C/2026/2812

21.5.2026

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 3 kohase veinisektoris kasutatava nimetuse kaitsetaotluse avaldamine

(C/2026/2812)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Nivegy-völgy/Nivegy-völgyi“

PDO-HU-02816

Taotluse esitamise kuupäev: 26. november 2021

1. **Registreeritav nimetus**

„Nivegy-völgy/Nivegy-völgyi“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1) Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – Vein värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Hegybor [viinamäe vein]*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: varieerub heledast rohekaskollasest õlgkollaseni.

Lõhn: iseloomulik on diskreetne puuviljasus ja lubjasus, ränikivi-mineraalsus. Puuviljane aroom sisaldab rohelise õuna või pirni, vahel küdoonia ja tsitruse varjundeid.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Maitse: harmoonilise happestruktuuriga, samas täidlane ning tunda on tsitrust, soolast mineraali ja lupja. Laagerdumisega avalduvad nii lõhnas kui ka maitses mandlivarjundid. Sõltuvalt aastakäigust võivad ilmneda väärishallitusega seotud aroomid ja maitsed.

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4,8 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. *Dűlős bor [kasvatuskoha vein]*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: varieerub heledast rohekaskollasest õlgkollaseni.

Lõhn: „dűlős bor“ veinidel on kompleksne lõhn, mida iseloomustavad valgete lillede, märja kivi, mandli ja mineraalsed-lubjased varjundid. Nende õrnalt puuviljane aroom sisaldab rohelise õuna või pirni, vahel küdoonia ja tsitruse varjundeid.

Maitse: domineerivad soolased, mineraalsed lubjased noodid, mida võib täiendada vaadis laagerdumisest tingitud lõhn ja maitse. Laagerdumine suurendab mandlite ja mõrumandlite nüansse. Happed on harmoonilised. Sõltuvalt aastakäigust võivad ilmneda väärishallitusega seotud aroomid ja maitsed.

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	5,2 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. Peamised veinivalmistustavad

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

Kohustuslikud veinivalmistustavad

Veinivalmistuse eritavad

1. Hegybor

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg vähemalt kuus kuud

— pudelis laagerdamise aeg vähemalt üks kuu

— virret peab selitama setitamise või flotatsiooni teel

— virret võib kääritada üksnes pärmiga, mis ei muuda sordist „Olasz rizling“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset

— maksimaalne mahlasaagis: 70 %

— teiseste sortide osakaal ei tohi olla enam kui 15 % kõikidest kasutatud sortidest. Teiseste sortidena on lubatud järgmised: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát ja Rajnai Rizling

2. Dűlős bor

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju

— virret peab selitama setitamise või flotatsiooni teel

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg kuus kuud

— pudelis laagerdamise aeg vähemalt kolm kuud

— virret võib kääritada üksnes pärmiga, mis ei muuda sordist „Olasz rizling“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset

— maksimaalne mahlasaagis: 70 %

— teiseste sortide osakaal ei tohi olla enam kui 15 % kõikidest kasutatud sortidest. Teiseste sortidena on lubatud järgmised: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát ja Rajnai Rizling

Lubamatud veinivalmistustavad

Veinivalmistamise suhtes kehtestatud piirangud

1. Hegybor

— magustamine

— pidevpress

— teiseste sortide osakaal ei tohi olla enam kui 15 %

2. Dűlős bor

— rikastamine

— hapestamine

— hapetustamine

— magustamine

— pidevpress

— teiseste sortide osakaal ei tohi olla enam kui 15 %

Viinamarjakasvatuse eeskirjad (1)

Viljelustavad

1. Viinapuude võrakujunduse nõuded: Guyot' lõikus, keskmise kõrgusega kordon, madal kordon, vihmavarju-, pea- ja karikakujuline lõikus.

2. Viinapuude istutustiheduse nõuded:
   a) viinamarjaistandused, mis on rajatud enne 1. augustit 2021:
      i) viinapuude istutustihedus on vähemalt 3 300 viinapuud hektari kohta;
      ii) viinapuude hävinemine kuni 10 %;
      iii) enne 1. augustit 2021 rajatud viinamarjaistanduste puhul on lubatud ka üksiknöörpuu süsteem.
   b) viinamarjaistandused, mis on rajatud pärast 1. augustit 2021:
      i) viinapuude istutustihedus on vähemalt 4 000 viinapuud hektari kohta;
      ii) viinapuude hävinemine kuni 10 %;
      iii) tüvedevaheline kaugus 0,6 meetrit või rohkem.

