

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

‘Balatonfüred-Csopak / Balatonfüred-Csopaki’

1. Elnevezés(ek)

‘Balatonfüred-Csopak / Balatonfüred-Csopaki’

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM

OFJ

FJ

3. Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Magyarország

4. A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nomenklátúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

6. A bor(ok) leírása

Szőlőből készült termék

Bor - Fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

- friss, száraz, könnyű fehérborok: Halvány szalmasárga - szalmasárga színű

- illatos vagy florális fehérborok: Halványzöld – halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű
- testes, gazdag ízű fehérborok: Szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – halvány aranysárga - aranysárga színű

Illat

-

Íz

-

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

- friss, száraz, könnyű fehérborok: rendszerint lágy karakterű, de harmonikus fehérborok, élénk savtartalmú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Főbb jellemzőjük a kiegyensúlyozott savtartalom, a könnyű értelmezhetőség, gyümölcsös illat- és ízvilág, bizonyos fajták esetén a szőlőzamat.
- illatos vagy florális fehérborok: rendszerint, könnyű vagy közepesen testes, száraz, félédes vagy édes, lágy karakterű, de harmonikus illat- és zamatanyagokban gazdag fehérborok. Jellemző a tiszta, intenzív aromatika.
- testes, gazdag ízű fehérborok: élénk, gyakran magas savtartalmú, esetenként tölgyfahordós érlelésű, gazdag ízű és szerkezetű borok. Tökéletesen alkalmasak a hosszú tölgyfahordós, majd palackos érlelésre. Fajtajellegüket hosszú évekig megőrzik.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor - Rozé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű.

Illat

Rendkívül gyümölcsös illataromájú.

Íz

Könnyed, élénk savérzetű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor - Vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

- üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű

- közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – rubin – halvány gránát színű.

Illat

- üde, gyümölcsös vörösborok: Főbb jellemzőjük az alacsony alkohol és savtartalom, tiszta, az intenzív gyümölcsös karakter.

- közepesen telt és testes vörösborok: Tanninhangsúly nélküli, intenzív gyümölcsös karakterű, jellemzően sima, bársonyos szerkezetű vörösborok.

Íz

- üde, gyümölcsös vörösborok: egyszerű, gyümölcsös (dzsúsos), fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok.

- közepesen telt és testes vörösborok: telt ízű, részleges vagy intenzívebb fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Pezsgő - Fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet.

Illat

Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint kenyeres karakterek meghatározók.

Íz

Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Pezsgő - Rozé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet.

Illat

Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi.

Íz

Ízében gyümölcsös primer karakterek, az érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó úgynevezett biológiai szénsav.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. Borkészítési eljárások

7.1. A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások

Borkészítési eljárás

A szőlőművelés szabályai

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

1. Művelésmód és telepítési sűrűség:

a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balatonfüred-Csopak oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.

b) A 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:

i. művelésmód: ernyőművelés, alacsony kordon művelés, középmagas kordon művelés, Moser kordon művelés, egyes függöny művelés, Guyot művelés, fejművelés, bakművelés

ii. telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár, (aligai körzet esetén 3000 tő/ha)

2. a szüret módja: kézi és gépi szüret.

Borkészítési eljárás

A szőlő minimális cukortartalma (természetes alkoholtartalomban és magyar musfokban kifejezve)

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

Fehér: 10,5 %vol (16,9 °MM)

Rozé: 10,5 %vol (16,9 °MM)

Vörös: 12 %vol (18,9 °MM)

Pezsgő esetében: 9%vol

7.2. Maximális hozamok

Minden bor/kategória/fajta/típus

Bor, pezsgő esetén seprős újbor mennyisége

Maximális hozam:

Maximális hozam:	100
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Bor, pezsgő esetén hektáronkénti szőlőmennyisége kg-ban

Maximális hozam:

Maximális hozam:	14000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

8. Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)

cabernet franc

cabernet sauvignon

chardonnay

furmint

irsai olivér

juh fark
királyleányka
kékfrankos
kékoportó
merlot
olasz rizling - olaszrizling
ottonel muskotály
pinot noir
rajnai rizling
rizlingszilváni
sauvignon - sauvignon blanc
semillon
syrah
szürkebarát
sárga muskotály
tramini
zenit
zeus
zweigelt

