C/2026/2812

21.5.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-protezzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(3) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid

(C/2026/2812)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi"

PDO-HU-02816

Data tal-applikazzjoni: 26.11.2021

1. **Isem għar-reġistrazzjoni**

"Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

(1) Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Hegybor ["inbid mill-għoljiet"]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: ivarja bejn isfar ċar li jagħti fl-aħdar u isfar lewn it-tiben.

Aroma: ikkaratterizzata minn togħma diskreta ta' frott u minn kwalità kalkarja u minerali b'togħma ta' żnied. L-aroma tal-frott tinkludi noti ta' tuffieħ aħdar jew ta' lanġas, kultant ta' sfarġel u ta' ċitru.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Togħma: hemm struttura aċiduża armonjuża, li tiġi flimkien ma' korporatura robusta u ma' kwalità ta' ċitru, mielħa-minerali, u kalkarja. Noti ta' lewż jidhru kemm fl-aroma kif ukoll fit-togħma matul it-tiqdim. Skont il-vendemmja, jistgħu jidhru aromi u togħmiet "botritizzati".

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	4,8 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. *Dűlős bor ["inbid minn roqgħa art"]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: ivarja bejn isfar ċar li jagħti fl-aħdar u isfar lewn it-tiben.

Aroma: l-inbejjed deskritti bħala "dűlős bor" għandhom aromi kumplessi, ikkaratterizzati minn noti ta' fjuri bojod, ta' ġebel imxarrab, ta' lewż u aromi minerali-kalkarji. Għandhom togħma diskreta ta' frott, b'noti ta' tuffieħ aħdar jew ta' lanġas, kultant ta' sfarġel u ta' ċitru.

Togħma: iddominata minn noti mielħa, minerali u kalkarji, li jistgħu jiġu ssupplimentati bl-aroma u bit-togħma miżjuda bit-tiqdim fil-bettija. It-tiqdim isaħħaħ in-noti tal-lewż u tal-lewż morr. L-aċidi tagħhom huma armonjużi. Skont il-vendemmja, jistgħu jidhru aromi u togħmiet "botritizzati".

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	5,2 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

(a) Prattiki enoloġiċi essenzjali

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattiki enoloġiċi obbligatorji

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

1. Hegybor

— jista' jintuża biss għeneb b'saħħtu

— tiqdim għal mill-inqas 6 xhur f'tank u/jew f'bettija

— tiqdim għal mill-inqas xahar fil-flixkun

— il-most irid jiġi ċċarat, permezz ta' sedimentazzjoni jew flotazzjoni

— il-most jista' jiġi ffermentat bl-użu biss ta' ħmira li ma tbiddilx l-aroma naturali u l-karatteristiċi tat-togħma tal-inbejjed Olasz Rizling

— rendiment massimu tal-meraq: 70 %

— il-varjetajiet sekondarji ma jridux jammontaw għal aktar minn 15 % tal-varjetajiet kollha użati. Dawn li ġejjin huma permessi bħala varjetajiet sekondarji: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát u Rajnai Rizling

2. Dűlős bor

— jista' jintuża biss għeneb b'saħħtu

— il-most irid jiġi ċċarat, permezz ta' sedimentazzjoni jew flotazzjoni

— tiqdim għal 6 xhur f'tank u/jew f'bettija

— tiqdim għal mill-inqas 3 xhur fil-flixkun

— il-most jista' jiġi ffermentat bl-użu biss ta' ħmira li ma tbiddilx l-aroma naturali u l-karatteristiċi tat-togħma tal-inbejjed Olasz Rizling

— rendiment massimu tal-meraq: 70 %

— il-varjetajiet sekondarji ma jridux jammontaw għal aktar minn 15 % tal-varjetajiet kollha użati. Dawn li ġejjin huma permessi bħala varjetajiet sekondarji: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát u Rajnai Rizling

