C/2026/2812

21.5.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot bescherming van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2812)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

Datum van aanvraag: 26.11.2021

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

“Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. Beschrijving van de wijn(en)

1. *Hegybor [“wijn uit de heuvels”]*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: varieert van licht groengeel tot strogeel.

Aroma: gekenmerkt door een bescheiden fruitigheid en krijtachtige, minerale toetsen van vuursteen. Het fruitige aroma heeft toetsen van groene appel of peer, soms van kwee en citrus.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smaak: de zuurstructuur is harmonieus, met een volle body en een citrusachtig, zoutig-mineraal, krijtachtig karakter. Toetsen van amandel ontwikkelen zich tijdens de rijping in zowel het aroma als de smaak. Afhankelijk van het oogstjaar kunnen "door edelrot aangetaste" aroma's en smaken verschijnen.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,8 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *Dűlős bor ["perceelwijn"]*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: varieert van licht groengeel tot strogeel.

Aroma: wijnen die worden beschreven als "dűlős bor" hebben complexe aroma's, gekenmerkt door toetsen van witte bloemen, natte stenen, amandelen en minerale, krijtachtige aroma's. Ze hebben een bescheiden fruitigheid, met toetsen van groene appel of peer, soms van kwee en citrus.

Smaak: overheerst door zoutige, minerale, krijtachtige toetsen, die kunnen worden aangevuld met het aroma en de smaak die worden toegevoegd door rijping op vat. De rijping versterkt de toetsen van amandelen en bittere amandelen. Hun zuren zijn harmonieus. Afhankelijk van het oogstjaar kunnen "door edelrot aangetaste" aroma's en smaken verschijnen.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	5,2 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a) Essentiële oenologische procedés

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Verplichte oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

1. Hegybor

— er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt

— ten minste zes maanden rijping in een tank en/of vat

— ten minste één maand rijping op fles

— de most moet worden geklaard door middel van hetzij bezinking, hetzij flotatie

— de most mag enkel worden gefermenteerd met gist die de natuurlijke geur- en smaakkenmerken van “olasz rizling”-wijnen niet wijzigt

— maximale sapopbrengst: 70 %

— secundaire rassen mogen niet meer dan 15 % uitmaken van alle gebruikte rassen. De volgende rassen zijn toegestaan als secundaire rassen: chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát en rajnai rizling

2. Dűlős bor

— er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt

— de most moet worden geklaard door middel van hetzij bezinking, hetzij flotatie

— zes maanden rijping in een tank en/of vat

— ten minste drie maanden rijping op fles

— de most mag enkel worden gefermenteerd met gist die de natuurlijke geur- en smaakkenmerken van “olasz rizling”-wijnen niet wijzigt

— maximale sapopbrengst: 70 %

— secundaire rassen mogen niet meer dan 15 % uitmaken van alle gebruikte rassen. De volgende rassen zijn toegestaan als secundaire rassen: chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát en rajnai rizling

Niet-toegestane oenologische procedés

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

1. Hegybor

— verzoeting

— continue pers

— het aandeel secundaire rassen mag niet meer dan 15 % bedragen

2. Dűlős bor

— verrijking

— aanzuring

— verlaging van de zuurgraad

— verzoeting

— continue pers

— het aandeel secundaire rassen mag niet meer dan 15 % bedragen

Regels inzake de teeltwijze (1)

Teeltwijze

1. Regels voor het leiden van de wijnstok: Guyot-snoei, middelhoge-hoge cordonsnoei, lage cordonsnoei, paraplusnoei, kroonsnoei en gobeletsnoei.

2. Regels inzake de plantdichtheid van de wijnstokken in de wijngaard:
   a) voor wijngaarden die op 1 augustus 2021 al bestonden:
      i) dichtheid van wijnstokken: ten minste 3 300 wijnstokken/ha;
      ii) verlies van wijnstokken: maximaal 10 %;
      iii) voor wijngaarden die vóór 1 augustus 2021 zijn aangeplant, is het systeem van enkele gordijnsnoei ook toegestaan;
   b) voor wijngaarden die na 1 augustus 2021 zijn aangeplant:
      i) dichtheid van wijnstokken: ten minste 4 000 wijnstokken/ha;
      ii) verlies van wijnstokken: maximaal 10 %;
      iii) afstand tussen de wijnstokken: minimaal 0,6 m.

