C/2026/4519

21.8.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4519)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Csopak / Csopaki”

Referensnummer: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Produktens namn**

Csopak / Csopaki

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Ungern

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Jordbruks- och livsmedelsministeriet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Csopak / Csopaki är en standardändring eftersom den inte uppfyller något av villkoren för en unionsändring enligt artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar: Den innefattar ingen ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen. Den riskerar inte heller att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet och innebär inga ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. De begärda ändringarna beskrivs i detalj i ansökan.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillstånd till vinodlingar, oavsett planteringstäthet

Beskrivning

Motivering: Vinodlingarna på produktionsplatsen har fragmenterats. Bestämmelsen om planteringstäthet verkar inte i sig ha någon direkt inverkan på kvaliteten på de druvor som produceras. Därför är det motiverat att avskaffa den tidigare begränsningen.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— III. Särskilda oenologiska metoder

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Lagringstiden utgår

Beskrivning

Flasklagringstiden har avskaffats för vintyperna ”hegybor” och ”dűlős bor”.

Motivering: Under senare år har det funnits en tendens att släppa ut allt friskare viner på marknaden. Detta är möjligt med det valda tillvägagångssättet (genom att avskaffa bestämmelserna om den minsta flasklagringstiden) utan att de organoleptiska egenskaper som anges i produktspecifikationen förändras.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— III. Särskilda oenologiska metoder

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Sänkning av den högsta halten av flyktiga syror

Beskrivning

Till följd av ändringar i lagstiftningen har den högsta halten av flyktiga syror för vintyperna ”hegybor” och ”dűlős bor” ändrats från 1,2 g/l till 1,08 g/l.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— II. Beskrivning av vinerna

Berörda rubriker i det sammanfattande dokumentet:

— Punkt 6: Beskrivning av vinet eller vinerna

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av högsta avkastning

Beskrivning

För vintypen ”hegybor” har den högsta avkastningen ändrats från 63 hl/ha till 70 hl/ha och från 9 t/ha till 10 t/ha. För vintypen ”dűlős bor” har dessa värden ändrats från 39 hl/ha till 56,7 hl/ha och från 6 t/ha till 8 t/ha.

Motivering: Eftersom det tillåtna antalet vinstockar per hektar höjs, och med tanke på klimatförändringarna, behöver den högsta avkastningen ändras för att undvika att vinerna får en alltför hög alkoholhalt.

Det är också möjligt att uppnå den kvalitet som anges för de organiska egenskaperna vid denna avkastning, men på grund av klimatförändringarna blir skördarna allt mer oregelbundna och svåra att planera. Stigande temperaturer och minskande nederbörd resulterar i allt mer koncentrerade druvskördar. Det är därför mycket viktigt att det finns möjlighet att använda druvor skördade vid olika avkastningsvolymer för att balansera alkoholhalten, som kan vara alltför hög, eller syrahalten, som kan vara alltför låg.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— V. Högsta avkastning

Berörda rubriker i det sammanfattande dokumentet:

— 7.2. Högsta avkastning

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av värdena för den godkända verkliga alkoholhalten

Beskrivning

För vintypen ”hegybor” har den verkliga alkoholhalten ändrats från 11,5–14 volymprocent till 11,0–15 volymprocent. För vintypen ”dűlős bor” har den verkliga alkoholhalten ändrats från 12,0–14 volymprocent till 11,5–14,5 volymprocent.

Motivering: På grund av klimatförändringarna blir skördarna allt mer oregelbundna och svåra att planera. Stigande temperaturer och minskande nederbörd resulterar i allt mer koncentrerade druvskördar, vilket inte påverkar kvaliteten på det producerade vinet negativt.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— II. Beskrivning av vinerna

Berörda rubriker i det sammanfattande dokumentet:

— Punkt 6: Beskrivning av vinet eller vinerna

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avskaffande av kravet att den minsta genomsnittliga åldern på vinodlingens stockar ska vara tio år för vintypen ”dűlős bor”

