C/2026/2812

21.5.2026 г.

Публикуване на заявление за закрила на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/2812)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

PDO-HU-02816

Дата на подаване на заявлението: 26.11.2021 г.

1. **Наименование за регистрация**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1) Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от посочената в позиция № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Hegybor [„вино от хълмовете“]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: варира от леко зеленикавожълт до сламеножълт.

Аромат: отличава се с дискретен плодов аромат, варовиков и кремъко-минерален характер. Плодовият аромат се характеризира с нотки на зелена ябълка или круша, а понякога и на дюля и цитрусови плодове.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Вкус: налице е хармонична киселинна структура, съчетана с плътност на вкуса и цитрусови, солено-минерални и варовикови нотки. По време на стареенето в аромата и във вкуса се появяват бадемови нотки. В зависимост от реколтата могат да се появят аромати и вкусове, характерни при развитието на „сиво гниене“.

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4,8 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *Dűlős bor [„вино от парцел“]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: варира от леко зеленикавожълт до сламеножълт.

Аромат: вината, определяни като „dűlős bor“, притежават сложен аромат, който се отличава с нотки на бели цветя, мокри камъни, бадеми и минерално-варовикови аромати. Те са с дискретен плодов аромат, с нотки на зелена ябълка или круша, а понякога и на дюля и цитрусови плодове.

Вкус: с преобладаващи солени, минерални и варовикови нотки, които могат да бъдат допълнени от аромата и вкуса, придадени от стареенето в бъчви. При стареенето се засилват нотките на бадеми и горчиви бадеми. Съдържанието на киселини е хармонично. В зависимост от реколтата могат да се появят аромати и вкусове, характерни при развитието на „сиво гниене“.

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	5,2 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

a) Основни енологични практики

5.1. *Специфични енологични практики*

Задължителни енологични практики

Специфична енологична практика

1. Hegybor

— може да се използва само здраво грозде;

— стареенето в продължение на най-малко шест месеца в резервоари и/или бъчви;

— стареене в продължение на най-малко един месец в бутилка;

— мъстта трябва да бъде избистрена или чрез утаяване, или чрез флотация;

— при ферментацията на мъстта може да се използват само дрождови култури, които не изменят естествените ароматни и вкусови характеристики на вината Olasz Rizling;

— максимален добив на сок: 70 %

— делът на допълнителните сортове не трябва да е повече от 15 % от всички използвани сортове. Следните сортове са разрешени като допълнителни: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát и Rajnai Rizling

2. Dűlős bor

— може да се използва само здраво грозде;

— мъстта трябва да бъде избистрена или чрез утаяване, или чрез флотация;

— стареене в продължение на шест месеца в резервоари и/или бъчви;

— стареене в продължение на най-малко три месеца в бутилка;

— при ферментацията на мъстта може да се използват само дрождови култури, които не изменят естествените ароматни и вкусови характеристики на вината Olasz Rizling;

— максимален добив на сок: 70 %

— делът на допълнителните сортове не трябва да е повече от 15 % от всички използвани сортове. Следните сортове са разрешени като допълнителни: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát и Rajnai Rizling

Неразрешени енологични практики

Приложимо ограничение при производството на вината

1. Hegybor

— подслаждане

— непрекъснато пресоване

— делът на второстепенните сортове не трябва да надвишава 15 %

2. Dűlős bor

— обогатяване

— повишаване на киселинното съдържание

— намаляване на киселинното съдържание

— подслаждане

— непрекъснато пресоване

— делът на второстепенните сортове не трябва да надвишава 15 %

Правила за производството на грозде (1)

Практика на отглеждане

1. Правила относно формировката на лозите: формировка по метода Гюйо, средно висок кордон, нисък кордон, омбрела и чашовидна, дълга и къса.

