C/2026/2812

21.5.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2812)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

PDO-HU-02816

Datum der Antragstellung: 26.11.2021

1. **Einzutragender Name**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Hegybor (Bergwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: hell-grüngelb bis strohgelb.

Geruch: zeichnet sich durch dezente Fruchtigkeit und kalkige, mineralische Noten von Feuerstein aus. Das fruchtige Aroma weist Noten von grünem Apfel oder Birne auf, gelegentlich von Quitte und Zitrusfrüchten.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Geschmack: Er zeichnet sich durch eine harmonische Säurestruktur aus, die von einem vollmundigen Körper und einer zitrusartigen, salzig-mineralischen, kalkigen Note begleitet wird. Im Laufe der Reifung zeigen sich sowohl in der Nase als auch am Gaumen Noten von Mandeln. Je nach Jahrgang können Aromen und Geschmacksnoten von Edelfäule auftreten.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4,8 g/l ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. *Dűlős bor (Wein aus Einzellage)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: hell-grüngelb bis strohgelb.

Geruch: Weine mit der Bezeichnung „Dűlős bor“ weisen komplexe Aromen auf, die sich durch Noten von weißen Blüten, feuchten Steinen, Mandeln und mineralisch-kalkige Nuancen auszeichnen. Sie sind dezent fruchtig mit Noten von grünem Apfel oder Birne, gelegentlich von Quitte und Zitrusfrüchten.

Geschmack: dominiert von salzigen, mineralischen und kalkigen Noten, die durch das Aroma und die Geschmacksnoten der Fassreifung ergänzt werden können. Mit der Reifung kommen die Noten von Mandeln und Bittermandeln besser zum Ausdruck. Die Säuren sind harmonisch. Je nach Jahrgang können Aromen und Geschmacksnoten von Edelfäule auftreten.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	5,2 g/l ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. Wesentliche önologische Verfahren

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Obligatorische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

1. Hegybor

— Es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden;

— Der Wein muss mindestens sechs Monate lang im Tank und/oder Fass reifen;

— Der Wein muss mindestens einen Monat lang in der Flasche reifen;

— Der Most muss geklärt werden, entweder durch Ausschlämmen oder Flotation;

— Der Most darf nur mit Hefe vergoren werden, die das natürliche Aroma und die Geschmacksmerkmale der „Olasz Rizling"-Weine nicht verändert;

— Maximaler Saftertrag: 70 %

— Nebensorten dürfen nicht mehr als 15 % aller verwendeten Sorten ausmachen. Als Nebensorten sind zulässig: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát und Rajnai Rizling

2. Dűlős bor

— Es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden;

— Der Most muss geklärt werden, entweder durch Ausschlämmen oder Flotation;

— Der Wein muss sechs Monate lang in einem Tank und/oder Fass reifen;

— Der Wein muss mindestens drei Monate lang in der Flasche reifen;

— Der Most darf nur mit Hefe vergoren werden, die das natürliche Aroma und die Geschmacksmerkmale der „Olasz Rizling"-Weine nicht verändert;

— Maximaler Saftertrag: 70 %

— Nebensorten dürfen nicht mehr als 15 % aller verwendeten Sorten ausmachen. Als Nebensorten sind zulässig: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát und Rajnai Rizling

Nicht zugelassene önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

1. Hegybor

— Süßung;

— Kontinuierliche Presse;

— Der Anteil der Nebensorten darf 15 % nicht überschreiten.

2. Dűlős bor

— Anreicherung;

— Säuerung;

— Verringerung des Säuregehalts;

— Süßung;

— Kontinuierliche Presse;

— Der Anteil der Nebensorten darf 15 % nicht überschreiten.

Vorschriften für die Traubenerzeugung (1)

Anbauverfahren

1. Vorschriften für die Reberziehung: Nach Guyot, niedrige und mittlere bis hohe Kordonerziehung sowie Schirm-, Kronen- und Gobeleterziehung.

2. Vorschriften für die Pflanzdichte der Reben:

   a) Für am 1. August 2021 bereits bestehende Rebflächen:

      i) Pflanzdichte: mindestens 3 300 Rebstöcke/ha;

      ii) Rebstockverlust: höchstens 10 %;

      iii) bei Rebflächen, die vor dem 1. August 2021 gepflanzt wurden, ist auch die einfache Vorhangerziehung zulässig.

   b) Für nach dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen:

      i) Pflanzdichte: mindestens 4 000 Rebstöcke/ha;

      ii) Rebstockverlust: höchstens 10 %;

      iii) Abstand zwischen Rebstöcken: mindestens 0,6 m.