Beskrivning

Motivering: Vinodlingarna på produktionsplatsen har fragmenterats. Bestämmelsen om vinstockarnas genomsnittliga ålder verkar inte i sig ha någon direkt inverkan på kvaliteten på de druvor som produceras. Därför är det motiverat att avskaffa den tidigare begränsningen.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— III. Särskilda oenologiska metoder

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avskaffande av anmälan om avsikt att producera

Beskrivning

Motivering: Med tanke på att produktionsplatsen är liten och relativt enhetlig är det enkelt att kontrollera att vinodling bedrivs utan att en anmälan om avsikt att producera behöver göras. Genom att avskaffa denna åtgärd kan den administrativa bördan minskas.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— VIII. Ytterligare villkor

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avskaffande av den exakta andelen flaskor av Bourgogne-typ

Beskrivning

Motivering: Det har förekommit flera fall av allvarliga svårigheter med att anskaffa glasflaskor under de senaste åren. En generell definition av flaskans form är därför tillräcklig.

Berörda avsnitt i produktspecifikationen:

— VIII. Ytterligare villkor

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Csopak / Csopaki”

Referensnummer: PDO-HU-02378-AM01 – 27.5.2026

1. **Namn**

Csopak / Csopaki

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Ungern

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Hegybor [vin från kullarna]

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Varierar från ljust gröngul till halmgul.

Doft

Blommiga toner, med inslag av citrus och vita frukter.

Smak

Uppfriskande syrlig. Harmoniskt torrt vitt vin med balans mellan syra- och alkoholhalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	4,6
Enhet för lägsta totala syrahalt:	g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Dűlős bor [skiftesvin]

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Varierar från ljust gröngul till halmgul.

Doft

Dofter av blommor och våt sten som är komplexa men kan beskrivas som neutrala.

Smak

Smaker av blommor och våt sten som är komplexa men kan beskrivas som neutrala, med en mångbottnad och långvarig bouquet. Harmoniskt torrt vitt vin med balans mellan syra- och alkoholhalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	14,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4,8
Enhet för lägsta totala syrahalt:	g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Hegybor [vin från kullarna]

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Obligatoriska oenologiska metoder:

— Högst 15 % av druvorna får utgöras av druvsorten furmint.

— Endast friska druvor får användas.

— Lagras minst fyra månader i tank och/eller på fat.

— Musten får enbart jäsas med hjälp av jäst som inte påverkar de naturliga doft- och smakegenskaperna hos viner av olasz rizling eller furmint.

Vinframställningsmetod

Hegybor [vin från kullarna]

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

Otillåtna oenologiska metoder (utöver gällande lagstiftning):

— Sötning

Vinframställningsmetod

Dűlős bor [skiftesvin]

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Obligatoriska oenologiska metoder:

— Högst 15 % av druvorna får utgöras av druvsorten furmint.

— Endast friska druvor får användas.

— Lagras i fem månader i tank och/eller på fat.

— Musten får enbart jäsas med hjälp av jäst som inte påverkar de naturliga doft- och smakegenskaperna hos viner av olasz rizling eller furmint.

Vinframställningsmetod

Dűlős bor [skiftesvin]

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

Otillåtna oenologiska metoder (utöver gällande lagstiftning):

— Berikning

— Minskning av syrahalten

— Sötning

Vinframställningsmetod

Bestämmelser avseende druvproduktion

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

1. Bestämmelser om beskärning och uppbindning: guyotmetoden, medelhög och låg cordonmetod, paraplybeskärning, kronbeskärning och gobeletmetoden.
2. Skördemetod: för hand eller mekanisk.
3. Druvornas kvalitet (lägsta sockerhalt uttryckt som naturlig alkoholhalt):

   Hegybor [vin från kullarna]:

   — Druvornas lägsta sockerhalt enligt ungersk mustgrad ([i MM°] vid 17,5 °C): 17,0

   — Druvornas potentiella alkoholhalt ([i vol.-%], vid 20 °C): 10,6

   Dűlős bor [skiftesvin]

