C/2026/2812

21.5.2026

Δημοσίευση αίτησης προστασίας ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2026/2812)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

PDO-HU-02816

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.11.2021

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1) Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Hegybor [«οίνος από τους λόφους»]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κυμαίνεται από ανοικτό πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα: διαθέτει διακριτικό φρουτώδη και ορυκτώδη χαρακτήρα ασβεστόλιθου και πυριτόλιθου. Το φρουτώδες άρωμα χαρακτηρίζεται από νότες πράσινου μήλου ή αχλαδιού, ενίοτε κυδωνιού και εσπεριδοειδών.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Γεύση: διαθέτει αρμονική όξινη δομή, η οποία συνοδεύεται από γεμάτο σώμα και αλμυρό, ορυκτώδη, ασβεστολιθικό χαρακτήρα με νότες εσπεριδοειδών. Κατά την παλαίωση εμφανίζονται νότες αμυγδάλου τόσο στο άρωμα όσο και στη γεύση. Ανάλογα με την εσοδεία, μπορεί να εμφανιστούν αρώματα και γεύσεις σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη.

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,8 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *Dűlős bor [«οίνος από αμπελοτεμάχια»]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κυμαίνεται από ανοικτό πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα: οι οίνοι που περιγράφονται ως «dűlős bor» έχουν σύνθετα αρώματα, που χαρακτηρίζονται από νότες λευκών ανθέων, υγρής πέτρας, αμυγδάλων, και ορυκτώδη, ασβεστολιθικά αρώματα. Διαθέτουν διακριτικό φρουτώδες, με νότες πράσινου μήλου ή αχλαδιού, ενίοτε κυδωνιού και εσπεριδοειδών.

Γεύση: κυριαρχούν οι αλμυρές, ορυκτώδεις, ασβεστολιθικές νότες, οι οποίες μπορεί να συμπληρώνονται από το άρωμα και τη γεύση που προστίθενται με την παλαίωση σε βαρέλι. Η παλαίωση ενισχύει τις νότες αμυγδάλου και πικραμυγδάλου. Τα οξέα τους είναι αρμονικά. Ανάλογα με την εσοδεία, μπορεί να εμφανιστούν αρώματα και γεύσεις σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη.

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,2 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α) Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

1. Hegybor

— μόνο υγιή σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται

— παλαίωση επί τουλάχιστον έξι μήνες σε δεξαμενή και/ή βαρέλι

— παλαίωση επί τουλάχιστον έναν μήνα εντός φιάλης

— απαιτείται διαύγαση του γλεύκους είτε με καθίζηση είτε με επίπλευση

— η ζύμωση των γλευκών μπορεί να πραγματοποιείται μόνο με τη χρήση ζυμομυκήτων, οι οποίοι δεν αλλοιώνουν το φυσικό άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά των οίνων «Olasz Rizling»

— μέγιστη απόδοση σε χυμό: 70 %

— οι δευτερεύουσες ποικιλίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 15 % του συνόλου των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών. Ως δευτερεύουσες ποικιλίες επιτρέπονται οι ακόλουθες: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát και Rajnai Rizling

2. Dűlős bor

— μόνο υγιή σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται

— απαιτείται διαύγαση του γλεύκους είτε με καθίζηση είτε με επίπλευση

— παλαίωση επί έξι μήνες σε δεξαμενή και/ή βαρέλι

— παλαίωση επί τουλάχιστον τρεις μήνες εντός φιάλης

— η ζύμωση των γλευκών μπορεί να πραγματοποιείται μόνο με τη χρήση ζυμομυκήτων, οι οποίοι δεν αλλοιώνουν το φυσικό άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά των οίνων «Olasz Rizling»

— μέγιστη απόδοση σε χυμό: 70 %

— οι δευτερεύουσες ποικιλίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 15 % του συνόλου των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών. Ως δευτερεύουσες ποικιλίες επιτρέπονται οι ακόλουθες: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát και Rajnai Rizling

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

1. Hegybor

— γλύκανση

— συνεχές πιεστήριο

— το ποσοστό των δευτερευουσών ποικιλιών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 %

2. Dűlős bor

— εμπλουτισμός

— αύξηση της οξύτητας

— μείωση της οξύτητας

— γλύκανση

— συνεχές πιεστήριο

— το ποσοστό των δευτερευουσών ποικιλιών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 %

Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών (1)

Καλλιεργητική πρακτική

1. Κανόνες σχετικά με τη μόρφωση των πρέμνων: κορδόνι Guyot, μέτριο προς υψηλό κλάδεμα, χαμηλό κλάδεμα, κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας, στεφάνης και κυπέλλου.

