C/2026/2812

21.5.2026.

Objava zahtjeva za zaštitu naziva u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/2812)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

Datum podnošenja zahtjeva: 26. studenog 2021.

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. Opis vina

1. *Hegybor („vino s brežuljaka”)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od svijetle zelenkastožute do slamnatožute.

Aroma: lagana voćna aroma s vapnenačkim, kremenastim i mineralnim notama. U voćnoj aromi prisutne su note zelene jabuke ili kruške, ponekad dunje i agruma.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Okus: skladna struktura kiselosti, punog tijela i citrusnog, slanog, mineralnog i vapnenačkog karaktera. Note badema se tijekom dozrijevanja javljaju i u aromi i u okusu. Ovisno o godini berbe mogu se javiti arome i okusi plemenite plijesni.

Svojstva u nastavku za koja se ne navode vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	4,8 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Dűlős bor („vino s čestice podrijetla”)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od svijetle zelenkastožute do slamnatožute.

Aroma: vina „dűlős bor” imaju složene arome s notama bijelog cvijeća, vlažnog kamenja, badema i mineralnim, vapnenačkim mirisom. Lagana voćna aroma ima note zelene jabuke ili kruške, ponekad dunje i agruma.

Okus: prevladavaju slane, mineralne, vapnenačke note uz koje se mogu osjetiti aroma i okus nastali dozrijevanjem u bačvama. Tim se dozrijevanjem pojačavaju note badema i gorkih badema. Kiseline su skladne. Ovisno o godini berbe mogu se pojaviti arome i okusi plemenite plijesni.

Svojstva u nastavku za koja se ne navode vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	5,2 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a) Osnovni enološki postupci

5.1. *Posebni enološki postupci*

Obvezni enološki postupci

Poseban enološki postupak

1. Hegybor:

— smije se proizvoditi isključivo od zdravog grožđa

— mora dozrijevati najmanje šest mjeseci u spremniku i/ili bačvi

— mora dozrijevati najmanje mjesec dana u boci

— mošt se mora bistriti taloženjem ili plutanjem

— mošt se mora fermentirati kvascem koji ne mijenja prirodnu aromu i okus vina Olasz Rizling

— maksimalan prinos soka: 70 %

— udio dodatnih sorti ograničen je na 15 % svih upotrijebljenih sorti. Dopuštene su sljedeće dodatne sorte: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát i Rajnai Rizling

2. Dűlős bor:

— smije se proizvoditi isključivo od zdravog grožđa

— mošt se mora bistriti taloženjem ili plutanjem

— mora dozrijevati najmanje šest mjeseci u spremniku i/ili bačvi

— mora dozrijevati najmanje tri mjeseca u boci

— mošt se mora fermentirati kvascem koji ne mijenja prirodnu aromu i okus vina Olasz Rizling

— maksimalan prinos soka: 70 %

— udio dodatnih sorti ograničen je na 15 % svih upotrijebljenih sorti. Dopuštene su sljedeće dodatne sorte: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát i Rajnai Rizling

Enološki postupci koji nisu dopušteni

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

1. Hegybor:

— doslađivanje

— kontinuirana preša

— udio dodatnih sorti ne smije biti veći od 15 %

2. Dűlős bor:

— pojačavanje

— zakiseljavanje

— smanjenje kiselosti

— doslađivanje

— kontinuirana preša

— udio dodatnih sorti ne smije biti veći od 15 %

Pravila o proizvodnji grožđa (1)

Postupak uzgoja

1. Načini uzgoja vinove loze: Guyot, srednje visoki kordonac, niski kordonac, uzgoj u obliku kišobrana, račvasti uzgoj i gobelet.