3. Für „Dűlős bor"-Weine muss das Alter der Rebflächen mindestens zehn Jahre (ab dem Jahr der Anpflanzung) betragen.

4. Leseverfahren für „Dűlős bor"-Weine: nur manuell.

5. Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in ungarischem Mostgewicht (KMW) bei 17,5 °C, und potenzieller minimaler Alkoholgehalt bei 20 °C sowie Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in g/l):

   — für „Hegybor"-Weine: 18,2 °KMW, 11,5 % vol, 193,1 g/l;

   — für „Dűlős bor"-Weine: 19 °KMW, 12 % vol, 202,2 g/l.

Vorschriften für die Traubenerzeugung (2)

Anbauverfahren

Flexibilität: Mit vorheriger Genehmigung des Landwirtschaftsministeriums kann der Ausschuss der Winzergemeinschaft des Nivegy-Tals jedes Jahr von Fall zu Fall beschließen, von den Vorschriften zum Mindestzuckergehalt der geernteten Trauben abzuweichen. Die Abweichung darf ± 1°KMW (± 0,74 % vol, ausgedrückt als natürlicher Alkoholgehalt) nicht überschreiten. Der Beschluss muss bis zum 15. September jedes Jahres gefasst werden. Der vom Landwirtschaftsministerium genehmigte Beschluss wird den Mitgliedern der Winzergemeinschaft des Nivegy-Tals per E-Mail mitgeteilt. Zudem ist er auf der Website der Winzergemeinschaft zu veröffentlichen.

5.2. *Höchsterträge*

1. Standard-Höchstertrag für „Hegybor"-Weine (Jungwein auf Weintrub)

72 Hektoliter pro Hektar

2. Abweichungs-Höchstertrag pro Jahr für „Hegybor"-Weine (Jungwein auf Weintrub)

86,4 Hektoliter pro Hektar

3. Standard-Höchstertrag für „Hegybor"-Weine mit einem Ernteertrag von höchstens 2,5 kg je Rebstock

10 000 kg Trauben pro Hektar

4. Abweichungs-Höchstertrag pro Jahr für „Hegybor“-Weine mit einem Ernteertrag von höchstens 3 kg pro Rebstock

12 000 kg Trauben pro Hektar

5. Standard-Höchstertrag für „Dűlős bor“-Weine (Jungwein auf Weintrub)

56,7 Hektoliter pro Hektar

6. Abweichungs-Höchstertrag pro Jahr für „Dűlős bor“-Weine (Jungwein auf Weintrub)

68,04 Hektoliter pro Hektar

7. „Dűlős bor“-Weine mit einem Ernteertrag von höchstens 2 kg je Rebstock

8 000 kg Trauben pro Hektar

8. Abweichungs-Höchstertrag pro Jahr für „Dűlős bor“-Weine mit einem Ernteertrag von höchstens 2,4 kg je Rebstock

9 600 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I oder II eingestuften Gebiete in Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon und Zánka.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

a) Natürliche Faktoren

Das Nivegy-Tal, gemeinhin als „Nivegy-völgy“ bekannt, liegt im mittleren Teil des Gebiets nördlich des Plattensees. Es wird auch als Tal von Zánka-Nivegy bezeichnet, ein klar abgegrenztes geografisches Gebiet. Das Tal ist an drei Seiten von Hügeln und im Süden vom Plattensee umgeben, wodurch ein einzigartiges Mikroklima entsteht. Das Gebiet umfasst Parzellen mit sowohl wärmeren als auch kühleren Luftströmungen, was dem Weinbau eine gewisse Stabilität verleiht. Das gesamte Grundgestein unterhalb der Tonschicht besteht überwiegend aus Kalkstein aus der Trias. In dem Gebiet liegt die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer bei 1 950 bis 2 000 Stunden und die Jahresdurchschnittstemperatur bei 11-12 °C. Die Jahresniederschlagsmenge beträgt durchschnittlich 650-700 mm, wobei in der Vegetationsperiode im Durchschnitt 350 mm fallen. Das Klima wird von der kühlen Luft bestimmt, die in die Täler des Bakony-Gebirges herabsinkt, sowie vom Plattensee, der im Süden des Beckens liegt. Die Rebflächen des Gebiets sind in große bewaldete Gebiete eingebettet. Deshalb wird an Sommerabenden die vom Plattensee zu den Rebstöcken aufsteigende feuchtwarme Luft von der kühlen Waldluft aus den Bergen verdrängt. Das Gebiet ist vor Hagel oder Frost geschützt.

