C/2026/2812

21.5.2026

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2026/2812)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

PDO-HU-02816

Fecha de la solicitud: 26.11.2021

1. **Nombre que debe registrarse**

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1) Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Hegybor [«vino de las colinas»]*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: oscila entre el amarillo claro verdoso y el amarillo pajizo.

Aroma: se caracteriza por un discreto aroma afrutado y un aroma calcáreo y mineral, con notas de pedernal. El aroma afrutado presenta notas de manzana verde o pera, a veces de membrillo y cítricos.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sabor: vino con cuerpo, estructura ácida armoniosa y notas cítricas, minerales, saladas y calcáreas. Durante el envejecimiento aparecen notas de almendra tanto en el aroma como en el sabor. Dependiendo de la añada, pueden aparecer aromas y sabores «botritizados».

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima:	4,8 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Dűlős bor [«vino de parcela»]*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: oscila entre el amarillo claro verdoso y el amarillo pajizo.

Aroma: los vinos descritos como «dűlős bor» presentan aromas complejos, caracterizados por notas de flores blancas, piedras húmedas, almendras y aromas minerales y calcáreos. Tienen un aroma discretamente afrutado, con notas de manzana verde o pera, a veces de membrillo y cítricos.

Sabor: dominado por notas saladas, minerales y calcáreas, que pueden complementarse con el aroma y el sabor añadidos por el envejecimiento en barricas. El envejecimiento refuerza las notas de almendras y almendras amargas. Sus ácidos son armoniosos. Dependiendo de la añada, pueden aparecer aromas y sabores «botritizados».

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima:	5,2 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a) Prácticas enológicas esenciales

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Prácticas enológicas obligatorias

Práctica enológica específica

1. Hegybor

— solo pueden utilizarse uvas sanas;

— envejecimiento durante un mínimo de cuatro meses en tanque o barrica;

— envejecimiento durante al menos un mes en botella;

— el mosto debe aclararse, ya sea mediante desfangado o flotación;

— el mosto puede fermentarse utilizando únicamente levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling»;

— rendimiento en zumo máximo: 70 %;

— las variedades secundarias no podrán representar más del 15 % de todas las utilizadas. Se permiten las siguientes variedades secundarias: *chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát* y *rajnai rizling*.

2. Dűlős bor

— solo pueden utilizarse uvas sanas;

— el mosto debe aclararse, ya sea mediante desfangado o flotación;

— envejecimiento durante un mínimo de seis meses en tanque o barrica;

— envejecimiento durante al menos tres meses en botella;

— el mosto puede fermentarse utilizando únicamente levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling»;

— rendimiento en zumo máximo: 70 %;

— las variedades secundarias no podrán representar más del 15 % de todas las utilizadas. Se permiten las siguientes variedades secundarias: *chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát* y *rajnai rizling*.

Prácticas enológicas no permitidas

Restricción pertinente en la vinificación

1. Hegybor

— edulcoración;

— prensa continua;

— la proporción de variedades secundarias no debe ser superior al 15 %.

2. Dűlős bor

— enriquecimiento;

— acidificación;

— reducción de la acidez;

— edulcoración;

— prensa continua;

— la proporción de variedades secundarias no debe ser superior al 15 %.

Normas relativas a la producción de la uva (1)

Práctica de cultivo

1. Normas relativas a la conducción de la cepa: Guyot, en cordón medio-alto, en cordón bajo, en dosel, en vaso y Gobelet.

2. Normas relativas a la densidad de cepas en el viñedo:
   a) En el caso de los viñedos que existiesen ya a 1 de agosto de 2021:
      i) densidad de cepas: al menos 3 300 cepas/ha;
      ii) pérdida de cepas: máx. 10 %;
      iii) en el caso de los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2021, también se permite el sistema de cortina simple.
   b) En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2021:
      i) densidad de cepas: al menos 4 000 cepas/ha;
      ii) pérdida de cepas: máx. 10 %;
      iii) distancia entre las cepas: 0,6 m o más.

3. En el caso de los vinos «dűlős bor», la edad media del viñedo debe ser de al menos diez años (a partir del año de plantación).

4. Método de vendimia para los vinos «dűlős bor»: solo manual.

5. Calidad de las uvas [contenido mínimo de azúcar expresado en grados de mosto según la escala húngara (°MM) a 17,5 °C y grado alcohólico potencial mínimo a 20 °C, así como contenido mínimo de azúcar expresado en g/l]:
   — para vinos «hegybor»: 18,2 °MM, 11,5 % vol., 193,1 g/l;
   — para vinos «dűlős bor»: 19 °MM, 12 % vol., 202,2 g/l.

