C/2026/2812

21.5.2026

Zveřejnění žádosti o ochranu názvu v odvětví vína podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2026/2812)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

PDO-HU-02816

Datum podání žádosti: 26.11.2021

1. **Název, který má být zapsán**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1) Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Hegybor [„víno z kopců“]*

STRUČNÝ POPIS

Barva: od světle zelenožluté až po slámově žlutou.

Vůně: vyznačuje se nenápadnou ovocností a vápenatými, křemičito-minerálními tóny. Ovocná vůně obsahuje tóny zeleného jablka nebo hrušky, občas kdoule a citrusů.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Chuť: má harmonickou kyselou strukturu s plným tělem a citrusovými, slaně-minerálními, vápenitými tóny. Během zrání se ve vůni i chuti objevují tóny mandlí. V závislosti na ročníku se mohou objevit „botrytické“ vůně a chutě.

Níže uvedené charakteristiky, pro něž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4,8 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Důlős bor [„vína z přesně vymezených parcel“]*

STRUČNÝ POPIS

Barva: od světle zelenožluté až po slámově žlutou.

Vůně: vína označovaná jako „důlős bor“ mají komplexní vůni, která se vyznačuje tóny bílých květin, mokrých kamenů, mandlí a minerálně-vápenatých aromat. Mají nenápadné ovocné aroma s tóny zeleného jablka nebo hrušky, občas kdoule a citrusů.

Chuť: převládají slané, minerální, vápenaté tóny, které mohou být doplněny vůní a chutí získanými zráním v sudech. Zrání zvýrazňuje tóny mandlí a hořkých mandlí. Jejich kyseliny jsou harmonické. V závislosti na ročníku se mohou objevit „botrytické“ vůně a chutě.

Níže uvedené charakteristiky, pro něž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	5,2 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a) Základní enologické postupy

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Povinné enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

1. Hegybor

— Lze použít pouze zdravé hrozny,

— Zrání po dobu alespoň šest měsíců v nádrži nebo sudu,

— Zrání po dobu alespoň jednoho měsíce v lahvi,

— Mošt musí být čiřen usazováním nebo flotací,

— Kvašení moštu smí probíhat pouze pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“,

— Maximální výnos šťávy: 70 % objemových,

— Doplňkové odrůdy nesmí tvořit více než 15 % všech použitých odrůd. Jako doplňkové odrůdy jsou povoleny: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát a Rajnai Rizling.

2. Důlős bor

— Lze použít pouze zdravé hrozny,

— Mošt musí být čiřen usazováním nebo flotací,

— Zrání po dobu šesti měsíců v nádrži nebo sudu,

— Zrání po dobu alespoň tří měsíců v lahvi,

— Kvašení moštu smí probíhat pouze pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“,

— Maximální výnos šťávy: 70 % objemových,

— Doplňkové odrůdy nesmí tvořit více než 15 % všech použitých odrůd. Jako doplňkové odrůdy jsou povoleny: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát a Rajnai Rizling.

Zakázané enologické postupy

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

1. Hegybor

— Slazení,

— Kontinuální lis,

— Podíl doplňkových odrůd nesmí být vyšší než 15 %.

2. Důlős bor

— Obohacování,

— Přikyselení,

— Snižování obsahu kyselin,

— Slazení,

— Kontinuální lis,

— Podíl doplňkových odrůd nesmí být vyšší než 15 %.

Pravidla týkající se pěstování révy (1)

Pěstitelské postupy

1. Pravidla týkající se vedení révy: Guyotův řez, střední vedení, nízké vedení, vedení amrella, vedení na hlavu a vedení Gobelet.

2. Pravidla týkající se hustoty výsadby na vinici:
   a) u vinic, které existovaly ke dni 1. srpna 2021:
      i) hustota keřů: nejméně 3 300 keřů révy na hektar,
      ii) úbytek vinné révy: max. 10 %,
      iii) u vinic vysazených před 1. srpnem 2021 je povolen i systém jednoduchého závěsu.
   b) u vinic vzniklých po 1. srpnu 2021:
      i) hustota keřů: nejméně 4 000 keřů na hektar,
      ii) úbytek vinné révy: max. 10 %,
      iii) vzdálenost mezi keři révy: 0,6 m nebo více.

3. U vín „dűlős bor“ musí být stáří révy na vinici nejméně 10 let (počítáno od roku výsadby).

4. Způsob sklizně vín „dűlős bor“: pouze ruční.

5. Jakost hroznů (minimální obsah cukru vyjádřený ve stupních maďarského moštoměru (°MM) při 17,5 °C a minimální možný obsah alkoholu při 20 °C a minimální obsah cukru vyjádřený v g/l):
   — u vín „hegybor“: 18,2 °MM, 11,5 % obj., 193,1 g/l;
   — u vín „dűlős bor“: 19 °MM, 12 % obj., 202,2 g/l.

