C/2026/2812

21.5.2026

Publikacja wniosku o objęcie ochroną nazwy na podstawie art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2026/2812)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

Data wniosku: 26.11.2021

1. **Nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1) Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Hegybor [„wino ze wzgórz”]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od jasnozielonkawożółtej po słomkowożółtą.

Aromat: charakteryzuje się dyskretną owocowością oraz wapienną, krzemienno-mineralną jakością. Aromat owocowy cechuje się nutami zielonego jabłka lub gruszki, niekiedy pigwy i cytrusów.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smak: harmonijna struktura kwasowa, charakteryzująca się pełnością i cytrusową, słono-mineralną, wapienną jakością. Podczas dojrzewania zarówno w aromacie, jak i w smaku pojawiają się nuty migdałów. W zależności od rocznika mogą występować aromaty i smaki zbotrytyzowane.

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,8 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Dűlős bor [„wino z działek”]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od jasnozielonkawożółtej po słomkowożółtą.

Aromat: wina określane jako „dűlős bor” mają złożone aromaty, charakteryzujące się nutami białych kwiatów, mokrych kamieni, migdałów oraz aromatów mineralno-wapiennych. Cechują się dyskretną owocowością, z akcentami zielonego jabłka lub gruszki, niekiedy pigwy i cytrusów.

Smak: zdominowany przez nuty słone, mineralne i wapienne, które mogą być uzupełnione aromatem i smakiem dodanym w wyniku dojrzewania w beczkach. Dojrzewanie wzmacnia nuty migdałów i gorzkich migdałów. Kwasy tych win są harmonijne. W zależności od rocznika mogą występować aromaty i smaki zbotrytyzowane.

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	5,2 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

a) Podstawowe praktyki enologiczne

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Obowiązkowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

1. Hegybor

— dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron

— dojrzewanie w tanku lub beczce musi trwać co najmniej sześć miesięcy

— dojrzewanie w butelce musi trwać co najmniej miesiąc

— moszcz musi być klarowany poprzez sedymentację lub flotację

— moszcz można poddawać fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych win Olasz Rizling

— maksymalna wydajność produkcji soku: 70 %

— odmiany drugorzędne nie mogą stanowić więcej niż 15 % wszystkich wykorzystywanych odmian. Następujące odmiany są dozwolone jako odmiany drugorzędne: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát i Rajnai Rizling

2. Dűlős bor

— dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron

— moszcz musi być klarowany poprzez sedymentację lub flotację

— dojrzewanie w tanku lub beczce musi trwać co najmniej sześć miesięcy

— dojrzewanie w butelce musi trwać co najmniej trzy miesiące

— moszcz można poddawać fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych win Olasz Rizling

— maksymalna wydajność produkcji soku: 70 %

— odmiany drugorzędne nie mogą stanowić więcej niż 15 % wszystkich wykorzystywanych odmian. Następujące odmiany są dozwolone jako odmiany drugorzędne: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát i Rajnai Rizling

Niedozwolone praktyki enologiczne

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

1. Hegybor

— słodzenie

— prasa ciągła

— udział odmian drugorzędnych nie może przekraczać 15 %

2. Dűlős bor

— wzbogacanie

— zakwaszanie

— obniżanie kwasowości

— słodzenie

— prasa ciągła

— udział odmian drugorzędnych nie może przekraczać 15 %

Zasady dotyczące uprawy winorośli (1)

Praktyka uprawy

1. Zasady dotyczące prowadzenia winorośli: sznur Guyota, średni kordon, niski kordon, forma parasola, głowy i kielicha (gobelet).

2. Zasady dotyczące gęstości obsady:

   a) w przypadku winnic istniejących na dzień 1 sierpnia 2021 r.:

      (i) gęstość obsady: co najmniej 3 300 krzewów na hektar;

      (ii) utrata winorośli: maks. 10 %;

      (iii) w przypadku winnic założonych przed dniem 1 sierpnia 2021 r. dozwolony jest również system w formie pojedynczej kurtyny;

   b) w przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2021 r.:

      (i) gęstość obsady: co najmniej 4 000 krzewów na hektar;

      (ii) utrata winorośli: maks. 10 %;

      (iii) odstęp między krzewami: co najmniej 0,6 m.