3. „Dűlős bor" veini puhul peab viinamarjaistanduse vanus olema vähemalt kümme aastat (alates istutamisaastast).

4. „Dűlős bor" veini viinamarju korjatakse ainult käsitsi.

5. Viinamarjade kvaliteet (minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna Ungari virde klassis (MM) temperatuuril 17,5 °C ja minimaalne võimalik alkoholisisaldus temperatuuril 20 °C ning minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna g/l):
   — „hegybor" vein: 18,2 °MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l;
   — „dűlős bor" vein: 19 °MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Viinamarjakasvatuse eeskirjad (2)

Viljelustavad

Paindlikkus: põllumajandusministeeriumi eelneval loal võib Nivegyi oru veiniühenduse komitee igal aastal ja igal üksikjuhul eraldi kaaludes otsustada kalduda kõrvale koristatud viinamarjade minimaalse suhkrusisalduse nõudest. Kõrvalekalle ei tohi olla suurem kui ± 1°MM (± 0,74 % vol väljendatuna naturaalse alkoholisisaldusena). See otsus tuleb teha iga aasta 15. aprilliks. Põllumajandusministeeriumi poolt heaks kiidetud otsus edastatakse Nivegyi oru veiniühenduse liikmetele e-posti teel ja veiniühenduse veebisaidil.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Maksimaalne saagikus vaikimisi, „hegybor" veinid (settel laagerdunud uus vein)

72 hektoliitrit hektari kohta

2. Maksimaalne saagikuse kõrvalekalle aastas, „hegybor" veinid (settel laagerdunud uus vein)

86,4 hektoliitrit hektari kohta

3. Maksimaalne saagikus vaikimisi, maksimaalselt 2,5 kg koristatud viinamarju viinapuu kohta, „hegybor" veinid

10 000 kg viinamarju hektari kohta

4. Maksimaalne saagikuse kõrvalekalle aastas, maksimaalselt 3 kg koristatud viinamarju viinapuu kohta, „hegybor“ veinid

12 000 kg viinamarju hektari kohta

5. Maksimaalne saagikus vaikimisi, „dűlős bor“ veinid (settel laagerdunud uus vein)

56,7 hektoliitrit hektari kohta

6. Maksimaalne saagikuse kõrvalekalle aastas, „dűlős bor“ veinid (settel laagerdunud uus vein)

68,04 hektoliitrit hektari kohta

7. Maksimaalselt 2 kg koristatud viinamarju viinapuu kohta, „dűlős bor“ veinid

8 000 kg viinamarju hektari kohta

8. Maksimaalne saagikuse kõrvalekalle aastas, maksimaalselt 2,4 kg koristatud viinamarju viinapuu kohta, „dűlős bor“ veinid

9 600 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavári, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyoni ja Zánka piirkonnad, mis on viinamarjaistanduste katastris liigitatud I või II klassi.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Määratletud piirkonna kirjeldus

a) Looduslikud tingimused

Nivegyi org, mida üldiselt tuntakse Nivegy-völgyi nime all, asub Balatoni järvest põhja poole jääva piirkonna keskosas. Seda nimetatakse ka Zánka-Nivegyi oru piirkonnaks, mis on täpselt määratletud geograafiline piirkond. Org piirneb kolmest küljest mägedega ja lõunas asub Balatoni järv, mis loob ainulaadse mikrokliima. Piirkonnas on viinamarjakasvatuskohti nii soojema kui ka jahedama õhuvooluga, mis annavad viinamarjade kasvatamisele teatava stabiilsuse. Kogu aluskivim savikihi all koosneb peamiselt triiase ajastu lubjakivist. Piirkonnas paistab päike keskmiselt 1 950–2 000 tundi aastas ja aasta keskmine temperatuur on 11–12 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 650–700 mm, millest keskmiselt 350 mm langeb kasvuperioodile. Kliimat kujundavad Bakonyi mägede orgudesse laskuv külm õhk ja basseini lõunaosas laiuv Balatoni järv. Piirkonna viinamarjaistandused asuvad keset suuri metsaalasid. Seepärast vahetab suveõhtutel Balatoni järvelt kerkiv niiske kuumus viinapuude vahel välja mägedest pärit jaheda metsaõhu. Piirkond on kaitstud rahe ja halla eest.