   — Druvornas lägsta sockerhalt enligt ungersk mustgrad ([i MM°] vid 17,5 °C): 18,2

   — Druvornas potentiella alkoholhalt ([i vol.-%], vid 20 °C): 11,5

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Hegybor [vin från kullarna]

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	70
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Hegybor [vin från kullarna]

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Dűlős bor [skiftesvin]

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	56,7
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Dűlős bor [skiftesvin]

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	8 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— furmint – moslavac bijeli

— olasz rizling – olaszriesling

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Områden som enligt registret över vinodlingar klassificeras som klass I och II inom orterna Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs och Felsőörs.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

1. Beskrivning av det avgränsade området

a) Naturliga och kulturella faktorer

Det avgränsade produktionsområdet för Csopak består av den första bergskedjan längs med Balatonsjöns norra strand. Området ligger vid sjöns östra del och sträcker sig från Csopak till Alsóörs. De viktigaste druvodlingsområdena är bergsutlöparnas sluttningar och bergens måttligt branta krön. Vinodlingarnas underlag utgörs av två olika typer av sten. Bergskrönens sedimentära sekvens består av bergssten från övre perm till undre trias, med ett täcke av kvartärt grus. Jordmånens kalkstensrika undre delar täcks således av lerig siltjord och lössjord från skog i varierande tjocklek. Berggrunden under bergsutlöparnas sluttningar består av röd sandsten från permtiden, en unik jordmånsbildning som är typisk för Csopak och täcks av detritus från röd sandsten. I vinregionen förekommer främst jordmåner som är rika på kalcium, magnesium och kalium. Klimatet i Csopak präglas dels av de kalla

luftströmmar som sveper in från Bakonybergens dalar, dels av Balatonsjön, som ligger söder om området. Csopaks berg för vinodling är kraftigt trädbevuxna, och trånga, djupa dalar (t.ex. Nosztoridalen och Koloskadalen) skär genom landskapet. Det innebär att den fuktiga värme som under sommardagarna stiger från Balatonsjön påverkas av den kvällsbris som blåser ut mot sjön och ger vika för sval skogsluft som fläktar vinstockarna. Csopak får i genomsnitt 1 950 till 2 000 soltimmar per år och har en årsmedeltemperatur på 11–12 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden ligger på 650–700 mm (under de senaste åren 500 mm), varav i genomsnitt 350 mm (under de senaste åren 200 mm) faller under odlingssäsongen. Avgörande för Csopaks klimat är det faktum att den sista vårfrosten inträffar den 5 april, vilket anses mycket tidigt.

b) Mänskliga faktorer

Druvodlingen och vinproduktionen i Csopak har spelat en ständigt viktig roll i mer än 2 200 år. Druvorna kom till området med kelterna, och vinodlingen var relativt väl utvecklad under den period då regionen ingick i det romerska riket, vilket bekräftas av de druvmotiv som vid en arkeologisk utgrävning upptäcktes på väggen till en gammal villa i Baláca, och av lämningarna av en källare från romartiden som påträffades i Csopak. Ungerska kungar, kyrkan och adeln ägde senare mark och vingårdar här. År 1018 skänkte exempelvis Sankt Stefan de lokala vingårdarna till klostret i Veszprém-dalen, medan Gudens testamente från 1079, som anses vara det näst äldsta officiella dokumentet i Ungern i original, avser överlåtelsen av vingårdarna i Paloznak till kyrkans ägo. På medeltiden styrdes vinregionens utveckling till stor del av benediktinklostret i Tihany, eftersom klostret ägde de flesta av vinodlingarna i området som då omfattade tjugo byar. Den mark som används för vinodling har också avsiktligen formats av människor. I tusentals år har vinodlingsteknikerna i området uteslutande odlat druvor på frostskyddade sluttningar som snabbt värms upp, i stället för i sumpiga lågt liggande områden där risken för frost och sjukdomar är större. Man har avsiktligt skapat skogsbälten som skiljer de olika vingårdarna från varandra och som är hem för ett stort antal djurarter. För vinodlingen är dessa skogsbälten mycket viktiga, eftersom de tjänar som naturliga övervintringsplatser för viktiga rovdjur. En av de traditioner som vinodlingen och vinframställningen i Csopak har burit med sig genom århundradena är förekomsten av sorten olasz rizling, som har acklimatiserats i riklig mängd i vingårdarna och spelar en avgörande roll för vinproduktionen där. Produktionsområdet för Csopak har klimatiska och geologiska egenskaper som gör det utomordentligt gynnsamt för odling av olasz rizling, som är den primära ingrediensen i Csopak-vin. Csopak har varit en av de viktigaste platserna för produktion av olasz rizling sedan slutet av 1800-talet, och Csopak-vin som begrepp är synonymt med olasz rizling som härstammar därifrån. Utöver olasz rizling är Csopak ett av de viktigaste områdena vid Balatonsjön för produktion av furmint. Traditionen att odla denna sort anses vara lika lång. Innan olasz rizling kom till Csopak utgjorde sorten furmint en betydande andel av den lokala druvproduktionen. Efter olasz rizlings intåg säkerställde den lilla andel furmint som planterades tillsammans med den, tack vare sin förmåga att bättre ackumulera och behålla syra, att den naturliga syrahalten i Csopak-vinerna kunde kompletteras när mindre syrliga årgångar av olasz rizling producerades under varmare år. Den förväntade framtida globala uppvärmningen har medfört att denna tradition nu har blivit aktuell på nytt.