3. W przypadku win „dűlős bor” wiek winnicy musi wynosić co najmniej 10 lat (od roku zasadzenia).

4. Metoda zbioru w przypadku win „dűlős bor”: tylko ręcznie.

5. Jakość winogron (minimalna zawartość cukru wyrażona w wyrażona w węgierskiej skali moszczu (°MM) w temperaturze 17,5 °C, minimalna potencjalna zawartość alkoholu w temperaturze 20 °C oraz minimalna zawartość cukru wyrażona w g/l):

   — w przypadku win „hegybor”: 18,2 °MM, 11,5 % obj., 193,1 g/l;

   — w przypadku win „dűlős bor”: 19 °MM, 12 % obj., 202,2 g/l.

Zasady dotyczące uprawy winorośli (2)

Praktyka uprawy

Elastyczność: po uzyskaniu uprzedniej zgody Ministerstwa Rolnictwa komitet Wspólnoty Winiarskiej Doliny Nivegy może w poszczególnych przypadkach każdego roku podjąć decyzję o odstępstwie od zasad dotyczących minimalnej zawartości cukru w zebranych winogronach. Odchylenie nie może być większe niż ±1 °MM (±0,74 % obj. wyrażone jako naturalna zawartość alkoholu). Decyzję należy podjąć do dnia 15 września każdego roku. Decyzja, zatwierdzona przez Ministerstwo Rolnictwa, jest przekazywana członkom Wspólnoty Winiarskiej Doliny Nivegy pocztą elektroniczną oraz na stronie internetowej Wspólnoty Winiarskiej.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Maksymalna standardowa wydajność dla win „hegybor” (młode wino na osadzie drożdżowym)

72 hektolitry z hektara

2. Maksymalne roczne odchylenie wydajności dla win „hegybor” (młode wino na osadzie drożdżowym)

86,4 hektolitra z hektara

3. Maksymalna standardowa wydajność dla win „hegybor” przy maksymalnej zebranej ilości 2,5 kg na krzew

10 000 kg winogron z hektara

4. Maksymalne roczne odchylenie wydajności dla win „hegybor” przy maksymalnej zebranej ilości 3 kg na krzew

12 000 kg winogron z hektara

5. Maksymalna standardowa wydajność dla win „dűlős bor” (młode wino na osadzie drożdżowym)

56,7 hektolitra z hektara

6. Maksymalne roczne odchylenie wydajności dla win „dűlős bor” (młode wino na osadzie drożdżowym)

68,04 hektolitra z hektara

7. Wina „dűlős bor” przy maksymalnej zebranej ilości 2 kg na krzew

8 000 kg winogron z hektara

8. Maksymalne roczne odchylenie wydajności dla win „dűlős bor” przy maksymalnej zebranej ilości 2,4 kg na krzew

9 600 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary sklasyfikowane według katastru winnic jako klasy I i II w Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon i Zánka.

7. **Odmiany winorośli**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Opis związku lub związków**

Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

Dolina Nivegy, powszechnie znana jako „Nivegy-völgy”, znajduje się w środkowej części obszaru na północ od jeziora Balaton. Obszar ten nazywany jest również obszarem doliny Zánka-Nivegy, który jest wyraźnie określonym obszarem geograficznym. Dolinę wyznaczają z trzech stron wzgórza oraz Balaton od południa, co tworzy wyjątkowy mikroklimat. Obszar ten obejmuje działki, na których występują przepływy zarówno cieplejszego, jak i chłodniejszego powietrza, co gwarantuje pewną stabilność uprawy winorośli. Całe podłoże skalne pod warstwą gliny składa się głównie z wapienia pochodzącego z okresu triasu. Na obszarze tym średnia liczba godzin nasłonecznienia rocznie wynosi od 1 950 do 2 000, a średnia roczna temperatura wynosi 11–12 °C. Średnie roczne opady wynoszą 650–700 mm, z czego średnio 350 mm występuje w sezonie wegetacyjnym. Klimat jest kształtowany przez zimne powietrze schodzące do dolin u stóp wzgórz Bakony oraz przez jezioro Balaton leżące na południe od basenu. Winnice znajdują się na dużych obszarach leśnych. Dlatego też w letnie wieczory wilgotne ciepło unoszące się znad Balatonu ustępuje miejsca chłodnemu powietrzu leśnemu napływającemu między krzewy winorośli. Obszar ten jest chroniony przed gradobiciem i mrozem.