2. Pravila o gustoći trsova u vinogradu:
   (a) ako su vinogradi postojali 1. kolovoza 2021.:
      i. gustoća trsova: najmanje 3 300 trsova/ha;
      ii. gubitak trsova: najviše 10 %;
      iii. za vinograde zasađene prije 1. kolovoza 2021. dopušten je i sustav jednostruke zavjese;
   (b) ako su vinogradi zasađeni nakon 1. kolovoza 2021.:
      i. gustoća trsova: najmanje 4 000 trsova/ha;
      ii. gubitak trsova: najviše 10 %;
      iii. razmak između trsova: najmanje 0,6 m.

3. Vina „dűlős bor” proizvode se od grožđa iz vinograda starih najmanje deset godina (od godine sadnje).

4. Način berbe za vina „dűlős bor”: samo ručna.

5. Kvaliteta grožđa (najmanji sadržaj šećera izražen u mađarskoj klasifikaciji mošta (MM) na 17,5 °C, najmanja potencijalna alkoholna jakost na 20 °C te najmanji sadržaj šećera izražen u g/l)
   — za vina „hegybor”: 18,2 °MM, 11,5 % vol., 193,1 g/l;
   — za vina „dűlős bor”: 19 °MM, 12 % vol., 202,2 g/l;

Pravila o proizvodnji grožđa (2)

Postupak uzgoja

Fleksibilnost: uz prethodno odobrenje Ministarstva poljoprivrede odbor Zajednice proizvođača vina doline rijeke Nivegy ovisno o slučaju može odstupiti od pravila o najmanjem sadržaju šećera ubranog grožđa svake godine. Odstupanje ne smije biti veće od ± 1°MM (± 0,74 % vol. izraženo kao prirodna alkoholna jakost). Odluka se mora donijeti do 15. rujna svake godine. Odluka koju je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede priopćuje se članovima Zajednice proizvođača vina doline rijeke Nivegy putem elektroničke pošte te na internetskim stranicama zajednice.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Maksimalan zadani prinos za vina „hegybor” (mlado vino na talogu)

72 hektolitara po hektaru

2. Maksimalni godišnji prinos s odstupanjem za vina „hegybor” (mlado vino na talogu)

86,4 hektolitara po hektaru

3. Maksimalan zadani prinos za vina „hegybor” s najviše 2,5 kg ubranog grožđa po trsu

10 000 kg grožđa po hektaru

4. Maksimalni godišnji prinos s odstupanjem za vina „hegybor” s najviše 3 kg ubranog grožđa po trsu

12 000 kg grožđa po hektaru

5. Maksimalan zadani prinos za vina „dűlős bor” (mlado vino na talogu)

56,7 hektolitara po hektaru

6. Maksimalni godišnji prinos s odstupanjem za vina „dűlős bor” (mlado vino na talogu)

68,04 hektolitara po hektaru

7. Vina „dűlős bor” s najviše 2 kg ubranog grožđa po trsu

8 000 kg grožđa po hektaru

8. Maksimalni godišnji prinos s odstupanjem za vina „dűlős bor” s najviše 2,4 kg ubranog grožđa po trsu

9 600 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područja Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon i Zánka kojka su razvrstana u razred I i II prema katastru vinograda.

7. **Sorte vinove loze**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Opis povezanosti**

Opis razgraničenog područja

a) Prirodni čimbenici

Dolina rijeke Nivegy, poznata kao Nivegy-völgy, smještena je u središnjem dijelu područja sjeverno od jezera Balaton. Poznata je i kao područje doline Zánka-Nivegy, koje je jasno definirano zemljopisno područje. Dolina je s tri strane omeđena brežuljcima, a na jugu jezerom Balaton, što stvara jedinstvenu mikroklimu. Područje obuhvaća čestice na kojima protječe topao i hladan zrak, što doprinosi stabilnosti pogodnoj za vinogradarstvo. Matična stijena ispod sloja gline sastoji se pretežno od vapnenca iz trijasa. To područje ima prosječno od 1 950 do 2 000 sunčanih sati godišnje i prosječnu godišnju temperaturu od 11 do 12 °C. Prosječna godišnja količina oborina iznosi od 650 do 700 mm, od čega prosječno 350 mm padne tijekom razdoblja rasta. Hladan zrak koji se spušta iz dolina gorja Bakony na sjeveru i jezero Balaton na jugu glavni su čimbenici koji utječu na klimu. Vinogradi se nalaze u prostranim šumovitim područjima. Vlažan i topao zrak iznad jezera Balaton tijekom ljetnih večeri zamjenjuje prohladan šumski zrak koji se s planina spušta među trsove. Područje je zaštićeno od tuče i mraza.

