C/2026/2812

21.5.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om beskyttelse af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/2812)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi«

PDO-HU-02816

Ansøgningsdato: 26.11.2021

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1) Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hegybor [»vin fra bakkerne«]*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: Farven varierer fra lys grøngul til strågul.

Duft: Vinen er kendetegnet ved en diskret frugtagtig duft og en kalkagtig, mineralsk flintkarakter. Den frugtagtige duft har noter af grønne æbler eller pærer og lejlighedsvis af kvæde og citrusfrugter.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smag: Vinen har en harmonisk syrestruktur ledsaget en fyldig krop og en citruspræget, mineralsk salt- og kalkagtig karakter. Ved lagring fremkommer der mandelnoter både i duften og i smagen. Afhængigt af årgangen kan der forekomme ædelrådne dufte og smagsnuancer.

Nedenstående kendetegn, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4,8 g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Dűlős bor [»vin fra en enkelt parcel«]*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: Farven varierer fra lys grøngul til strågul.

Duft: Vine, der betegnes som »dűlős bor«, har komplekse dufte kendetegnet ved noter af hvide blomster, våde sten, mandler og mineralsk-kalkagtige aromaer. De har en diskret frugtagtig duft med noter af grønne æbler eller pærer og lejlighedsvis af kvæde og citrusfrugter.

Smag: Smagen domineres af salt-, mineralske og kalkagtige noter, til tider suppleret med de duft- og smagsnuancer, der tilføres ved fadlagring. Lagring forstærker noterne af mandler og bitre mandler. Syrestrukturen er harmonisk. Afhængigt af årgangen kan der forekomme ædelrådne dufte og smagsnuancer.

Nedenstående kendetegn, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	5,2 g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a) Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

1. Hegybor

— Der må kun anvendes sunde druer.

— Lagring i mindst seks måneder i tank og/eller på fad.

— Lagring i mindst én måned i flasken.

— Mosten skal klares enten ved bundfældning eller flotation.

— Mosten må kun gæres med gær, der ikke ændrer de naturlige duft- og smagskarakteristika ved Olasz Rizling-vine.

— Maksimalt saftudbytte: 70 %.

— Sekundære sorter må ikke udgøre mere end 15 % af alle anvendte sorter. Følgende sorter er tilladt som sekundære sorter: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát og Rajnai Rizling.

2. Dűlős bor

— Der må kun anvendes sunde druer.

— Mosten skal klares enten ved bundfældning eller flotation.

— Lagring i seks måneder i tank og/eller på fad.

— Lagring i mindst tre måneder i flasken.

— Mosten må kun gæres med gær, der ikke ændrer de naturlige duft- og smagskarakteristika ved Olasz Rizling-vine.

— Maksimalt saftudbytte: 70 %.

— Sekundære sorter må ikke udgøre mere end 15 % af alle anvendte sorter. Følgende sorter er tilladt som sekundære sorter: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát og Rajnai Rizling.

Ønologiske fremgangsmåder, der ikke er tilladt

Relevant begrænsning ved fremstilling af vinene

1. Hegybor

— Sødning.

— Kontinuerlig vinpresse.

— Andelen af sekundære sorter må ikke overstige 15 %.

2. Dűlős bor

— Berigelse.

— Syrning.

— Reduktion af syreindhold.

— Sødning.

— Kontinuerlig vinpresse.

— Andelen af sekundære sorter må ikke overstige 15 %.

Regler for drueproduktion (1)

Dyrkningsmetode

1. Regler for opbinding og beskæring af vinstokken: Guyot, middelhøj cordon, lav cordon, paraply, hovedkrone og gobelet.

2. Regler for beplantningstætheden i vinmarken:
   a) for vinmarker, der allerede eksisterede den 1. august 2021:
      i) beplantningstæthed: mindst 3 300 vinstokke pr. hektar
      ii) tab af vinstokke: maks. 10 %
      iii) For vinmarker, der er tilplantet før den 1. august 2021, er enkel Guyot-beskæring også tilladt
   b) for vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2021:
      i) beplantningstæthed: mindst 4 000 vinstokke pr. hektar
      ii) tab af vinstokke: maks. 10 %
      iii) afstand mellem vinstokkene: 0,6 m eller derover.

