Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— VIII. Dodatni pogoji

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Csopak/Csopaki“

Referenčna številka EU: PDO-HU-02378-AM01 – 27. maj 2026

1. **Ime**

„Csopak/Csopaki“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Madžarska

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Vino z izrazom „hegybor“ (vino z gričevnatega vinorodnega območja)

Organoleptične lastnosti

Videz

Od svetle zelenkasto rumene do slamnato rumene.

Vonj

Cvetlične note z značilnostmi agrumov in belega sadja.

Okus

Osvežilno kisel. Harmonično suho belo vino z uravnoteženimi kislinami in alkoholom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,6
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	g/l, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z izrazom „dűlős bor“ (vino s posamezne vinorodne lege)

Organoleptične lastnosti

Videz

Od svetle zelenkasto rumene do slamnato rumene.

Vonj

Paleta cvetličnih arom in arom vlažnega kamna, ki je kompleksna, a hkrati nevtralna.

Okus

Paleta cvetličnih arom in arom vlažnega kamna, ki je kompleksna, a hkrati nevtralna, z večplastnim in dolgotrajnim vonjem. Harmonično suho belo vino z uravnoteženimi kislinami in alkoholom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	14,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,8
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	g/l, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Vino z izrazom „hegybor“ (vino z gričevnatega vinorodnega območja)

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Obvezni enološki postopki:

— največ 15 % grozdja je lahko sorte furmint,

— uporablja se lahko le zdravo grozdje,

— zorenje v cisterni in/ali sodu najmanj štiri mesece,

— za vrenje mošta se smejo uporabljati samo kvasovke, ki ne spremenijo naravnih lastnosti vonja in okusa vin iz sorte olasz rizling ali furmint.

Vinarska praksa

Vino z izrazom „hegybor“ (vino z gričevnatega vinorodnega območja)

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Opis

Nedovoljen enološki postopek (poleg veljavnih določb):

— dosladkanje.

Vinarska praksa

Vino z izrazom „dűlős bor“ (vino s posamezne vinorodne lege)

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Obvezni enološki postopki:

— največ 15 % grozdja je lahko sorte furmint,

— uporablja se lahko le zdravo grozdje,

— zorenje v cisterni in/ali sodu pet mesecev,

— za vrenje mošta se smejo uporabljati samo kvasovke, ki ne spremenijo naravnih lastnosti vonja in okusa vin iz sorte olasz rizling ali furmint.

Vinarska praksa

Vino z izrazom „dűlős bor“ (vino s posamezne vinorodne lege)

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Opis

Nedovoljeni enološki postopki (poleg veljavnih določb):

— obogatitev,

— razkisanje,

— dosladkanje.

Vinarska praksa

Pravila o pridelavi grozdja

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Opis

1. Pravila o gojitvenih oblikah: guyot, srednje visok kordon, nizek kordon, kronska gojitvena oblika, gojitvena oblika na glavo in kotlasta gojitvena oblika.
2. Metoda pobiranja: ročna in strojna.
3. Kakovost grozdja (najnižja vsebnost sladkorjev, izražena kot delež naravnega alkohola):

   vino z izrazom „hegybor“ (vino z gričevnatega vinorodnega območja):

   — najnižja vsebnost sladkorja v grozdju po madžarskem sistemu razvrščanja mošta (v MM°, pri 17,5 °C): 17,0,

   — delež potencialnega alkohola v grozdju (v vol. %, pri 20 °C): 10,6;

   vino z izrazom „dűlős bor“ (vino s posamezne vinorodne lege):

   — najnižja vsebnost sladkorja v grozdju po madžarskem sistemu razvrščanja mošta (v MM°, pri 17,5 °C): 18,2,

   — delež potencialnega alkohola v grozdju (v vol. %, pri 20 °C): 11,5.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino z izrazom „hegybor“ (vino z gričevnatega vinorodnega območja)

Največji donos

Največji donos:	70
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino z izrazom „hegybor“ (vino z gričevnatega vinorodnega območja)

Največji donos

Največji donos:	10 000
Enota pri največjem donosu:	kg grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino z izrazom „dűlős bor“ (vino s posamezne vinorodne lege)

Največji donos

Največji donos:	56,7
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino z izrazom „dűlős bor“ (vino s posamezne vinorodne lege)

Največji donos

Največji donos:	8 000
Enota pri največjem donosu:	kg grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— furmint – moslavac bijeli,

— olasz rizling – olaszrizling.

