C/2026/2812

21.5.2026

Suojahakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2026/2812)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

Hakemuksen jättöpäivä: 26.11.2021

1. **Rekisteröitävä nimi**

Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1) Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. *Hegybor (kukkuloilta peräisin oleva viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Tuoksu: Erityispiirteitä ovat hienovarainen hedelmäisyys ja kalkkikiviset, mineraaliset piivivahteet. Hedelmäisessä aromissa on havaittavissa vihreän omenan tai päärynän ja toisinaan myös kvittenin ja sitrushedelmien vivahteita.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Maku: Tasapainoinen happorakenne, jossa on täyteläinen runko ja sitrushedelmäisiä, suolaisen mineraalisia ja kalkkikivisiä vivahteita. Vanhentamisen aikana sekä aromiin että makuun ilmestyy mantelimaisia vivahteita. Vuosikerrasta riippuen viineissä voi esiintyä myös jalohomeen synnyttämiä jaloaromisia tuoksuja ja makuja.

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n asetuksissa vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,8 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

2. *Dűlős bor (viljelylohkojen viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Tuoksu: Dűlős bor -viinien aromit ovat monitahoisia, ja niille ovat ominaisia valkoisten kukkien, märkien kivien ja mantelin vivahteet sekä mineraaliset ja kalkkikiviset vivahteet. Tuoksussa on hienovaraista hedelmäisyyttä, jossa on vihreän omenan tai päärynän ja toisinaan myös kvittenin ja sitrushedelmien vivahteita.

Maku: Makua hallitsevat suolaiset, mineraaliset ja kalkkikiviset vivahteet, joita saattavat täydentää tynnyrissä vanhentamisessa syntyvät aromit ja maut. Vanhentaminen voimistaa mantelin ja karvasmantelin vivahteita. Viineissä on tasapainoinen happoisuus. Vuosikerrasta riippuen viineissä voi esiintyä myös jalohomeen synnyttämiä jaloaromisia tuoksuja ja makuja.

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n asetuksissa vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	5,2 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a) Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Pakolliset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

1. Hegybor

— Käytettävien rypäleiden on oltava terveitä.

— Vanhennetaan vähintään kuusi kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä.

— Vanhennetaan vähintään kuukauden ajan pullossa.

— Rypäleen puristemehu on kirkastettava joko selkeyttämällä, eli antamalla sakan laskeutua pohjalle, tai nostamalla kiinteät hiukkaset pintaan kaasun avulla.

— Rypäleen puristemehu voidaan fermentoida ainoastaan sellaisella hiivalla, joka ei muuta Olasz Rizling -viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia.

— Puristemehun enimmäistuotos: 70 %

— Toissijaisten lajikkeiden osuus saa olla enintään 15 % kaikista käytetyistä lajikkeista. Seuraavat toissijaiset lajikkeet ovat sallittuja: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát ja Rajnai Rizling.

2. Dűlős bor

— Käytettävien rypäleiden on oltava terveitä.

— Rypäleen puristemehu on kirkastettava joko selkeyttämällä, eli antamalla sakan laskeutua pohjalle, tai nostamalla kiinteät hiukkaset pintaan kaasun avulla.

— Vanhennetaan kuusi kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä.

— Vanhennetaan vähintään kolme kuukautta pullossa.

— Rypäleen puristemehu voidaan fermentoida ainoastaan sellaisella hiivalla, joka ei muuta Olasz Rizling -viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia.

— Puristemehun enimmäistuotos: 70 %

— Toissijaisten lajikkeiden osuus saa olla enintään 15 % kaikista käytetyistä lajikkeista. Seuraavat toissijaiset lajikkeet ovat sallittuja: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát ja Rajnai Rizling.

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

1. Hegybor

— makeuttaminen

— jatkuva puristus

— toissijaisten lajikkeiden osuus ei saa olla yli 15 %.

2. Dűlős bor

— väkevöiminen

— happamuuden lisääminen

— happamuuden vähentäminen

— makeuttaminen

— jatkuva puristus

— toissijaisten lajikkeiden osuus ei saa olla yli 15 %.

Rypäleiden tuotantosäännöt (1)

Viljelymenetelmä

1. Viiniköynnöksen kasvatusta koskevat säännöt: Guyot-leikkaus, keskikorkea tai matala kannusleikkaus, sateenvarjoleikkaus, Goblet-leikkaus tai korkea Goblet-leikkaus.

