C/2026/2812

2026.5.21.

Borágazati elnevezés oltalma iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2026/2812)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.11.26.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 - ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Hegybor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed.

Illat: diszkrét gyümölcsösség, meszes, ásványos-tűzköves jelleg jellemző rá. Gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jellennek meg benne.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Íz: Harmonikus savszerkezet jellemző, mely telt ízérzettel, citrusos, sós-ásványos, meszes jelleggel egészül ki. A mandulás jegyek mind illatban és ízben is megjelennek az érés alatt. Évjárati hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4,8 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

2. *Dűlős bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed.

Illat: Komplex, összetett illatvilág jellemző a dűlős borokra: fehér virágokra jellemző florális és nedves-kövekhez hasonlító aromavilág, mandulás, ásványos-meszes illatjegyek jellemzőek. Diszkrét gyümölcsösség tekintetében a, zöldalma, körte, esetenként birsalma és citrus jegyek jelennek meg benne.

Íz: ásványos, sós, meszes jegyek uralják, melyet kiegészíthet a hordós érlelés aroma és ízvilága. Az érés fokozza a mandulás, keserűmandulás ízjegyeket. Savai harmonikusak. Évjárati hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	5,2 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	

5. **Borkészítési eljárások**

a) Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

5.1. *Különleges borászati eljárások*

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

1. Hegybor

— csak egészséges szőlő használható fel

— legalább 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban

— legalább 1 hónap érlelés palackban

— must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással

— a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit

— maximális lékihozatal: 70 %

— a kiegészítő szőlőfajták együttes aránya legfeljebb 15 % lehet, a következő szőlőfajták megengedettek kiegészítő szőlőfajtaként: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát, Rajnai rizling

2. Dűlős bor

— csak egészséges szőlő használható fel

— must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással

— 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban

— legalább 3 hónap érlelés palackban

— a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit

— maximális lékihozatal: 70 %

— a kiegészítő szőlőfajták együttes aránya legfeljebb 15 % lehet. A következő szőlőfajták megengedettek kiegészítő szőlőfajtaként: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát, Rajnai rizling

Nem engedélyezett borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

1. Hegybor

— édesítés

— folyamatos prés

— tilos a kiegészítő fajták 15 %-nál nagyobb arányban történő használata

2. Dűlős bor

— alkoholtartalom-növelés

— savtartalom-növelés

— savtartalom-csökkentés

— édesítés

— folyamatos prés

— tilos a kiegészítő fajták 15 %-nál nagyobb arányban történő használata

Szőlőtermesztés szabályai (1)

Művelési gyakorlat

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés.

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

   a) 2021. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:

      i. tőkesűrűség: legalább 3 300 tőke/ha;

      ii. tőkehiány: legfeljebb 10 %;

      iii. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében az egyesfüggöny művelésmód is megengedett;

   b) 2021. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:

      i. tőkesűrűség: legalább 4 000 tőke/ha;

      ii. tőkehiány: legfeljebb 10 %;

      iii. tőtávolság: legalább 0,6 m.

3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény életkora minimum 10 év kell, hogy legyen (telepítés évétől számítva).

4. A szüret módja a dűlős borok esetében: csak kézi szüret.

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma magyar mustfokban (MM) kifejezve 17,5 Celsius fokon és minimális potenciális alkoholtartalma 20 Celsius fokon, továbbá minimális cukortartalma g/l kifejezve)

   — Hegybor esetében: 18,2 °MM fok, 11,5 % vol, 193,1 g/l;

   — Dűlős bor esetében: 19 °MM fok, 12 % vol, 202,2 g/l.

Szőlőtermesztés szabályai (2)

Művelési gyakorlat

Rugalmasság: A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a leszüretelt szőlő minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb ±1°MM (±0,74 % vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Hegybor (seprős újbor) alapértelmezett maximális hozam

72 hektoliter/hektár

2. Hegybor (seprős újbor) maximális éves eltérési hozam

86,4 hektoliter/hektár

3. Hegybor alapértelmezett maximális hozam tőkénként legfeljebb 2,5 kg

10 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

4. Hegybor maximális éves eltérési hozam tőkénként legfeljebb 3 kg

12 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

5. Dűlős bor (seprős újbor) alapértelmezett maximális hozam

56,7 hektoliter/hektár

6. Dűlős bor (seprős újbor) maximális éves eltérési hozam

68,04 hektoliter/hektár

7. Dűlős bor tőkénként legfeljebb 2 kg

8 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

8. Dűlős bor maximális éves eltérési hozam tőkénként legfeljebb 2,4 kg

9 600 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

chardonnay – chardonnay blanc

furmint – furmint bianco

juhfark – mohácsi

olasz rizling – olaszrizling

rajnai rizling – riesling blanc

szürkebarát – pinot gris

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A „Nivegy-völgy” - a köznyelvben is használt elnevezés- a Balaton északi partjának középső szakaszán helyezkedik el, Zánka-Nivegy-völgyi körzetként nyilvántartott terület földrajzilag is jól körülhatárolható egységként. A völgyet 3 oldalról dombok veszik körbe, délről pedig a Balaton határolja, amely sajátos mikroklímát teremt. Megtalálhatók itt a melegebb és a hűvösebb fekvésű dűlők is, amik stabilitást jelentenek a szőlőtermesztésben. A talajban az agyagos réteg alatt mindenhol Triász kori mészkő az uralkodó alapkőzet. A napsütötte órák száma átlagosan 1 950–2 000 óra, az évi középhőmérséklet: 11–12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650–700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. A terület klímáját a Bakony-hegység völgyeibe lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A szőlőhegyek hatalmas erdőrengeteg környezetében találhatók, ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estére hűvös hegyi, erdei levegő váltja fel a szőlősorok között. Fagytól, jégesőtől védett terület.

