

Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

(2020/C 70/04)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«CSOPAK»/«CSOPAKI»

PDO-HU-02378

Data do pedido: 20 de novembro de 2017

1. Denominação a registar

Csopak

Csopaki

2. Tipo de indicação geográfica

DOP - Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Hegybor

Cor: entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha.

Nariz: aromas florais, com notas de citrinos e de frutos brancos.

Boca: acidez refrescante. Vinho branco seco, harmonioso, com bom equilíbrio entre álcool e acidez.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,8 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	200

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Dúllós bor

Cor: entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha.

Nariz: paleta complexa de aromas florais e minerais (de pedra-molhada), mas que pode ser descrita como neutra.

Boca: paleta complexa de notas florais e minerais (de pedra-molhada), mas que pode ser descrita como neutra, com um aroma persistente, multicamada. Vinho branco seco, harmonioso, com bom equilíbrio entre álcool e acidez.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	5,2 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	200

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Hegybor

Prática enológica específica

Elementos essenciais:

- a percentagem de uvas da casta *furmint* não pode exceder 15 %
- só é permitido utilizar uvas sãs
- em cuba e/ou barril, estágio mínimo de quatro meses
- em garrafa, estágio mínimo de um mês
- na fermentação do mosto, só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling» ou «Furmint»
- rendimento máximo dos sucos: 70 %

Hegybor

Restrições aplicáveis à vinificação

Práticas proibidas:

- edulcoração

Dúllós bor

Prática enológica específica

Elementos essenciais:

- a percentagem de uvas da casta *furmint* não pode exceder 15 %
- só é permitido utilizar uvas sãs
- em cuba e/ou barril, estágio de seis meses
- em garrafa, estágio mínimo de três meses
- na fermentação do mosto, só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling» ou «Furmint»
- rendimento máximo dos sucos: 65 %

Dűlős bor

Restrições aplicáveis à vinificação

Práticas proibidas:

- enriquecimento
- acidificação
- desacidificação
- utilização de enzimas pécicas
- edulcoração

Regras relativas à produção das uvas

Práticas de cultivo

1. Regras relativas aos sistemas de condução das videiras: Guyot, cordão médio-alto, cordão baixo, em arco, coroa e taça
2. Regras relativas à densidade de plantação:
 - a. Vinhas plantadas antes de 1 de agosto de 2016:
 - i. Densidade de plantação: pelo menos 3 300 videiras/ha
 - ii. Videiras perdidas: 10 %, no máximo
 - b. Vinhas plantadas após 1 de agosto de 2016:
 - i. Densidade de plantação: pelo menos 4 000 videiras/ha
 - ii. Videiras perdidas: 10 %, no máximo
 - iii. Compasso: 0,6 m ou mais
3. No caso dos vinhos descritos como «dűlős borok», a idade média das cepas numa vinha deve ser de 10 anos
4. Método de vindima: manual
5. Qualidade das uvas (teor mínimo de açúcar, expresso em título alcoométrico natural):

Hegybor: teor mínimo de açúcar das uvas, a 17,5 °C (MM° – graduação dos mostos na Hungria): 17,0

Título alcoométrico potencial das uvas, a 20 °C (% vol.): 10,6

Dűlős bor: teor mínimo de açúcar das uvas, a 17,5 °C (MM° – graduação dos mostos na Hungria): 18,9

Título alcoométrico potencial das uvas, a 20 °C (% vol.): 12

b. *Rendimentos máximos*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg de uvas por hectare

Dűlős bor

39 hl/ha

Dűlős bor

6 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica demarcada**

Áreas classificadas, de acordo com o cadastro vitícola, nas classes I e II, dentro dos limites administrativos das localidades de Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs e Felsőörs.