b) Menschliche Faktoren

Die Urbarmachung des Bodens für den Traubenanbau ist zudem das Ergebnis bewusster menschlicher Bemühungen: Seit Jahrtausenden bauen die hier ansässigen Weinbauern ausschließlich Trauben auf den vom Frost abgeschirmten, sich rasch erwärmenden Berghängen statt in den sumpfigen, frost- und krankheitsanfälligen Niederungen an. Die örtlichen Winzer begannen, vor allem Olasz Rizling anzubauen, eine spät reifende weiße Rebsorte, die gut an die ökologischen Bedingungen des Gebiets angepasst ist. Eines der Hauptmerkmale der Rebsorte Olasz Rizling ist das Mandelaroma, das in diesen Weinen deutlich zum Ausdruck kommt, da sie aus dieser Rebsorte erzeugt werden. Bei der Weinbereitung dürfen für die Gärung nur Hefen verwendet werden, die den typischen Charakter der Sorte nicht verändern. Für die lokale Bevölkerung sind Trauben und Wein gleichbedeutend mit Olasz Rizling, der daher die Hälfte der im Nivegy-Tal angebauten Trauben ausmacht. Die örtlichen Winzer stellten fest, dass die besonderen kalkigen Mandelnoten in den Weinen zum Vorschein kamen, wenn sie darauf achteten, Wein in unterdurchschnittlichen Mengen zu produzieren und nur gesunde Trauben zu verarbeiten. Die Erträge sind daher streng reguliert und bei Weinen mit der Bezeichnung „Dűlős bor“ ist nur die manuelle Lese erlaubt. Die zulässigen Höchsterträge wurden entsprechend den Anforderungen an die Erzeugung von Qualitätsweinen festgelegt und für Weine, die unter Angabe der Einzellage vermarktet werden, weiter begrenzt. Bei der Gärung dürfen keine Hefekulturen verwendet werden, die die spezifischen Geschmacks- und Aromaprofile von „Olasz Rizling“-Wein verändern würden. Traditionell werden hochwertige Trauben in örtlichen Kellereien verarbeitet und jede Weinart muss mindestens sechs Monate lang reifen.

Beschreibung der Weine

Die Weine mit der g.U. „Nivegy-völgyi“ haben ein dezentes Bouquet ohne jede Schärfe und zeichnen sich durch eine Fülle an Aromen und Geschmacksnoten aus. Ein wesentliches gemeinsames Merkmal ihrer Aromen und Geschmacksnoten ist die vorherrschende Mineralität, die auf den kalkhaltigen Boden zurückzuführen ist. Ihr Geschmack wird von einer reifen und komplexen Säurestruktur sowie kreidigen Noten dominiert, die aus dem Kalkstein im Grundgestein stammen. Weine dieser Rebsorte haben typischerweise einen mandelartigen Nachgeschmack, der noch lange nach dem Verkosten nachklingt.

Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs

Da Kalkstein das vorherrschende Grundgestein unter der gesamten Tonschicht bildet und das Klima des Tals durch die Nähe der umliegenden Berge und des Plattensees geprägt ist, werden das Aroma und der Geschmack der hier erzeugten Weine – insbesondere der Rebsorte Olasz Rizling – von mineralischen, kreidigen und Mandelnoten dominiert. Diese Noten entfalten sich mit der Reifung, weshalb es wichtig ist, den Wein sechs Monate lang in Tanks oder Fässern und anschließend mindestens einen Monat lang in der Flasche reifen zu lassen (drei Monate bei „Dűlős bor“-Weinen). Bei „Dűlős bor“-Weinen mit der g.U. „Nivegy-völgy“ darf die Lese ausschließlich von Hand erfolgen, wodurch sichergestellt wird, dass nur gesunde Trauben für die Herstellung des geklärten Mostes verwendet werden. Bei der Gärung dürfen keine Hefekulturen verwendet werden, die die spezifischen Geschmacks- und Aromaprofile des Olasz Rizling verändern würden – und genau das macht die in diesem Gebiet erzeugten Weine so einzigartig. Merkmale der klassischen Weine mit der g.U. „Nivegy-völgyi“ mit der Bezeichnung „Hegybor“ und „Dűlős bor“: mineralische, kalkige und Mandelnoten, dezente Fruchtigkeit und ein kalkiges, mineralisches Aroma von Feuerstein. Bei Jungweinen weist das fruchtige Aroma Noten von grünem Apfel oder Birne auf, gelegentlich von Quitte und Zitrusfrüchten. Sie haben eine harmonische Säurestruktur, begleitet von einem vollmundigen Körper. Das Gebiet der g.U. „Nivegy-völgy“ befindet sich in dem Gebiet in der g.g.A. „Balaton“, hauptsächlich im Gebiet der g.U. „Balatonfüred-Csopak“ und in geringerem Maße im Gebiet der g.U. „Balaton-felvidék“, wobei der Unterschied auf natürliche und menschliche Faktoren zurückzuführen ist. Das Nivegy-Tal wird auf drei Seiten von Hügeln und auf der vierten Seite vom Plattensee begrenzt. Da das Tal vom Norden her abgeschirmt ist, unterscheiden sich das Mikroklima und die Niederschlagsverteilung von denen anderer Gebiete. Das Grundgestein des geografischen Gebiets besteht überwiegend aus Kalkstein aus der Trias und nicht aus Basalt, der in den anderen Gebieten vorherrscht. Folglich weisen diese „Olasz-Rizling“-Weine ausgeprägtere mineralische Noten und einen Mandelgeschmack auf. Für „Dűlős bor“-Weine darf nur Hefe verwendet werden, die die natürlichen Aroma- und Geschmackseigenschaften der „Olasz-Rizling“-Weine (d. h. die Mandelnoten) nicht verändert. Die Weine müssen mindestens sechs Monate lang reifen, was sich auf ihre organoleptischen Eigenschaften auswirkt. Die Reifung bringt die harmonische Säure zur Geltung und der Verkauf in Flaschen soll dazu beitragen, die natürlichen und menschlichen Faktoren des Erzeugungsgebiets so gut wie möglich zu bewahren. Das für den Boden der benachbarten g.U. „Káli“ (Teil der g.U. „Balaton-felvidék“) typische Gestein ist vulkanischer Basalt, während im Nivegy-Tal Kalkstein aus der Trias als Grundgestein vorherrschend ist. Die g.U. „Nivegy-völgy“ basiert auf der Rebsorte Olasz Rizling.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

1. Kennzeichnungsvorschriften

Andere zulässige Begriffe, die Beschränkungen unterliegen: „szűretlen“ (ungefiltert), „szemelt“ (ausgewählt), „termőhelyen palackozva“ (am Herstellungsort abgefüllt).

Der Begriff „monopol dűlő“ (Monopol-Rebfläche) darf nur dann auf den Etiketten von Wein aus Einzellagen („Dűlős bor“) erscheinen, wenn die Trauben auf einer abgegrenzten Rebfläche von nur einem Mitglied einer Winzergemeinschaft angebaut werden.

Auf dem Etikett kann der Begriff „Balaton borrégió“ (Weinregion Balaton) erscheinen.

2. Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten und Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe:

a) nur bei „Dűlős bor“-Wein;

b) Ursprungsidentität: 100 %;

c) Einzellagen, die angegeben werden können:

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) und Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

Erzeugung in benachbarten Gemeinden außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zur Herstellung von Wein mit der g.U. „Nivegy-völgyi“ dürfen die Verarbeitung der Trauben, die Gärung des Mostes und die Reifung des Weins nur in Gemeinden innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets oder in den folgenden Weinbaugemeinden erfolgen, die zu der Weinregion „Balatonfüred-Csopak“ in der benachbarten Verwaltungseinheit gehören:

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 und Zánka.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ (Wein mit geschütztem Ursprung).

Zur Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses: „válogatott szüretelésű bor“ (Wein aus ausgewählter Lese).

Vorschriften für die Aufmachung

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Bedingung für die Verpackung

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine dürfen nur in Burgunderflaschen (farbigen undurchsichtigen Glasflaschen) in den Verkehr gebracht werden.

Link zur Produktspezifikation

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