b) Czynniki ludzkie

Zagospodarowanie terenu pod uprawę winogron jest również wynikiem celowych działań człowieka. Od setek lat winogrodnicy zamieszkujący te tereny uprawiają wyłącznie winogrona na chronionych przed mrozem, szybko nagrzewających się zboczach zamiast na bagiennych, nisko położonych obszarach wystawionych na działanie mrozu i chorób. Lokalni plantatorzy winorośli zaczęli uprawiać głównie Olasz Rizling, późno dojrzewającą odmianę białą, dobrze dostosowaną do warunków ekologicznych tego obszaru. Jedną z głównych cech odmiany Olasz Rizling jest aromat migdałów, który jest obecny w tych winach, ponieważ są one wytwarzane z tej odmiany. W procesie produkcji wina do fermentacji można stosować wyłącznie drożdże, które nie zmieniają typowego charakteru odmiany. Dla miejscowej ludności winogrona i wino są synonimem odmiany Olasz Rizling, która w rezultacie stanowi połowę winogron uprawianych w dolinie Nivegy. Lokalni plantatorzy winorośli zauważyli, że gdy produkowali wina w ilościach mniejszych niż średnie i przetwarzali wyłącznie zdrowe winogrona, w winach pojawiały się specjalne nuty wapienno-migdałowe. Zbiory są zatem ściśle regulowane, a w przypadku win określanych jako „dűlős bor" dozwolony jest wyłącznie zbiór ręczny. Maksymalną dopuszczalną wydajność określono zgodnie z wymogami dotyczącymi produkcji wina gatunkowego i ograniczono ją dodatkowo w przypadku win wprowadzanych do obrotu z oznaczeniem nazwy działki. W procesie fermentacji nie można stosować żadnej kultury drożdży, która zmieniłaby specyficzne smaki i aromaty wina Olasz Rizling. Zgodnie z tradycją wysokiej jakości winogrona przetwarza się w lokalnych piwnicach, a każdy rodzaj wina musi dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy.

Opis win

Wina „Nivegy-völgyi" mają dyskretny, pozbawiony ostrości zapach, charakteryzują się również bogactwem bukietu i smaków. Główną wspólną cechą ich aromatów i smaków jest dominująca mineralność wynikająca z gleb wapiennych. Smaki win są zdominowane przez dojrzałą i złożoną strukturę kwasową oraz nuty kredowe pochodzące z wapienia zawartego w podłożu skalnym. Wina z tej odmiany mają zwykle migdałowy posmak, który utrzymuje się długo po degustacji.

Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Ponieważ wapień jest dominującym podłożem skalnym pod całą warstwą gliny, a o klimacie doliny decyduje bliskość okolicznych gór i jeziora Balaton, aromat i smak produkowanych tu win – zwłaszcza z odmiany Olasz Rizling – jest zdominowany przez nuty mineralne, kredowe i migdałowe. Nuty te pojawiają się wraz z dojrzewaniem, dlatego ważne jest dojrzewanie wina przez sześć miesięcy w tankach lub beczkach, a następnie przez co najmniej jeden miesiąc w butelce (trzy miesiące dla win „dűlős bor"). W przypadku win „dűlős bor" objętych ChNP „Nivegy-völgy" zbiory muszą odbywać się wyłącznie ręcznie, co gwarantuje, że do produkcji moszczu klarowanego wykorzystuje się wyłącznie zdrowe winogrona. W procesie fermentacji nie można stosować żadnej kultury drożdży, która zmieniłaby specyficzne smaki i aromaty wina Olasz Rizling, co sprawia, że produkowane tu wina są tak wyjątkowe. Charakterystyka klasycznych win „Nivegy-völgyi" określanych jako „hegybor" i „dűlős bor": nuty mineralne, wapienne i migdałowe, o dyskretnej owocowości oraz wapiennym, krzemienno-mineralnym aromacie. Gdy wina są świeże, owocowy aromat cechuje się akcentami zielonego jabłka lub gruszki, niekiedy pigwy i cytrusów. Wina te są pełne i mają harmonijną strukturę kwasową. ChNP „Nivegy-völgy" znajduje się na obszarze objętym ChOG „Balaton", głównie na obszarze objętym ChNP „Balatonfüred-Csopak" oraz, w mniejszym stopniu, na obszarze objętym ChNP „Balaton-felvidék", przy czym różnica ta wynika z czynników naturalnych i ludzkich. Dolinę Nivegy wyznaczają z trzech stron wzgórza oraz Balaton z czwartej strony. Ponieważ dolina jest zamknięta od północy, mikroklimat i rozkład opadów różni się od innych obszarów. Podłoże skalne obszaru geograficznego składa się głównie z wapienia pochodzącego z okresu triasu, a nie bazaltu, który dominuje na pozostałych obszarach. W związku z tym te wina Olasz Rizling mają bardziej wyraziste nuty mineralne i migdałowy smak. W przypadku win „dűlős bor" można stosować wyłącznie drożdże, które nie zmieniają naturalnego aromatu i właściwości smakowych win Olasz Rizling (tj. nut migdałów). Wina muszą dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy, co ma wpływ na ich właściwości organoleptyczne. Dojrzewanie pozwala uzyskać harmonijną kwasowość, a sprzedaż w butelce ma na celu przyczynienie się w jak największym stopniu do zachowania czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze produkcji. Skała znajdująca się zwykle w glebie sąsiedniej ChNP „Káli" (część ChNP „Balaton-felvidék") to bazalt wulkaniczny, podczas gdy w dolinie Nivegy dominującym podłożem skalnym jest wapień z okresu triasu. Wino objęte ChNP „Nivegy-völgy" opiera się na odmianie Olasz Rizling.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Przepisy regulujące oznaczenia

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

1. Przepisy regulujące oznaczenia

Inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „szűretlen" [niefiltrowane], „szemelt" [wyselekcjonowane], „termőhelyen palackozva" [butelkowane w miejscu produkcji].

Określenie „monopol dűlő" [winnica monopolowa] można umieszczać na etykietach wina „dűlős bor" tylko wtedy, gdy winogrona są uprawiane na wyznaczonej działce przez tylko jednego członka społeczności winiarskiej.

Na etykiecie może pojawić się oznaczenie „Balaton borrégió" [region winiarski Balaton].

2. Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania:

a) wyłącznie na etykietach win „dűlős bor";

b) zgodność pochodzenia: 100 %;

c) nazwy działek, które można wskazać:

(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);

Produkcja w gminach sąsiadujących poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W ramach produkcji wina Nivegy-völgyi przetwarzanie winogron, fermentacja moszczu i dojrzewanie wina mogą odbywać się wyłącznie w gminach znajdujących się na wyznaczonym obszarze produkcji lub w następujących gminach produkujących wino należących do regionu winiarskiego Balatonfüred-Csopak w sąsiedniej jednostce administracyjnej:

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

Chronione określenia tradycyjne

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zamiast wyrażenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" [chroniona nazwa pochodzenia] może być stosowane następujące określenie tradycyjne: „védett eredetű bor" [wino pochodzenia chronionego].

Do opisu właściwości produktu: „válogatott szüretelésű bor" [wino z wyselekcjonowanych zbiorów].

Zasady dotyczące prezentacji

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

stan opakowania

Opis wymogu

wina mogą być sprzedawane wyłącznie w szklanych butelkach burgundzkich nieprzezroczystych (w kolorze).

Link do specyfikacji produktu

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