7. Principais castas de uva de vinho

Olasz rizling – olaszrizling
Furmint – szizeti
Olasz rizling – grasevina
Olasz rizling – nemes rizling
Olasz rizling – riesling italien
Olasz rizling – risling vlassky
Olasz rizling – taljanska grasevina
Olasz rizling – welschrieslig
Furmint – zapfner
Furmint – som
Furmint – posipel
Furmint – mosler
Furmint – moslavac bijeli
Furmint – furmint bianco

8. Descrição da(s) relação(ões)

1. Descrição da área demarcada

a) Fatores naturais

A área demarcada de produção dos vinhos «Csopak»/«Csopaki» é constituída pelo primeiro conjunto de colinas junto à margem entre Csopak e Alsóörs, no lado norte da bacia oriental do lago Balatão. As principais áreas de cultivo das uvas situam-se nas encostas e nos cumes de inclinação moderada das colinas. Os substratos das vinhas são compostos por dois tipos de rocha. A sequência sedimentar nos cumes das colinas é composta por rochas típicas das zonas de montanha dos períodos entre o Pérmico Superior e o Triássico, com uma camada de seixos do Quaternário. Os solos florestais de sedimentos argilosos e loesse de espessura variável recobrem os subsolos ricos em calcário assim formados. O substrato rochoso das encostas é composto de grés vermelho do Pérmico, uma formação rochosa única típica de Csopak, recoberta de detritos do mesmo. A região vitivinícola caracteriza-se por solos ricos em cálcio, magnésio e potássio.

O clima de Csopak é determinado pelo ar frio que desce dos vales das colinas de Bakony e pelo lago Balatão, situado na parte setentrional da região. As colinas vitivinícolas de Csopak, muito arborizadas e estreitas, dominam a paisagem de vales profundos (como os vales de Nosztori e Koloska). Por este motivo, nos dias de verão, sob a influência da brisa noturna que sopra em direção ao lago, o calor húmido que sobe do Balatão abre caminho entre as videiras ao ar fresco vindo da floresta.

A região de Csopak regista uma exposição solar média de 1 950 a 2 000 horas por ano e temperaturas médias anuais de 11-12 °C. A precipitação média é de 650-700 mm por ano, com uma média de 350 mm durante o período vegetativo. Um importante facto climático é que o último dia de geada de primavera registado em Csopak pode coincidir com o dia 5 de abril, o que se considera excecionalmente cedo.

b) Fatores humanos

A produção de uvas e de vinho desempenham, de forma ininterrupta, um importante papel em Csopak, há mais de 2 200 anos. O aumento do número de terrenos dedicados ao cultivo da vinha resulta de um esforço humano deliberado; durante milénios, os viticultores da zona só cultivaram uvas nas encostas rapidamente aquecidas pelo sol e protegidas das geadas, em vez das zonas pantanosas das terras baixas, propensas às geadas e às doenças.

As adegas tradicionais locais desempenham também um papel de relevo na qualidade dos vinhos. Devido à estrutura dos solos de Csopak, as adegas locais não são inteiramente subterrâneas, o que explica as flutuações significativas de temperatura registadas ao longo do ano. Em consequência disso, a temperatura dos vinhos baixa durante o inverno, preservando assim a sua frescura. No verão, quando as adegas registam temperaturas entre 15 e 19 graus, dá-se a precipitação natural dos tartaratos, instáveis e sensíveis ao calor. Graças a este processo natural, os viticultores da zona podem estabilizar os vinhos mais facilmente, preservando assim melhor a riqueza dos seus aromas.

2. Descrição dos vinhos

Os vinhos «Csopak»/«Csopaki» apresentam um nariz discreto, caracterizando-se também por uma riqueza aromática e de sabor, garante da sua elegância. Uma importante característica comum do nariz e do sabor destes vinhos é a nota mineral (de pedra-molhada) predominante e a ausência de notas aromáticas de bolores. Em termos de sabor, os vinhos «Csopak»/«Csopaki» apresentam uma estrutura ácida predominantemente madura e complexa, que contribui para a sua vivacidade e frescura.

3. Apresentação e demonstração do nexo de causalidade

Devido à precipitação e à capacidade de retenção de água da camada superficial dos solos de Csopak, o aprovisionamento hídrico das videiras durante o período vegetativo é também adequado nos dias quentes de verão. Por este motivo, o desenvolvimento da uva durante o período crítico de verão é ininterrupto, sem fatores de estresse, o que resulta na ausência de aromas rançosos e de ácidos imaturos ásperos. A estrutura madura, de expressiva acidez, e a forte presença de notas minerais (de pedra molhada) ao nível do sabor, podem explicar-se pelo elevado teor de minerais dos solos de Csopak.