2. Правила относно гъстотата на лозите в лозето:

   а) за лозя, които на 1 август 2021 г. вече са били засадени:

      i) гъстота на лозите: най-малко 3 300 лози/ha;

      ii) загуба на лозя: не повече от 10 %;

      iii) за лозя, засадени преди 1 август 2021 г., е разрешена и системата на еднопосочна хоризонтална резитба.

   б) за лозя, засадени след 1 август 2021 г.:

      i) гъстота на лозите: най-малко 4 000 лози/ha;

      ii) загуба на лозя: не повече от 10 %;

      iii) разстояние между растенията: 0,6 m или повече.

3. За вината от типа „dűlős bor“ лозята трябва да са на възраст не по-малко от 10 години (считано от годината на засаждане).

4. Метод на събиране на реколтата при вината „dűlős bor“: само на ръка.

5. Качество на гроздето (минимално съдържание на захар съгласно унгарската скала за измерване на мъстта (MM) при 17,5 °C и минимално потенциално алкохолно съдържание при 20 °C и минимално съдържание на захар, изразено в g/l):

   — за вината „hegybor“: 18,2 MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l;

   — за вината „dűlős bor“: 19 MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Правила за производството на грозде (2)

Практика на отглеждане

Гъвкавост: С предварителното разрешение на Министерството на земеделието управителният съвет на Винарската общност на долината Nivegy може да реши да не се придържа стриктно към правилата за минимално съдържание на захар в реколтата от грозде за всяка отделна година, като всеки случай се разглежда индивидуално. Отклонението от правилата не трябва да надвишава ±1°MM (±0,74 % об., изразено като естествено алкохолно съдържание). Решението трябва да бъде взето до 15 септември всяка година. Решението, одобрено от Министерството на земеделието, се съобщава на членовете на Винарската общност на долината Nivegy по електронна поща и на уебсайта на общността.

5.2. *Максимални добиви*

1. Максимален добив по подразбиране за вината „hegybor“ (младо вино върху утайка)

72 хектолитра от хектар

2. Максимално годишно отклонение в добива за вината „hegybor“ (младо вино върху утайка)

86,4 хектолитра от хектар

3. Максимален добив по подразбиране за вина „hegybor“ при реколта от не повече от 2,5 kg на лоза

10 000 kg грозде от хектар

4. Максимално годишно отклонение в добива за винята „hegybor“ при реколта от не повече от 3 kg на лоза

12 000 kg грозде от хектар

5. Максимален добив по подразбиране за винята „dűlős bor“ (младо вино върху утайка)

56,7 хектолитра от хектар

6. Максимално годишно отклонение в добива за винята „dűlős bor“ (младо вино върху утайка)

68,04 хектолитра от хектар

7. Винята „Dűlős bor“ при реколта от не повече от 2 kg на лоза

8 000 kg грозде от хектар

8. Максимално годишно отклонение в добива за винята „dűlős bor“ при реколта от не повече от 2,4 kg на лоза

9 600 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Райони, класифицирани съгласно лозарския кадастър като клас I и II в Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon и Zánka.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Описание на връзката или връзките**

Описание на определения географски район

a) Природни фактори

Долината Nivegy, известна като „Nivegy-völgy“, се намира в централната част на района, северно от езерото Balaton. Нарича се още районът на долината Zánka-Nivegy и представлява ясно определен географски район. Долината е заобиколена от хълмове от три страни, а на юг граничи със създаващото уникален микроклимат езеро Balaton. Районът обхваща участъци както с по-топли, така и с по-хладни въздушни течения, което осигурява известна стабилност за лозарството. Цялата скална основа под глинестия слой се състои предимно от варовик от триасовия период. Средните годишни стойности на слънцегреене в района са между 1 950 и 2 000 часа, а средната годишна температура е 11—12 °C. Средното годишно количество на валежите е 650—700 mm, от които средно 350 mm падат през вегетационния сезон. Климатът се определя от студения въздух, спускащ се към долините на хълмовете Bakony, и от езерото Balaton, разположено на юг от котловината. Лозята са разположени в обширни гористи площи. Ето защо през летните вечери маранята над езерото Balaton, отстъпва място на прохладния планински въздух, разпростиращ се сред лозята. Районът е защитен от градушка или слана.