9. A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása

Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

10. Kapcsolat a földrajzi területtel

A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat összefoglalása

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők: A Balaton tó északi partjának keleti medencéjében, Balatonfőkajártól Zánkáig terjedő partszakasz első és második hegyvonulata alkotja a Balatonfüred-Csopak lehatárolt termőterületet. A partközeli zónáját vékony, alacsony fekvésű parti lapály képviseli, itt azonban szőlőtermesztés nem folyik. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelten meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapkőzeteinek rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmeléktakaróval. A körzet talajai nem túl változékonyak, agyagbemosódásos erdőtalajok fordulnak elő a területen. A borvidék jellegzetes és egyedülálló talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxid tartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Balatonfüred-Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estétől - a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására - hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Balatonfüred-Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm hullik a borvidéken.

A borvidék klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

b) Emberi tényezők:

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balatonfüred-Csopaki borvidéken.

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta csak szőlőt.

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy Balatonfüred-Csopakon az egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok természetes áttelelő helyszínei.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát, melyeket a helyi ligeti szőlőkkel keresztezve évszázadok alatt alakult ki a Balatonfüred-Csopakon őshonos, autochton Juhfark fajta.

Balatonfüred-Csopak mai fajtaszerkezete a filoxérvészt követően jelentősen átalakult, hiszen a korábban termesztett fajták többsége eltűnt a borvidékről. A borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozták a helyi szőlőtermelők a Balatonfüred-Csopaki termesztést, mely fajták mára elválaszthatatlanok a borvidéktől.

Ezeket a szőlőfajtákat hagyományosan alacsony tőkeformákon termesztették, magas hektáronkénti tőkeszám mellett. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta került termesztésbe.

A rendszerváltozást követően újraéledő Balatonfüred-Csopaki borvidék termelői is ezekre a helyi jelentőségű fajtákra alapozták a borvidék új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő vörösborzőlő-fajtákkal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel az államszocializmus mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és közép magas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális terméshozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha), melyet a dülönév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak.

2. A borok leírása

A Balatonfüred-Csopaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Balatonfüred-Csopaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balatonfüred-Csopaki borok frissességét, üdeségét biztosítja. A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Balatonfüred-Csopaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Balatonfüred-Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A helyi

jelentőségű, a helyi termelők által kiválasztott Olasz rizling és Szürkebarát fajták nagy mennyiségben halmoznak fel Mg-ot és Ca-ot a borokban.

A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Balatonfüred-Csopak korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Balatonfüred-Csopaki borok testességét.

A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfűrtöknön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. A Balatonfüred-Csopak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfűrtökből a Balatonfüred-Csopakra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok születnek.

A szőlőből készült termékek kategóriái

4. Pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat összefoglalása

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők: A Balaton tó északi partjának keleti medencéjében, Balatonfőkajártól Zánkáig terjedő partszakasz első és második hegyvonulata alkotja a Balatonfüred-Csopak lehatárolt termőterületet. A partközeli zónáját vékony, alacsony fekvésű parti lapály képviseli, itt azonban szőlőtermesztés nem folyik. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközzeteinek rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmeléktakaróval. A körzet talajai nem túl változékonyak, agyagbemosódásos erdőtalajok fordulnak elő a területen. A borvidék jellegzetes és egyedülálló talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxid tartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Balatonfüred-Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estétől - a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására - hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Balatonfüred-Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm hullik a borvidéken.

A borvidék klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

b) Emberi tényezők:

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balatonfüred-Csopaki borvidéken.

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalokon természetesen évezredek óta csak szőlőt.

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy Balatonfüred-Csopakon az egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól.

Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok természetes áttelelő helyszínei.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát, melyeket a helyi ligeti szőlőkkel keresztezve évszázadok alatt alakult ki a Balatonfüred-Csopakon őshonos, autochton Juhfark fajta.