Prattiki enoloġiċi mhux permessi

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

1. Hegybor

— taħlil

— pressa kontinwa

— il-proporzjon ta' varjetajiet sekondarji ma jistax ikun akbar minn 15 %

2. Dűlős bor

— arrikkiment

— aċidifikazzjoni

— tnaqqis fl-aċidità

— taħlil

— pressa kontinwa

— il-proporzjon ta' varjetajiet sekondarji ma jistax ikun akbar minn 15 %

Regoli dwar il-produzzjoni tal-għeneb (1)

Prattika ta' kultivazzjoni

1. Regoli dwar it-tħarriġ tad-dielja: Tħarriġ tat-tip Guyot, b'cordon minn medju sa għoli, b'cordon baxx, bl-umbrella, bil-kuruna u f'forma ta' sġajriet.

2. Regoli dwar id-densità tad-dwieli fil-vinja:
   (a) għall-vinji li kienu diġà jeżistu fl-1 ta' Awwissu 2021:
      (i) densità tad-dwieli: mill-inqas 3 300 dielja/ha;
      (ii) telf tad-dwieli: mass. ta' 10 %;
      (iii) għal vinji mħawla qabel l-1 ta' Awwissu 2021, is-sistema ta' purtiera sempliċi hija wkoll permessa;
   (b) għal vinji mħawla wara l-1 ta' Awwissu 2021:
      (i) densità tad-dwieli: mill-inqas 4 000 dielja/ha;
      (ii) telf tad-dwieli: mass. ta' 10 %;
      (iii) distanza bejn id-dwieli: 0,6 m jew aktar.

3. Għall-inbejjed dűlős bor, l-età tal-vinja trid tkun ta' mill-inqas 10 snin (mis-sena tat-tħawwil).

4. Metodu tal-ħsad għall-inbejjed dűlős bor: manwali biss.

5. Kwalità tal-għeneb (kontenut minimu ta' zokkor espress fi gradi tal-most Ungeriżi (°MM) fi 17,5 °C u qawwa alkoħolika potenzjali minima f'20 °C, u kontenut minimu ta' zokkor espress fi g/l):
   — għall-inbejjed hegybor: 18,2 °MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l;
   — għall-inbejjed dűlős bor: 19 °MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Regoli dwar il-produzzjoni tal-għeneb (2)

Prattika ta' kultivazzjoni

Flessibbiltà: bl-awtorizzazzjoni minn qabel tal-Ministeru għall-Agrikoltura, il-kumitat tal-Komunità tal-Inbid tal-Wied ta' Nivegy jista' jiddeċiedi li jiddevja mir-regoli dwar il-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb maħsud kull sena, fuq bażi ta' każ b'każ. Id-devjazzjoni ma tridx tkun akbar minn ±1 °MM (±0,74 % vol espress bħala qawwa alkoħolika naturali). Id-deċiżjoni trid tittieħed sal-15 ta' Settembru kull sena. Id-deċiżjoni, approvata mill-Ministeru għall-Agrikoltura, hija kkomunikata lill-membri tal-Komunità tal-Inbid tal-Wied ta' Nivegy permezz ta' email u fuq is-sit web tal-komunità tal-inbid.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Rendiment massimu prestabbilit għall-inbejjed hegybor (inbid ġdid fuq in-naqal)

