C/2026/2812

21.5.2026

Publication d'une demande de protection d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2026/2812)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

PDO-HU-02816

Date de la demande: 26.11.2021

1. Dénomination à enregistrer

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

2. Type d'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1) Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux de la position 2009

4. Description du ou des vins

1. *Hegybor [«vin des collines»]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: du jaune vert clair au jaune paille.

Nez: caractérisé par un arôme fruité discret et des notes calcaires et minérales, rappelant le silex. Le nez fruité révèle des notes de pomme verte ou de poire, parfois de coing et d'agrumes.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bouche: structure acide harmonieuse, corsée, le calcaire apportant des notes minérales salées, d'agrumes. Des notes d'amandes apparaissent tant dans le nez qu'en bouche pendant le vieillissement. Selon le millésime, des arômes et saveurs «botrytisés» peuvent apparaître.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,8 g/L, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *Dűlős bor («vin de parcelle»)*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: du jaune vert clair au jaune paille.

Nez: les vins désignés par la dénomination «dűlős bor» présentent des arômes complexes, caractérisés par des notes de fleurs blanches, de pierre humide, d'amandes et des arômes minéraux-calcaires. Le caractère fruité discret révèle des notes de pomme verte ou de poire, parfois de coing et d'agrumes.

Bouche: dominée par des notes calcaires, minérales, salées, qui peuvent être complétées par l'arôme et la saveur ajoutés par le vieillissement en fût. Le vieillissement renforce les notes d'amandes et d'amandes amères. L'acidité est harmonieuse. Selon le millésime, des arômes et saveurs «botrytisés» peuvent apparaître.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	5,2 g/L, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a) Pratiques œnologiques essentielles

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratiques œnologiques obligatoires

Pratique œnologique spécifique

1. Hegybor

— Seuls des raisins sains peuvent être utilisés.

— Le vin est vieilli pendant au moins six mois dans une cuve et/ou en fût.

— Le vin est vieilli en bouteille pendant au moins un mois.

— Le moût doit être clarifié, soit par décantation, soit par flottation.

— Le moût peut être fermenté uniquement à l'aide de levures qui n'altèrent pas les caractéristiques aromatiques et gustatives naturelles des vins d'Olasz Rizling.

— Rendement maximal en jus: 70 %.

— Les cépages accessoires ne doivent pas représenter plus de 15 % de l'encépagement. Les cépages suivants sont autorisés en tant que cépages accessoires: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát et Rajnai Rizling.

2. Dűlős bor

— Seuls des raisins sains peuvent être utilisés.

— Le moût doit être clarifié, soit par décantation, soit par flottation.

— Le vin est vieilli pendant six mois dans une cuve et/ou en fût.

— Le vin est vieilli en bouteille pendant au moins trois mois.

— Le moût peut être fermenté uniquement à l'aide de levures qui n'altèrent pas les caractéristiques aromatiques et gustatives naturelles des vins d'Olasz Rizling.

— Rendement maximal en jus: 70 %.

— Les cépages accessoires ne doivent pas représenter plus de 15 % de l'encépagement. Les cépages suivants sont autorisés en tant que cépages accessoires: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát et Rajnai Rizling.

Pratiques œnologiques non autorisées

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

1. Hegybor

— Édulcoration

— Presse en continu

— La proportion de cépages accessoires ne doit pas être supérieure à 15 %.

2. Dűlős bor

— Enrichissement

— Acidification

— Réduction de l'acidité

— Édulcoration

— Presse en continu

— La proportion de cépages accessoires ne doit pas être supérieure à 15 %.

Règles relatives à la viticulture (1)

Pratique culturale

1. Règles relatives à la technique culturale de la vigne: conduite en guyot, en cordon mi-haut, en cordon bas, en pergola et en gobelet.

2. Règles relatives à la densité de plantation:
   a) pour les plantations existant au 1er août 2021:
      i) densité de plantation: au moins 3 300 pieds/ha;
      ii) pieds manquants: max. 10 %;
      iii) pour les vignobles plantés avant le 1er août 2021, la conduite en cordon simple est également autorisée;
   b) pour les vignobles plantés après le 1er août 2021:
      i) densité de plantation: au moins 4 000 pieds/ha;
      ii) pieds manquants: max. 10 %;
      iii) écartement entre les pieds: 0,6 m ou plus.