3. Voor "dűlős bor"-wijnen geldt dat de wijngaard ten minste tien jaar oud moeten zijn (gerekend vanaf het jaar van aanplanting).

4. Oogstwijze voor "dűlős bor"-wijnen: uitsluitend handmatig.

5. Kwaliteit van de druiven (minimaal suikergehalte uitgedrukt in de Hongaarse schaal voor mostgewicht (°MM) bij 17,5 °C en minimaal potentieel alcoholgehalte bij 20 °C, en minimaal suikergehalte uitgedrukt in g/l):
   — voor "hegybor"-wijnen: 18,2 °MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l;
   — voor "dűlős bor"-wijnen: 19 °MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Regels inzake de teeltwijze (2)

Teeltwijze

Flexibiliteit: met voorafgaande toestemming van het Ministerie van Landbouw kan het comité van de wijngemeenschap van de Nivegy-vallei per jaar en per geval besluiten af te wijken van de regels inzake het minimumsuikergehalte van de geoogste druiven. De afwijking mag niet groter zijn dan ± 1 °MM (± 0,74 % vol, uitgedrukt als natuurlijk alcoholgehalte). Het besluit moet elk jaar uiterlijk op 15 september worden genomen. Het besluit, dat is goedgekeurd door het Ministerie van Landbouw, wordt per e-mail en op de website van de wijngemeenschap meegedeeld aan de leden van de wijngemeenschap van de Nivegy-vallei.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Maximale standaardopbrengst voor "hegybor"-wijnen (nieuwe wijn op moer)

72 hectoliter per hectare

2. Maximale jaarlijkse afwijkende opbrengst voor "hegybor"-wijnen (nieuwe wijn op moer)

86,4 hectoliter per hectare

3. Maximale standaardopbrengst voor "hegybor"-wijnen met een oogst van maximaal 2,5 kg per wijnstok

10 000 kg druiven per hectare

4. Maximale jaarlijkse afwijkende opbrengst voor “hegybor”-wijnen met een oogst van maximaal 3 kg per wijnstok

12 000 kg druiven per hectare

5. Maximale standaardopbrengst voor “dűlős bor”-wijnen (nieuwe wijn op moer)

56,7 hectoliter per hectare

6. Maximale jaarlijkse afwijkende opbrengst voor “dűlős bor”-wijnen (nieuwe wijn op moer)

68,04 hectoliter per hectare

7. “Dűlős bor”-wijnen met een oogst van maximaal 2 kg per wijnstok

8 000 kg druiven per hectare

8. Maximale jaarlijkse afwijkende opbrengst voor “dűlős bor”-wijnen met een oogst van maximaal 2,4 kg per wijnstok

9 600 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde gebieden in Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon en Zánka.

7. **Wijndruivenras(sen)**

chardonnay — chardonnay blanc

furmint — furmint bianco

juhfark — mohácsi

olasz rizling — olaszrizling

rajnai rizling — riesling blanc

szürkebarát — pinot gris

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Omschrijving van het afgebakende gebied

a) Natuurlijke factoren

De Nivegy-vallei, algemeen bekend als “Nivegy-völgy”, ligt in het centrale deel van het gebied ten noorden van het Balatonmeer. Het wordt ook het gebied van de Zánka-Nivegy-vallei genoemd, dat een duidelijk afgebakend geografisch gebied is. Het dal wordt aan drie zijden begrensd door heuvels en in het zuiden door het Balatonmeer, waardoor een uniek microklimaat ontstaat. Het gebied omvat percelen met zowel warmere als koelere luchtstromen, waardoor de wijnbouw enigszins stabiel is. Het volledige moedergesteente onder de kleilaag bestaat voornamelijk uit kalksteen uit de triasperiode. Het gebied heeft gemiddeld 1 950 tot 2 000 zonuren per jaar en een gemiddelde jaarlijkse temperatuur van 11-12 °C. Gemiddeld valt er 650-700 mm neerslag per jaar, waarvan gemiddeld 350 mm in het groeiseizoen. Het klimaat wordt bepaald door koude lucht die afdaalt naar de valleien van de heuvels van Bakony en door het Balatonmeer, dat ten zuiden van het bekken ligt. De wijngaarden liggen in omvangrijke bosgebieden. Daarom maakt de vochtige hitte die opstijgt uit het Balatonmeer op zomeravonden plaats voor koele boslucht uit de bergen tussen de wijnstokken. Het gebied is beschermd tegen hagel en vorst.