72 ettolitru għal kull ettaru

2. Rendiment massimu ta' devjazzjoni annwali għall-inbejjed hegybor (inbid ġdid fuq in-naqal)

86,4 ettolitru għal kull ettaru

3. Rendiment massimu prestabbilit għall-inbejjed hegybor b'massimu ta' 2,5 kg maħsuda għal kull dielja

10 000 kg għeneb għal kull ettaru

4. Rendiment massimu ta' devjazzjoni annwali għall-inbejjed hegybor b'massimu ta' 3 kg maħsuda għal kull dielja

12 000 kg għeneb għal kull ettaru

5. Rendiment massimu prestabbilit għall-inbejjed dűlős bor (inbid ġdid fuq in-naqal)

56,7 ettolitru għal kull ettaru

6. Rendiment massimu ta' devjazzjoni annwali għall-inbejjed dűlős bor (inbid ġdid fuq in-naqal)

68,04 ettolitru għal kull ettaru

7. Inbejjed Dűlős bor b'massimu ta' 2 kg maħsuda għal kull dielja

8 000 kg għeneb għal kull ettaru

8. Rendiment massimu ta' devjazzjoni annwali għall-inbejjed dűlős bor b'massimu ta' 2,4 kg maħsuda għal kull dielja

9 600 kg għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Żoni klassifikati skont il-katast tal-vinji bħala tal-klassijiet I u II f'Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon u Zánka.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Deskrizzjoni taż-żona definita

(a) Fatturi naturali

Il-wied ta' Nivegy, magħruf komunement bħala "Nivegy-völgy", jinsab fil-parti ċentrali taż-żona fit-Tramuntana tal-Lag Balaton. Jissejjaħ ukoll iż-żona tal-wied ta' Zánka-Nivegy, li hija żona ġeografika definita sew. Il-wied huwa mdawwar minn għoljiet fuq tliet naħat, u mil-Lag Balaton fin-Nofsinhar, u dan joħloq mikroklima unika. Iż-żona tinkludi rqajja' art bi flussi ta' arja kemm aktar sħan kif ukoll aktar kesħin, u dan iġib xi stabbiltà għall-vitikultura. Is-sodda tal-blat kollha taħt is-saff tat-tafal hija magħmula fil-biċċa l-kbira minn ġebla tal-ġir mill-perjodu Triassiku. Iż-żona għandha medja ta' 1 950 sa 2 000 siegħa ta' dawl tax-xemx fis-sena u temperatura medja annwali ta' 11–12 °C. Il-preċipitazzjoni medja annwali hija ta' 650–700 mm, li minnha medja ta' 350 mm taqa' matul l-istaġun tat-tkabbir. Il-klima hija ddeterminata minn arja kiesħa li tinżel lejn il-widien tal-għoljiet Bakony u mal-Lag Balaton, li jinsab fin-Nofsinhar tal-baċir. Il-vinji jinsabu f'żoni kbar ta' foresti. Huwa għalhekk li, fl-iljieli sajfin, is-sħana umda li titla' mil-Lag Balaton tagħti lok għal arja friska tal-foresta mill-muntanji qalb id-dwieli. Iż-żona hija protetta mis-silġ jew mill-ġlata.

(b) Fatturi umani

L-iżvilupp tal-art għall-kultivazzjoni tal-għeneb huwa wkoll ir-riżultat ta' sforz uman intenzjonat; għal eluf ta' snin, il-vitikulturi li għexu hawn ikkultivaw l-għeneb fuq dawn l-għoljiet protetti mill-ġlata u li jisħnu malajr biss, minflok f'żoni baxxi u ta' marġ li huma suxxettibbli għall-ġlata u għall-mard. Il-vitikulturi lokali bdew ikabbru primarjament l-Olasz Rizling, varjetà bajda li timmatura tard u li hija adattata sew għall-kundizzjonijiet ekoloġiċi taż-żona. Waħda mill-karatteristiċi ewlenin tal-varjetà Olasz Rizling hija l-aroma tal-lewż, li hija evidenti f'dawn l-inbejjed peress li huma magħmula minn din il-varjetà. Matul il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, fil-fermentazzjoni tista' tintuża' biss ħmira li ma tbiddilx il-karattru tipiku tal-varjetà. Għan-nies tal-post, l-għeneb u l-inbid huma sinonimi mal-Olasz Rizling, li bħala riżultat jirrappreżenta nofs l-għeneb imkabbar fil-wied ta' Nivegy. Il-vitikulturi lokali nnotaw li fl-inbejjed kienu jidhru n-noti speċjali ta' kalkarja u ta' lewż jekk joqogħdu attenti u jipproduċu l-inbid fi kwantitajiet inqas mill-medja u jipproċessaw biss għeneb f'saħħtu. Għalhekk, ir-rendimenti huma regolati ħafna u, għall-inbejjed deskritti bħala dűlős bor, huwa permess biss il-ħsad manwali. Ir-rendimenti massimi permissibbli ġew definiti skont ir-rekwiżiti tal-produzzjoni tal-inbid ta' kwalità, u ġew limitati ulterjorment għall-inbejjed introdotti fis-suq bl-indikazzjoni tal-isem tal-irqajja' art. Fil-proċess tal-fermentazzjoni ma tista' tintuża l-ebda koltura tal-ħmira li tbiddel it-togħmiet u l-aromi speċifiċi tal-inbid Olasz Rizling. Tradizzjonalment, l-għeneb ta' kwalità għolja jiġi pproċessat f'kantini lokali, u kull tip ta' nbid irid jitqaddem għal mill-inqas 6 xhur.