Pravidla týkající se pěstování révy (2)

Pěstitelské postupy

Flexibilita: s předchozím souhlasem ministerstva zemědělství může výbor vinařského spolku Nivegy Valley v jednotlivých případech rozhodnout o odchylce od pravidel pro minimální obsah cukru ve sklizených hroznech. Odchylka nesmí být větší než ±1°MM (±0,74 % objemových vyjádřeno jako přirozený obsah alkoholu). Rozhodnutí musí být přijato do 15. září každého roku. O rozhodnutí, které schválilo ministerstvo zemědělství, jsou členové vinařského spolku Nivegy Valley informováni e-mailem a na internetových stránkách vinařského spolku.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Maximální standardní výnos u vín „hegybor“ (mladé víno na kalech)

72 hektolitru na hektar

2. Maximální roční odchylka výnosu u vín „hegybor“ (mladé víno na kalech)

86,4 hektolitru na hektar

3. Maximální standardní výnos u vín „hegybor“ s maximální sklizní 2,5 kg na keř

10 000 kg hroznů na hektar

4. Maximální roční odchylka výnosu u vín „hegybor“ s maximální sklizní 3 kg na keř

12 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Maximální standardní výnos u vín „dűlős bor“ (mladé víno na kalech)

56,7 hektolitru na hektar

6. Maximální roční odchylka výnosu u vín „dűlős bor“ (mladé víno na kalech)

68,04 hektolitru na hektar

7. Vína „dűlős bor“ s maximální sklizní 2 kg na keř

8 000 kg hroznů na hektar

8. Maximální roční odchylka výnosu u vín „dűlős bor“ s maximální sklizní 2,4 kg na keř

9 600 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblasti zařazené podle katastru vinic do třídy I a II v Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon a Zánka.

7. **Odrůda (odrůdy) vinné révy**

Chardonnay – Chardonnay blanc

Furmint – Furmint bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz rizling – Olaszrizling

Rajnai rizling – Riesling blanc

Szürkebarát – Pinot gris

8. **Popis souvislostí**

Popis vymezené oblasti

a) Přírodní faktory

Údolí Nivegy, obecně označované jako „Nivegy-völgy“, se nachází v centrální části oblasti severně od Balatonu. Říká se mu také oblast údolí Zánka-Nivegy, což je přesně vymezená zeměpisná oblast. Údolí je ze tří stran lemováno kopci a z jihu Balatonem, což vytváří jedinečné mikroklima. Oblast zahrnuje pozemky s teplejším i chladnějším prouděním vzduchu, což pěstování vína dodává určitou stabilitu. Celé podloží pod vrstvou hlíny je tvořeno převážně vápenci z období triasu. V oblasti je průměrný roční sluneční svit 1 950 až 2 000 hodin a průměrná roční teplota 11–12 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 650–700 mm a v průměru 350 mm srážek spadne ve vegetačním období. Podnebí ovlivňuje chladný vzduch, který do údolí proudí z pohoří Bakony, a jezero Balaton, které leží na jihu údolí. Vinice se nacházejí v rozsáhlých zalesněných oblastech. Za letních večerů tak vlhké horko, které proudí od Balatonu, střídá chladný vzduch z lesů v kopcích mezi vinicemi. Oblast je chráněna před krupobitím a mrazem.

b) Lidské faktory

Vývoj půdy pro pěstování vinné révy je také výsledkem úmyslného lidského úsilí; místní vinaři pěstují révu po tisíciletí výhradně na těchto rychle se oteplujících svazích chráněných před mrazem, kterým dávají přednost před močálovitými, nízko položenými oblastmi, kde se více vyskytují mrazy a choroby. Místní vinaři začali pěstovat především odrůdu Olasz Rizling, pozdně zrající bílou odrůdu, která je vhodná pro ekologické podmínky v oblasti. Jednou z hlavních charakteristik odrůdy Olasz Rizling je mandlové aroma, které je patrné i ve vínech vyrobených z této odrůdy. Při výrobě vína se při fermentaci mohou používat pouze kvasinky, které nemění typický charakter odrůdy. Olasz Rizling, který tvoří polovinu hroznů pěstovaných v údolí Nivegy, je pro místní obyvatele synonymem pro víno a hrozny. Místní vinaři si všimli, že vyrábějí-li vína v menším než průměrném množství a zpracovávají-li pouze zdravé hrozny, objevují se ve vínech zvláštní vápenato-mandlové tóny. Výnosy jsou proto přísně regulovány a u vín označovaných jako „dűlős bor" je povolena pouze ruční sklizeň. Maximální přípustné výnosy byly stanoveny v souladu s požadavky na výrobu jakostního vína a byly dále omezeny u vín uváděných na trh s uvedením názvu parcely. Při fermentaci se nesmí používat žádná kvasinková kultura, která by změnila specifickou chuť a vůni vína Olasz Rizling. Kvalitní hrozny se tradičně zpracovávají v místních sklepích a všechny druhy vína musí zrát nejméně 6 měsíců.