b) Ljudski čimbenici

Ljudi su uložili puno truda u razvoj zemljišta za uzgoj grožđa. Umjesto na močvarnim nizinskim područjima koja su podložna mrazu i bolestima, vinogradari s tog područja već tisućljećima grožđe uzgajaju isključivo na obroncima koji su zaštićeni od mraza i brzo se zagrijavaju. Počeli su uzgajati prvenstveno Olasz Rizling, bijelu sortu koja kasno dozrijeva i prilagođena je ekološkim uvjetima tog područja. Jedno od glavnih svojstava sorte Olasz Rizling je aroma badema koja se osjeti i u vinima proizvedenima od te sorte. U postupku proizvodnje vina za fermentaciju smije se upotrebljavati samo kvasac koji ne utječe na tipična svojstva sorte. Među lokalnim stanovništvom grožđe i vino sinonimi su za sortu Olasz Rizling, koja čini polovinu uzgajanog grožđa u dolini rijeke Nivegy. Lokalni vinogradari primijetili su da vino ima posebne vapnenačke i bademaste note ako se proizvode u ispodprosječnim količinama i samo od zdravog grožđa. Prinosi su zato strogo regulirani te je u proizvodnji vina „dűlős bor” dopuštena samo ručna berba. Najveći dopušteni prinosi utvrđeni su u skladu sa zahtjevima za proizvodnju kvalitetnog vina, a dodatno su ograničeni za vina koja se na tržište stavljaju s oznakom naziva čestice podrijetla. U postupku fermentacije ne smije se upotrebljavati kultura kvasca koja utječe na karakteristične okuse i arome vina Olasz Rizling. Visokokvalitetno grožđe tradicionalno se prerađuje u lokalnim podrumima, a svaka vrsta vina mora dozrijevati najmanje šest mjeseci.

Opis vina

Vina „Nivegy-völgyi” laganog su mirisa i nisu opora te su popraćena bogatim bukeom i okusima. U aromama i okusima, zbog vapnenačkog tla, prevladava mineralnost. Okusima dominiraju zrela i složena struktura kiselosti i note koje potječu od vapnenca iz matične stijene. Vina te sorte obično imaju konačan okus po bademu koji dugo nakon kušanja ostaje u ustima.