Normas relativas a la producción de la uva (2)

Práctica de cultivo

Flexibilidad: previa autorización del Ministerio de Agricultura, el Comité de la Comunidad Vitivinícola del Valle del Nivegy podrá decidir, caso por caso, apartarse de las normas sobre el contenido mínimo de azúcar de las uvas vendimiadas cada año. La desviación no deberá ser superior a ± 1 °MM (± 0,74 % vol. expresado en grado alcohólico natural). La decisión debe adoptarse a más tardar el 15 de septiembre de cada año. La decisión, aprobada por el Ministerio de Agricultura, se comunica a los miembros de la Comunidad Vitivinícola del Valle del Nivegy por correo electrónico y en el sitio web de la comunidad vitivinícola.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento máximo por defecto para los vinos «hegybor» (vino nuevo criado en lías)

72 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento máximo anual con desviación de los vinos «hegybor» (vino nuevo criado en lías)

86,4 hectolitros por hectárea

3. Rendimiento máximo por defecto para los vinos «hegybor» con un máximo de 2,5 kg vendimiados por cepa

10 000 kg de uva por hectárea

4. Rendimiento máximo anual con desviación de los vinos «hegybor» con un máximo de 3 kg cosechados por cepa

12 000 kg de uva por hectárea

5. Rendimiento máximo por defecto para los vinos «dűlős bor» (vino nuevo criado en lías)

56,7 hectolitros por hectárea

6. Rendimiento máximo anual con desviación de los vinos «dűlős bor» (vino nuevo criado en lías)

68,04 hectolitros por hectárea

7. Vinos «dűlős bor» con un máximo de 2 kg cosechados por cepa

8 000 kg de uva por hectárea

8. Rendimiento máximo anual con desviación de los vinos «dűlős bor» con un máximo de 2,4 kg cosechados por cepa

9 600 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica definida**

Zonas clasificadas según el catastro vitícola como de clase I y II en Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon y Zánka.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Chardonnay — Chardonnay blanc

Furmint — Furmint bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz rizling — Olaszrizling

Rajnai rizling — Riesling blanc

Szürkebarát — Pinot gris

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

Descripción de la zona definida

a) Factores naturales

El valle del Nivegy, conocido comúnmente como «Nivegy-völgy», está situado en la parte central de la zona al norte del lago Balaton. También se denomina zona del valle de Zánka-Nivegy, que es una zona geográfica bien definida. El valle está rodeado de colinas en tres de sus lados y por el lago Balaton al sur, lo que crea un microclima único. La zona abarca parcelas con flujos de aire más cálidos y más frescos, lo que aporta cierta estabilidad a la viticultura. Todo el lecho rocoso situado bajo la capa arcillosa está compuesto predominantemente de piedra caliza del período triásico. La zona tiene una media de entre 1 950 a 2 000 horas de luz solar al año y una temperatura media anual de entre 11 °C y 12 °C. Las precipitaciones medias son de 650–700 mm al año, de las cuales una media de 350 mm se producen durante la temporada de cultivo. El clima viene determinado por el aire frío que desciende hasta los valles de las colinas de Bakony, así como por el lago Balaton, situado al sur de la cuenca. Los viñedos su encuentran en grandes zonas boscosas. Esta es la razón por la que, en las tardes estivales, el calor húmedo que desprende el lago Balaton da paso a un aire fresco de los bosques procedente de las montañas entre las vides. La zona está protegida contra el granizo o las heladas.

b) Factores humanos

El desarrollo de las tierras para el cultivo de la uva es también el resultado de un esfuerzo humano deliberado; durante milenios los viticultores del lugar han cultivado uva únicamente en las laderas de los montes, que el sol calienta rápidamente y en las que están protegidas de las heladas, en lugar de en zonas pantanosas de tierras bajas, propensas a las heladas y a las enfermedades. Los viticultores locales comenzaron a cultivar principalmente Olasz Rizling, una variedad blanca de maduración tardía que se adapta bien a las condiciones ecológicas de la zona. Una de las principales características de la variedad Olasz Rizling es el aroma de almendra, que es evidente en estos vinos, ya que se elaboran a partir de esta variedad. Durante el proceso de vinificación, solo podrán utilizarse en la fermentación levaduras que no alteren el carácter típico de la variedad. Para la población local, las uvas y el vino son sinónimos de Olasz Rizling, que, como consecuencia de ello, representa la mitad de las uvas cultivadas en el valle de Nivegy. Los viticultores locales observaron que las notas especiales de almendra y calcáreas aparecían en los vinos si producían el vino en cantidades inferiores a la media y transformaban únicamente las uvas sanas. Por lo tanto, los rendimientos están muy regulados y, en el caso de los vinos descritos como «dűlős bor», solo se permite la vendimia manual. Los rendimientos máximos admisibles se definieron en función de los requisitos de la producción de vino de calidad, y se han limitado aún más para los vinos comercializados con la indicación del nombre de la parcela. En el proceso de fermentación no se podrá emplear ningún cultivo de levadura que altere los sabores y aromas específicos del vino de Olasz Rizling. Tradicionalmente, las uvas de alta calidad se transforman en bodegas locales, y cada tipo de vino debe envejecer durante al menos seis meses.