Popis vín

Vína „Nivegy-völgyi" mají nenápadnou vůni, která není ostrá, a vyznačují se bohatým buketem a chutí. Hlavním společným znakem jejich vůní a chutí je převažující mineralita, která je způsobena vápenitou půdou. V jejich chuti převládá vyzrálá a komplexní struktura kyselin a křídové tóny, které pramení z vápence v podloží. Vína z této odrůdy mají obvykle mandlovou příchuť s dlouhotrvající dochutí.

Popis a prokázání příčinné souvislosti

Vzhledem k tomu, že pod celou vrstvou hlíny je převažující horninou vápenec a klima v údolí je určováno blízkostí okolních hor a Balatonu, převládají ve vůni a chuti vín vyráběných v této oblasti, zejména odrůdy Olasz Rizling, minerální, křídové a mandlové tóny. Tyto tóny se objevují při zrání, a proto je důležité, aby víno zrálo šest měsíců v nádržích nebo sudech a poté alespoň jeden měsíc v láhvi (u vín „dűlős bor" tři měsíce). V případě vín „dűlős bor" s CHOP „Nivegy-völgy" musí sklizeň probíhat výhradně ručně, aby se k výrobě čiřeného moštu používaly pouze zdravé hrozny. Při fermentaci se nesmí používat žádná kvasinková kultura, která by změnila specifickou chuť a vůni vína Olasz Rizling, a proto jsou zdejší vína tak jedinečná. Charakteristika klasických vín „Nivegy-völgyi" označovaných jako „hegybor" a „dűlős bor": minerální, vápenité, mandlové tóny, decentní ovocná chuť a vápenitá, křemičitá minerální vůně. Čerstvá vína mají ovocnou vůni s tóny zeleného jablka nebo hrušky, občas kdoule a citrusů. Mají harmonickou strukturu kyselin a plné tělo. CHOP „Nivegy-völgy" se nachází v CHZO „Balaton", především v oblasti CHOP „Balatonfüred-Csopak" a v menší míře v oblasti CHOP „Balaton-felvidék", přičemž výjimečnost je způsobena přírodními a lidskými faktory. Údolí Nivegy je ze tří stran ohraničeno kopci a ze čtvrté strany je lemováno Balatonem. Vzhledem k tomu, že údolí je na severní straně uzavřené, mikroklima a rozložení srážek se liší od ostatních oblastí. Podloží zeměpisné oblasti je tvořeno převážně vápencem z období triasu, na rozdíl od čediče, který převládá v ostatních oblastech. Proto mají tato vína Olasz Rizling výraznější minerální tóny a mandlovou chuť. Pro vína „dűlős bor" lze použít pouze kvasinky, které nemění přirozené aroma a chuťové vlastnosti vín Olasz Rizling (tj. mandlové tóny). Vína musí zrát nejméně šest měsíců, což má vliv na organoleptické vlastnosti vín. Zrání zvýrazňuje harmonickou kyselost a prodej v láhvi má pomoci co nejvíce zachovat přírodní a lidské faktory přítomné v oblasti produkce. V sousední CHOP „Káli" (součást CHOP „Balaton-felvidék") je typickou horninou sopečný čedič, zatímco v údolí Nivegy převažují vápence z období triasu. CHOP „Nivegy-völgy" se opírá o odrůdu Olasz Rizling.

9. **Další základní podmínky**

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

1. Pravidla pro označování

Jiné výrazy podléhající omezením, které mohou být uvedeny: „szűretlen“ (nefiltrované), „szemelt“ (výběrové), „termőhelyen palackozva“ (plněno v místě výroby).

Výraz „monopol dűlő“ (monopolní vinice) může být na etiketách „dűlős bor“ uveden pouze v případě, že hrozny vypěstoval na vymezené parcele pouze jeden člen vinařského spolku.

Na etiketě může být uvedeno označení „Balaton borrégió“ (Balatonská vinařská oblast).

2. Pravidla pro definování a označování názvu menších zeměpisných jednotek:

a) pouze na vína „dűlős bor“;

b) totožnost původu: 100 % obj.;

c) názvy parcel, které je možno uvádět:

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) a Szent György-hegy;

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

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

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

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

vi) Tagyon: Tag a 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 a Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő);

Produkce v sousedních obcích mimo vymezenou oblast produkce

Právní rámec:

V právních předpisech Evropské unie

Druh další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Pro výrobu vína Nivegy-völgyi může zpracování hroznů, kvašení moštu a zrání vína probíhat pouze v obcích nacházejících se ve vymezené oblasti produkce nebo v následujících vinařských obcích nacházejících se ve vinařské oblasti Balatonfüred-Csopak v sousední správní jednotce:

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 a Zánka.

Chráněné tradiční výrazy

Právní rámec:

V právních předpisech Evropské unie

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Jako synonymum výrazu „chráněné označení původu“ lze použít tento tradiční výraz: „védett eredetű bor“ (víno chráněného původu).

K popisu vlastností produktu: „válogatott szüretelésű bor“ (výběrové víno).

Pravidla pro balení produktů

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh další podmínky:

Podmínka pro balení

Popis podmínky:

Vína se mohou prodávat pouze v barevných (neprůhledných) skleněných lahvích burgundského tvaru.

Odkaz na specifikaci produktu

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