

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

‘Csopak/Csopaki’

1. Elnevezés(ek)

‘Csopak/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

6. A bor(ok) leírása

Szőlőből készült termék

Hegybor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

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.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
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

Dűlős bor

Érzékszervi jellemzők**Vizuális megjelenés**

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 találhatnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	14,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4,8
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**

Hegybor

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Kötelező elemek:

- ☐ 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

Borkészítési eljárás

Hegybor

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Tilos: -édesítés

Borkészítési eljárás

Dűlős bor

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Kötelező elemek:

- ☐ 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

Borkészítési eljárás

Dűlős bor

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Tilos: -alkoholtartalom-növelés -savtartalom-csökkentés -édesítés

Borkészítési eljárás

Szőlőtermesztés szabályai

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés

A szüret módja: kézi és gépi

A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

Hegybor: A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on): 17,0 A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on): 10,6

Dűlős bor: A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on): 18,2 A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on): 11,5

7.2. Maximális hozamok

Minden bor/kategória/fajta/típus

Hegybor seprős újbtor

Maximális hozam:

Maximális hozam:	70
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus
Hegybor tőkénként legfeljebb 2,5 kg

Maximális hozam:

Maximális hozam:	10000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Minden bor/kategória/fajta/típus
Dűlős bor seprős újbó

Maximális hozam:

Maximális hozam:	56,7
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus
Dűlős bor tőkénként legfeljebb 2 kg

Maximális hozam:

Maximális hozam:	8000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

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

- furmint - moslavac bijeli
- olasz rizling - nemes rizling

9. A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása

-

10. Kapcsolat a földrajzi területtel

A szőlőből készült termékek kategóriái

-

A kapcsolat összefoglalása

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 törmelék takaróval. 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 termesztene 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 elsősorú alapanyaga. A XIX. század vége 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 évszakok idején a Csopaki borok természetes savpótlását biztosította. Ez a hagyomány a jövőben várható éghajlati felmelegedés miatt napjainkban újra előtérbe kerül.

A szőlőből készült termékek kategóriái

-

A kapcsolat összefoglalása

A Csopak/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 Csopak/Csopaki borok frissességét, üdeségét biztosítja.

A szőlőből készült termékek kategóriái

-

A kapcsolat összefoglalása

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 fagynapjának 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 Csopak/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. 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.

11. További alkalmazandó követelmények

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok 1.

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés. b) A jelölhető hagyományos kifejezések: válogatott szüretelésű bor

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok 2.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

c) Egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szüretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, d) Hegybor bortípus esetén a címkén feltüntethető a „Hegybor” illetve az „Első Osztályú Hegybor” vagy „Elsőrangú Hegybor” kifejezés. e) Dűlős bor bortípus esetén a címkén feltüntethető az „Első Osztályú Dűlőbor”, illetve az „Elsőrangú Dűlőbor” kifejezés. f) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy egyköröségi tag végez. g) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető h) nem kötelező a fajta feltüntetése

A követelmény/eltérés címe

Feltüntethető kisebb földrajzi egységek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

a) csak dűlős borokon

b) eredetazonosság: 100%

c) feltüntethető dűlő nevek:

-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

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

Csopaki 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.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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