3. Pour les vins «dűlős bor», l'âge du vignoble doit être d'au moins dix ans (à compter de l'année de plantation).

4. Méthode de récolte pour les vins «dűlős bor»: uniquement à la main.

5. Qualité des raisins [teneur en sucre minimale exprimée en degrés de moût hongrois (MM) à 17,5 °C, titre alcoométrique potentiel minimal à 20 °C et teneur en sucre minimale exprimée en g/L]:
   — pour les vins «hegybor»: 18,2 °MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l;
   — pour les vins «dűlős bor»: 19 °MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Règles relatives à la viticulture (2)

Pratique culturale

Flexibilité: avec l'autorisation préalable du ministère de l'agriculture, le comité de la communauté vitivinicole de la vallée du Nivegy peut décider chaque année de s'écarter, au cas par cas, des règles relatives à la teneur minimale en sucre des raisins récoltés. L'écart ne doit pas être supérieur à ± 1°MM (± 0,74 % vol exprimé en titre alcoométrique naturel). La décision doit être prise au plus tard le 15 septembre de chaque année. La décision, approuvée par le ministère de l'agriculture, est communiquée aux membres de la communauté viticole de la vallée du Nivegy par courrier électronique et sur le site web de la communauté viticole.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement maximal par défaut pour les vins «hegybor» (vin neuf sur lies)

72 hectolitres par hectare

2. Rendement maximal annuel avec écart pour les vins «hegybor» (vin neuf sur lies)

86,4 hectolitres par hectare

3. Rendement maximal par défaut pour les vins «hegybor» avec un maximum de 2,5 kg récoltés par pied

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Rendement maximal annuel avec écart pour les vins «hegybor» avec un maximum de 3 kg récoltés par pied

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Rendement maximal par défaut pour les vins «dűlős bor» (vin neuf sur lies)

56,7 hectolitres par hectare

6. Rendement maximal annuel avec écart pour les vins «dűlős bor» (vin neuf sur lies)

68,04 hectolitres par hectare

7. Vins «dűlős bor» avec un maximum de 2 kg récoltés par pied

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. Rendement maximal annuel avec écart pour les vins «dűlős bor» avec un maximum de 2,4 kg récoltés par pied

9 600 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Zones de Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon et Zánka répertoriées en classes I et II selon le cadastre viticole.

7. **Cépages principaux**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Description du ou des liens**

Description de la zone délimitée

a) Facteurs naturels

La vallée du Nivegy, communément appelée «Nivegy-völgy», est située dans la partie centrale de la zone au nord du lac Balaton. Elle est également appelée vallée de Zánka-Nivegy, qui est une zone géographique bien délimitée. La vallée est bordée par des collines sur trois côtés et par le lac Balaton au sud, ce qui crée un microclimat unique. La zone comprend des parcelles recevant tant des courants d'air plus chauds que plus frais, ce qui apporte une certaine stabilité à la viticulture. La totalité du substrat rocheux situé sous la couche argileuse est principalement constituée de calcaire daté du Trias. La zone enregistre une moyenne de 1 950 à 2 000 heures d'ensoleillement par an et une température moyenne annuelle de 11 à 12 °C. La moyenne annuelle des précipitations est de 650 à 700 mm, dont 350 mm, en moyenne, tombent pendant la période de végétation. Le climat est déterminé par l'air froid descendant vers les vallées des collines de Bakony et par le lac Balaton, situé au sud du bassin. Les vignobles sont situés dans de grandes zones forestières. C'est la raison pour laquelle, pendant les soirs d'été, la chaleur humide qui s'élève du lac Balaton cède la place à l'air forestier plus frais des montagnes au sein des vignes. La zone est protégée contre la grêle ou le gel.

b) Facteurs humains:

L'aménagement de terres destinées à la viticulture est le fruit d'efforts humains réfléchis; depuis des millénaires, les viticulteurs de la région ont cultivé exclusivement du raisin sur ces coteaux protégés du gel, qui se réchauffent rapidement, plutôt que dans des zones marécageuses de basse altitude exposées au gel et aux maladies. Les viticulteurs locaux ont commencé à cultiver principalement l'Olasz Rizling, un cépage blanc à maturation tardive bien adapté aux conditions écologiques de la zone. L'une des principales caractéristiques du cépage Olasz Rizling est l'arôme d'amandes, qui est bien perceptible dans ces vins étant donné qu'ils sont élaborés à partir de ce cépage. Au cours du processus de vinification, seules les levures qui ne modifient pas le caractère typique de la variété peuvent être utilisées pour la fermentation. Pour la population locale, les raisins et le vin sont synonymes d'Olasz Rizling, qui représente ainsi la moitié des raisins cultivés dans la vallée du Nivegy. Les viticulteurs locaux ont remarqué que les notes calcaires et d'amandes spéciales apparaissaient dans les vins s'ils prenaient soin de produire du vin en quantités inférieures à la moyenne et de ne transformer que des raisins sains. Les rendements sont donc fortement réglementés et, pour les vins portant la mention «dűlős bor», seule la récolte manuelle est autorisée. Les rendements maximaux admissibles ont été définis dans le respect des critères pour la production de vins de qualité, et ils ont été encore limités pour les vins commercialisés avec l'indication du nom de la parcelle. Aucune culture de levure susceptible de modifier les saveurs et arômes spécifiques du vin Olasz Rizling ne peut être utilisée dans le processus de fermentation. Traditionnellement, les raisins de haute qualité sont transformés dans les caves locales et chaque type de vin doit être vieilli pendant au moins six mois.