3. For vine med betegnelsen »dűlős bor« skal vindyrkningsarealets alder være mindst 10 år (regnet fra plantningsåret).

4. Høstmetode for vine med betegnelsen »dűlős bor«: udelukkende manuel.

5. Druekvalitet (minimalt sukkerindhold udtrykt på den ungarske mostskala (°MM) ved 17,5 °C og minimalt potentielt alkoholindhold ved 20 °C samt minimalt sukkerindhold udtrykt i g/l):
   — for vine med betegnelsen »hegybor«: 18,2 °MM, 11,5 % vol., 193,1 g/l
   — for vine med betegnelsen »dűlős bor«: 19 °MM, 12 % vol., 202,2 g/l.

Regler for drueproduktion (2)

Dyrkningsmetode

Fleksibilitet: Med landbrugsministeriets forudgående godkendelse kan udvalget i Nivegy Valley Wine Community hvert år beslutte efter en konkret vurdering at fravige reglerne om minimalt sukkerindhold i de høstede druer. Afvigelsen må ikke være større end ±1 °MM (±0,74 % vol. udtrykt som naturligt alkoholindhold). Beslutningen skal træffes senest den 15. september hvert år. Den af landbrugsministeriet godkendte beslutning skal meddeles medlemmerne af Nivegy Valley Wine Community pr. e-mail og på vinkooperativets websted.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Maksimalt standardudbytte for vine med betegnelsen »hegybor« (ny vin på bærme)

72 hektoliter pr. hektar

2. Maksimalt årligt udbytte ved afvigelse for vine med betegnelsen »hegybor« (ny vin på bærme)

86,4 hektoliter pr. hektar

3. Maksimalt standardudbytte for vine med betegnelsen »hegybor« med en høst på højst 2,5 kg pr. vinstok

10 000 kg druer pr. hektar

4. Maksimalt årligt udbytte ved afvigelse for vine med betegnelsen »hegybor« med en høst på højst 3 kg pr. vinstok

12 000 kg druer pr. hektar

5. Maksimalt standardudbytte for vine med betegnelsen »dűlős bor« (ny vin på bærme)

56,7 hektoliter pr. hektar

6. Maksimalt årligt udbytte ved afvigelse for vine med betegnelsen »dűlős bor« (ny vin på bærme)

68,04 hektoliter pr. hektar

7. Vine med betegnelsen »dűlős bor« med en høst på højst 2 kg pr. vinstok

8 000 kg druer pr. hektar

8. Maksimalt årligt udbytte ved afvigelse for vine med betegnelsen »dűlős bor« med en høst på højst 2,4 kg pr. vinstok

9 600 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Områder i Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon og Zánka, som i henhold til matrikelregistret for vindyrkningsarealer er klassificeret som klasse I og II.

7. **Druesort(er)**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område

a) Naturbetingede faktorer

Nivegydalen – almindeligvis kendt som »Nivegy-völgy« – ligger i den centrale del af området nord for Balatonsøen. Dalen går også under navnet dalområdet Zánka-Nivegy, som udgør et velafgrænset geografisk område. Dalen er omgivet af bakker på tre sider og af Balatonsøen mod syd, hvilket skaber et unikt mikroklima. Området omfatter parceller med både varmere og køligere luftstrømme, hvilket giver en vis stabilitet til vindyrkningen. Hele grundfjeldet under lerlaget består overvejende af kalksten fra Trias-perioden. Området har et årligt gennemsnit på mellem 1 950 og 2 000 solskinstimer og en årlig gennemsnitstemperatur på 11–12 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er 650-700 mm, hvoraf der i gennemsnit falder 350 mm i løbet af vækstperioden. Klimaet påvirkes af den kolde luft, der strømmer ned i dalene i Bakonybjergene, og af Balatonsøen, som ligger syd for området. Vindyrkningsarealerne ligger i store skovområder. Derfor afløses den fugtige varme, der på sommeraftener stiger op fra Balatonsøen, mellem vinstokkene af kølig skovluft fra bjergene. Området er beskyttet mod hagl og frost.

