

A
CSOPAK/CSOPAKI
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	5
V. MAXIMÁLIS HOZAM	6
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	7
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	8
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK	11
IX. ELLENŐRZÉS	13
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	14

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Csopak és Környéke-Balatonaliga-Balatonfőkajár Hegyközség

cím: 8229 Paloznak, Fő utca 10.

e-mail cím: peter.csiszar@hnt.hu

I. NÉV

Csopak/Csopaki

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Hegybor
2. Dűlős bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	11,0	4,6	11,0-15,0	1,08	4,0
2.	Dűlős bor	11,5	4,8	11,5-14,5	1,08	4,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Hegybor	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: florális jegyek, citrusok, fehérhúsú gyümölcsök a jellemzők. Íz: üdítő savak. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.
2.	Dűlős bor	Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed Illat: az összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves aromavilág. Íz: összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves ízvilág, rétegzett, hosszú lecsengésű zamatok. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	– a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet – csak egészséges szőlő használható fel – legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olaszrizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit	– édesítés
2.	Dűlős bor	– a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet – csak egészséges szőlő használható fel – 5 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olaszrizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit	– alkoholtartalom-növelés – savtartalom-csökkentés – édesítés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. A szüret módja: kézi és gépi
3. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	17,0	10,6
2.	Dűlős bor	18,2	11,5

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs, Felsőörs, települések
szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Hegybor	2,5 kg/tőke szőlő, de legfeljebb 70 hl/ha seprős újbor, vagy 10 t/ha szőlő
2.	Dúlós bor	2,0 kg/tőke szőlő, de legfeljebb 56,7 hl/ha seprős újbor, vagy 8 t/ha szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Furmint, Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Balaton északi partjának keleti medencéjében, Csopaktól Alsóörsig terjedő partszakasz első hegyvonulata alkotja a Csopaki lehatárolt termőterületet. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegységperemi formák alkotják. A szőlőtermő dűlők alapját kétféle típusú kőzet alkotja. A hegységperemi formák rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmeléktakaróval. Az így képződött magas mésztartalmú altalajokat változó vastagságú agyagbemosódásos és löszös erdőtalajok borítják. A lankás hegyláb felszíni területek alapkőzetét a Csopakra jellemző, egyedülálló talajtani képződmény, a vörös permi homokkő alkotja, melyet a felszínen annak vörös málladéka borít. A borvidéken magas Ca, Mg és K-tartalom jellemző.

Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a terület déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. Csopak szőlőhegyei erdőrengetegek és szűk, mély völgyek (pl.: Nosztori, Koloska) 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.

Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm (az utóbbi években 500 mm), melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm (az utóbbi években 200 mm) csapadék hullik. Csopak 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 Csopakon. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok, valamint Csopakon talált római kori pincemaradványok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban Szent István például környékbeli szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak, 1079-ben pedig a magyarországi írásbeliség második legöregebb, eredetiben fennmaradt oklevelének számító Guden végrendelet számol be Paloznaki szőlők egyházi birtokba való adásáról. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését. 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 egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok, ragadozók természetes áttelelő helyszínei.

A csopaki szőlő- és bortermelő kultúra évszázados hagyatéka a szőlőhegyeken nagyarányban meghonosodott és döntő szereppel bíró olaszrizling fajta jelenléte. A csopaki termőterületek klimatikus és geológiai jellemzőiknél fogva kivételes adottságokkal rendelkeznek az olaszrizling termesztésére, mely fajta a Csopaki bor elsőszámú alapanyaga. A XIX. század vége

3. változat,

a 2025. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

óta Csopak az olaszrizling egyik legfontosabb termőhelye és a Csopaki bor, mint fogalom, egyet jelent az innen származó olaszrizlinggel.

Csopak az olaszrizling mellett a furmint egyik legfontosabb, egyben hagyományosnak számító balatoni termőhelye is, mely szőlőfajta az olaszrizling csopaki megjelenése előtt a helyi szőlők egyik fontos elemének számított. Az olaszrizling megjelenését követően a vele kis hányadban együtt telepített furmint a jobb savgyűjtő és savmegtartó képességénél fogva az olaszrizling számára melegebb, savszegényebb évjáratok idején a Csopaki borok természetes savpótlását biztosította. Ez a hagyomány a jövőben várható éghajlati felmelegedés miatt napjainkban újra előtérbe kerül.

2. A borok leírása

A Csopaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Csopaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás a nedves-köves íz dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Csopaki borok frissességét, üdeségét biztosítja.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a 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 nedves-köves ízjegyek hangsúlyos megjelenése a 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. Csopak korai utolsó tavaszi fagy napjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége, 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, 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 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 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. 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 szőlőfürtökből a Csopakra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok születnek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szűretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- c) Hegybor bortípus esetén a címkén feltüntethető a „Hegybor” illetve az „Első Osztályú Hegybor” vagy „Elsőrangú Hegybor” kifejezés.
- d) Dűlős bor bortípus esetén a címkén feltüntethető az „Első Osztályú Dűlőbor”, illetve az „Elsőrangú Dűlőbor” kifejezés.
- e) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- f) A címkén a „Balaton borrhéj” megnevezés feltüntethető
- g) nem kötelező a fajta feltüntetése

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

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő nevek:
 - i) Csupak: Bene, Berekhát, Falukertje, Hegyalja, Kertmög, Kishegy, Kocsikapu, Lőczedomb, Nádaskút, Nagykút, Sáfránkert, Siralomvágó, Szitahegy
 - ii) Paloznak: Hajnóczy, Kishegy, Malomhát, Nagyhegy, Sáfránkert, Slikker, Szil, Vöröspart
 - iii) Lovas: Kishegy, Öreghegy, Soós, Balogh, Suhatag, Szilfa-dűlő, Téglaházi
 - iv) Alsóörs: Gölye-mál, Lok, Kermencs, Kistelek, Máli-dűlő, Suhatag, Telekfő, Sarokföld
 - v) Felsőörs: Kis-hegy, Öreg-hegy, Hosszú, Főszőlők, Pocca, (Nemes-erdei dűlő), Káptalanföldek

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú palackba töltve hozható forgalomba.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrhéj Borminősítő Bizottság

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Csupaki bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése és palackozása kizárólag a lehatárolt

termőterület településein, továbbá Balatonarácson, Balatonfüreden, Aszófőn és Balatonszőlősen történhet.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség hegybírója
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség hegybírója
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség hegybírója
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség Hegybíró Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőknjájár hegyközség hegybírója

3. változat,

a 2025. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró
III. Forgatombba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgatombba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	- Adminisztratív ellenőrzés: forgatombba-hozatali engedély és tétel mennyisége - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Pincekönyv, forgatombba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
A közfogyasztásra forgatombba hozott termékek ellenőrzése	- Kockázatelemzés - Próbavásárlás	- Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv - Analitikai minősítés jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója