



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Balatonfüred-Csopak/Balatonfüred-Csopaki” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3256 van 24 juni 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/3256

24.6.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie¹

(C/2026/3256)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Balatonfüred-Csopak/Balatonfüred-Csopaki”

EU-referentienummer: PDO-HU-A1516-AM02 – 31.3.2026

1. Naam van het product

“Balatonfüred-Csopak/Balatonfüred-Csopaki”

2. Type geografische aanduiding

- ☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

- ☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Hongarije

5. Naam van de autoriteiten die de standaardwijziging aan de Commissie hebben meegedeeld

Naam

Ministerie van Landbouw

¹ Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).



6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijziging van het productdossier van de BOB "Balatonfüred-Csopak/Balatonfüred-Csopaki" is een standaardwijziging, aangezien zij niet kan worden geacht te voldoen aan een van de voorwaarden voor wijziging op Unieniveau van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen: zij omvat geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen. Evenmin dreigt zij het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied te verbreken, noch brengt zij verdere beperkingen voor de afzet van het product mee. De details van de wijziging zijn opgenomen in de gedetailleerde aanvraag.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Wijziging van het minimale totale alcoholgehalte voor bepaalde wijnsoorten

Beschrijving

Het minimale totale alcoholvolumegehalte is verhoogd van 9% vol tot 10,5% vol voor witte en roséwijnen en van 9% vol tot 12% vol voor rode wijnen.

Wanneer irsai olivér als monocepagewijn in de handel wordt gebracht, bedraagt het minimale totale alcoholgehalte 9% vol.

Voor rode wijnen zijn specifieke voorschriften vastgesteld om ervoor te zorgen dat in geval van de productie van siller-wijn het totale alcoholgehalte ten minste 10,5% vol bedraagt.

Redenen:

De verhoging van het minimale alcoholgehalte stelt een strengere kwaliteitsdrempel vast, die ervoor zorgt dat wijnen worden gemaakt van druiven met voldoende rijpheid en een intrinsieke waarde. Het minimale totale alcoholgehalte is een indicator van de rijpheid van de druiven, die van invloed is op de body, de structuur en het kwaliteitspotentieel van de wijn. Door de wijziging wordt uitgesloten dat er partijen onder de oorsprongsbenaming in de handel worden gebracht die niet aan de minimumcriteria voldoen. Dit draagt bij tot de verhoging van de professionele en commerciële waarde van de oorsprongsbenaming "Balatonfüred-Csopak".

De primaire waarde van het druivenras irsai olivér ligt in zijn aromatische en fruitige karakter, dat kenmerkend is voor de variëteit. De oogst bij technologische rijpheid zorgt bij dit druivenras voor het behoud van het aromatische, frisse en fruitige karakter, dat het best tot uiting komt bij een lager alcoholgehalte. Het minimale alcoholgehalte van 9% vol zorgt ervoor dat er voldoende natuurlijke suikers in de druiven accumuleren, wat betekent dat ze niet te vroeg worden geoogst. Het minimale alcoholgehalte garandeert dus dat de wijn het aromatische en fruitige karakter behoudt dat kenmerkend is voor het druivenras.

Een wijn met een alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5% vol mag onder de term "siller" in de handel worden gebracht, rekening houdend met het lichte en fruitige karakter van dit type wijn.

"Siller"-wijn, een categorie van lichte en fruitige rode wijnen, brengt zijn kwaliteiten het best tot uitdrukking bij een lager alcoholgehalte; de wetgeving stelt daarom een minimaal alcoholgehalte vast dat aan dit kenmerk is aangepast.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

- II. Beschrijving van de wijnen
- VIII. Andere voorwaarden

Betrokken gedeelten van het enig document:

- punt 6: Beschrijving van de wijn(en)
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specifieke oenologische procedés

Beschrijving

De maximale beplantingsdichtheid (10 000 planten/ha) is geschrapt. De minimale beplantingsdichtheid is verhoogd tot 3000 planten/ha voor het district Aliga.

Redenen:

De schrapping van de maximale beplantingsdichtheid (10 000 planten/ha) is gerechtvaardigd, aangezien de definitie ervan technisch niet noodzakelijk is en geen rechtstreekse gevolgen heeft voor de kwaliteit. De verlaging van de minimale beplantingsdichtheid tot 3000 planten/ha in het district



Aliga is gerechtvaardigd voor aanplantingen die bestemd zijn voor de productie van teeltmateriaal, alsook voor bepaalde rassen om redenen die verband houden met teelttechnieken.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

III. Specifieke oenologische procedés

Betrokken gedeelten van het enig document:

- punt 7: Specifieke oenologische procedés
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specifieke oenologische procedés

Beschrijving

De oogstmethode kan manueel of machinaal zijn voor alle soorten wijn.