b) Inimtegurid

Viinamarjade kasvatamiseks sobilike kasvatuskohtade arendamine on ka raske töö tulemus; aastatuhandete jooksul on piirkonna talunikud kasvatanud viinamarju üksnes neil külma eest kaitstud ja kiiresti soojenevatel mäekülgedel, mitte soistel tasandikel, kus temperatuur võib langeda madalale ja kus võivad levida haigused. Kohalikud viinamarjakasvatajad hakkasid kasvatama peamiselt hilja küpsevat valget sorti „Olasz Rizling“, mis sobib hästi piirkonna ökoloogiliste tingimustega. Sordi „Olasz Rizling“ üks peamisi omadusi on mandliaroom, mis avaldub ka sellest sordist valmistatud veinidel. Veinivalmistamise käigus võib kääritamisel kasutada ainult pärme, mis ei muuda sordile iseloomulikke omadusi. Kohalike elanike jaoks on viinamarjasordi ja veini nimetus „Olasz Rizling“ samatähenduslik ning seetõttu on pool Nivegyi orus kasvatatavatest viinamarjadest sellest sordist. Kohalikud viinamarjakasvatajad märkasid, et veinides ilmnesid erilised lubja- ja mandlivarjundid, kui hoolitseda selle eest, et veini toodetaks keskmisest väiksemates kogustes ja selleks kasutataks ainult haigusvabu viinamarju. Seega on saagikus rangelt reguleeritud ja „dűlős bor“ veinide puhul on lubatud ainult viinamarjade käsitsi korjamine. Maksimaalne lubatud saagikus määrati kindlaks vastavalt kvaliteetveini tootmise nõuetele ning seda on veelgi piiratud kasvatuskoha nime all turustatavate veinide puhul. Käärimisprotsessis ei tohi kasutada pärmikultuuri, mis muudaks „Olasz Rizlingi“ veini spetsiifilisi maitseid ja aroome. Traditsiooniliselt töödeldakse kvaliteetseid viinamarju kohalikes veinikeldrites ja igat tüüpi veini tuleb laagerdada vähemalt kuus kuud.

Veinide kirjeldus

Veinidel „Nivegy-völgyi“ on diskreetne aroom, mis ei ole pealetükkiv, ning neid iseloomustab rikkalik lõhna- ja maitsebukett. Nende aroomide ja maitsete peamine ühine tunnus on valdavalt mineraalsus, mis tuleneb lubjarikkast mullast. Nende maitses domineerivad küps ja kompleksne happestruktuur ning kriidised varjundid, mis tulenevad lubjakivist aluskivimis. Selle sordi veinidel on tavaliselt mandline järelmaitse, mida on pärast degusteerimist pikalt tunda.

