

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze winorośli i wina

(2020/C 70/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CSOPAK”/„CSOPAKI”

PDO-HU-02378

Data złożenia wniosku: 20 listopada 2017

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Csopak”

„Csopaki”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina

Hegybor

Barwa: od jasnożółtawozielonej po słomkowożółtą.

Bukiet: nuty kwiatowe z charakterystycznym zapachem cytrusów i białych owoców.

Smak: orzeźwiająco kwaśny. Harmonijne, wytrawne wino białe zachowujące równowagę między zawartością kwasów i alkoholu.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,8 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Dűlős bor

Barwa: od jasnożółtawozielonej po słomkowożółtą.

Bukiet: paleta aromatów, na którą składają się nuty kwiatowe i wilgotnego kamienia, którą mimo złożoności można opisać jako neutralną.

Smak: paleta smaków, na którą składają się nuty kwiatowe i wilgotnego kamienia, którą mimo złożoności można opisać jako neutralną, z wielowarstwowym, utrzymującym się bukietem. Harmonijne, wytrawne wino białe zachowujące równowagę między zawartością kwasów i alkoholu.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	5,2 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

5. Praktyki winiarskie*a. Podstawowe praktyki enologiczne**Hegybor*

Szczególna praktyka enologiczna

Elementy zasadnicze:

- nie więcej niż 15 % winogron może należeć do odmiany furmint;
- dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron;
- dojrzewanie w zbiorniku lub beczce musi trwać co najmniej cztery miesiące;
- dojrzewanie w butelce musi trwać co najmniej miesiąc;
- moszcz można poddawać fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych win „Olasz rizling” lub „Furmint”;
- maksymalna wydajność produkcji soku: 70 %.

Hegybor

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zakazuje się następujących czynności:

- słodzenia.

Dűlős bor

Szczególna praktyka enologiczna

Elementy zasadnicze:

- nie więcej niż 15 % winogron może należeć do odmiany furmint;
- dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron;
- dojrzewanie w zbiorniku lub beczce musi trwać co najmniej sześć miesięcy;
- dojrzewanie w butelce musi trwać co najmniej trzy miesiące;
- moszcz można poddawać fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych win „Olasz rizling” lub „Furmint”;
- maksymalna wydajność produkcji soku: 65 %.

Dűlős bor

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zakazuje się następujących czynności:

- wzbogacania;
- zakwaszania;
- obniżania kwasowości;
- stosowania enzymów pektolitycznych;
- słodzenia.

Zasady uprawy winogron

Praktyka uprawy

1. Zasady dotyczące formowania winorośli: sznur Guyota, forma kordonowa średniopienna, forma kordonowa niskopienna, forma parasola, głowy i kielicha (gobelet).
2. Zasady dotyczące gęstości obsady w winnicy.
 - a. W przypadku winnic, które już istniały w dniu 1 sierpnia 2016 r.:
 - i. gęstość obsady: co najmniej 3 300 winorośli na hektar;
 - ii. utrata winorośli: nie więcej niż 10 %.
 - b. W przypadku winnic zasadzonych po dniu 1 sierpnia 2016 r.:
 - i. gęstość obsady: co najmniej 4 000 winorośli na hektar;
 - ii. utrata winorośli: nie więcej niż 10 %.
 - iii. odległość między winoroślami: 0,6 m lub więcej.
3. W przypadku win opisanych jako *dűlős borok* średni wiek winorośli w winnicy musi wynosić 10 lat.
4. Metoda zbioru: ręczna.
5. Jakość winogron (minimalna zawartość cukrów wyrażona jako naturalna zawartość alkoholu):

Hegybor: minimalna zawartość cukrów w winogronach w węgierskiej skali moszczu ([MM°], w temperaturze 17,5 °C): 17,0.

Potencjalna zawartość alkoholu w winogronach ([w % obj.], w temperaturze 20 °C): 10,6.

Dűlős bor: minimalna zawartość cukrów w winogronach w węgierskiej skali moszczu ([MM°], w temperaturze 17,5 °C): 18,9.

Potencjalna zawartość alkoholu w winogronach ([w % obj.], w temperaturze 20 °C): 12.

b. *Maksymalne zbiory*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg winogron na hektar

Dűlős bor

39 hl/ha

Dűlős bor

6 000 kg winogron na hektar

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary, które w spisie winnic przypisano do klas I i II, mieszczące się w granicach administracyjnych gmin Csopak, Páloznak, Lovas, Alsóörs i Felsőörs.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

olasz rizling – olaszrizling
furmint – szigeti
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschriesling
furmint – zapfner
furmint – som
furmint – posipel
furmint – mosler
furmint – moslavac bijeli
furmint – furmint bianco