б) Човешки фактори

Разработването на земята с цел отглеждане на грозде също е резултат от съзнателни човешки усилия; в продължение на хилядолетия живеещите в този район лозари са отглеждали грозде единствено по тези защитени от слани хълмове вместо в блатистите райони в ниската част, предразположени към образуване на слани и към болести. Местните гроздопроизводители започнали да отглеждат предимно Olasz Rizling — късноузреещ бял сорт, който се адаптира добре към екологичните условия в района. Една от основните характеристики на сорта Olasz Rizling е бадемовият му аромат, който е ясно доловим при тези вина, тъй като са произведени именно от този сорт. По време на процеса на винопроизводство при ферментацията могат да се използват единствено дрождови култури, които не изменят типичния характер на сорта. За местните жители гроздето и виното са синонимно обвързани със сорта Olasz Rizling, който поради тази причина съставлява половината от отглежданото грозде в долината Nivegy. Местните лозари забелязали, че ако се стремят да произвеждат по-малко от средното количество вино и да преработват единствено здрави гроздови зърна, във вината се появяват характерни варовикови и бадемови нотки. Поради това добивите са строго регулирани, а за вината, обозначени като „dűlős bor“, се допуска единствено бране на ръка. Максимално допустимите добиви са определени в съответствие с изискванията за производство на качествено вино и са допълнително ограничени за вината, предлагани на пазара с указание на името на парцела. При ферментацията не се допуска използването на дрождови култури, които биха изменили характерните вкусови и ароматни качества на виното Olasz Rizling. Висококачественото грозде традиционно се преработва в местни изби, като всеки вид вино трябва да е преминал процес на стареене в продължение на поне 6 месеца.

Описание на вината

Винata „Nivegy-völgyi“ се отличават с деликатен аромат, лишен от острота, и са характерно богати на ухания и вкусове. Основна обща характеристика на ароматите и вкусовете им е преобладаващата минералност, дължаща се на варовиковата почва. Преобладаващо във вкуса им е съчетанието между зряла и сложна киселинна структура и калциево-карбонатни нотки, дължащи се на варовика в скалната основа. Винata от този сорт обикновено имат траен бадемов послевкус.

Наличие и доказателства за причинно-следствената връзка

Тъй като варовикът е преобладаващата скална основа под глинестия почвен слой, а климатът на долината се влияе от близостта на околните планини и езерото Balaton, ароматът и вкусът на произвежданите вина — особено на сорта Olasz Rizling — се характеризират с преобладаващи минерални, калциево-карбонатни и бадемови нотки. Тези нотки се проявяват със стареенето, поради което е важно виното да премине процес на стареене в продължение на шест месеца в съдове или бъчви, след което да престои поне един месец в бутилка (три месеца за вината „dűlős bor“). При вината „dűlős bor“ със ЗНП „Nivegy-völgy“ събирането на реколтата трябва да се извършва изключително на ръка, което гарантира, че за производството на избистрената мъст се използват единствено здрави гроздови зърна. При ферментация не се допуска използването на дрождови култури, които биха изменили характерните вкусови и ароматни качества на виното Olasz Rizling — именно в това се крие уникалността на местните вина. Характеристики на класическите вина от долината Nivegy-völgyi, наричани „hegybor“ и „dűlős bor“: минерални, варовикови, бадемови нотки, дискретен плодов, варовиков и кремъко-минерален аромат. Когато винata са свежи, плодовият аромат се характеризира с нотки на зелена ябълка или круша, а понякога и на дюля и цитрусови плодове. Отличават се с хармонична киселинна структура, съчетана с плътност на вкуса. ЗНП „Nivegy-völgy“ се намира в ЗГУ „Balaton“, предимно на територията на ЗНП „Balatonfüred-Csopak“ и, в по-малка степен, на територията на ЗНП „Balaton-felvidék“, като разликата се дължи на природни и човешки фактори. Долината Nivegy е заобиколена от хълмове от три страни, а на четвъртата страна се намира езерото Balaton. Тъй като долината е затворена от север, микроклиматът и разпределението на валежите се различават от тези в останалите райони. Скалната основа на този географски район се състои предимно от варовик от триасовия период, за разлика от базалта, който преобладава в останалите райони. Следователно винata „Olasz Rizling“ се отличават с по-изразени минерални нотки и бадемов привкус. За вината „dűlős bor“ могат да се използват само дрождови култури, които не изменят естествените ароматни и вкусови характеристики на вината от „Olasz Rizling“ (т.е. бадемовите нотки). Винata трябва да преминат процес на стареене в продължение на поне 6 месеца, което оказва влияние върху органолептичните им характеристики. Стареенето е предопределящо за хармоничната киселинност, а пускането на пазара в бутилки има за цел да съхрани в най-висока степен естествените и човешките фактори на производствения район. Скалната основа, характерна за почвата на намиращото се в съседство ЗНП „Káli“ (част от ЗНП „Balaton-felvidék“), представлява вулканичен базалт, докато в долината Nivegy преобладаващата скална основа е варовик от триасовия период. ЗНП „Nivegy-völgy“ се произвежда от сорта Olasz Rizling.