2. Κανόνες σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης στον αμπελώνα:

   α) για τους αμπελώνες που υπήρχαν ήδη την 1η Αυγούστου 2021:

      i) πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 3 300 πρέμνα/εκτάριο·

      ii) απώλεια αμπέλου: 10 % κατ' ανώτατο όριο·

      iii) για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2021, επιτρέπεται επίσης το σύστημα μονόπλευρου κλαδέματος;

   β) για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2021 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες:

      i) πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 4 000 πρέμνα/εκτάριο·

      ii) απώλεια αμπέλου: 10 % κατ' ανώτατο όριο·

      iii) απόσταση μεταξύ των πρέμνων: ίση ή μεγαλύτερη των 0,6 m.

3. Για τους οίνους «dűlős bor», η ηλικία του αμπελώνα πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 έτη (από το έτος φύτευσης).

4. Μέθοδος συγκομιδής για τους οίνους «dűlős bor»: μόνο χειρωνακτικά.

5. Ποιότητα των σταφυλιών [ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα εκφραζόμενη σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας (MM) στους 17,5 °C και ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος στους 20 °C, και ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα εκφραζόμενη σε g/l]:

   — για τους οίνους «hegybor»: 18,2 MM, 11,5 % κατ' όγκο, 193,1 g/l·

   — για τους οίνους «dűlős bor»: 19 MM, 12 % κατ' όγκο, 202,2 g/l.

Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών (2)

Καλλιεργητική πρακτική

Ευελιξία: με προηγούμενη έγκριση του Υπουργείου Γεωργίας, η επιτροπή της αμπελουργικής κοινότητας της κοιλάδας Nivegy μπορεί να αποφασίσει να παρεκκλίνει από τους κανόνες σχετικά με την ελάχιστη περιεκτικότητα των συγκομισθέντων σταφυλιών σε σάκχαρα κάθε έτος, κατά περίπτωση. Η απόκλιση δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από ± 1 MM (± 0,74 % vol, εκφραζόμενη ως φυσικός αλκοολικός τίτλος). Η απόφαση πρέπει να λαμβάνεται έως τις 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους. Η απόφαση, η οποία εγκρίνεται από το Υπουργείο Γεωργίας, κοινοποιείται στα μέλη της αμπελουργικής κοινότητας της κοιλάδας Nivegy μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου και στον ιστότοπο της αμπελουργικής κοινότητας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Μέγιστη προκαθορισμένη απόδοση για τους οίνους «hegybor» (νέος οίνος σε οινολάσπη)

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Μέγιστη ετήσια απόδοση απόκλισης για τους οίνους «hegybor» (νέος οίνος σε οινολάσπη)

86,4 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Μέγιστη προκαθορισμένη απόδοση για τους οίνους «hegybor» με μέγιστη συγκομιδή 2,5 kg ανά πρέμνο

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Μέγιστη ετήσια απόδοση απόκλισης για τους οίνους «hegybor» με μέγιστη συγκομιδή 3 kg ανά πρέμνο

12 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Μέγιστη προκαθορισμένη απόδοση για τους οίνους «dűlős bor» (νέος οίνος σε οινολάσπη)

56,7 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Μέγιστη ετήσια απόδοση απόκλισης για τους οίνους «dűlős bor» (νέος οίνος σε οινολάσπη)

68,04 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Οίνοι «dűlős bor» με μέγιστη συγκομιδή 2 kg ανά πρέμνο

8 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Μέγιστη ετήσια απόδοση απόκλισης για τους οίνους «dűlős bor» με μέγιστη συγκομιδή 2,4 kg ανά πρέμνο

9 600 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Περιοχές που κατατάσσονται σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο στις κατηγορίες I και II στις περιοχές Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon και Zánka.

7. **Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

α) Φυσικοί παράγοντες

Η κοιλάδα Nivegy, κοινώς γνωστή ως «Nivegy-völgy», βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα της περιοχής, βόρεια της λίμνης Balaton. Ονομάζεται επίσης «περιοχή της κοιλάδας Zánka-Nivegy», η οποία αποτελεί σαφώς οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η κοιλάδα περιβάλλεται από λόφους στις τρεις πλευρές της και από τη λίμνη Balaton στα νότια, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός μοναδικού μικροκλίματος. Η περιοχή περιλαμβάνει αμπελοτεμάχια τόσο με θερμότερες όσο και με ψυχρότερες ροές αέρα, κάτι που προσδίδει κάποια σταθερότητα στην αμπελοκαλλιέργεια. Ολόκληρο το γεωλογικό υπόβαθρο κάτω από το στρώμα αργίλου αποτελείται κυρίως από ασβεστόλιθο της τριαδικής περιόδου. Η περιοχή έχει κατά μέσο όρο 1 950 έως 2 000 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως και μέση ετήσια θερμοκρασία 11-12 °C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 650-700 mm, εκ των οποίων κατά μέσο όρο τα 350 mm σημειώνονται κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Το κλίμα καθορίζεται από τον ψυχρό καταβάτη άνεμο που πνέει από τις κοιλάδες της οροσειράς Bakony και από τη λίμνη Balaton, η οποία βρίσκεται νότια της λεκάνης. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε μεγάλες δασικές εκτάσεις. Για τον λόγο αυτόν, τα βράδια του καλοκαιριού, υπό την επίδραση της βραδινής αύρας που πνέει προς τη λίμνη, ο υγρός ζεστός αέρας της λίμνης Balaton δίνει τη θέση του στον δροσερό άνεμο του δάσους που πνέει από τα βουνά μεταξύ των αμπέλων. Η περιοχή προστατεύεται από το χαλάζι ή τον παγετό.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Η ανάπτυξη εκτάσεων για καλλιέργεια σταφυλιών είναι επίσης το αποτέλεσμα ενσυνείδητης ανθρώπινης προσπάθειας· εδώ και χιλιετίες οι αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής καλλιεργούν σταφύλια μόνο σε αυτές τις πλαγιές που προστατεύονται από τον παγετό και στις οποίες η θερμοκρασία αυξάνεται γρήγορα, και όχι σε τυρφώδεις πεδινές περιοχές που κινδυνεύουν από παγετούς και είναι επιρρεπείς σε ασθένειες. Οι τοπικοί αμπελουργοί άρχισαν να καλλιεργούν κυρίως την ποικιλία Olasz Rizling, μια λευκή ποικιλία όψιμης ωρίμασης που είναι κατάλληλη για τις οικολογικές συνθήκες της περιοχής. Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της ποικιλίας Olasz Rizling είναι το άρωμα αμυγδάλου, το οποίο είναι εμφανές στους οίνους αυτούς, καθώς παράγονται από τη συγκεκριμένη ποικιλία. Κατά τη διαδικασία οινοποίησης, στη ζύμωση επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο ζυμομύκητες που δεν αλλοιώνουν τον τυπικό χαρακτήρα της ποικιλίας. Για τον τοπικό πληθυσμό, τα σταφύλια και ο οίνος είναι συνώνυμα με την ποικιλία Olasz Rizling, η οποία, ως εκ τούτου, αντιστοιχεί στο ήμισυ των σταφυλιών που καλλιεργούνται στην κοιλάδα Nivegy. Οι ντόπιοι αμπελουργοί παρατήρησαν ότι οι ιδιαίτερες νότες ασβεστόλιθου–αμυγδάλου εμφανίζονταν στους οίνους όταν παρήγαγαν οίνο σε ποσότητες χαμηλότερες του μέσου όρου και όταν χρησιμοποιούσαν μόνο υγιή σταφύλια. Ως εκ τούτου, οι αποδόσεις υπόκεινται σε αυστηρές ρυθμίσεις και, για τους οίνους που περιγράφονται ως «dűlős bor», επιτρέπεται μόνο η χειρωνακτική συγκομιδή. Οι μέγιστες επιτρεπόμενες αποδόσεις καθορίστηκαν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της παραγωγής οίνων ποιότητας και περιορίστηκαν περαιτέρω για τους οίνους που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη της ονομασίας του αμπελοτεμαχίου. Κατά τη διαδικασία ζύμωσης δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται καλλιέργεια ζυμομυκήτων η οποία θα αλλοίωνε τις ιδιαίτερες γεύσεις και τα αρώματα του οίνου Olasz Rizling. Παραδοσιακά, τα σταφύλια υψηλής ποιότητας μεταποιούνται σε τοπικά οινοποιεία και κάθε τύπος οίνου πρέπει να παλαιώνεται για τουλάχιστον 6 μήνες.