Prezentacija i dokaz uzročne povezanosti

Budući da je matična stijena ispod sloja gline sastoji se pretežno od vapnenca te da na klimu u dolini utječu blizina okolnih planina i jezera Balaton, u aromi i okusu vina koja se ondje proizvode, osobito sorte Olasz Rizling, prevladavaju mineralne, vapnenačke i bademaste note. Budući da se one dobivaju dozrijevanjem, važno je da vino šest mjeseci dozrijeva u spremnicima ili bačvama, a zatim najmanje mjesec dana u boci (tri mjeseca za vino „dűlős bor”). Grožđe koje se koristi za proizvodnju vina „dűlős bor” sa ZOI-jem „Nivegy-völgy” bere se isključivo ručno, čime se osigurava da se u proizvodnji bistrog mošta koristi samo zdravo grožđe. U postupku fermentacije ne smije se upotrebljavati kultura kvasca koja ne utječe na karakteristične okuse i arome vina Olasz Rizling, zbog čega su vina koja se ondje proizvode toliko jedinstvena. Klasična vina „Nivegy-völgyi” s oznakama „hegybor” i „dűlős bor” posebna su po mineralnim, vapnenačkim i bademastim notama, laganoj voćnosti i vapnenačkoj, kremenastoj mineralnoj aromi. Svježa vina imaju voćnu aromu s notama zelene jabuke ili kruške, ponekad dunje i agruma. Imaju skladnu strukturu kiselosti. Vino sa ZOI-jem „Nivegy-völgy”proizvodi se na području proizvodnje ZOZP-a „Balaton”, prvenstveno na području ZOI-ja „Balatonfüred-Csopak” i, u manjoj mjeri, ZOI-ja „Balaton-felvidék”. Ta se raspodjela razlikuje po područjima zbog prirodnih i ljudskih čimbenika. Dolina rijeke Nivegy s tri je strane omeđena brežuljcima, a s četvrte jezerom Balaton. Budući da je dolina zatvorena sa sjeverne strane, mikroklima i količina padalina razlikuju se od drugih područja. Matična stijena zemljopisnog područja sastoji se pretežno od vapnenca iz trijasa, za razliku od drugih područja na kojima prevladava bazalt. Vina Olasz Rizling zato imaju istaknutije mineralne note i okus po bademu. Za proizvodnju vina „dűlős bor” smije se upotrebljavati samo kvasac koji ne utječe na prirodnu aromu i okus vina Olasz Rizling (bademaste note). Vina dozrijevaju najmanje šest mjeseci, što utječe na njihova organoleptička svojstva. Dozrijevanjem se postiže skladna kiselost, a prodajom u boci nastoje se što više očuvati svojstva dobivena utjecajem prirodnih i ljudskih čimbenika područja proizvodnje. Dok se tlo na području proizvodnje ZOI-ja „Káli” (dio područja proizvodnje ZOI-ja „Balaton-felvidék”) obično sastoji od vulkanskog bazalta, u dolini rijeke Nivegy prevladava vapnenac iz trijasa. Vino sa ZOI-jem „Nivegy-völgy” proizvodi se od sorte Olasz Rizling.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

1. Pravila o oznakama

Ostali ograničeni izrazi koji se mogu navesti: „szűretlen” (nefiltrirano), „szemelt” (od odabranih bobica) i „termőhelyen palackozva” (punjeno u boce na mjestu proizvodnje).

Izraz „monopol dűlő” (monopol) može biti naveden na etiketi vina dűlős bor ako grožđe u razgraničenom vinogradu uzgaja samo jedan član zajednice proizvođača vina.

Na etiketi može biti navedena oznaka „Balaton borrégió” (vinska regija jezera Balaton).

2. Pravila o razgraničenju i navođenju manjih zemljopisnih jedinica:

(a) samo na vinima „dűlős bor”;

(b) istovjetnost podrijetla: 100 %

(c) nazivi čestica koji se mogu navesti:

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) i Szent György-hegy;

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

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

iv. Szentantalfa: Csele Kuta (Lipót, Temető Alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tő), Tag (Haraszt Alja) i Tagyon-hegy (Báróca);

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

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

Proizvodnja u susjednim općinama izvan razgraničenog područja proizvodnje

Pravni okvir:

Propisi EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Za proizvodnju vina Nivegy-völgyi prerada grožđa, fermentacija mošta i dozrijevanje vina mogu se odvijati samo u općinama na razgraničenom području proizvodnje ili u sljedećim vinorodnim općinama u vinskoj regiji Balatonfüred-Csopak koje se nalaze u susjednoj upravnoj jedinici:

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 i Zánka.

Zaštićeni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

Propisi EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Sljedeći tradicionalni izraz može se koristiti kao sinonim za izraz „zaštićena oznaka izvornosti”: „védett eredetű bor” (vino zaštićenog podrijetla)

Za opis svojstava proizvoda može se upotrebljavati: „válogatott szüretelésű bor” (vino odabrane berbe).

Pravila o prezentiranju

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog uvjeta:

Uvjeti pakiranja

Opis uvjeta:

Vina se smiju prodavati samo u burgundskim staklenim obojanim (neprozirnim) bocama.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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