Redenen:

De toelating van machinale oogst voor alle soorten wijn is noodzakelijk vanwege het aanhoudende tekort aan arbeidskrachten en de ontwikkeling van moderne gemechaniseerde oogsttechnologieën, die de kwaliteit van de geoogste druiven intact laten.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

III. Specifieke oenologische procedés

Betrokken gedeelten van het enig document:

- punt 7: Specifieke oenologische procedés
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specifieke oenologische procedés

Beschrijving

De bepaling betreffende de officiële vaststelling van de oogstdatum is geschrapt.

Redenen:

De officiële vaststelling van de oogstdatum is niet gerechtvaardigd, aangezien het aan de producent is om een adequate rijpheid te waarborgen, rekening houdend met de in het productdossier vastgestelde kwaliteitsparameters.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

III. Specifieke oenologische procedés

Betrokken gedeelten van het enig document:

- punt 7: Specifieke oenologische procedés
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specifieke oenologische procedés

Beschrijving

De bepaling inzake het minimumsuikergehalte van de druiven is als volgt gewijzigd:

- a) Witte wijn: 10,5% vol (16,9 °MM) (9% vol (14,9 °MM) in het geval van het op de markt brengen als monocepagewijn van irsai olivér)
- b) Roséwijn: 10,5% vol (16,9 °MM)
- c) Rode wijn: 12% vol (18,9 °MM) (10,5% vol, 16,9 °MM voor siller-wijn)

Redenen:

Het minimale alcoholvolumegehalte van de wijnen is in het productdossier verhoogd. Dit rechtvaardigt ook een evenredige verhoging van het minimumsuikergehalte van de druiven, aangezien deze twee parameters nauw met elkaar verbonden zijn.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

III. Specifieke oenologische procedés

Betrokken gedeelten van het enig document:



- punt 7: Specifieke oenologische procedés
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toegestane druivenrassen

Beschrijving

Voor witte wijn zijn de volgende druivenrassen toegestaan: cserszegi fűszeres, ezerjő, hárslevelű, nektár, pinot blanc, rozália en zengő.

Redenen:

Uit de ervaring met de productie en het in de handel brengen van de afgelopen jaren is gebleken dat, om de oorsprongsbenaming te versterken en een hoog en uniform kwaliteitsniveau te waarborgen, het aantal toegestane rassen moet worden beperkt. Met een beperkter wijnstokrassenbestand kan het verband tussen het productiegebied en het product duidelijker worden gedefinieerd, terwijl tegelijkertijd de rassen worden uitgelicht die het meest geschikt zijn voor de kenmerken van het productiegebied. Het doel van de wijziging is daarom de kwalitatieve positionering van de BOB-wijnen te versterken door het wijnstokrassenbestand te beperken tot de rassen die op basis van de productie-ervaring het succesvolst zijn gebleken, en door de specificiteit van het wijngebied te benadrukken.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

Hoofdstuk VI

Betrokken gedeelten van het enig document:

- punt 8: Toegestane druivenrassen
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Controle

Beschrijving

De lijst van controleorganen is geschrapt.

Redenen:

De controleorganen zijn geherstructureerd en hun naam is gewijzigd. Officiële controles op de naleving van het productdossier worden uitgevoerd door de bij de geldende wetgeving aangewezen instanties.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

Hoofdstuk IX

- ☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Aanvullende voorwaarden: wijziging in de etiketteringsvoorschriften en in de wijze waarop namen van districten worden vermeld

Beschrijving

In de lijst van kleinere geografische eenheden is de naam van het district Csopak uit het productdossier geschrapt.

Redenen: de naam "Csopak" mag alleen worden gebruikt in overeenstemming met het officiële productdossier van de BOB "Csopak".

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

VIII. Andere voorwaarden

Betrokken gedeelten van het enig document:

- punt 11: Verdere toepasselijke vereisten
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.



Titel

Aanvullende voorwaarden: wijziging in de etiketteringsvoorschriften en in de wijze waarop namen van gemeenten worden vermeld

Beschrijving

1. Wanneer de naam van een gemeente wordt vermeld, bedraagt de nieuwe minimale rijpheids-waarde van de druiven: 10,5% vol – 16,9° MM (op de Hongaarse schaal voor mostgewicht (Magyar Mustfok)).
2. Wanneer de naam van de gemeenten in de districten Aliga en Zánka wordt gebruikt, wordt de maximumopbrengst verhoogd tot 12 ton/hectare.

Redenen:

1. Het bepalen van de minimale rijpheid van de druiven is bedoeld om een flexibelere aanpassing aan de eisen van de markt mogelijk te maken.
2. Voor de districten Aliga en Zánka is de verhoging van de maximumopbrengst in verband met het gebruik van de gemeentenaam gerechtvaardigd door de opkomst van nieuwe aanplantingen met een hoge dichtheid. Met een intensievere aanplantingsstructuur kan dankzij het grotere aantal planten een hogere opbrengst per hectare worden verkregen zonder enige kwaliteitsvermindering.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

VIII. Andere voorwaarden

Betrokken gedeelten van het enig document:

- 11. Verdere toepasselijke vereisten
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Aanvullende voorwaarden: wijziging van de etiketteringsvoorschriften en van de bepalingen voor het vermelden van de namen van individuele wijngaarden

Beschrijving

De producenten van de wijnbouwgemeenschap Balatonfüred-Szőlös willen voor bepaalde wijngaarden in de gemeenten Balatonfüred, Balatonszőlös, Dörgicse en Pécsely graag de namen van delen van wijngaarden vermelden (dit betreft de bijlage bij het productdossier met de lijst van namen van individuele wijngaarden en delen van wijngaarden).

Redenen:

Het vermelden van delen van wijngaarden is belangrijk om de specifieke kenmerken van het productiegebied te benadrukken.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

VIII. Andere voorwaarden

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

- ☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Aanvullende voorwaarden: verbod op het gebruik van de term “barrique”

Beschrijving

Bepaalde technische termen – “barrique”, “barrique-ban erjesztett” (gegist in het vat), “hordóban erjesztett” (gegist in het fust), “barrique-ban érlelt” (gerijpt in het vat) en “hordóban érlelt” (gerijpt in het fust) – zijn uit het productdossier geschrapt om het etiketteringssysteem te vereenvoudigen en te standaardiseren.

Redenen:

Volgens het productdossier worden Balatonfüred-Csopak-wijnen over het algemeen gekenmerkt door een fruitig en geurig profiel. Zelfs bij rijping in het fust is het eikenaroma niet overheersend, maar blijft het behoud van het karakter van het productiegebied en van het evenwicht de prioriteit. De wijnen hebben een organoleptisch profiel waarbij rijping in het fust geen waarneembare indruk achterlaat. Hout is aanwezig, maar domineert nooit.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

VIII. Andere voorwaarden



Betrokken gedeelten van het enig document:

- 11. Verdere toepasselijke vereisten
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Aanvullende voorwaarden: etiketteringsvoorschriften

Beschrijving

1. Het verbod om de wijn te verzoeten en het alcoholgehalte te verhogen is aangevuld met een verbod op het wijzigen van de zuurgraad.
2. Voor de productie van wijnen van één wijngaard moet de verklaring van het voornemen om te produceren uiterlijk op 30 april van elk jaar worden meegedeeld aan de *hegybíró* (hoofd van de wijnbouwgemeenschap). Er is toegevoegd dat de kennisgeving geldig blijft totdat zij wordt ingetrokken.
3. Wanneer de naam van een individuele wijngaard of deel van een wijngaard wordt vermeld, wordt de maximumopbrengst als volgt gewijzigd: 2,0 kg/plant (maar niet meer dan 8 ton/hectare druiven of 56,7 hl/ha nieuwe wijn op wijnmoer)

Redenen:

1. Voor wijnen van één wijngaard is het verbod op het wijzigen van de zuurgraad bedoeld om een meer authentieke uitdrukking van het karakter van het productiegebied en een hoger kwaliteitsniveau te waarborgen.
2. De wijziging van de kennisgevingsverplichting, op grond waarvan de verklaring van het voornemen om te produceren geldig blijft, totdat zij wordt ingetrokken, heeft tot doel de administratieve lasten voor producenten te verminderen en er tegelijkertijd voor te zorgen dat de officiële controles gehandhaafd blijven.
3. Gezien de toename van het aantal wijnstokken per hectare en de klimaatverandering moeten de maximumopbrengsten worden gewijzigd om een overmaat aan alcohol in de wijnen te voorkomen.

De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

VIII. Andere voorwaarden

Betrokken gedeelten van het enig document:

- 11. Verdere toepasselijke vereisten
- ☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn
“Balatonfüred-Csopak/Balatonfüred-Csopaki”

EU-referentienummer: PDO-HU-A1516-AM02 – 31.3.2026

1. Naam van het product

Balatonfüred-Csopak/Balatonfüred-Csopaki

2. Type geografische aanduiding

- ☒ BOB
- ☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Hongarije

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009



5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnbouwproduct

Witte wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

- Frisse, droge, lichte witte wijnen: kleur variërend van lichtstrogeel tot strogeel
- Aromatische of bloemige witte wijnen: kleur variërend van lichtgroen, lichtstrogeel tot diep strogeel
- Volle witte wijnen: kleur variërend van strogeel, diep strogeel tot lichtgoudgeel, of zelfs goudgeel

Aroma

- Frisse, droge, lichte witte wijnen: over het algemeen zachte maar harmonieuze witte wijn, zonder aroma's van rijping in het vat
- Aromatische of bloemige witte wijnen: geur die wordt gekenmerkt door een zuiver en intens aromatisch aroma, rijk aan harmonieuze evenwichtige geuren en smaken.
- Volle witte wijnen: rijk en complex aroma, soms met toetsen van rijping in eiken vaten

Smaak

- Frisse, droge, lichte witte wijnen: wijnen met een levendige maar evenwichtige zuurgraad, een soepel en toegankelijk karakter en fruitige smaken, soms met aroma's van verse druiven.
- Aromatische of bloemige witte wijnen: wijnen met een soepel karakter, rijk aan harmonieuze aromatische verbindingen; ze kunnen droog, zacht of zoet, licht of gemiddeld vol zijn.
- Volle witte wijnen: wijnen met een levendige, vaak hoge zuurgraad, rijke smaken en structuur, die geschikt zijn voor lange rijping in eiken vaten en vervolgens op de fles, en die hun typische kenmerken van het druivenras gedurende lange tijd behouden.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6
Minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,5% vol. Uitzondering: wanneer irsai olivér als monocepagewijn in de handel wordt gebracht, bedraagt het minimale totale alcoholgehalte 9% vol.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.



Wijnbouwproduct

Roséwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De wijnen hebben kleuren variërend van lichtroze tot roze, violetruze of zalmroze (kleur van uien-schil).

Aroma

De wijnen worden gekenmerkt door een zeer expressief fruitig aroma en een geur zonder sporen van rijping in vaten.

Smaak

De wijnen worden in de mond gekenmerkt door een lichte en levendige zuurgraad en aroma's die vrij zijn van toetsen van rijping in vaten.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6
Minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: minimaal 10,5% vol.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

- Frisse, fruitige rode wijnen: de wijnen worden gekenmerkt door kleuren die variëren van lichtrood tot diep robijnrood of zelfs donkerrobijnrood.
- Rode wijnen met gemiddelde volheid en body: de wijnen worden gekenmerkt door kleuren die variëren van diep robijnrood of robijnrood tot lichtgranaatrood.

Aroma

- Frisse, fruitige rode wijnen: de wijnen worden gekenmerkt door eenvoudige, fruitige (sappige), jonge aroma's, met een minimum aan toetsen van eik en tanninen.
- Rode wijnen met gemiddelde volheid en body: De wijnen worden gekenmerkt door een intens, fruitig karakter en een gedeeltelijke of intensere opvoeding in houten vaten.



Smaak

- Frisse, fruitige rode wijnen: de wijnen worden gekenmerkt door een laag alcohol- en zuurgehalte en een zuivere en intense fruitigheid.
- Rode wijnen met gemiddelde volheid en body: de wijnen worden gekenmerkt door een volle smaak, een over het algemeen soepele en fluweelzachte structuur, een intense fruitigheid zonder tanninetoetsen, waarin het eikenaroma niet overheerst.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6
Minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 12% vol. Uitzondering: voor siller-wijn bedraagt het minimale totale alcoholgehalte 10,5% vol.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedures

7.1. Specifieke oenologische procedures die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

Wijnbouw (1)

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

1. Teeltwijze en beplantingsdichtheid:

- 1 a. voor wijngaarden die vóór 1 augustus 2010 zijn aangeplant, mogen wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming Balatonfüred-Csopak worden geproduceerd uit druiven van elke wijngaard waarvan de leimethode en de beplantingsdichtheid eerder waren toegestaan, zolang de wijngaard in productie blijft.
- b. Regels die van toepassing zijn op wijngaarden die na 1 augustus 2010 zijn aangeplant:
 - i) Leimethode: paraplu, lage cordon, halfhoge cordon, Moser, enkel gordijn, Guyot, lage stamsnoei en gestructureerde gobeletsnoei
 - ii) Beplantingsdichtheid: minimaal 3300 planten/hectare (3 000 planten/hectare voor het district Aliga).

Wijnbereidingsprocedé

Wijnbouw (2)



Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

- 2 Oogstwijze: manueel en machinaal
Minimaal suikergehalte van de druiven (uitgedrukt als potentieel alcoholgehalte):
- a) Witte wijn: 10,5% vol (16,9 °MM) (9% vol (14,9 °MM) in het geval van het op de markt brengen als monocepagewijn van irsai olivér)
 - b) Roséwijn: 10,5% vol (16,9 °MM)
 - c) Rode wijn: 12% vol (18,9 °MM) (10,5% vol, 16,9 °MM voor siller-wijn)

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	100
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter/hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	14 000
Maximale opbrengsteenheid	kg druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Roséwijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	100
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter/hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Roséwijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	14 000
Maximale opbrengsteenheid	kg druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rode wijn



Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	100
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter/hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rode wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	14 000
Maximale opbrengsteenheid	kg druiven per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

- cabernet franc – cabernet
- cabernet sauvignon
- chardonnay – chardonnay blanc
- furmint – furmint bianco
- irsai olivér – irsai
- juhfark – fehérboros
- királyleányka – erdei sárga
- kékfrankos – blaufränkisch
- kékoportó – portugizer
- merlot
- olasz rizling – olaszrizling
- ottonel muskotály – muscat ottonel
- pinot noir – kék burgundi
- rajnai rizling – riesling
- rizlingszilváni – müller thurgau
- sauvignon – sauvignon blanc
- semillon – semillon blanc
- syrah – blauer syrah
- szürkebarát – pinot gris
- sárga muskotály – muscat lunel
- tramini – gewürtztraminer
- zenit
- zeus
- zweigelt – blauer zweigeltrebe

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Omschrijving van het afgebakende gebied:

de volgens het wijngaardkadaster als klasse I en klasse II ingedeelde gebieden in de gemeenten 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.

10. Verband met het geografische gebied

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

1. Omschrijving van het afgebakende gebied

Natuurlijke en culturele factoren

Het afgebakende productiegebied van Balatonfüred-Csopak omvat de wijngaarden van de eerste en tweede heuvelketens, van Balatonfőkéj tot Zánka, aan de noordoever van het oostelijke bassin van het Balatonmeer. Het gebied dicht bij de kust wordt gevormd door een smalle, laaggelegen kustvlakte, waar echter geen wijnbouw plaatsvindt. De belangrijkste druiventeeltgebieden zijn de hellende oppervlakten aan de voet van de heuvels en de matig steile heuvelkruinen.

De stratigrafische sequentie van het moedergesteente van de wijnbouwpercelen is samengesteld uit zogenaamde Kőzéphegység-gesteenten (centraal gebergte) uit het laat-perm tot het vroeg-trias, bedekt met een detritische laag uit het quartair. De bodems in het gebied zijn niet erg gevarieerd; er zijn bosbodems met kleiachtige illuviale afzettingen. De kenmerkende en unieke bodemvorming van het wijnbouwgebied is de rode bosbodem, die het resultaat is van de verandering van een zandsteen uit het perm met een hoog ijzeroxidegehalte. Het wijnbouwgebied wordt gekenmerkt door bodems die rijk zijn aan calcium, magnesium en kalium.

Het klimaat wordt bepaald door koude lucht die naar beneden komt uit de dalen van de Bakony in het noorden en door het Balatonmeer, dat zich uitstrekt langs de zuidelijke flank van het bekken. De wijngaarden in het gebied bevinden zich te midden van omvangrijke bosgebieden. Daardoor gaat de vochtige warmte die op zomerdagen uit het Balatonmeer opstijgt onder invloed van de avondbries die in de richting van het meer waait, over in koele boslucht tussen de wijnstokken.

Balatonfüred-Csopak kent gemiddeld 1950 tot 2000 zonuren per jaar en een jaargemiddelde temperatuur van 11–12°C. Gemiddeld valt er 650–700 mm neerslag per jaar, waarvan gemiddeld 350 mm in het groeiseizoen.

Een cruciaal aspect van het klimaat in het gebied is dat de laatste voorjaarsvorst gemiddeld op 5 april plaatsvindt, wat als uitzonderlijk vroeg wordt beschouwd.

Menselijke factoren

De druiventeelt en wijnbouw spelen al meer dan 2.200 jaar ononderbroken een belangrijke rol in het leven in het wijnbouwgebied van Balatonfüred-Csopak. Na de Kelten, die de wijnbouw in de regio introduceerden, ontwikkelde zich tijdens het Romeinse Rijk ook een wijncultuur, zoals blijkt uit de wingerdmotieven die werden ontdekt op de muren van de Gallo-Romeinse villa in Balácsa. De regio werd vervolgens het centrum van Hongaarse koninklijke en kerkelijke wijnbouwgebieden en van wijngaarden die toebehoorden aan leden van de adel: in 1018 schonk Stefanus I de Heilige wijngaarden van Balatonfüred-Csopak aan het moniale klooster in het dal van Veszprém. In de middeleeuwen speelde de benedictijner abdij van Tihany een beslissende rol in de ontwikkeling van het wijngebied: als grootste eigenaar van wijngaarden in de twintig naburige dorpen leidde deze abdij de ontwikkeling van de wijnstreek.

De ontginning van het land voor de druiventeelt is ook het resultaat van doelbewuste menselijke inspanningen; gedurende millennia hebben de wijnbouwers die er wonen uitsluitend druiven verbouwd op de tegen de vorst beschermde, snel opwarmende heuvelhellingen, in plaats van in de moerassige, lagergelegen gebieden die vatbaar zijn voor vorst en ziekten.

Het getuigt eveneens van weloverwogen menselijk denken dat in Balatonfüred-Csopak de afzonderlijke wijngaarden van elkaar worden gescheiden door bosstroken waarin een verscheidenheid aan dieren leeft. Voor de wijnbouw zijn deze bosstroken van belang omdat ze cruciale natuurlijke overwinteringsplaatsen bieden aan belangrijke predatoren.

In de negende en tiende eeuw brachten de eerste Magyaren die zich in de regio vestigden, veel druivenrassen mee die tot de zogenaamde pontische groep behoorden, waarvan de kruising met de lokale boswijnstokken in de loop der eeuwen leidde tot het ras juh fark, dat inheems is in Balatonfüred-Csopak.