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Območja, ki so po katastru vinogradov razvrščena v razred I in II okoli naselij Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs in Felsőörs.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

1. Opis razmejenega območja

(a) Naravni in kulturni dejavniki

Razmejeno območje proizvodnje Csopak sestavlja prvi pas gričevja na severni strani vzhodnega dela Blatnega jezera, na delu jezerskega brega, ki se razteza od Csopaka do Alsóörsa. Ključna vinorodna območja so nagnjena pobočja predgorja in zmerno strma slemena hribov. Substrat vinogradov je sestavljen iz dveh vrst kamnin. Sedimentni sloji kamnin na slemenih hribovja so sestavljeni iz visokogorskih tipov kamnin iz poznega perma in zgodnjega triasa, prekritih s plastjo kvartarnega grušča. Z apnencem bogato podtalje je prekrito z različno debelo plastjo glinastega melja in puhličnih gozdnih tal. Geološka podlaga pobočij ob vznožju hribov je sestavljena iz rdečega permskega peščenjaka, edinstvene oblike tal, tipične za Csopak, in prekrita z detritusom rdečega peščenjaka. Za vinorodno območje so značilna tla, bogata s kalcijem, magnezijem in kalijem. Na podnebje Csopaka vplivata hladen zrak, ki se

spušča iz dolin gričevja Bakony, in Blatno jezero, ki leži južno od območja. Vinorodno hribovje območja Csopak je zelo gozdnato in ozko, v pokrajino pa so zarezane globoke doline (kot sta dolini Nosztori in Koloska). Med poletjem zato vlažna toplota, ki se dviguje iz Blatnega jezera, pod vplivom večerne sape, ki piha proti jezeru, v vinogradih prevlada nad hladnim gorskim zrakom. Csopak ima letno povprečno od 1 950 do 2 000 sončnih ur, povprečna letna temperatura pa je 11–12 °C. Povprečna letna količina padavin je 650–700 mm (v zadnjih letih 500 mm), od tega povprečno 350 mm med rastno dobo (v zadnjih letih 200 mm). Ključni vidik podnebja Csopaka je, da je zadnji dan spomladanske pozebe 5. april, kar se šteje za izjemno zgodaj.

(b) Človeški dejavniki

Vinogradništvo in vinarstvo Csopak neprekinjeno zaznamujeta že več kot 2 200 let. Po Keltih, ki so v regijo uvedli pridelavo grozdja, je bila v času Rimskega cesarstva na tem območju dobro razvita tradicija vinarstva, kar potrjujejo motivi grozdja na steni vile, izkopane v Baláci, in ostanki kleti iz rimske dobe, najdeni v Csopaku. Pozneje so tu svoja posestva in vinograde imeli madžarski kralji, cerkev in plemstvo. Leta 1018 je denimo sveti Štefan samostanu v dolini Veszprém podaril tamkajšnje vinograde, v Gudnovi oporoki iz leta 1079, ki velja za drugo najstarejšo uradno listino na Madžarskem, katere izvirnik se je ohranil, pa je omenjen prenos lastništva vinogradov v Paloznaku na cerkev. V srednjem veku je imela benediktinska opatija Tihany kot največja lastnica vinogradov med dvajsetimi bližnjimi vasmi ključno vlogo pri nadzoru razvoja vinorodnega območja. Razvoj zemljišč za pridelavo grozdja je rezultat tudi namernih človekovih prizadevanj. Vinogradniki tu grozdje že tisočletja gojijo na hribovitih pobočjih, ki so varna pred zmrzaljo in se hitro segrevajo, v nasprotju z nizkimi močvirnatimi območji, ki so nagnjena z zmrzali in boleznim. Z zavestnim človeškim premislekom so ustvarili gozdne pasove, ki ločujejo posamezne vinograde med seboj in v katerih živijo raznovrstne živali. V vinogradništvu so ti gozdni pasovi ključni kot naravna prezimovališča za pomembne plenilce. Skozi več stoletij pridelave grozdja in vina v Csopaku se je ohranila prisotnost sorte olasz rizling, ki se je v vinogradih množično prilagodila in ima ključno vlogo pri tamkajšnji proizvodnji vina. Območje proizvodnje Csopak ima podnebne in geološke značilnosti, zaradi katerih je izjemno primerno za pridelavo sorte olasz rizling, ki je glavna sestavina vina Csopak. Csopak je od konca 19. stoletja eno od najpomembnejših območij pridelave sorte olasz rizling, pojem vina „Csopak“ pa je sinonim za olasz rizling, ki izhaja iz tam. Poleg sorte olasz rizling je Csopak med najpomembnejšimi območji ob Blatnem jezeru za pridelavo sorte furmint; tudi gojenje te sorte ima dolgo tradicijo. Preden se je v Csopaku pojavila sorta olasz rizling, je znaten delež v lokalno pridelanem grozdju pripadal sorti furmint. Po uvedbi sorte olasz rizling se je skupaj z njo zasadil majhen delež sorte furmint, s katero se je zaradi njene sposobnosti boljšega kopičenja in ohranjanja kisline lahko v toplejših letih, ko so se pridelali manj kisli letniki sorte olasz rizling, dopolnila naravna kislost vin „Csopak“. Zaradi pričakovanega nadaljnjega globalnega segrevanja ta tradicija danes ponovno prihaja v ospredje.