8. Opis związku lub związków

1. Opis wyznaczonego obszaru

a) Czynniki naturalne

Wyznaczony obszar produkcji win „Csopak”/„Csopaki” obejmuje pasmo wzgórz rozciągających się najbliżej wycinka brzegu od Csopaku do Alsóörsu w północnej części wschodniej niecki jeziora Balaton. Kluczowymi obszarami pod uprawę winogron są stoki przedgórza oraz średnio strome grzbiety wzgórz. Na podłoże winnic składają się dwa rodzaje skał. Sekwencja osadowa grzbietów wzgórz składa się ze skał górskich powstałych w okresie od permu górnego do triasu dolnego pokrytych warstwą kamieni z czwartorzędu. Wytworzona w ten sposób bogata w wapień skała podścielająca jest pokryta mułowo-gliniastymi i lessowymi glebami leśnymi o różnej grubości. Podłoże skaliste stoków przedgórza zbudowane jest z czerwonego piaskowca permskiego – unikatowej formacji glebowej typowej dla regionu Csopaku, która pokryta jest odłamekami czerwonego piaskowca. Gleby w regionie, w którym uprawia się winorośl, są bogate w wapń, magnez i potas.

Na klimat Csopaku wpływa zimne powietrze zstępujące z dolin pasma górskiego Lasu Bakońskiego oraz jezioro Balaton, które leży w południowej części regionu. Wzgórz Csopaku, na których uprawia się winorośl, są gęsto zalesione, a krajobraz przecinają wąskie, głębokie doliny (np. doliny Nosztori i Koloska). Z tego względu latem w winnicach wilgotne i ciepłe powietrze napływające z jeziora Balaton ustępuje – pod wpływem wieczornej bryzy wiejącej w kierunku jeziora – chłodnemu powietrzu leśnemu.

[Roczna] ilość światła słonecznego w Csopaku wynosi średnio od 1 950 do 2 000 godzin, a średnia roczna temperatura 11–12 °C. Średnie roczne opady wynoszą 650–700 mm, z czego średnio 350 mm spada w trakcie sezonu wegetacyjnego. Kluczową cechą klimatu Csopaku jest to, że ostatnim dniem wiosennych przymrozków może być dzień 5 kwietnia, co uznaje się za wyjątkowo wczesną porę.

b) Czynniki ludzkie

Uprawa winorośli i produkcja wina odgrywają w Csopaku istotną rolę nieprzerwanie od ponad 2 200 lat. Zagospodarowanie terenu pod uprawę winogron jest wynikiem celowych działań człowieka. Od setek lat winogrodnicy zamieszkujący te tereny – którzy nie zajmują się uprawą żadnych innych roślin – uprawiają winogrona na chronionych przed mrozem, szybko nagrzewających się zboczach zamiast na bagiennych, nisko położonych obszarach wystawionych na działanie mrozu i chorób.

Na jakość win znaczący wpływ mają również tradycyjne lokalne piwnice. Ze względu na strukturę gleby w obszarze Csopaku lokalnych piwnic nie buduje się całkowicie pod ziemią, co sprawia, że w ciągu roku dochodzi w nich do znaczących wahań temperatury. Dzięki temu wina schładzają się zimą, co pozwala zachować ich świeżość. Latem, gdy piwnice nagrzewają się do 15–19 stopni, dochodzi do naturalnego wytrącania się wrażliwych na ciepło i niestabilnych winianów. Ten naturalny proces pozwala producentom łatwiej ustabilizować wina, które wskutek tego działania lepiej zachowują bogactwo swoich aromatów.

2. Opis win

Wina „Csopak”/„Csopaki” posiadają dyskretny aromat, choć charakteryzują się jednocześnie bogactwem bukietu i smaku, co gwarantuje ich elegancję. Ważną wspólną cechą ich bukietu i smaku jest dominująca nuta wilgotnego kamienia oraz brak składników odpowiadających za zapach pleśni. Pod względem smaku dominuje dojrzała i złożona struktura kwasowości, zapewniając winom „Csopak”/„Csopaki” jędrność i świeżość.

3. Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego

Ze względu na opady oraz zdolność zatrzymywania wody przez wierzchnią warstwę gleby w regionie Csopaku podaż wody do winnic w sezonie wegetacyjnym jest odpowiednia również podczas ciepłych letnich dni. Z tego względu dojrzewanie winogron w okresie letnim, który ma kluczowe znaczenie dla tego procesu, przebiega bez zakłóceń i przy braku czynników stresujących, co skutkuje brakiem zapachu pleśni czy mocnych niedojrzałych kwasów. Dojrzała, wyrazista struktura kwasowości i mocno wyczuwalne w smaku nuty wilgotnego kamienia mogą wynikać z wysokiej zawartości minerałów w glebie Csopaku.