Dada a pouca profundidade o lago, os raios de sol, que se refletem na superfície das águas durante o verão, aquecem as encostas e criam as condições necessárias para o abrolhamento permanente das videiras. Como deixa de gear muito cedo em Csopak, reduzem-se as probabilidades de geadas de primavera. Por conseguinte, as videiras apresentam sempre brotos de crescimento uniforme e ramagem de tamanho adequado, dando origem a uvas com um excelente grau de maturação.

Para além da vinha, as manchas florestais criadas ao longo dos milénios desempenham também um papel essencial no cultivo das uvas, dado que os predadores que nelas hibernam (artrópodes como os ácaros parasitas) contribuem fortemente para combater as pragas. Por este motivo, dado não se prolongar a importante fase crítica de desenvolvimento inicial das uvas, permite-se o crescimento de uma ramagem mais alta e saudável.

O sistema mediterrânico, com pressões altas e verões quentes, garante que, após os longos dias de outono, nos fins de tarde refrescados pelas brisas que sopram das colinas de Bakony, a vinha entre rapidamente na fase escura da fotossíntese, o que conduz a um aumento rápido da concentração de açúcar nas uvas. Este constrangimento natural único dá corpo aos vinhos «Csopak»/«Csopaki».

A estrutura elegante, em termos de acidez, e os aromas frutados característicos dos vinhos da região de Balatonfüred-Csopak devem-se também ao ar fresco que desce da floresta. Nas encostas, selecionadas ao longo de séculos, onde as uvas são cultivadas, a circulação constante do ar e o método de condução baixa das videiras permitem a secagem rápida do orvalho nos cachos. As doenças fúngicas são raras e as uvas são vindimadas no estado são.

Estes fatores naturais, considerados com um todo, conjugados com a experiência adquirida pelos produtores de vinho da região ao longo de vários séculos e transmitida de geração em geração garantem, no conjunto, a criação de vinhos de alta qualidade, encorpados e expressivos, a partir de cachos de uvas maduras e saudáveis.

9. Outras condições essenciais

Regras sobre indicações (1)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

Descrição da condição:

- Em vez da menção «denominação de origem protegida», é também permitido utilizar a menção tradicional «de origem protegida».
- Menção tradicional autorizada: «válogatott szüretelésű bor» (vinho de colheita selecionada).

Regras sobre indicações (2)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

Descrição da condição:

- a) Outras expressões de utilização limitada, expressões que indicam o método de produção e outras expressões de utilização regulamentada: «szűretlen» (não filtrado), «szempelt» (selecionado) e «termőhelyen palckozva» (engarrafado no local de produção).
- b) No caso dos vinhos do tipo «hegybor», os rótulos podem ostentar as menções «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» (primeira classe) ou «Elsőrangú Hegybor» (de grande qualidade).
- c) No caso dos vinhos do tipo «dűlős bor», os rótulos podem ostentar as menções «Első Osztályú Dűlőbor» (primeira classe) e «Elsőrangú Dűlőbor» (de grande qualidade).
- d) Se as uvas forem produzidas numa área demarcada de vinha, por um único membro de uma comunidade vitivinícola, os rótulos dos vinhos «dűlős bor» podem ostentar a menção «monopol dűlő» (direito exclusivo).
- e) O rótulo pode ainda incluir a menção «Balaton borrégió» (Região vitícola do Balatão).
- f) A indicação da casta não é obrigatória.

É permitido indicar as unidades geográficas mais pequenas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

Descrição da condição:

- a) Apenas no caso dos vinhos do tipo «dűlős bor»
- b) Identidade de origem: 100 %
- c) As denominações «dűlő» (vinhas) e «aldűlő» (parcela de vinha) podem constar do seguinte: ver abaixo
- d) No caso das vinhas de «Kis-hegy» ou «Öreg-hegy», deve igualmente constar o nome da localidade correspondente

É permitido indicar os nomes das unidades geográficas mais pequenas seguintes:

Localidade	Vinha	Parcela de vinha
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

Localidade	Vinha	Parcela de vinha
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

Produção fora da área de produção demarcada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação ao requisito de produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Para produzir a DOP «Csopak»/«Csopaki», a transformação das uvas, fermentação do mosto e envelhecimento do vinho devem ter obrigatoriamente lugar nas localidades pertencentes à área demarcada de produção, bem como em Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő e Balatonszőlős [localidades da mesma unidade administrativa, conforme previsto no artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 607/2009].

Hiperligação para o caderno de especificações

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