Deskrizzjoni tal-inbejjed

L-inbejjed Nivegy-völgyi għandhom riħa diskreta mingħajr ebda ħruxija, u huma kkaratterizzati minn fwieħa u minn togħmiet rikki. Karatteristika komuni ewlenija tal-aromi u tat-togħmiet tagħhom hija l-mineralità predominanti, minħabba l-ħamrija kalkarja. It-togħmiet tagħhom huma ddominati minn struttura aċiduża matura u kumplessa u minn noti ta' ġibs, li ġejjin mill-ġebla tal-ġir fis-sodda tal-blat. L-inbejjed minn din il-varjetà normalment iħallu togħma ta' lewż li tibqa' tinħass fit-tul wara li jinxtorbu.

Preżentazzjoni u turija tar-rabta kawżali

Billi l-ġebla tal-ġir hija s-sodda ta' blat dominanti taħt is-saff kollu tat-tafal u l-klima tal-wied hija ddeterminata mill-prossimità tal-muntanji tal-madwar u tal-Lag Balaton, l-aroma u t-togħma tal-inbejjed prodotti hawn – speċjalment il-varjetà Olasz Rizling – huma ddominati minn noti minerali, ta' ġibs u ta' lewż. Dawn in-noti joħorġu bit-tiqdim, u għalhekk huwa importanti li l-inbid jitqaddem għal 6 xhur f'tankijiet jew fi btieti, u mbagħad mill-inqas xahar fil-flixkun (3 xhur għall-inbejjed dűlős bor). Fil-każ tal-inbejjed dűlős bor bid-DOP Nivegy-völgy, il-ħsad irid ikun eskluživament manwali, u dan jiżgura li jintuża biss għeneb f'saħħtu biex isir il-most iċċarat. Fil-proċess tal-fermentazzjoni ma tista' tintuża l-ebda koltura tal-ħmira li tbiddel it-togħmiet u l-aromi speċifiċi tal-inbid Olasz Rizling, u dan huwa dak li jagħmel l-inbejjed prodotti hawn daqshekk uniċi. Karatteristiċi tal-inbejjed klassiċi Nivegy-völgyi deskritti bħala hegybor u dűlős bor: noti minerali, kalkarji, tal-lewż, togħma diskreta tal-frott u aroma minerali kalkarja u ta' żnied. Meta l-inbejjed ikunu friski, l-aroma tal-frott tinkludi noti ta' tuffieħ aħdar jew ta' lanġas, kultant ta' sfarġel u ta' ċitru. Għandhom struttura aċiduża armonjuża, akkumpanjata minn korporatura robusta. Id-DOP Nivegy-völgy tinsab fl-IĠP Balaton, primarjament fiż-żona tad-DOP Balatonfüred-Csopak u, sa ċertu punt inqas, fiż-żona tad-DOP Balaton-felvidék, u d-differenza hija dovuta għall-fatturi naturali u umani. Il-wied ta' Nivegy huwa mdawwar bl-għoljiet fuq tliet naħat u mil-Lag Balaton fuq ir-raba' naħa. Peress li l-wied huwa magħluq mit-Tramuntana, il-mikroklima u d-distribuzzjoni tax-xita huma differenti minn żoni oħra. Is-sodda tal-blat taż-żona ġeografika huwa magħmul fil-biċċa l-kbira minn ġebla tal-ġir mill-perjodu Triassiku, għall-kuntrarju tal-bażalt li jiddomina fiż-żoni l-oħra. Konsegwentement, dawn l-inbejjed Olasz Rizling għandhom noti minerali aktar prominenti u togħma ta' lewż. Għall-inbejjed dűlős bor, tista' tintuża biss ħmira li ma tbiddilx il-karatteristiċi naturali tal-aroma u tat-togħma tal-inbejjed Olasz Rizling (jiġifieri noti tal-lewż). L-inbejjed iridu jitqaddmu għal mill-inqas 6 xhur, u dan għandu impatt fuq il-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed. It-tiqdim joħroġ l-aċidità armonjuża, u l-bejgħ fil-flixkun huwa maħsub biex jgħin jippreserva l-fatturi naturali u umani taż-żona tal-produzzjoni kemm jista' jkun. Il-blat li tipikament jinstab fil-ħamrija tad-DOP ġar "Káli" (parti mid-DOP "Balaton-felvidék") huwa bażalt vulkaniku, filwaqt li fil-wied ta' Nivegy, il-blat predominanti huwa ġebla tal-ġir mill-perjodu Triassiku. Id-DOP Nivegy-völgy hija bbażata fuq il-varjetà Olasz Rizling.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Regoli dwar l-indikazzjonijiet