2. Beskrivning av vinerna

Csopak / Csopaki har en diskret doft, samtidigt som de kännetecknas av en rik bouquet och smak som gör vinerna eleganta. En viktig gemensam egenskap hos vinernas doft och smak är det dominanta inslaget av våt sten och avsaknaden av mustiga aromatiska element. Smaken domineras av en mogen och komplex syrastruktur som gör vinerna Csopak / Csopaki krispiga och friska.

3. Beskrivning och fastställande av orsakssamband

På grund av nederbörden under odlingssäsongen och myllans goda vattenhållningsförmåga i området Csopak får vinstockarna tillräckligt med vatten även under varma sommardagar. Det gör att druvorna utvecklas utan avbrott under den kritiska sommarperioden och att de inte utsätts för stress, vilket förhindrar att unkna aromer och skarpa omogna syror utvecklas. Den mogna, uttrycksfulla syrastrukturen och de tydliga inslagen av våt sten i smaken kan härledas till den höga mineralhalten i Csopaks jordmån. Solljuset som reflekteras från den grunda sjöns yta gör att sluttningarna värms upp jämnt under våren, vilket ger stabila förhållanden under den period då knopparna bildas.

Eftersom den sista frostdagen i Csopak inträffar tidigt är risken för vårfrost mindre. Följaktligen är knopparnas tillväxt jämn och löv av lämplig storlek utvecklas varje år, vilket leder till druvornas optimala mognad. De skogsbälten som omger vinodlingarna är mycket viktiga, eftersom de rovinsekter som övervintrar i dessa skogar (insekter som exempelvis rovkvalster) bidrar märkbart till att kontrollera skadedjuren. Därmed fördröjs inte druvornas ytterst viktiga initiala utvecklingsfas, vilket gör att ett högre och hälsosammare bladverk kan utvecklas. De varma somrarna och Medelhavets högtryckssystem gör att vinstockarna, efter de långa, soliga höstdagar som följs av svala kvällar med bris från Bakonybergen, snabbt kommer in i fotosyntesens mörkerfas, vilket leder till att druvornas sockerkoncentration ökar snabbt. Denna unika naturliga begränsning är det som ger vinerna från Csopak deras fyllighet. Den eleganta syrastrukturen och de fruktiga aromer som kännetecknar viner från Balatonfüred-Csopak beror även på den svala luft som sveper in från skogarna. På de sluttningar som under århundradena har valts ut för druvodling gör de ständiga luftrörelserna och den låga uppbindningen av vinstockarna att den dagg som bildas på druvklasarna torkar så snabbt att det är ovanligt med svampangrepp, och friska druvor kan därmed skördas. De traditionella lokala vinkällarna spelar också en stor roll för vinernas kvalitet. På grund av Csopaks jordmånsstruktur är de lokala källarna inte byggda helt under jord, vilket gör att de under året utsätts för märkbara temperaturskillnader. Till följd av detta kyls vinerna ned under vintern, så att deras friskhet bevaras trots lagringen på träfat. Under sommaren, när källarna värms upp till mellan 15 och 19 grader, uppstår naturlig utfällning av värmekänsliga och instabila tartrat. Resultatet av denna naturliga process är att lokala vinodlare enklare kan stabilisera vinerna, vilket följaktligen bättre bevarar vinernas aromrikedom. Dessa naturliga faktorer i sin helhet och den hundraåriga expertisen hos vinodlarna i området, som förts vidare från generation till generation, garanterar tillsammans att högkvalitativa, fylliga och uttrycksfulla viner som är typiska för Csopak kan produceras av friska och mogna druvklasar.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Bestämmelser om beteckningar