Promienie słońca odbijane od powierzchni płytkiego jeziora latem równomiernie ogrzewają zbocza i tworzą warunki odpowiednie dla wieloletniego zawiązywania pąków winorośli. Ponieważ ostatni w roku dzień mrozów przypada w Csopaku wcześniej, szansa wystąpienia wiosennych przymrozków jest mniejsza. Dzięki temu każdego roku dochodzi do równomiernego wzrostu pędów, a liście rozwijają się do odpowiedniej wielkości, co zapewnia optymalne warunki dojrzewania winogron.

Poza winnicami kluczową rolę w uprawie winogron odgrywa otulina leśna, która tworzyła się na przestrzeni setek lat – zimujące w niej drapieżniki (owady takie jak drapieżne roztocza) pozwalają utrzymać liczbę szkodników pod kontrolą. Z tego powodu niezwykle ważna początkowa faza rozwoju winogron nie wydłuża się, umożliwiając rozwój wyższych i zdrowszych ścian liści.

Dzięki ciepłym latom i śródziemnomorskiemu układowi wysokiego ciśnienia, w momencie gdy – po długich jesiennych dniach – podmuchy wiatru z Lasu Bakońskiego powodują spadek temperatury wieczornej, następuje szybkie przejście do fazy ciemnej fotosyntezy, która zapewnia gwałtowny wzrost stężenia cukru w winogronach. To niepowtarzalne naturalne ograniczenie nadaje winom „Csopak”/„Csopaki” ich bukiet.

Na elegancką strukturę kwasowości i owocowe aromaty charakterystyczne dla win z Balatonfüred-Csopak wpływ ma również zimne powietrze zstępujące z lasów. Dzięki temu, że wyselekcjonowane na przestrzeni setek lat wzgórza, na których uprawia się winogrona, charakteryzują się ciągłym ruchem powietrza, a winorośle prowadzi się na niskiej wysokości, rosa znajdująca się na gronach szybko wysycha, przez co choroby grzybicze nie są powszechne i możliwy jest zbiór zdrowych winogron.

Wszystkie powyższe czynniki przyrodnicze łącznie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie wielowiekową wiedzą ekspercką producentów wina, którzy zamieszkują w regionie, gwarantują produkcję wysokiej jakości, pełnych i wyrazistych win ze zdrowych, dojrzałych winogron.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Przepisy regulujące określenia 1

Ramy prawne:

określone w przepisach UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- Zamiast wyrażenia „chroniona nazwa pochodzenia” może być również stosowane określenie tradycyjne „o chronionym pochodzeniu”.
- Określenie tradycyjne zatwierdzone do stosowania: *válogatott szüretelésű bor* [wino z wyselekcjonowanych upraw].

Przepisy regulujące określenia 2

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- a) Inne wyrażenia, których stosowanie jest ograniczone, wyrażenia wskazujące na metodę produkcji oraz inne wyrażenia, których stosowanie jest regulowane: „szűretlen” [niefiltrowane], „szemelt” [wyselekcjonowane], „termöhelyen palackozva” [butelkowane w miejscu produkcji].
- b) W przypadku wina hegybor na etykiecie mogą pojawić się wyrażenia „Hegybor”, „Első Osztályú Hegybor” [pierwsza klasa] lub „Elsőrangú Hegybor” [premium].
- c) W przypadku wina rodzaju dűlős bor na etykiecie mogą pojawić się wyrażenia „Első Osztályú Dűlőbor” [pierwsza klasa] oraz „Elsőrangú Dűlőbor” [premium].
- d) Wyrażenie „monopol dűlő” [monopol] może pojawić się tylko na etykietach dűlős bor, jeżeli winogrona uprawiane są w wyznaczonych winnicach tylko przez jednego członka społeczności winiarskiej.
- e) Na etykiecie może pojawić się oznaczenie „Balaton borrégió” [region winiarski Balaton].
- f) Nie ma konieczności wskazywania odmiany.

Można wskazywać mniejsze jednostki geograficzne

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- a) tylko dla dűlős bor;
- b) określenie pochodzenia: 100 %;
- c) mogą pojawić się nazwy „dűlő” [winnica] i „aldűlő” [działka winorośli]: zob. poniżej;
- d) w przypadku nazw winnic Kis-hegy lub Öreg-hegy musi pojawić się również nazwa odpowiedniej wsi.

Można wskazywać następujące mniejsze jednostki geograficzne:

Lokalizacja	Winnica	Działka winorośli
Csopak	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcse-domb	Sáfrán-kert

Lokalizacja	Winnica	Działka winorośli
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gólye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji:

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

Aby wyprodukować wino „Csopak”/„Csopaki”, przetwarzanie winogron, fermentacja moszczu oraz dojrzewanie wina mogą odbywać się tylko we wsiach położonych na wyznaczonym obszarze produkcji, a także w następujących miejscowościach: Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő i Balatonszőlős. (Miejscowości należące do tej samej jednostki administracyjnej co w przypadku, o którym mowa w art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009).

Link do specyfikacji produktu

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>