b) Menneskelige faktorer

Udnyttelsen af jorden til dyrkning af druer er også resultatet af en bevidst menneskelig indsats. I årtusinder har de lokale vinavlere nemlig ikke dyrket andet end druer på disse frostbeskyttede, hurtigt opvarmede bakkeskråninger i stedet for i sumpede, lavtliggende områder, der er udsat for frost og sygdom. De lokale vinavlere begyndte hovedsagelig at dyrke Olasz Rizling, som er en sent modnende hvid sort, som er velegnet til områdets økologiske forhold. En af de vigtigste egenskaber ved sorten Olasz Rizling er mandelduften, som er fremtrædende i disse vine, da de fremstilles af denne sort. Under vinfremstillingen må der ved gæringen kun anvendes gær, som ikke ændrer sortens typiske karakter. For lokalbefolkningen er der lighedstegn mellem druer/vin og Olasz Rizling, som derfor udgør halvdelen af de druer, der dyrkes i Nivegydalen. De lokale vinavlere bemærkede, at de særlige kalkagtige og mandelnoter kom frem i vinene, hvis de sørgede for at fremstille vin i mængder under gennemsnittet og kun forarbejde sunde druer. Udbytterne er derfor genstand for en streng regulering, og for vine, der betegnes som »dűlős bor«, er kun manuel høst tilladt. De maksimalt tilladte udbytter er fastsat efter kravene til produktion af kvalitetsvin og er yderligere begrænset for vine, der markedsføres med angivelse af parcelnavnet. Der må i gæringsprocessen ikke anvendes nogen gærkultur, som ændrer Olasz Rizling-vinens særlige smags- og duftkarakteristika. Traditionelt forarbejdes druer af høj kvalitet i lokale kældre, og hver vintype skal lagres i mindst seks måneder.

Beskrivelse af vinene

Vinene med betegnelsen »Nivegy-völgyi« har en diskret duft uden skarphed og er kendetegnet ved en rig bouquet og rige smagsnuancer. Et vigtigt fællestræk ved deres duft og smag er den fremherskende mineralitet, som skyldes den kalkholdige jordbund. Smagsnuancerne domineres af en moden og kompleks syrestruktur og kalkagtige noter, som hidrører fra kalkstenen i grundfjeldet. Vine fremstillet af denne sort har typisk en lang mandelagtig eftersmag.

Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

Kalksten udgør det dominerende grundfjeld under hele lerlaget, og dalens klima påvirkes af nærheden til de omgivende bjerge og Balatonsøen, hvorfor duften og smagen i de vine, der fremstilles her – navnlig vine fremstillet af sorten Olasz Rizling – domineres af mineralske, kalkagtige og mandelagtige noter. Disse noter fremkommer under lagringen, og derfor er det vigtigt at lagre vinen i seks måneder i tanke eller på fade efterfulgt af mindst én måneds lagring i flasken (tre måneder for »dűlős bor«-vine). For vine med betegnelsen »dűlős bor« med BOB'en »Nivegy-völgy« skal høsten udelukkende foregå manuelt, hvilket sikrer, at der kun anvendes sunde druer til fremstilling af den klarede most. Der må i gæringsprocessen ikke anvendes nogen gærkultur, som ændrer Olasz Rizling-vinens særlige smags- og duftkarakteristika, idet netop dette gør de vine, der fremstilles her, så unikke. Kendetegn ved de klassiske »Nivegy-völgyi«-vine, der betegnes som »hegybor« og »dűlős bor«: mineralske, kalkagtige og mandelagtige noter, diskret frugtagtighed og en kalkagtig, mineralsk flintduft. Når vinene er friske, har de en frugtagtig duft med noter af grønne æbler eller pærer og lejlighedsvis af kvæde og citrusfrugter. De har en harmonisk syrestruktur og en fyldig krop. BOB'en »Nivegy-völgy« ligger inden for BGB'en »Balaton«, hovedsagelig i området for BOB'en »Balatonfüred-Csopak« og i mindre omfang i området for BOB'en »Balaton-felvidék«, idet forskellen skyldes naturbetingede og menneskelige faktorer. Nivegydalen er omgivet af bakker på tre sider og af Balatonsøen på den fjerde side. Da dalen er lukket af mod nord, er mikroklimaet og nedbørsfordelingen anderledes end i andre områder. Grundfjeldet i det geografiske område består overvejende af kalksten fra Trias-perioden i modsætning til den basalt, der dominerer i de øvrige områder. Disse Olasz Rizling-vine har derfor mere fremtrædende mineralske noter og en mandelagtig smag. For vine med betegnelsen »dűlős bor« må der kun anvendes gær, som ikke ændrer Olasz Rizling-vinenes naturlige duft- og smagskarakteristika (dvs. mandelnoter). Vinene skal lagres i mindst seks måneder, hvilket påvirker vinenes organoleptiske egenskaber. Lagringen fremhæver den harmoniske syre, og salg på flaske har til formål i videst muligt omfang at bidrage til at bevare produktionsområdets naturbetingede og menneskelige faktorer. Den bjergart, der typisk findes i jordbunden i området for den nærliggende BOB »Káli« (en del af BOB'en »Balaton-felvidék«), er vulkansk basalt, mens grundfjeldet i Nivegydalen overvejende består af kalksten fra Trias-perioden. BOB'en »Nivegy-völgy« er baseret på sorten Olasz Rizling.

9. **Væsentlige yderligere betingelser**

Regler for betegnelser

Retsgrundlag:

Bestemmelserne fra den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

1. Regler for betegnelser

Andre begrænsede udtryk, der kan angives: »szűretlen« [ufiltreret], »szemelt« [udvalgt], »termőhelyen palackozva« [aftappet på produktionsstedet].

Udtrykket »monopol dűlő« [»monopolvinmark«] må kun anføres på etiketter for »dűlős bor«, hvis druerne dyrkes på en afgrænset parcel af kun ét medlem af et vinkooperativ.

Betegnelsen »Balaton borrégió« [vinregionen Balaton] kan angives på etiketten.

2. Regler for afgrænsning og angivelse af navnet på mindre geografiske enheder:

a) kun på vine med betegnelsen »dűlős bor«

b) oprindelsesidentitet: 100 %

c) parcelnavne, der kan angives:

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) og Szent György-hegy

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

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

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

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

vi) Tagyon: Tag og 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 og Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő).

Produktion i nabokommuner uden for det afgrænsede produktionsområde

Retsgrundlag:

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Fravigelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Ved fremstilling af vin med betegnelsen »Nivegy-völgyi« må forarbejdningen af druerne, gæringen af mosten og lagringen af vinen kun finde sted i kommuner, der ligger inden for det afgrænsede produktionsområde, eller i følgende vinproducerende kommuner i den tilgrænsende administrative enhed, der hører til vinregionen Balatonfüred-Csopak:

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 og Zánka.

Beskyttede traditionelle betegnelser

Retsgrundlag:

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende traditionelle benævnelse kan anvendes som synonym for udtrykket »beskyttet oprindelsesbetegnelse«: »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse].

Til beskrivelse af produktets egenskaber: »válogatott szüretelésű bor« [vin fra selektiv høst].

Regler om præsentation

Retsgrundlag:

Bestemmelserne fra den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Betingelse vedrørende emballering

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene må kun sælges i bourgogneflasker af farvet (uigennemsigtigt) glas.

Link til produktspecifikationen

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