9. **Основни допълнителни условия**

Правила относно обозначенията

Правна уредба:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

1. Правила относно обозначенията

Други ограничени термини, които могат да бъдат посочени: „szűretlen“ [нефилтрирано], „szemelt“ [селекционирано], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано на мястото на производство].

Терминът „monopol dűlő“ [„лозе под монопол“] може да присъства на етикетите на вината „dűlős bor“ само ако гроздето е еднолично отгледано в обособен парцел от един член на винарска общност.

Обозначението „Balaton borrégió“ [винарски район Balaton] може да фигурира върху етикета.

2. Правила за определяне на района и посочване на наименованието на по-малки географски единици:

а) само за вината „dűlős bor“;

б) идентичност на произхода: 100 %;

в) наименования на парцели, които могат да бъдат посочени:

i) Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek, Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb, Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik, Péter kuta) и Szent György-hegy;

ii) Monoszló: Agyagos, Boncsos, Csádé, Hegyestű, Kajor (Csille), Pangyér, Ujma и Új-hegy;

iii) Óbudavár: Irtás (Közép-dűlő, Pereszteges, Öreg-földek) и Kis-telek (Vaskapu);

iv) Szentantalfa: Csele kuta (Lipót, Temető alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tő), Tag (Haraszt alja) и Tagyon-hegy (Báróca);

v) Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek) и Pap-erdő (Szé-kút, Fekete-föld);

vi) Tagyon: Tag and Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka, Tóhely);

vii) Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy и Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő);

Производство в съседните общини извън определения район на производство

Правна уредба:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

При производството на вино Nivegy-völgyi преработката на гроздето, ферментацията на мъстта и стареенето на виното могат да се извършват единствено в общините, разположени в рамките на определения географски район, или в следните винопроизводителни общини, принадлежащи към винарския район Balatonfüred-Csopak в съседната административна единица:

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 и Zánka

Защитени традиционни наименования

Правна уредба:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Следните традиционни наименования може да бъдат използвани като синоним на термина „защитено наименование за произход“: „védett eredetű bor“ [вино със защитен произход]

За описание на характеристиките на продукта: „válogatott szüretelésű bor“ [вино от избрана реколта].

Правила за представянето

Правна уредба:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Условие за опаковане

Описание на условието:

Вината могат да се продават единствено в бутилки от оцветено (непрозрачно) стъкло от тип burgundy.

Връзка към продуктовата спецификация

https://boraszat.kormany.hu/download/b/3c/73000/NIVEGYV%C3%96LGY%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s-COM3+v3_korr%20n%C3%A9lk%C3%BCl.pdf