2. Viinitarhan viiniköynnösten istutustiheyttä koskevat säännöt:

   a) Viinitarhat, jotka olivat jo olemassa 1. elokuuta 2021:

      i) viiniköynnösten istutustiheys: vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla

      ii) viiniköynnösten hävikki: enintään 10 %

      iii) ennen 1. elokuuta 2021 istutetuissa viinitarhoissa sallitaan toispuolinen tukilangoitusjärjestelmä;

   b) Viinitarhat, jotka on istutettu 1. elokuuta 2021 jälkeen:

      i) viiniköynnösten istutustiheys: vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla

      ii) viiniköynnösten hävikki: enintään 10 %

      iii) viiniköynnösten välinen etäisyys: vähintään 0,6 metriä.

3. Dűlős bor -viinejä tuottavan viinitarhan on oltava vähintään 10 vuotta vanha (istutusvuodesta laskettuna).

4. Dűlős bor -viinien sadonkorjuumenetelmä: ainoastaan manuaalinen.

5. Rypäleiden laatu, jossa ilmaistaan vähimmäissokeripitoisuus Unkarin rypälemehuasteikon (°MM) mukaan 17,5 °C:ssa ja potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus 20 °C:ssa sekä vähimmäissokeripitoisuus g/l:

   — Hegybor-viinit: 18,2 °MM, 11,5 til-%, 193,1 g/l

   — Dűlős bor -viinit: 19 °MM, 12 til-%, 202,2 g/l.

Rypäleiden tuotantosäännöt (2)

Viljelymenetelmä

Joustavuus: maatalousministeriön ennakkoluvalla Nivegyn laakson viiniyhteisön toimikunta voi tapauskohtaisesti päättää vuosittain, poiketaanko korjattujen rypäleiden vähimmäissokeripitoisuutta koskevista säännöistä. Poikkeama saa olla korkeintaan ±1°MM (±0,74 tilavuusprosenttia luonnollisena alkoholipitoisuutena ilmaistuna). Päätös on tehtävä vuosittain 15. syyskuuta mennessä. Maatalousministeriön hyväksymästä päätöksestä tiedotetaan Nivegyn laakson viiniyhteisön jäsenille sähköpostitse ja viiniyhteisön verkkosivuilla.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Hegybor-viinien oletusarvoinen enimmäistuotos (uusi viini sakan päällä)

72 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Hegybor-viinien vuosittainen poikkeama enimmäistuotoksesta (uusi viini sakan päällä)

86,4 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Hegybor-viinien oletusarvoinen enimmäistuotos, kun viiniköynnöksen enimmäissato on 2,5 kg

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

4. Hegybor-viinien vuosittainen poikkeama enimmäistuotoksesta, kun viiniköynnöksen enimmäissato on 3 kg

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

5. Dűlős bor -viinien oletusarvoinen enimmäistuotos (uusi viini sakan päällä)

56,7 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Dűlős bor -viinien vuosittainen poikkeama enimmäistuotoksesta (uusi viini sakan päällä)

68,04 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Dűlős bor -viinit, kun viiniköynnöksen enimmäissato on 2 kg

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

8. Dűlős bor -viinien vuosittainen poikkeama enimmäistuotoksesta, kun viiniköynnöksen enimmäissato on 2,4 kg

9 600 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinitilarekisterissä I ja II luokkaan luokitellut alueet Balatoncsicsóssa, Monoszlóssa, Óbudavárissa, Szentantalfassa, Szentjakabfassa, Tagyonissa ja Zánkassa.

7. **Rypälelajike tai rypälelajikkeet**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

Rajatun alueen kuvaus

a) Luontoon liittyvät tekijät

Nivegyn laakso, eli ”Nivegy-völgy”, sijaitsee keskellä Balaton-järven pohjoisella puolella olevaa aluetta. Sitä kutsutaan myös Zánka–Nivegyn laaksoalueeksi, joka on tarkasti määritelty maantieteellinen alue. Kukkulat ympäröivät laaksoa kolmelta eri puolelta, ja sen eteläpuolella on Balaton-järvi. Tämä luo alueelle ainutlaatuisen mikroilmaston. Alueen viininviljelylohkoille osuu lämpimiä ja viileämpiä ilmavirtoja, mikä tasapainottaa viininviljelyä. Koko savikerroksen alla oleva kallioperä koostuu pääasiassa triaskautisesta kalkkikivestä. Alueella saadaan keskimäärin 1 950 – 2 000 tuntia auringonvaloa vuodessa ja vuotuinen keskilämpötila on 11–12 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 650–700 mm, josta keskimäärin 350 mm sataa kasvukauden aikana. Ilmastoon vaikuttavat Bakonyn kukkuloilta laaksoihin laskeutuva kylmä ilma ja altaan eteläpuolella sijaitseva Balaton-järvi. Viinitarhat sijaitsevat suurilla metsäalueilla. Tämän vuoksi viiniköynnöksiin vaikuttava Balaton-järvestä nouseva kostea kuumuus väistyy kesäiltoina vuorilta tulevan viileän metsäilman tieltä. Alue on suojassa raekuuroilta ja hallalta.

b) Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Viininviljelymaita on myös pyritty kehittämään määrätietoisesti. Alueen viininviljelijät ovat vuosituhansien ajan viljelleet näillä hallalta suojassa olevilla, nopeasti lämpenevillä kukkulanrinteillä ainoastaan rypäleitä, eikä köynnöksiä ole kasvatettu halla- ja kasvitautiherkillä alavilla soisilla mailla. Paikalliset viininviljelijät alkoivat viljellä pääasiassa Olasz Rizlingiä, joka on alueen ekologisiin olosuhteisiin hyvin sopeutuva, myöhään kypsyvä vaalea lajike. Yksi Olasz Rizling -lajikkeen tärkeimmistä ominaisuuksista on sen manteliaromi, joka ilmenee selvästi rypäleistä valmistetuissa viineissä. Viininvalmistusprosessin käymisvaiheessa voidaan käyttää ainoastaan sellaisia hiivoja, jotka eivät muuta lajikkeen tyypillistä luonnetta. Paikallisille asukkaille rypäleet ja viini ovat yhtä kuin Olasz Rizling, ja tämän vuoksi puolet Nivegyn laaksossa viljellyistä rypäleistä ovat kyseistä lajiketta. Paikalliset viininviljelijät havaitsivat, että viineissä ilmeni erityisiä kalkin ja mantelin vivahteita silloin, kun viiniä tuotettiin keskimääräistä vähemmän ja sadosta käytettiin vain terveet rypäleet. Tuotosta säännellään näin ollen voimakkaasti, ja dűlős bor -viinien tuotannossa sallitaan ainoastaan manuaalinen sadonkorjuu. Suurimmat sallitut tuotokset on määritelty laatuviinien tuotantoa koskevien vaatimusten mukaisesti, ja niitä on rajoitettu entisestään sellaisten viinien osalta, jotka myydään viljelylohkon nimellä varustettuna. Käymisprosessissa ei saa käyttää sellaisia hiivaviljelmiä, jotka muuttaisivat Olasz Rizling -viinille tyypillisiä makuja ja aromeja. Korkealaatuiset rypäleet jalostetaan viiniksi perinteisesti paikallisissa kellareissa, ja kutakin viinityyppiä on vanhennettava vähintään kuusi kuukautta.

Viinien kuvaus

Nivegy-völgyi-viineissä on hienovarainen tuoksu, ja bukeen ja makujen runsaus on niille ominaista. Tuoksu ei ole lainkaan pistävä. Niiden keskeinen yhteinen piirre on aromien ja makujen mineraalimaisuus, joka johtuu kalkkipitoisesta maaperästä. Makua hallitsevat kypsä ja monitahoinen happorakenne ja kalkkiset vivahteet, jotka ovat peräisin kallioperän kalkkikivestä. Tästä lajikkeesta valmistetuissa viineissä on tavallisesti mantelimainen jälkimaku, joka viipyilee suussa pitkään nauttimisen jälkeen.