Περιγραφή των οίνων

Οι οίνοι «Nivegy-völgyi» έχουν διακριτική μύτη χωρίς τραχύτητα και χαρακτηρίζονται από πλούσιο μπουκέτο και πλούσια γεύση. Βασικό κοινό χαρακτηριστικό των αρωμάτων και της γεύσης τους είναι η κυρίαρχη ορυκτότητα, η οποία οφείλεται στο ασβεστολιθικό έδαφος. Στη γεύση τους κυριαρχεί η ώριμη και σύνθετη όξινη δομή και οι νότες κιμωλίας που προέρχονται από τον ασβεστόλιθο του γεωλογικού υπόβαθρου. Οι οίνοι αυτής της ποικιλίας έχουν συνήθως επίγευση αμυγδάλου, η οποία παραμένει για μεγάλο διάστημα μετά τη γευστική δοκιμή.

Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους σχέσης

Καθώς ο ασβεστόλιθος αποτελεί το κυρίαρχο γεωλογικό υπόβαθρο κάτω από ολόκληρο το στρώμα αργίλου και το κλίμα της κοιλάδας διαμορφώνεται από την εγγύτητα των γύρω βουνών και της λίμνης Balaton, το άρωμα και η γεύση των οίνων που παράγονται στη συγκεκριμένη περιοχή —ιδίως της ποικιλίας Olasz Rizling— χαρακτηρίζονται κυρίως από ορυκτώδεις νότες και νότες κιμωλίας και αμυγδάλου. Οι νότες αυτές αναδύονται με την παλαίωση και γι' αυτό είναι σημαντικό ο οίνος να παλαιώνεται για έξι μήνες σε δεξαμενές ή βαρέλια και, ακολούθως, τουλάχιστον έναν μήνα στη φιάλη (τρεις μήνες για τους οίνους «dűlős bor»). Στην περίπτωση των οίνων «dűlős bor» ΠΟΠ «Nivegy-völgy», ο τρύγος πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά χειρωνακτικά, ώστε να διασφαλίζεται ότι για την παραγωγή του διαυγασμένου γλεύκους χρησιμοποιούνται μόνο υγιή σταφύλια. Κατά τη διαδικασία ζύμωσης δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται καλλιέργεια ζυμομυκήτων η οποία θα αλλοίωνε τις ιδιαίτερες γεύσεις και τα αρώματα του οίνου Olasz Rizling· αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι οίνοι που παράγονται στη συγκεκριμένη περιοχή είναι τόσο μοναδικοί. Χαρακτηριστικά των κλασικών οίνων «Nivegy-völgyi» που περιγράφονται ως «hegybor» και «dűlős bor»: ορυκτώδεις νότες, νότες ασβεστόλιθου και αμυγδάλου, διακριτικό φρουτώδες και ορυκτώδες άρωμα ασβεστόλιθου και πυριτόλιθου. Όταν οι οίνοι είναι φρέσκοι, το φρουτώδες άρωμα χαρακτηρίζεται από νότες πράσινου μήλου ή αχλαδιού, ενίοτε κυδωνιού και εσπεριδοειδών. Έχουν αρμονική όξινη δομή, συνοδευόμενη από γεμάτο σώμα. Η ΠΟΠ «Nivegy-völgy» βρίσκεται στην ΠΓΕ «Balaton», κυρίως στην περιοχή της ΠΟΠ «Balatonfüred-Csopak» και, σε μικρότερο βαθμό, στην περιοχή της ΠΟΠ «Balaton-felvidék», η δε διαφορά οφείλεται σε φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Η κοιλάδα Nivegy περιβάλλεται από λόφους στις τρεις πλευρές της και από τη λίμνη Balaton στην τέταρτη. Καθώς η κοιλάδα είναι περίκλειστη από τον βορρά, το μικροκλίμα και η κατανομή των βροχοπτώσεων διαφέρουν από άλλες περιοχές. Το γεωλογικό υπόβαθρο της γεωγραφικής περιοχής αποτελείται κυρίως από ασβεστόλιθο της τριαδικής περιόδου, σε αντίθεση με τον βασάλτη που κυριαρχεί στις άλλες περιοχές. Κατά συνέπεια, οι συγκεκριμένοι οίνοι Olasz Rizling έχουν πιο έντονες ορυκτώδεις νότες και γεύση αμυγδάλου. Για τους οίνους «dűlős bor», μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο ζυμομύκητες που δεν αλλοιώνουν το φυσικό άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά των οίνων Olasz Rizling (δηλαδή νότες αμυγδάλου). Οι οίνοι πρέπει να παλαιώνονται για τουλάχιστον 6 μήνες, στοιχείο που επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Η παλαίωση αναδεικνύει την αρμονική οξύτητα και η πώληση σε φιάλη έχει ως στόχο να συμβάλει στη μέγιστη δυνατή διατήρηση των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων της περιοχής παραγωγής. Τα πετρώματα που απαντούν συνήθως στο έδαφος της γειτονικής ΠΟΠ «Káli» (μέρος της ΠΟΠ «Balaton-felvidék») είναι ηφαιστειογενής βασάλτης, ενώ στην κοιλάδα Nivegy το κυρίαρχο γεωλογικό υπόβαθρο είναι ασβεστόλιθος της τριαδικής περιόδου. Η ΠΟΠ «Nivegy-völgy» βασίζεται στην ποικιλία Olasz Rizling.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

1. Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς και μπορούν να αναγράφονται: «szűretlen» [μη διηθημένος], «szemelt» [εκλεκτός], «termőhelyen palackozva» [εμφιαλωμένος στον τόπο παραγωγής].

Η ένδειξη «monopol dűlő» [«μονοπωλιακός αμπελώνας»] μπορεί να αναγράφεται μόνο στις ετικέτες των οίνων «dűlős bor», εφόσον τα σταφύλια καλλιεργούνται σε οριοθετημένο αμπελοτεμάχιο από ένα μόνο μέλος της αμπελουργικής κοινότητας.

Η ένδειξη «Balaton borrégió» [αμπελουργική περιοχή Balaton] μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα.

2. Κανόνες για την οριοθέτηση και την αναφορά των ονομασιών των μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων:

α) μόνο στους οίνους «dűlős bor»:

β) ταυτότητα προέλευσης: 100 %·

γ) ονομασίες αμπελοτεμαχίων που μπορούν να αναγράφονται:

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) και Szent György-hegy·

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

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

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

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

vi) Tagyon: Tag και 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 και Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő)·

Παραγωγή σε γειτονικούς δήμους εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για την παραγωγή οίνου Nivegy-völgyi, η μεταποίηση των σταφυλιών, η ζύμωση του γλεύκους και η παλαίωση του οίνου μπορούν να πραγματοποιούνται μόνο σε δήμους που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής ή στους ακόλουθους οινοπαραγωγούς δήμους που ανήκουν στην αμπελουργική περιοχή Balatonfüred-Csopak της γειτονικής διοικητικής ενότητας:

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 και Zánka

Προστατευόμενες παραδοσιακές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ακόλουθη παραδοσιακή ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται ως συνώνυμο της ένδειξης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»: «védett eredetű bor» [οίνος προστατευόμενης προέλευσης]

Για την περιγραφή των χαρακτηριστικών του προϊόντος: «válogatott szüretelésű bor» [οίνος εκλεκτής εσοδείας].

Κανόνες σχετικά με την παρουσίαση

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Προϋπόθεση συσκευασίας

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι μπορούν να πωλούνται μόνο σε έγχρωμες (αδιαφανείς) γυάλινες φιάλες τύπου burgundy.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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