b) Menselijke factoren

De ontginning van het land voor de druiventeelt is ook het resultaat van doelbewuste menselijke inspanningen; gedurende millennia hebben de wijnbouwers die er wonen uitsluitend op deze tegen de vorst beschermde, snel opwarmende heuvelhellingen druiven verbouwd, in plaats van in de moerassige, lagergelegen gebieden die vatbaar zijn voor vorst en ziekten. De plaatselijke wijnbouwers zijn voornamelijk begonnen met de teelt van olasz rizling, een laat rijpend wit ras dat goed geschikt is voor de ecologische omstandigheden in het gebied. Een van de belangrijkste kenmerken van het ras olasz rizling is het amandelaroma, dat in deze wijnen duidelijk tot uiting komt omdat ze van dit ras worden gemaakt. Tijdens het wijnbereidingsproces mogen bij het fermenteren alleen gisten worden gebruikt die het typische karakter van het ras niet wijzigen. Voor de plaatselijke bevolking zijn druiven en wijn synoniem met olasz rizling, dat daardoor goed is voor de helft van de druiven die in de Nivegy-vallei worden geteeld. De plaatselijke wijnbouwers merkten op dat de speciale toetsen van krijt en amandel in de wijnen verschenen als zij ervoor zorgden minder dan gemiddelde hoeveelheden wijn te produceren en alleen gezonde druiven te verwerken. De opbrengsten zijn dus streng gereguleerd en voor wijnen met de aanduiding “dűlős bor” is alleen handmatige oogst toegestaan. De maximaal toegestane opbrengsten zijn vastgesteld op basis van de vereisten voor de productie van kwaliteitswijn en zijn verder beperkt voor wijnen die in de handel worden gebracht met de vermelding van de naam van het perceel. Bij het gistingsproces mag geen gistcultuur worden gebruikt die de specifieke aroma’s en smaken van de olasz rizling-wijn zou wijzigen. Van oudsher worden druiven van hoge kwaliteit verwerkt in plaatselijke kelders en elke soort wijn moet ten minste zes maanden rijpen.

Beschrijving van de wijnen

“Nivegy-völgyi”-wijnen hebben een discrete geur zonder wrangheid en worden gekenmerkt door een rijkdom aan bouquet en smaken. Een belangrijk gemeenschappelijk kenmerk van hun aroma’s en smaken is de overheersende mineraliteit als gevolg van de kalkhoudende bodem. Hun smaken worden gedomineerd door een rijpe en complexe zuurstructuur en krijtachtige toetsen, die afkomstig zijn van de kalksteen in het moedergesteente. Wijnen van dit ras hebben doorgaans een amandelachtige afdronk, die lang na het proeven blijft hangen.