De huidige rassensamenstelling van Balatonfüred-Csopak is aanzienlijk gewijzigd als gevolg van de phylloxera-epidemie, waarbij de meeste eerder geteelde rassen uit de wijnstreek zijn verdwenen. De lokale wijnbouwers hebben de productie van Balatonfüred-Csopak gebaseerd op middelvroeg tot laat rijpende witte rassen die goed zijn aangepast aan de specifieke ecologische omstandigheden van het wijnbouwgebied (bv. juh fark, olasz rizling, szürkebarát), rassen die nu onlosmakelijk verbonden zijn met het wijnbouwgebied.

Deze rassen werden van oudsher in laaggroeiende vormen geteeld, met een groot aantal wijnstokken per hectare. Op basis van experimenten die de afgelopen zestig jaar zijn uitgevoerd, is een aantal druivenrassen geïntroduceerd die nu bij dit wijnbouwgebied horen (bijvoorbeeld cserszegi fűszeres). Na de politieke transitie hebben producenten in de heroplevende wijnregio Balatonfüred-Csopak het nieuwe gezicht van de wijnregio ook gebaseerd op deze lokaal belangrijke rassen, aangevuld met rode rassen, die de basis vormen voor de productie van de rosé- en rode wijnen. Bij het vernieuwen van wijngaarden worden geleidelijk aan de hoge leivormen, die typerend zijn voor de productivistische



logica van het socialistische tijdperk, vervangen door lage en middelhoge teeltwijzen waarin lokale tradities en moderne wijnbouwkennis samenkomen. De toegestane maximumopbrengsten zijn ook aangepast aan de vereisten voor de productie van kwaliteitswijnen (maximaal 100 hl/ha), met een extra beperking voor wijnen die met een perceelaanduiding in de handel worden gebracht. De producenten verwerken van oudsher druiven van hoge kwaliteit in lokale wijnmakerijen. Sinds 1987 draagt de stad Balatonfüred, die een centrale rol speelt in het leven van het wijnbouwgebied -Csopak, de titel "International city of vine and wine".

Een van de belangrijkste tekenen van de erkenning van de reputatie en kwaliteit van de hier geproduceerde wijnen is dat de prijs voor wijnproducent van het jaar in 2000 werd gewonnen door een producent uit het gebied.

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

2. Beschrijving van de wijnen

De wijnen van Balatonfüred-Csopak onderscheiden zich door een discreet bouquet en een grote aromatische rijkdom, wat de wijnen hun typerende elegantie geeft. Een belangrijk gemeenschappelijk kenmerk van de geur en smaak van deze wijnen is de overheersende mineraliteit en het ontbreken van muffe aroma's. In de mond overheerst de rijpe en complexe zuurstructuur, waardoor de wijnen van Balatonfüred-Csopak fris en levendig zijn. Deze wijnen worden gekenmerkt door een lange amandelachtige afdronk die na het proeven nog lang waarneembaar blijft.

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

3. Voorstelling en bewijs van het causaal verband

Door de neerslag gedurende het groeiseizoen en de waterretentiecapaciteit van de bodem van Balatonfüred-Csopak kunnen de wijnstokken zelfs op warme zomerdagen voldoende water opnemen. Hierdoor ontwikkelen de druiven zich gedurende de kritieke zomerperiode ononderbroken en zijn er geen stressfactoren aanwezig, zodat er geen muffe aroma's of onrijpe, wrange zuren ontstaan. De rijpe, expressieve zuurstructuur en de uitgesproken minerale toetsen zijn toe te schrijven aan het hoge mineraalgehalte van de bodem van Balatonfüred-Csopak. De door lokale producenten veel gebruikte rassen olasz rizling en szürkebarát accumuleren grote hoeveelheden magnesium en calcium in de wijn.

In het voorjaar zorgen de zonnestralen die door het oppervlak van het ondiepe Balatonmeer worden weerkaatst, ervoor dat de hellingen gelijkmatig opwarmen en de wijnranken onder stabiele omstandigheden uitbotten. Omdat in Balatonfüred-Csopak de laatste vorstdag vroeg valt, is er minder kans op voorjaarsvorst. Daardoor groeien de scheuten gelijkmatig en ontwikkelt zich ieder jaar voldoende loofoppervlak, wat resulteert in een optimale rijping van de druiven.

De bosstroken die in de loop van enkele millennia langs de percelen zijn gevormd, spelen een essentiële rol in de wijnbouw, aangezien de roofdieren die erin overwinteren (insecten zoals roofmijten) bijdragen tot een aanzienlijke vermindering van de populaties van schadelijke organismen in de wijngaard. Daarom wordt de eerste ontwikkelingsfase, die van cruciaal belang is voor de groei van de wijnstok, niet vertraagd en kan een hogere en gezondere bladwand ontstaan.

