C/2026/2812

21.5.2026

Publicação de um pedido de proteção de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2026/2812)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

PDO-HU-02816

Data do pedido: 26.11.2021

1. **Nome a registar**

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1) Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluídos os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Hegybor («vinho de encosta»)*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: entre o amarelo-esverdeado claro e o amarelo-palha.

Nariz: estes vinhos caracterizam-se pelo frutado discreto e pelas notas calcárias, minerais e de pederneira. De aroma frutado, apresentam notas de maçã verde ou pera, por vezes de marmelo e citrinos.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Boca: de estrutura ácida harmoniosa, são vinhos muito encorpados, com notas cítricas, salgadas, minerais e calcárias. Com o estágio, desenvolvem notas de amêndoa tanto no plano aromático como gustativo. Consoante o ano de colheita, podem apresentar os aromas e sabores das uvas atacadas por *Botrytis*.

As características abaixo para as quais não são indicados valores cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,8 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. *Dűlős bor («vinho de parcela»)*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: entre o amarelo-esverdeado claro e o amarelo-palha.

Nariz: os vinhos descritos como «dűlős bor» apresentam aromas complexos, caracterizados por notas de flores brancas, pedra molhada, amêndoas e aromas minerais e calcários. O frutado é discreto, com notas de maçã verde ou pera, por vezes de marmelo e citrinos.

Boca: são vinhos dominados pelas notas salgadas, minerais e calcárias, que podem ser complementadas pelos aromas e sabores adquiridos com o envelhecimento em barrica. Com o estágio adquirem notas de amêndoa, incluindo de amêndoa amarga. Os seus ácidos são harmoniosos. Consoante o ano de colheita, podem apresentar os aromas e sabores das uvas atacadas por *Botrytis*.

As características abaixo para as quais não são indicados valores cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	5,2 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas de vinificação**

a) Práticas enológicas essenciais

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Práticas enológicas obrigatórias

Práticas enológicas específicas

1. Hegybor

— Só é permitido utilizar uvas sãs;

— Os vinhos efetuam um estágio em cuba e/ou barrica de, no mínimo, seis meses;

— Os vinhos efetuam um estágio em garrafa de, no mínimo, um mês;

— Os mostos podem ser clarificados por decantação ou flotação;

— Na fermentação dos mostos só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e de sabor naturais dos vinhos «Olasz Rizling»;

— Apresentam um rendimento máximo em sumo de 70 %;

— A percentagem de castas secundárias não pode ser superior a 15 % do conjunto das castas usadas. É permitido utilizar as seguintes castas secundárias: *chardonnay*, *furmint*, *juhfark*, *szürkebarát* e *rajnai-rizling*.

2. Dűlős bor

— Só é permitido utilizar uvas sãs;

— Os mostos podem ser clarificados por decantação ou flotação;

— Os vinhos efetuam um estágio de seis meses em cuba e/ou barrica;

— Os vinhos efetuam um estágio em garrafa de, no mínimo, três meses;

— Na fermentação dos mostos só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e de sabor naturais dos vinhos «Olasz Rizling»;

— Apresentam um rendimento máximo em sumo de 70 %;

— A percentagem de castas secundárias não pode ser superior a 15 % do conjunto das castas usadas. É permitido utilizar as seguintes castas secundárias: *chardonnay*, *furmint*, *juhfark*, *szürkebarát* e *rajnai-rizling*.

Práticas enológicas não autorizadas

Restrições aplicáveis à vinificação

1. Hegybor

— Edulcoração

— Prensa contínua

— Percentagem de castas secundárias não superior a 15 %

2. Dűlős bor

— Enriquecimento

— Acidificação

— Redução da acidez

— Edulcoração

— Prensa contínua

— Percentagem de castas secundárias não superior a 15 %

Regras relativas à viticultura (1)

Prática de cultivo

1. Regras de condução da vinha: Guyot, cordão médio-alto, cordão baixo, formação em arco, em coroa e em taça

2. Regras de densidade de plantação do vinhedo:
   a) Vinhedos já existentes em 1 de agosto de 2021:
      i) Densidade de plantação: pelo menos 3 300 pés de videira/ha;
      ii) Pés de videira perdidos: 10 %, no máximo;
      iii) No caso dos vinhedos plantados antes de 1 de agosto de 2021, é igualmente permitido o sistema de condução em cortina simples.
   b) Vinhedos plantados após 1 de agosto de 2021:
      i) Densidade de plantação: pelo menos 4 000 pés de videira/ha;
      ii) Pés de videira perdidos: 10 %, no máximo;
      iii) Compasso: 0,6 m ou mais.