Põhjusliku seose tutvustamine ja näitamine

Kuna lubjakivi on kogu savikihi all domineeriv aluskivim ja oru kliimas on määrav ümbritsevate mägede ja Balatoni järve lähedus, domineerivad siin toodetud veinide, eelkõige sordi „Olasz Rizling“ lõhnas ja maitses mineraalsed, kriidi- ja mandlivarjundid. Need varjundid ilmnevad laagerdumisel, mistõttu on oluline laagerdada veini kuus kuud paakides või vaatides ja seejärel vähemalt üks kuu pudelis (kolm kuud „dűlős bor“ veinide puhul). Kaitstud päritolunimetusega veinide „Nivegy-völgy“ puhul, mis on „dűlős bor“ vein, peab viinamarjade korjamine toimuma eranditult käsitsi, et tagada üksnes haigusvabade viinamarjade kasutamine selitatud viinamarjavirde valmistamiseks. Käärimisprotsessis ei tohi kasutada pärmikultuuri, mis muudaks „Olasz Rizlingi“ veini spetsiifilisi maitseid ja aroome, mis ongi siin valmistatud veinid nii eriliseks teinud. Klassikaliste „Nivegy-völgyi“ veinide omadused („hegybor“ ja „dűlős bor“ veinid): mineraalse, lubja- ja mandlivarjundiga maitse, diskreetselt puuviljane ja lubjane, ränikivi-mineraalne aroom. Värske veini puhul sisaldab puuviljane aroom rohelise õuna või pirni, vahel küdoonia ja tsitruse varjundeid. Veinid on harmoonilise happestruktuuriga ja täidlased. Kaitstud päritolunimetuse „Nivegy-völgy“ ala asub kaitstud geograafilise tähise „Balaton“ alas, peamiselt kaitstud päritolunimetuse „Balatonfüred-Csopak“ piirkonnas ja vähemal määral kaitstud päritolunimetuse „Balaton-felvidék“ piirkonnas ning nende erinevused tulenevad looduslikest ja inimteguritest. Nivegyi org piirneb kolmest küljest mägedega ja neljandas küljes asub Balatoni järv. Kuna org on põhja poolt suletud, erinevad mikrokliima ja sademete jaotumine teistest piirkondadest. Geograafilise piirkonna aluskivim koosneb peamiselt triiase ajastu lubjakivist, samas kui teistes piirkondades on valdav basalt. Seega on neil veinidel „Olasz Rizling“ jõulisemad mineraalsed nüansid ja mandlimaitse. „Dűlős bor“ veinide puhul võib kasutada ainult pärmi, mis ei muuda veinide „Olasz Rizling“ looduslikke lõhna- ja maitseomadusi (st mandlivarjundeid). Veine tuleb laagerdada vähemalt kuus kuud, et mõjutada nende organoleptilisi omadusi. Laagerdumine toob esile harmoonilise happesuse ning pudelis müümise eesmärk on aidata säilitada tootmispiirkonna looduslikke ja inimtegureid nii palju kui võimalik. Naabruses asuva kaitstud päritolunimetuse „Káli“ (kaitstud päritolunimetuse „Balaton-felvidék“ osa) piirkonna mullastiku iseloomulik kivim on vulkaaniline basalt, samas kui Nivegyi orus on peamine aluskivim triiase ajastu lubjakivi. Kaitstud päritolunimetus „Nivegy-völgy“ põhineb sordil „Olasz Rizling“.

9. **Muud olulised tingimused**

Nimetusi käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik

Kehtestanud KPNide ja KGTdega tegelev asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

1. Nimetusi käsitlevad eeskirjad

Muud piiratud kasutusega väljendid, mis võivad olla märgitud: „szűretlen“ [filtreerimata], „szemelt“ [valitud], „termőhelyen palackozva“ [tootmiskohas pudelisse villitud].

Väljendit „monopol dűlő“ [monopoolne kasvatuskoht] võib kasutada ainult „dűlős bor“ veini märgisel, kui viinamarju kasvatab piiritletud maatükil ainult üks veiniühenduse liige.

Märgistusel võib olla nimetus „Balaton borrégió“ [Balatoni veinipiirkond].

2. Väiksemate geograafiliste üksuste piiritlemise ja tähistamise eeskirjad:

a) ainult „dűlős bor“ veinidel;

b) päritoluidentiteet: 100 %;

c) kasvatuskohtade nimetused, millele võib osutada:

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) ja Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

Tootmine naabruses asuvates omavalitsusüksustes väljaspool määratletud tootmispiirkonda

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand seoses määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega

Tingimuse kirjeldus

„Nivegy-völgyi“ veini tootmiseks viinamarjade töötlemine, virde kääritamine ja veini laagerdamine võib toimuda üksnes haldusüksustes, mis asuvad kindlaksmääratud tootmispiirkonnas või järgmistes Balatonfüred-Csopaki veinitootmispiirkonda moodustavates naabruses asuvates omavalitsusüksustes:

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 ja Zánka

Kaitstud traditsiooniline nimetus

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Mõiste „kaitstud päritolunimetus“ sünonüümina võib kasutada järgmist traditsioonilist nimetust: „védett eredetű bor“ [kaitstud päritoluga vein]

Toote omaduste kirjeldamiseks: „válogatott szüretelésű bor“ [valikkorje vein]

Esitlemist käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik

Kehtestanud KPNide ja KGTdega tegelev asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik

Pakendamistingimused

Tingimuse kirjeldus

Veine võib müüa üksnes Burgundia tüüpi tumedates (läbipaistmatutes) klaaspudelites.

Link tootespetsifikaadile

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