Na de warme zomerdagen en de lange, zonnige dagen in het najaar die te danken zijn aan de mediterrane anticycloon, komen de wijnstokken 's avonds snel in de donkere fase van de fotosynthese, afgekoeld door winden uit de heuvels van Bakony. Als gevolg daarvan neemt de suikerconcentratie van de druiven snel toe. Het is deze uitzonderlijke combinatie van natuurlijke omstandigheden die de wijnen van Balatonfüred-Csopak hun body geeft.

De voor de "Balatonfüred-Csopak"-wijnen kenmerkende elegante zuurstructuur en fruitige aroma's zijn ook te danken aan de koele lucht uit de bossen. Op de in de loop der eeuwen geselecteerde heuvelflanken waar de druiven worden verbouwd, zorgen de voortdurende luchtcirculatie en de lage snoei van de druiven ervoor dat condens op de druiventrossen snel opdroogt. Hierdoor komen schimmelziekten weinig voor en kunnen de druiven in gezonde staat worden geoogst.

De traditionele architectuur van de lokale wijnmakerijen is ook van grote invloed op de kwaliteit van de wijnen. Vanwege de kenmerken van de bodemstructuur van Balatonfüred-Csopak zijn de lokale kelders niet volledig ondergronds, wat in de loop van het jaar tot aanzienlijke temperatuurschommelingen leidt. Als gevolg daarvan koelen de wijnen in de winter af en behouden zij hun frisheid ondanks



de rijping in vaten. In de zomer, wanneer de temperatuur in de kelders oploopt tot tussen de 15 en 19°C, vindt er een natuurlijke neerslag plaats van warmtegevoelige en instabiele eiwitten. Dankzij dit natuurlijke proces kunnen lokale wijnmakers de wijnen gemakkelijker stabiliseren, waardoor de rijke aroma's beter behouden blijven.

Al deze natuurlijke factoren worden gecombineerd met de eeuwenoude ervaring van de lokale producenten, die van generatie op generatie wordt overgedragen, en zorgen er samen voor dat uit de gezonde, rijpe trossen hoogwaardige, volle en levendige wijnen ontstaan die kenmerkend zijn voor Balatonfüred-Csopak.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Titel van de vereiste/afwijking

Etiketteringsvoorschriften

Rechtskader

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

1. De adjectieve vorm op -i van de naam van elk van de in punt i) bedoelde kleinere geografische eenheden mag als aanduiding op het etiket worden gebruikt.
2. De term "rozé" mag worden vervangen door de term "rosé".
3. Voor Balatonfüred-Csopak-wijnen die in de handel worden gebracht onder handelsmerken met de naam van een kleinere geografische eenheid of onder handelsmerken die vóór 11 mei 2002 door gebruik zijn ontstaan, zijn de algemene regels inzake de vermelding van de namen van gemeenten en individuele wijngaarden niet van toepassing.
4. Op wijnen van de beschermde oorsprongsbenaming Balatonfüred-Csopak mag de aanduiding "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" (beschermde oorsprongsbenaming) worden vervangen door de aanduiding "védtett eredetű bor" (wijn van beschermde oorsprong).
5. Het suikergehalte moet op alle wijnen met de BOB Balatonfüred-Csopak worden vermeld.
6. De uitdrukkingen "Termőhelyen palackozva" (gebotteld in productiegebied), "termelői palackozás" (gebotteld door de producent) en "pincészövetkezetben palackozva" (gebotteld in de wijncoöperatie) mogen op alle wijnen van Balatonfüred-Csopak worden vermeld.
7. De aanduiding "küvé" of "cuvée" mag verwijzen naar een wijn die is bereid uit assemblages van verschillende druivenrassen, waarvan op het etiket, ter informatie van de consument, de namen van de druivenrassen waaruit de cuvée bestaat, in dalende volgorde van aandeel mogen worden vermeld, mits het aandeel van elk ras ten minste 5% bedraagt.
8. Voorwaarden voor het gebruik van de beperkte aanduiding "muscotály":
 - 8.1. Vermelding van het druivenras is niet toegestaan.
 - 8.2. Ten minste 85% van de wijn bestaat uit irsai olivér, ottonel muskotály of sárga muskotály.
9. Voorschriften voor afbakening en aanduiding van kleinere geografische eenheden:
 - 9.1. Districten:
 - 9.1.1. Namen die mogen worden vermeld:
 - 9.1.1.1 District Aliga: de gemeenten Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos
 - 9.1.1.2. District Balatonfüred: de gemeenten Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Tihany, Vászoly
 - 9.1.1.3. District Zánka: de gemeenten Zánka, Monoszló, Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár
 - 9.1.2 Voorwaarden voor vermelding:
 - 9.1.2.1. Identiteit van oorsprong: niet minder dan 85%
 - 9.1.2.2. Minimaal suikergehalte van de druiven (uitgedrukt als potentieel alcoholgehalte): 10,60% vol (17 °MM)
 - 9.1.2.3. Maximumopbrengsten:
 - 9.1.2.3.1. Districten Aliga en Zánka: 14 t/ha druiven of 100 hl/ha nieuwe wijn op wijnmoer
 - 9.2. Gemeenten:
 - 9.2.1. Namen die mogen worden vermeld: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Óbudavár, Örvényes, Paloznak,

Pécsely, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Vászoly.