Balatonfüred-Csopak mai fajtaszervezete a filoxéravészt követően jelentősen átalakult, hiszen a korábban termesztett fajták többsége eltűnt a borvidékről. A borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozták a helyi szőlőtermelők a Balatonfüred-Csopaki termesztést, mely fajták mára elválaszthatatlanok a borvidéktől.

Ezeket a szőlőfajtákat hagyományosan alacsony tőkeformákon termesztették, magas hektáronkénti tőkeszám mellett. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta került termesztésbe.

A rendszerváltozást követően újraéledő Balatonfüred-Csopaki borvidék termelői is ezekre a helyi jelentőségű fajtákra alapozták a borvidék új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő vörösborszőlő-fajtákkal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel az államszocializmus mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és közép magas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális terméshozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha), melyet a dülönév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak.

2. A borok leírása

A Balatonfüred-Csopaki pezsgők diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Balatonfüred-Csopaki pezsgők eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balatonfüred-Csopaki pezsgő frissességét, üdeségét biztosítja. A Balatonfüred-Csopaki pezsgőkre jellemző íz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Balatonfüred-Csopaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra hangsúlyos megjelenése a Balatonfüred-Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Balatonfüred-Csopak korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dülők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Balatonfüred-Csopaki borok szépségét

A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. A Balatonfüred-Csopak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, a megjelenő korszerű borászati technikák és technológiák együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Balatonfüred-Csopakra jellemző magas minőségű pezsgők készülhessenek.

11. További alkalmazandó követelmények

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (1)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

- a) Valamennyi termékleírásban foglalt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata jelölhető.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonfüred-Csopaki bor esetében nem kell használni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- d) Balatonfüred-Csopaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (2)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

- e) Valamennyi Balatonfüred-Csopaki boron kötelező a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.
- f) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balatonfüred-Csopaki boron feltüntethető.
- g) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni, abban az esetben, ha valamennyi fajta részaránya eléri az 5 %-ot.

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (3)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

h) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezés használatának feltételei:

(i) fajta feltüntetése nem engedélyezett,

(ii) a bor legalább 85%-ban Sárgamuskotályból, Ottonel muskotályból vagy Irsai Olivérből áll.

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (4)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

i) Körzetek:

- Feltüntethető nevek:

(a) Zánka: Zánka, Monoszló, Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár települések

(b) Aligai: Balatonvilágos, Balatonfőkajár, Balatonkenese települések

(c) Balatonfüred: Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely, Balatonudvari, Aszófő, Örvényes, Vászoly, Tihany, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely települések

- A feltüntetés feltételei:

(a) Eredetazonosság: 85%

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,60 %vol (17 °MM)

(c) Maximális hozam:

(i) Aligai, Zánka: 14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (5)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

ii) Települések:

- Feltüntethető nevek: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon.

- A feltüntetés feltételei:

(a) Eredetazonosság: 85%

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,50 %vol (16,9 °MM)

(c) Maximális hozam 2,5 kg/tőke szőlő, de legfeljebb 10 t/ha szőlő vagy 72 hl/ha seprős újbor, Aliga és Zánka körzet települései esetében 3,0 kg/tőke szőlő, de legfeljebb 12 t/ha szőlő vagy 90 hl/ha seprős újbor

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (6)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

(iii) Dűlők és aldűlők. A feltüntetés feltételei:

(a) Eredetazonosság: 100%

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 12,05 %vol (19,0 °MM)

(c) Maximális hozam 2,0 kg/tőke szőlő, de legfeljebb 8 t/ha szőlő vagy 56,7 hl/ha seprős újbor

(d) Tilos a bor édesítése és alkoholtartalmának növelése, valamint a savtartalom módosítása

(e) A dűlő feltüntetéses bor esetében kötelező a címkén feltüntetni a letöltött palack számot.

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (7)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

j) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

- Késői szüretelésű bor, Válogatott szüretelésű bor, Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, Szüretlen, Muzeális bor: fehér, vörös

- Muskotály, Jégbor, Első szüret szűztermés: fehér

Primőr újbor: fehér, rozé, vörös

- Siller: vörös

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok (8)

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

k) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető.

A követelmény/eltérés címe

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

Veszprém megye

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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