Rättslig ram

Om medlemsstaterna så föreskriver, bestämmelserna från den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

a) Uttrycket ”védett eredetű” [av skyddat ursprung] kan användas i stället för uttrycket ”oltalom alatt álló erdetmegjelölés” [skyddad ursprungsbeteckning].

b) Traditionella uttryck som är godkända för användning, andra uttryck som omfattas av begränsningar, uttryck som anger framställningsmetoden och andra uttryck vars användning regleras: ”szűretlen” [ofiltrerat], ”szemelt” [utvalt], ”termőhelyen palackozva” [tappat på produktionsstället].

c) För viner av typen Hegybor får uttrycken ”Hegybor”, ”Első Osztályú Hegybor” [förstklassigt] eller ”Elsőrangú Hegybor” [premium] anges på etiketten.

d) För viner av typen Dűlős bor får uttrycken ”Első Osztályú Dűlőbor” [förstklassigt] och ”Elsőrangú Dűlőbor” [premium] anges på etiketten.

e) Uttrycket ”monopol dűlő” [monopolvinodling] får enbart anges på etiketten för dűlős bor-viner om druvorna har odlats på ett avgränsat skifte av en enda av vinföreningens medlemmar.

f) Beteckningen ”Balaton borrégió” [vinregionen Balaton] får anges på etiketten.

g) Uppgift om sorten är frivillig.

Rubrik för kravet/undantaget

Bestämmelser rörande mindre geografiska enheters namn och avgränsning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

a) Får endast anges på dűlős bor-viner.

b) Ursprungsidentitet: 100 %.

c) Namnen på vinodlingar och vinodlingsskiften får anges:

— 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

Rubrik för kravet/undantaget

Bestämmelser om presentation

Rättslig ram

Om medlemsstaterna så föreskriver, bestämmelserna från den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar

Typ av ytterligare krav/undantag

—

Beskrivning av kravet/undantaget

Får endast saluföras i glasflaskor av Bourgogne-typ.

Rubrik för kravet/undantaget

Utnämning av behörig lokal utvärderingskommitté för viner

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság (vinregionen Balatons kommitté för betygsättning av viner)

Rubrik för kravet/undantaget

Register, rapportering, anmälningar

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

—

Beskrivning av kravet/undantaget:

Register:

— Kopior av ursprungsintyg (ursprunget för druvorna och vinet).

— Kopior av godkännande för försäljning.

— Förteckningar och handlingar som avser besök på plats.

— Källarbok.

— Register som förs i informationssystemet för vingemenskaper (HEGYIR) av den domstol i vingemenskapen som är behörig för vinodlingsområdet eller källaren, avseende producenter av produkterna (vinodlingsregister, källarbok).

Rubrik för kravet/undantaget

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

För att producera Csopak-vin ska beredning av druvorna, jäsning av musten och lagring av vinet ske enbart i kommuner belägna inom det avgränsade produktionsområdet, samt i Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő och Balatonszőlős.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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