9.2.2. Voorwaarden voor vermelding:

9.2.2.1. Identiteit van oorsprong: 85%

9.2.2.2. Minimaal suikergehalte van de druiven (uitgedrukt als potentieel alcoholgehalte): 10,50% vol (16,9 °MM)

9.2.2.3. Maximumopbrengsten: 2,5 kg/plant (maar niet meer dan 10 ton/hectare druiven of 72 hl/ha nieuwe wijn op wijnmoer)
In de gemeenten Aliga en Zánka: 3,0 kg/plant (maar niet meer dan 12 ton/hectare druiven of 90 hl/ha nieuwe wijn op wijnmoer)

9.3. Individuele wijngaarden en delen van wijngaarden

9.3.1. Namen die mogen worden vermeld: zie de bijlage bij het productdossier met de lijst van namen van individuele wijngaarden en delen van wijngaarden.

9.3.2. Voorwaarden voor vermelding:

9.3.2.1. Identiteit van oorsprong: 100%

9.3.2.2. Minimaal suikergehalte van de druiven (uitgedrukt als potentieel alcoholgehalte): 12,05% vol (19,0 °MM)

9.3.2.3. Maximumopbrengsten: 2,0 kg/plant (maar niet meer dan 8 ton/hectare druiven of 56,7 hl/ha nieuwe wijn op wijnmoer)

9.3.2.4. Het is verboden de wijn te verzoeten en het alcoholvolumegehalte te verhogen, of de zuurgraad te wijzigen.

9.3.2.5. Voor wijnen van één wijngaard moet het partijnummer van de flessen op het etiket worden vermeld.

10. Traditionele aanduidingen die mogen worden gebruikt, andere aanduidingen waarvan het gebruik beperkt is, aanduidingen die de productiemethode aangeven, en aanduidingen waarvan het gebruik is gereguleerd:

10.1. Witte wijn: "muzeális bor" (museumwijn), "első szüret szűztermés" (eerste oogst, "virgin vintage"), "primőr újbor" (nieuwe wijn – primeur), "jégbor" (ijswijn), szüretlen (ongefilterd), aanduiding van de bereidingsmethode*, "muskotály", "késői szüret" (late oogst), "válogatott szüretelésű bor" (wijn van geselecteerde oogst).

10.2. Rode wijn: "muzeális bor" (museumwijn), "primőr újbor" (nieuwe wijn – primeur), "Szüretlen" (ongefilterd), aanduiding van de bereidingsmethode*, "siller", "késői szüretelésű bor" (late oogstwijn), "válogatott szüretelésű bor" (wijn van geselecteerde oogst).

10.3. Roséwijn: "primőr újbor" (nieuwe wijn – primeur)

Wijnen met een alcoholgehalte van ten minste 10,5% vol mogen onder de aanduiding "siller" in de handel worden gebracht.

11. Op het etiket mogen de woorden "Balaton borrégió" (wijnstreek Balaton) worden vermeld.

Titel van de vereiste/afwijking

Regels inzake de aanbiedingsvorm

Rechtskader

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

–

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Wijnen van één wijngaard, wijnen van late oogst, wijnen van geselecteerde oogst en ijswijnen mogen alleen in glazen flessen in de handel worden gebracht. Wijnen die door de producent zelf zijn geproduceerd en op de plaats van productie door de producent in zijn eigen wijnkelder worden verkocht voor consumptie ter plaatse, vormen een uitzondering op deze regel.

Titel van de vereiste/afwijking

Aanwijzing van de bevoegde lokale wijnkeuringscommissie

Rechtskader

Nationale wetgeving



Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága (Wijnkeuringscommissie van de wijnregio Balaton)

Titel van de vereiste/afwijking

Registers, verslagen, verklaringen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

—

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Voor wijnen van één wijngaard moet de verklaring van het voornemen om te produceren uiterlijk op 30 april van elk jaar worden meegedeeld aan de *hegybíró* (hoofd van de wijnbouwgemeenschap).

Titel van de vereiste/afwijking

Productie buiten het afgebakende gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Comitaat Veszprém

Titel van de vereiste/afwijking

Kleinere geografische eenheden die mogen worden vermeld

Rechtskader

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

- a) Gemeenten:
Kleinere geografische eenheden die mogen worden vermeld:
Gemeenten: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany, Vászoly, Zánka
Afbakening: administratieve grenzen;
- b) Wijngaarden: volgens de lijst in de bijlage bij het productdossier, bij de geüploade bewijsstukken.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)



https://boraszat.kormany.hu/admin/download/f/4b/83000/Balatonf%C3%BCred-Csopak%20OEM%20Standard_v2.pdf