Ref. Ares(2019)6961933 - 11/11/2019

Új bornév iránti kérelem

Csopak/Csopaki
PDO-HU-02378
A kérelem benyújtásának időpontja: 11/11/2019

1. EGYSÉGES DOKUMENTUM

1.1. Elnevezés(ek)

Csopak/Csopaki (hu)

1.2. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

1.3. Szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

1.4. A bor(ok) leírása

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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	14
Minimális tényleges alkoholtartalom (tömegszázalék):	11,5
Minimális teljes savtartalom:	4,8 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	200

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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	14
Minimális tényleges alkoholtartalom (tömegszázalék):	12
Minimális teljes savtartalom:	5,2 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	200

1.5. Borkészítési eljárások

1.5.1. Különös borászati eljárások

Hegybor

Konkrét borászati eljárás

Kötelező elemek:

-a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet

-csak egészséges szőlő használható fel

-legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban

-legalább 1 hónap érlelés palackban

-a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit

-maximális lékihozatal: 70%

Hegybor

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Tilos:

-édesítés

Dűlős bor

Konkrét borászati eljárás

Kötelező elemek:

-a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet

-csak egészséges szőlő használható fel

-6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban

-legalább 3 hónap érlelés palackban

-a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit

-maximális lékihozatal: 65%

Dűlős bor

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Tilos:

-alkoholtartalom-növelés

-savtartalom-növelés

-savtartalom-csökkentés

-pektinbontó enzim használata

-édesítés

Szőlőtermesztés szabályai

Művelési gyakorlat

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

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

a. 2016. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:

i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,

ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.

b. 2016. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:

i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,

ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.

iii. tőtávolság: legalább 0,6 m

3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkéinek átlagéletkora minimum 10 év kell, hogy legyen.

4. A szüret módja: kézi

5. 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): 18,9

A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on): 12

1.5.2. Maximális hozamok

Hegybor

63 hektoliter/hektár

Hegybor

9000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Dűlős bor

39 hektoliter/hektár

Dűlős bor

6000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

1.6. Körülhatárolt földrajzi terület

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

1.7. Fő szőlőfajta (szőlőfajták)

olasz rizling - welschrieslig

furmint - zapfner

furmint - furmint bianco

furmint - mosler

furmint - moslavac bijeli

furmint - posipel

olasz rizling - olaszrizling

furmint - szigeti

olasz rizling - nemes rizling

olasz rizling - risling vlassky

olasz rizling - riesling italien

olasz rizling - grasevina

olasz rizling - taljanska grasevina

furmint - som

1.8. Kapcsolat a földrajzi területtel

BOR 1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A Balaton északi partjának keleti medencéjében, Csopaktól Alsóörsig terjedő partszakasz első hegyvonulata alkotja a Csopak/Csopaki lehatárolt termőterületet. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegylábfelszín és mérsékelten 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 hegylábfelszíni 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, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. Csopak klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagynap 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 szőlőtermesztés termőterületének kialakulása 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 termesztenek évezredek óta csak szőlőt.

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, ám 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.

BOR 2. A borok leírása

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.

BOR 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 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 kiválasztatott 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.

1.9. További feltételek

Jelölési szabályok 1.

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.

b) A jelölhető hagyományos kifejezések: válogatott szüretelésű bor

Jelölési szabályok 2.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

c) Egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szűretlen, 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 egyközségi tag végez.

g) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető

h) nem kötelező a fajta feltüntetése

Feltüntethető kisebb földrajzi egységek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) csak dűlős borokon

b) eredetazonosság: 100%

c) feltüntethető dűlő és aldűlő nevek: lásd alább

d) A Kis-hegy, vagy az Öreg-hegy dűlőnév esetén kötelező a településnév feltüntetése is

A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:

Település név	Dűlő	Aldűlő

Csopak		
	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	
	Sáfrán-kert	
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	
	Gőlye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Csopak/Csopaki bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Balatonarácson, Balatonfüreden, Aszófőn és Balatonszőlősön történhet. (A 607/2009/EK rendelet 6. cikke (4) bekezdésének b) pontjában meghatározott eset szerint ugyanazon közigazgatási egységbe tartozó települések)

1.10. A termékleíráshoz vezető link

https://boraszat.kormany.hu/csopak