2. Opis vin

Vina „Csopak/Csopaki“ imajo diskreten vonj, hkrati pa značilno bogato cvetico in okus, ki ustvarjata eleganco vin „Csopak“. Pomembni skupni značilnosti vonja in okusa sta prevladujoča aroma vlažnega kamna in odsotnost vonja po plesnivem. Pri okusu prevladuje zrela in kompleksna struktura kislin, ki zagotavlja hrustljavost in svežino vina.

3. Predstavitev in prikaz vzročne povezave

Zaradi padavin v rastni dobi in zmogljivosti vrhnje plasti tal za zadrževanje vode v regiji Csopak so vinogradi zadostno oskrbljeni z vodo tudi v toplih poletnih dneh. Zato je razvoj grozdja v kritičnem poletnem obdobju neprekinjen in brez stresnih dejavnikov, kar pomeni odsotnost plesnivih arom in ostrih, nezrelih kislin. Zasluge za zrelo in izrazito strukturo kislin ter občutne note vlažnega kamna v okusu je mogoče pripisati visoki vsebnosti mineralov tal na območju Csopak. Sončni žarki se odbijajo od površine plitkega jezera in spomladi pobočja gričev

enakomerno grejejo, kar za trte ustvarja stabilne razmere v obdobju brstenja. Ker je zadnji dan pozebe na območju Csopak zgoden, je manj možnosti za spomladansko pozebo; rast poganjkov je zato enakomerna in površina listov je vsako leto primerne velikosti, kar vpliva na optimalno zorenje grozdja. Ključno vlogo pri gojenju grozdja imajo gozdni pasovi ob vinogradih, saj plenilci, ki v njih prezimijo (žuželke, kot so plenilske pršice), zmanjšujejo število škodljivcev. Zaradi tega je izjemno pomembna začetna faza razvoja grozdja dovolj kratka, kar omogoča razvoj višjega in bolj zdravega listja. Toplo poletje in sredozemske značilnosti visokega tlaka omogočajo, da ob hladnih večerih, ki jih po dolgih in sončnih jesenskih dneh prinesejo vetrovi s hribovja Bakony, vinogradi hitro preidejo v temno fazo fotosinteze, ki povzroči hitro povišanje vsebnosti grozdnega sladkorja. Ta edinstvena naravna omejitev vinom „Csopak“ daje telo. Elegantna struktura kislin in sadnih arom, značilnih za vina z območja Balatonfüred-Csopak, so tudi posledica hladnega zraka iz gozdov. Zaradi nenehnega gibanja zraka in nizkih gojitvenih oblik trt na vinogradniških pobočjih, izbranih skozi stoletja, se rosa na grozdih hitro posuši, zato so glivične bolezni redke, potrgano grozdje pa je zdravo. Tradicionalne lokalne kleti prav tako pomembno vplivajo na kakovost vin. Zaradi strukture tal območja Csopak lokalne kleti niso zgrajene v celoti pod zemljo, kar čez leto prinaša znatna temperaturna nihanja. Vina se pozimi zato ohladijo in ohranijo svežino, čeprav se starajo v lesenih sodih. Poleti pa se kleti segrejejo na 15 do 19 stopinj, kar povzroča naravno obarjanje toplotno občutljivih in nestabilnih tartratov. Ta naravni proces lokalnim pridelovalcem omogoča lažjo stabilizacijo vina, kar pripomore k ohranjanju bogastva arom vina. Skupek teh naravnih dejavnikov in večstoletno strokovno znanje lokalnih pridelovalcev, ki se prenaša iz roda v rod, skupaj omogočata pridobivanje visokokakovostnih, polnih in izrazitih vin, značilnih za območje Csopak, ki se pridelajo iz zrelega in zdravega grozdja.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Pravila o navedbah