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta din tkun stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

1. Regoli dwar l-indikazzjonijiet

Termini ristretti oħra li jistgħu jiġu indikati: "szűretlen" [mhux iffiltrat], "szemelt" [magħżul], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fil-post tal-produzzjoni].

It-terminu "monopol dűlő" ["vinja li tintuża' minn produttur wieħed"] jista' jidher biss fuq it-tikketti dűlős bor jekk l-għeneb ikun imkabbar f'roqgħa art definita minn membru wieħed biss ta' komunità tal-inbid.

Fuq it-tikketta tista' tidher id-denominazzjoni "Balaton borrégió" [ir-reġjun tal-inbid ta' Balaton].

2. Regoli għad-demarkazzjoni u għall-indikazzjoni tal-isem ta' unitajiet ġeografiċi iżgħar:

(a) fuq l-inbejjed "dűlġs bor" biss;

(b) identità tal-oriġini: 100 %;

(c) ismijiet ta' rqajja' art li jistgħu jiġu indikati:

(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) u Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

Produzzjoni f'muniċipalitajiet ġirien barra miż-żona tal-produzzjoni definita

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Biex jiġi prodott l-inbid Nivegy-völgyi, l-ipproċessar tal-għeneb, il-fermentazzjoni tal-most u t-tiqdim tal-inbid jistgħu jsiru biss f'muniċipalitajiet li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni definita jew fil-muniċipalitajiet li ġejjin li jipproduċu l-inbid li jappartjenu għar-reġjun tal-inbid Balatonfüred-Csopak fl-unità amministrattiva ġara:

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 u Zánka

Termini tradizzjonali protetti

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu tradizzjonali li ġej jista' jintuża bħala sinonimu għat-terminu "denominazzjoni ta' oriġini protetta": "védett eredetű bor" [inbid ta' oriġini protetta]

Biex jiġu deskritti l-karatteristiċi tal-prodott: "válogatott szüretelésű bor" [inbid bi ħsad magħżul].

Regoli dwar il-preżentazzjoni

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta din tkun stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Kundizzjoni tal-imballaġġ

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed jistgħu jinbiegħu biss fi fliexken tal-ħġieġ ikkuluriti (mhux trasparenti) tat-tip Burgundy.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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