Presentatie en demonstratie van het causaal verband

Aangezien kalksteen het dominante moedergesteente is onder de gehele kleilaag en het klimaat van de vallei wordt bepaald door de nabijheid van de omliggende bergen en van het Balatonmeer, worden het aroma en de smaak van de hier geproduceerde wijnen — met name het ras olasz rizling — gedomineerd door minerale, krijtachtige en amandelachtige toetsen. Deze toetsen ontstaan met de rijping. Daarom is het belangrijk om de wijn zes maanden te laten rijpen in tanks of vaten, gevolgd door ten minste één maand op fles (drie maanden voor “dűlős bor”-wijnen). In het geval van “dűlős bor”-wijnen met de BOB “Nivegy-völgy” mag de oogst uitsluitend handmatig plaatsvinden, zodat voor de bereiding van de geklaarde most alleen gezonde druiven worden gebruikt. Bij het gistingsproces mag geen gistcultuur worden gebruikt die de specifieke smaken en aroma’s van de olasz rizling-wijn zou veranderen, wat de hier geproduceerde wijnen zo uniek maakt. Kenmerken van de klassieke “Nivegy-völgyi”-wijnen” die worden beschreven als “hegybor” en “dűlős bor”: minerale, krijtachtige toetsen, toetsen van amandel, bescheiden fruitigheid en een krijtachtig aroma met minerale toetsen van vuursteen. Wanneer de wijnen vers zijn, heeft het fruitige aroma toetsen van groene appel of peer, soms van kwee en citrus. Ze hebben een harmonieuze zuurstructuur en een volle body. De BOB “Nivegy-völgy” bevindt zich in de BGA “Balaton”, voornamelijk in het gebied van de BOB “Balatonfüred-Csopak” en, in mindere mate, in het gebied van de BOB “Balaton-felvidék”, waarbij het verschil te wijten is aan natuurlijke en menselijke factoren. De Nivegy-vallei wordt aan drie zijden begrensd door heuvels en aan de vierde door het Balatonmeer. Aangezien de vallei in het noorden is ingesloten, heerst er een ander microklimaat en is de verdeling van de neerslag anders dan in andere gebieden. Het moedergesteente van het geografische gebied bestaat voornamelijk uit kalksteen uit de triasperiode, in tegenstelling tot het basalt dat in de andere gebieden overheerst. Bijgevolg hebben deze olasz rizling-wijnen prominentere minerale toetsen en een amandelachtige smaak. Voor “dűlős bor”-wijnen mag alleen gist worden gebruikt die de natuurlijke geur- en smaakkenmerken van olasz rizling-wijnen niet verandert (d.w.z. toetsen van amandel). De wijnen moeten ten minste zes maanden rijpen, wat van invloed is op de organoleptische kenmerken van de wijnen. De rijping zorgt voor een harmonieuze zuurgraad en de verkoop op fles is bedoeld om de natuurlijke en menselijke factoren van het productiegebied zoveel mogelijk in stand te houden. Het gesteente dat doorgaans wordt aangetroffen in de bodem van de naburige BOB “Káli” (die deel uitmaakt van de BOB “Balaton-felvidék”) is vulkanisch basalt, terwijl in de Nivegy-vallei het belangrijkste moedergesteente kalksteen uit de triasperiode is. De BOB “Nivegy-völgy” is gebaseerd op het ras olasz rizling.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Regels inzake aanduidingen

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

1. Regels inzake aanduidingen

Andere aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: “szűretlen” [ongefilterd], “szemelt” [geselecteerd], “termőhelyen palackozva” [gebotteld op de plaats van productie].

De term “monopol dűlő” [monopoliewijngaard] mag alleen op het etiket van “dűlős bor” worden vermeld als de druiven in een afgebakend perceel worden geteeld door slechts één lid van een wijngemeenschap.

De aanduiding “Balaton borrégió” (wijnregio Balaton) mag op het etiket worden aangebracht.

2. Voorschriften voor afbakening en aanduiding van de naam van kleinere geografische eenheden:

a) alleen voor “dűlős bor”-wijnen;

b) identiteit van oorsprong: 100 %;

c) namen van percelen die mogen worden vermeld:

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) en Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

Productie in naburige gemeenten buiten het afgebakende productiegebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Om “Nivegy-völgyi”-wijn te produceren, mogen de verwerking van de druiven, de gisting van de most en de rijping van de wijn alleen plaatsvinden in gemeenten die zich bevinden binnen het afgebakende productiegebied, of in de volgende wijnproducerende gemeenten die behoren tot de “Balatonfüred-Csopak”-wijnregio in de naburige administratieve eenheid:

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 en Zánka

Beschermde traditionele aanduidingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De volgende traditionele aanduiding kan worden gebruikt als synoniem voor de aanduiding “beschermde oorsprongsbenaming”: “védett eredetű bor” [wijn van beschermde oorsprong]

Voor het beschrijven van de kenmerken van het product: “válogatott szüretelésű bor” [wijn van geselecteerde oogst].

Regels inzake aanbiedingsvorm

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakkingsvoorwaarde

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen mogen alleen worden verkocht in glazen, gekleurde (niet-doorzichtige) glazen flessen van het type “bourgogne”.

Link naar het productdossier

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.