b) Emberi tényezők

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett csak a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon termesztenek évezredek óta szőlőt. A helyi szőlőtermelők a térség ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői érésű fehérborszőlő-fajtára, az Olasz rizlingre alapozták a termesztést. Az Olasz rizling fajta egyik fő ismerve a mandula aromatika és mivel a borok ebből a fajtából készülnek ez így jól megjelenik az adott tételekben is. A borkészítés során kizárólag olyan élesztővel szabad a bort kierjeszteni, ami a fajtajelleget nem írja felül. Az itt élő embereknek a szőlőt és a bort az olasz rizling fajta jelentette, ami miatt a Nivegy-völgyben a termesztett fajták fele Olasz rizling. A helyi szőlőtermelők fontosnak tartották, hogy a különleges mandulás meszek jegyek úgy jelentek meg a borokban, ha figyeltek arra, hogy az átlagnál kevesebb termeljenek és csak az egészséges szőlőt dolgozzák fel, ezért a hozamot erősen szabályozzák, és dűlős borok esetében csak kézzel végezhető el a szüret. Az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították ki, melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak. Az erjesztésnél azért nem használható olyan élesztő kultúra, ami megváltoztatja az olasz rizling bor sajátos íz és illat jegyeit. A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel, mindegyik bortípust kötelező érlelni legalább fél évig.

A borok leírása

A Nivegy-völgyi borok illata diszkrét, nem harsány, ugyanakkor zamat-és illatgazdagság jellemző rájuk. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája köszönhetően a meszes talajnak. Ízükben az érett és komplex savstruktúra és a talaj alapkőzetéből adódóan meszes jegyek dominálnak. A borokra jellemző a fajtának köszönhető mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Mivel a talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet és a völgy klímáját a környező hegyek és a Balaton közelsége határozza meg, az itt termelt borokban – és főként az Olasz rizling fajta esetében – illatban és ízben is az ásványos, meszes, mandulás jegyek dominálnak. Ezek a jegyek az érleléssel jelentkeznek, ezért fontos a 6 hónapos tartályos vagy hordós, majd palackban is legalább 1 hónapos, dűlős borok esetében 3 hónapos érlelés. A „Nivegy-völgy" OEM dűlős borok esetén pedig a kizárólag kézzel szüretelhető, ami biztosítja, hogy csak egészséges bogyókból készült a, tisztított must. Az erjesztésnél azért nem használható olyan élesztő kultúra, ami megváltoztatja az olasz rizling bor sajátos íz és illat jegyeit, ez teszi különlegessé az itt előállított borokat. A klasszikus „Nivegy-völgyi" hegybor és dűlős bor jellemzői: ásványos, meszes, mandulás ízjegyek, diszkrét gyümölcsösség, meszes, ásványos-tűzköves illat. Frissebb korukban a gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jelennek meg. Harmonikus sós-ásványos savszerkezet jellemző, mely telt ízérzettel társul. A „Nivegy-völgy" OEM, a Balaton OFJ területén és ezen belül is elsősorban „Balatonfüred-Csopak"OEM területén és kisebb részben a Balaton-felvidék OEM területén helyezkedik el, a különbség természeti- és emberi tényezőkre vezethető vissza. A Nivel-völgyet három oldalról dombok veszik körbe, a negyedik oldalról pedig a Balaton határolja. A völgy északi zártsága miatt a mikroklímája és a csapadék eloszlása is különbözik a többi területtől. A fölrajzi terület meghatározó alapkőzete û szemben többi területen domináló bazalttal – Triász kori mészkő, amelynek köszönhetően a bortípusokban ásványos ízjegyek és a mandulás íz erőteljesebb az Olasz rizling fajtából készült borokban. A dűlős borokat A borkészítés során olyan élesztő használható csak, ami nem változtatja meg az Olasz rizling fajta jellegét (mandulás). Kötelező legalább fél évig érlelni a borokat, amelynek hatása van a bor érzékszervi tulajdonságaira. Az érlelés a harmonikus savakat idézi elő és a palackban való értékesítés hivatott elősegíteni, hogy a termőterület és az emberi tényezők a lehető legjobban megőrzésre kerüljenek. A szomszédos „Káli" OEM (nagyobb egysége Balaton-felvidék OEM) jellemző talajalkotó kőzete a vulkanikus bazalt, míg Nivegy-völgyben a Triász kori mészkő a meghatározó, továbbá a „Nivegy-völgy" OEM az Olaszrizling fajtára épül.

9. **További alapvető feltételek**

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

1. Jelölési szabályok

A jelölhető egyéb korlátozottan használható kifejezések: szűretlen, szemelt, termőhelyen palackozva.

A „monopol dűlő" kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.

A címkén a „Balaton borrégió" megnevezés feltüntethető

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körül határolásuk és feltüntetésük szabályai:

a) csak dűlős borokon

b) eredetazonosság: 100 %

c) feltüntethető dűlő nevek:

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), Szent György-hegy

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

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

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

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

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

Termék előállítása szomszédos közigazgatási egységekben a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Nivegy-völgyi bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá a szomszédos közigazgatási egységben Balatonfüred-Csopaki borvidéket alkotó borvidéki településeken történhet:

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, Zánka

Oltalom alatt álló hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként feltüntethető hagyományos kifejezés: „védett eredetű bor”.

A termék jellemzőinek leírására: válogatott szüretelésű bor

A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A csomagolásra vonatkozó feltételek

A feltétel leírása:

A bor csak üvegből készült, „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó) palackba töltve hozható forgalomba.

A termékleíráshoz vezető link

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