Descripción de los vinos

Los vinos «Nivegy-völgyi» presentan un aroma discreto en nariz, sin asperezas, y se caracterizan por una riqueza de aromas y sabores. Una característica común clave de sus aromas y sabores es la mineralidad predominante, debido al suelo calcáreo. Sus sabores están dominados por una estructura ácida madura y compleja y notas calcáreas, derivadas de la piedra caliza del lecho rocoso. Los vinos de esta variedad suelen tener un retrogusto de almendra, que se prolonga mucho después de la cata.

Presentación y demostración del vínculo causal

Dado que la piedra caliza es el lecho rocoso dominante debajo de toda la capa de arcilla y que el clima del valle viene determinado por la proximidad de las montañas circundantes y del lago Balaton, el aroma y el sabor de los vinos producidos aquí —especialmente la variedad Olasz Rizling— están dominados por notas minerales, calcáreas y de almendra. Estas notas surgen con el envejecimiento, por lo que es importante envejecer el vino durante seis meses en cubas o barricas, seguido de al menos un mes en botella (tres meses para los vinos «dűlős bor»). En el caso de los vinos «dűlős bor» con DOP «Nivegy-völgy», la vendimia debe ser exclusivamente manual, lo que garantiza que solo se utilicen uvas sanas para elaborar el mosto clarificado. En el proceso de fermentación no puede utilizarse ningún cultivo de levadura que altere los sabores y aromas específicos del vino Olasz Rizling, lo que hace que los vinos producidos en este lugar sean tan únicos. Características de los vinos clásicos «Nivegy-völgyi» descritos como «hegybor» y «dűlős bor»: notas minerales, calcáreas y de almendra, un discreto aroma afrutado y un aroma calcáreo y mineral, con notas de pedernal. Cuando los vinos están frescos, el aroma afrutado presenta notas de manzana verde o pera, a veces de membrillo y cítricos. Son vinos con cuerpo y una estructura ácida armoniosa. La DOP «Nivegy-völgy» está situada en la IGP «Balaton», principalmente en la zona de la DOP «Balatonfüred-Csopak» y, en menor medida, en la zona de la DOP «Balaton-felvidék», debido a factores naturales y humanos. El valle Nivegy está rodeado de colinas en tres de sus lados y por el lago Balaton en su cuarto lado. Dado que el valle está cerrado por el norte, el microclima y la distribución de las precipitaciones son diferentes de los de otras zonas. El lecho rocoso de la zona geográfica está constituido principalmente por piedra caliza del período triásico, a diferencia del basalto que predomina en las demás zonas. Por consiguiente, estos vinos Olasz Rizling presentan notas minerales más prominentes y un sabor a almendra. En el caso de los vinos «dűlős bor», solo puede emplearse levadura que no altere las características naturales de aroma y sabor de los vinos Olasz Rizling (es decir, notas de almendra). Los vinos deben envejecer durante al menos seis meses, lo que influye en las características organolépticas de los vinos. El envejecimiento aporta una acidez armoniosa, y la venta en botella tiene por objeto contribuir a preservar en la medida de lo posible los factores naturales y humanos de la zona de producción. La roca que suele encontrarse en el suelo de la vecina DOP «Káli» (parte de la DOP «Balaton-felvidék») es el basalto volcánico, mientras que en el valle de Nivegy, la roca madre predominante es la caliza del período triásico. La DOP «Nivegy-völgy» se basa en la variedad Olasz Rizling.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Normas relativas a las indicaciones

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1. Normas relativas a las indicaciones

Otras menciones restringidas que pueden indicarse: «szűretlen» [sin filtrar], «szemelt» [seleccionado], «termőhelyen palackozva» [embotellado en el lugar de producción].

La mención «monopol dűlő» [«viñedo monovarietal»] solo puede figurar en las etiquetas de vinos «dűlős bor» si las uvas se cultivan en una parcela delimitada por un único miembro de una comunidad vitivinícola.

En la etiqueta puede figurar la denominación «Balaton borrégió» [vino de la región de Balaton].

2. Normas para delimitar e indicar unidades geográficas menores:

a) solo en vinos «dűlős bor»;

b) identidad de origen: 100 %;

c) nombres de parcelas que pueden indicarse:

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) and Szent György-hegy;

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

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

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

v) Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek) and 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 and Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő).

Producción en municipios vecinos fuera de la zona de producción definida

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para la producción de vino Nivegy-völgyi, la transformación de la uva, la fermentación del mosto y el envejecimiento del vino solo podrán llevarse a cabo en municipios situados dentro de la zona de producción definida y en los siguientes municipios productores de vinos que pertenecen a la región vinícola de Balantonfüred-Csopak en la unidad administrativa vecina:

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 y Zánka.

Términos tradicionales protegidos

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El término tradicional siguiente podrá utilizarse como sinónimo del término «denominación de origen protegida»: «védett eredetű bor» [vino de origen protegido].

Para describir las características del producto: «válogatott szüretelésű bor» [vino de vendimia seleccionada].

Normas relativas a la presentación

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Condición relativa al envasado

Descripción de la condición:

Los vinos solo pueden comercializarse en botellas de vidrio coloreado (no transparentes) de forma borgoñona.

Enlace al pliego de condiciones

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