Description des vins

Les vins de «Nivegy-völgyi» présentent un nez discret sans astringence et se caractérisent par la richesse du bouquet et des saveurs. Une caractéristique commune essentielle de leurs arômes et saveurs est la minéralité prédominante, due aux sols calcaires. Leurs saveurs sont dominées par une structure acide mature et complexe et des notes crayeuses, provenant du calcaire du substrat rocheux. Les vins issus de ce cépage présentent généralement des notes d'amandes en arrière-bouche, qui persistent longtemps après la dégustation.

Présentation et démonstration du lien de causalité

Étant donné que le calcaire est le substrat rocheux qui prédomine sous toute la couche d'argile et que le climat de la vallée est déterminé par la proximité des montagnes environnantes et du lac Balaton, le nez et la saveur en bouche des vins produits ici, en particulier du cépage Olasz Rizling, sont dominés par des notes minérales, crayeuses et d'amandes. Ces notes apparaissent avec le vieillissement, raison pour laquelle il est important de faire vieillir le vin pendant six mois en cuve ou en fût, puis pendant au moins un mois en bouteille (trois mois pour les vins «dűlős bor»). Dans le cas des vins «dűlős bor» bénéficiant de l'AOP «Nivegy-völgy», la récolte doit être exclusivement manuelle, ce qui garantit que seuls des raisins sains sont utilisés pour la production du moût clarifié. Aucune culture de levure susceptible de modifier les saveurs et arômes spécifiques du vin Olasz Rizling ne peut être utilisée dans le processus de fermentation, ce qui donne aux vins qui y sont produits un caractère véritablement unique. Les vins classiques «Nivegy-völgyi» portant les mentions «hegybor» et «dűlős bor» présentent les caractéristiques suivantes: des notes minérales, calcaires, d'amandes, un nez fruité discret aux notes calcaires et minérales, rappelant le silex. Lorsque les vins sont frais, le nez fruité révèle des notes de pomme verte ou de poire, parfois de coing et d'agrumes. Ils présentent une structure acide harmonieuse et sont corsés. L'AOP «Nivegy-völgy» est située dans l'IGP «Balaton», principalement dans la zone de l'AOP «Balatonfüred-Csopak» et, dans une moindre mesure, dans la zone de l'AOP «Balaton-felvidék», la différence étant due à des facteurs naturels et humains. La vallée de Nivegy est entourée de collines sur trois de ses côtés et par le lac Balaton sur le quatrième. La vallée étant fermée au nord, le microclimat et la répartition des précipitations diffèrent des autres régions. L'assise rocheuse de l'aire géographique est principalement constituée de calcaire daté du Trias, contrairement au basalte qui domine dans les autres régions. Par conséquent, les vins Olasz Rizling présentent des notes minérales plus marquées et un goût d'amandes. Pour les vins «dűlős bor», seules les levures qui ne modifient pas les caractéristiques aromatiques et gustatives naturelles des vins Olasz Rizling (c'est-à-dire les notes d'amandes) peuvent être utilisées. Les vins doivent être vieillis pendant au moins six mois, ce qui a une incidence sur leurs caractéristiques organoleptiques. Le vieillissement permet d'obtenir une acidité harmonieuse et la vente en bouteille vise à préserver autant que possible les facteurs naturels et humains de l'aire de production. La roche typique du sol de l'AOP voisine «Káli» (qui fait partie de l'AOP «Balaton-felvidék») est le basalte volcanique, tandis que dans la vallée de Nivegy, le substrat rocheux prédominant est le calcaire datant de la période triassique. L'AOP «Nivegy-völgy» repose sur la variété Olasz Rizling.

9. **Autres conditions essentielles**

Règles relatives aux mentions

Cadre juridique:

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

1. Règles relatives aux indications

Autres mentions à usage limité pouvant être indiquées: «szűretlen» [non filtré], «szemelt» [sélectionné], «termőhelyen palackozva» [mis en bouteille sur le lieu de production].

La mention «monopol dűlő» (vignoble en monopole) ne peut figurer sur les étiquettes «dűlős bor» que si les raisins sont cultivés sur une parcelle délimitée par un seul membre d'une communauté viticole.

la désignation «Balaton borrégió» [vin de la région Balaton] peut figurer sur l'étiquette.

2. Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention:

a) uniquement sur les vins «dűlős bor»;

b) identité d'origine: 100 %;

c) noms des parcelles pouvant être indiqués:

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) et Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

Production dans les municipalités voisines en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique:

Dans la législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Pour produire le vin «Nivegy-völgyi», le traitement du raisin, la fermentation du moût et le vieillissement du vin doivent avoir lieu uniquement dans les communes situées dans la zone de production délimitée ou dans les communes viticoles suivantes appartenant à la région viticole de Balatonfüred-Csopak dans l'unité administrative voisine:

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 et Zánka

Mentions traditionnelles protégées

Cadre juridique:

Dans la législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

Pour décrire les caractéristiques du produit: «válogatott szüretelésű bor» (vin de vendange sélectionnée).

Règles relatives au conditionnement des produits

Cadre juridique:

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

Condition relative à l'emballage

Description de la condition:

Les vins ne peuvent être vendus que dans des bouteilles en verre colorées (non transparentes) de type Bourgogne.

Lien vers le cahier des charges

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