Pravni okvir

Organizacija, odgovorna za upravljanje ZOP/ZGO, če to določajo države članice.

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

(a) Namesto izraza „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (zaščitena označba porekla) se lahko uporablja izraz „védett eredetű“ (z zaščitenim poreklom).

(b) Tradicionalni izrazi, katerih uporaba je dovoljena, drugi izrazi, katerih uporaba je omejena, izrazi, ki označujejo način pridelave, in drugi izrazi, katerih uporaba je regulirana: „szűretlen“ (nefiltrirano), „szemelt“ (izbrano), „termőhelyen palackozva“ (ustekleničeno na kraju proizvodnje).

(c) Pri vinu vrste „hegybor“ so lahko na etiketi navedene oznake „Hegybor“, „Első Osztályú Hegybor“ (prvorazredno) ali „Elsőrangú Hegybor“ (vrhunsko).

(d) Pri vinu vrste „dűlős bor“ sta lahko na etiketi navedeni oznaki „Első Osztályú Dűlőbor“ (prvorazredno) in „Elsőrangú Dűlőbor“ (vhunsko).

(e) Izraz „monopol dűlő“ (monopolni vinograd) se na etiketah vina „dűlős bor“ lahko uporabi samo, če je vino proizvedeno iz grozdja, ki ga je na razmejeni parceli pridelal en sam član vinske skupnosti.

(f) Na etiketi je lahko navedena oznaka „Balaton borrégió“ (vinska regija Blatnega jezera).

(g) Navedba sorte ni obvezna.

Naslov zahteve/odstopanja

Pravila za razmejitev in navedbo imen manjših geografskih enot

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

(a) samo za vina z izrazom „dűlős bor“;

(b) istovetnost porekla: 100 %;

(c) navedejo se lahko imena vinogradov in vinogradniških parcel:

— 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.

Naslov zahteve/odstopanja

Pravila o predstavitvi

Pravni okvir

Organizacija, odgovorna za upravljanje ZOP/ZGO, če to določajo države članice.

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

—

Opis zahteve/odstopanja

Na trg se lahko da le v burgundskih steklenicah.

Naslov zahteve/odstopanja

Imenovanje pristojnega lokalnega odbora za ocenjevanje vin

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Odbor za ocenjevanje vin vinorodnega območja Balaton (Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság)

Naslov zahteve/odstopanja

Registri, poročanje, prijave

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

—

Opis zahteve/odstopanja

Registri:

— kopije potrdil o poreklu (poreklo grozdja in vina),

— kopije dovoljenj za promet,

— evidence in dokumenti v zvezi z obiski na kraju samem,

— kletarska evidenca,

— registri, ki jih v informacijskem sistemu vinske skupnosti (HEGYIR) vodi predsednik zadruge vinogradov, pristojen za vinogradniško območje ali klet, v zvezi s proizvajalci proizvodov (register vinogradov, kletarska evidenca).

Naslov zahteve/odstopanja

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Za proizvodnjo vin „Csopak“ se lahko predelava grozdja, vrenje mošta in zorenje vina izvajajo samo v občinah znotraj razmejenega območja proizvodnje ter na območjih Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő in Balatonszőlős.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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