Syy-yhteyden kuvaus ja osoittaminen

Tällä alueella tuotettujen viinien, erityisesti Olasz Rizling -lajikkeesta valmistettujen viinien, aromia ja makua hallitsevat mineraaliset, kalkkiset ja mantelimaiset vivahteet, jotka ovat seurausta savikerroksen alla olevasta pääosin kalkkikivestä muodostuvasta kallioperästä ja laakson ilmastosta, johon vaikuttavat ympäröivät vuoret ja Balaton-järven läheisyys. Nämä vivahteet tulevat esiin vanhentamisessa, minkä vuoksi on tärkeää, että viiniä vanhennetaan kuusi kuukautta säiliöissä tai tynnyreissä ja tämän jälkeen vähintään yhden kuukauden ajan pullossa (kolme kuukautta dűlős bor -viinejä valmistettaessa). Suojatulla alkuperänimityksellä "Nivegy-völgy" varustettujen dűlős bor -viinien valmistukseen käytettävät rypäleet on korjattava yksinomaan käsin. Näin varmistetaan, että kirkastetun rypäleen puristemehun valmistukseen käytetään ainoastaan terveitä rypäleitä. Käymisprosessissa ei saa käyttää hiivaviljelmiä, jotka muuttaisivat Olasz Rizling -viinille ominaisia makuja ja aromeja, jotka tekevät täällä tuotetuista viineistä niin ainutlaatuisia. Klassisten, nimityksillä "hegybor" ja "dűlős bor" kuvattavien Nivegy-völgyi-viinien ominaispiirteet ovat seuraavat: mineraalinen, kalkkinen, mantelin sävyjä, hienovaraisen hedelmäinen ja kalkkinen, piivivahteisen mineraalinen aromi. Kun viinit ovat raikkaita, hedelmäisessä aromissa on havaittavissa vihreän omenan tai päärynän ja toisinaan myös kvittenin ja sitrushedelmien vivahteita. Niiden happorakenne on harmoninen ja runko täyteläinen. Suojatun alkuperänimityksen "Nivegy-völgy" kattama alue sijaitsee suojatun maantieteellisen merkinnän "Balaton" alueella, pääasiassa SAN-tuotteen "Balatonfüred-Csopak" alueella ja vähäisemmässä määrin SAN-tuotteen "Balaton-felvidék" alueella. Ero johtuu luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Nivegyn laaksoa ympäröivät kukkulat kolmelta eri puolelta, ja sen yhdellä puolella on Balaton-järvi. Pohjoispuolelta suljetun laakson mikroilmasto ja sateen jakautuminen poikkeavat muista alueista. Maantieteellisen alueen kallioperä koostuu pääasiassa triaskautisesta kalkkikivestä erotuksena muista alueista, joiden kallioperä koostuu pääosin basaltista. Tämän vuoksi alueen Olasz Rizling -viineissä on huomattavia mineraalivivahteita ja mantelin makua. Dűlős bor -viineissä voidaan käyttää ainoastaan hiivaa, joka ei muuta Olasz Rizling -viinien luonnollisia aromi- ja makuominaisuuksia (eli mantelimaisia vivahteita). Viinejä on vanhennettava vähintään kuusi kuukautta, mikä vaikuttaa niiden aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Vanhentaminen tuo esiin viinien tasapainoisen happamuuden, ja viinien myyminen pullotettuina auttaa säilyttämään tuotantoalueen luonnolliset ja inhimilliset tekijät mahdollisimman suurilta osin. Viereisen "Káli" SAN-tuotteen alueen (osa SAN-tuotetta "Balaton-felvidék") maaperän kallio muodostuu pääosin vulkaanisesta basaltista, ja Nivegyn laakson kallioperä taas koostuu pääasiassa triaskautisesta kalkkikivestä. Suojatun alkuperänimityksen "Nivegy-völgy" viinit perustuvat Olasz Rizling -lajikkeen käyttöön.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

1. Merkintöjä koskevat säännöt

Muut ilmaisut, joiden käyttöä on rajoitettu: ”szűretlen” (suodattamaton), ”szemelt” (valikoitu), ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantopaikalla).

Ilmaisua ”monopol dűlő” (yksinoikeudellinen viinitila) saa käyttää ainoastaan dűlős bor -viinien etiketeissä ja vain silloin, jos rypäleitä viljelee rajatulla palstalla ainoastaan yksi viiniyhteisön jäsen.

Etiketissä voi olla ilmaisu ”Balaton borrégió” (Balatonin viinialue).

2. Pienempien maantieteellisen yksiköiden nimien rajaamista ja mainitsemista koskevat säännöt:

a) vain dűlős bor -viineissä

b) maininta alkuperästä: 100 %

c) lohkojen nimet, jotka voidaan ilmoittaa:

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).

Tuotanto naapurikunnissa rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Nivegy-völgyi-viinin valmistuksessa rypäleiden jalostuksen, rypälemehun käymisen ja viinin vanhentamisen on tapahduttava rajatulla tuotantoalueella sijaitsevissa kunnissa tai seuraavissa viereisen hallintoyksikön Balatonfüred-Csopak-viinialueeseen kuuluvissa viiniä tuottavissa kunnissa:

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.

Suojatut perinteiset merkinnät

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Termin ”suojattu alkuperänimitys” synonyyminä voidaan käyttää seuraavaa perinteistä merkintää: ”védett eredetű bor” (viini, jolla on suojattu alkuperä).

Tuotteen ominaisuuksien kuvaaminen: ”válogatott szüretelésű bor” (valikoidun sadon viini).

Esitystapaa koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkausehto

Edellytyksen kuvaus:

Viiniä voidaan myydä ainoastaan Bourgogne-mallisissa värillisissä (ei läpinäkyvissä) lasipulloissa.

Linkki tuote-eritelmään

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