3. No caso dos vinhos «Dűlős bor», a idade do vinhedo, calculada a partir do ano de plantação, deve ser de, pelo menos, 10 anos.

4. Método de vindima dos vinhos «dűlős bor»: colheita manual apenas.

5. Qualidade das uvas [teor mínimo de açúcares segundo a escala de graduação dos mostos da Hungria (°MM) a 17,5 °C e título alcoométrico potencial mínimo a 20 °C, e teor mínimo de açúcares expresso em g/l]:
   — Vinhos «hegybor»: 18,2 °MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l;
   — Vinho «dűlős bor»: 19 °MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Regras relativas à viticultura (2)

Prática de cultivo

Flexibilidade: mediante autorização prévia do Ministério da Agricultura, o comité da Comunidade Vitivinícola do Vale de Nivegy pode decidir, caso a caso, desviar-se das regras relativas ao teor mínimo de açúcares das uvas colhidas anualmente. O desvio não deve ser superior a ±1 °MM (±0,74 % vol., expresso em título alcoométrico natural). A decisão deve ser tomada anualmente, até 15 de setembro. A decisão, aprovada pelo Ministério da Agricultura, é comunicada aos membros da Comunidade Vitivinícola do Vale de Nivegy por correio eletrónico e no sítio Web da mesma.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento máximo por defeito para o vinho «hegybor» (vinho novo sobre borras)

72 hectolitros por hectare

2. Desvio no rendimento máximo anual para o vinho «hegybor» (vinho novo sobre borras)

86,4 hectolitros por hectare

3. Rendimento máximo por defeito para o vinho «hegybor» com um máximo de 2,5 kg de vindima por videira

10 000 kg de uvas por hectare

4. Desvio no rendimento máximo anual para o vinho «hegybor» com um máximo de 3 kg de vindima por videira

12 000 kg de uvas por hectare

5. Rendimento máximo por defeito para o vinho «dűlős bor» (vinho novo sobre borras)

56,7 hectolitros por hectare

6. Desvio no rendimento máximo anual para o vinho «dűlős bor» (vinho novo sobre borras)

68,04 hectolitros por hectare

7. Vinho «dűlős bor» com um máximo de 2 kg de vindima por videira

8 000 kg de uvas por hectare

8. Desvio no rendimento máximo anual para o vinho «dűlős bor» com um máximo de 2,4 kg de vindima por videira

9 600 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Áreas dos municípios de Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon e Zánka classificadas como parcelas das classes I e II de acordo com o cadastro vitícola.

7. **Castas de uva de vinho**

Chardonnay — chardonnay-blanc

Furmint — furmint-bianco

Juhfark — mohácsi

Olasz-rizling — olaszrizling

Rajnai-rizling — riesling-blanc

Szürkebarát — pinot-gris

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Descrição da área delimitada

a) Fatores naturais

O vale de Nivegy, conhecido por «Nivegy-völgy», está localizado na parte central da área, a norte do lago Balatão. É também designado por vale de Zánka-Nivegy, constituindo uma área geográfica bem definida. O vale está rodeado de colinas em três dos lados, fazendo fronteira com o lago Balatão a sul, o que cria um microclima único. As parcelas da área beneficiam simultaneamente de correntes de ar mais quente e mais fresco, que oferecem alguma estabilidade à viticultura. O substrato rochoso por baixo da camada argilosa é constituído predominantemente por calcário do período Triásico. A área regista, em média, 1 950 a 2 000 horas de sol por ano e temperaturas médias anuais de 11-12 °C. A precipitação média é de 650-700 mm por ano, dos quais, em média, 350 mm durante o período vegetativo. O clima do vale é determinado pelo ar frio que desce das colinas de Bakony até ao lago Balatão, a sul da bacia. Os vinhedos foram plantados no meio de grandes áreas florestais. Por este motivo, nas noites de verão, o calor húmido que sobe do lago Balatão abre caminho entre as videiras ao ar fresco que desce da montanha, vindo das florestas. A área está protegida contra o granizo ou a geada.

b) Fatores humanos

O aumento do número de terrenos dedicados ao cultivo da vinha resulta também de um esforço humano deliberado; durante milénios, os viticultores da zona só produziram uvas nas encostas rapidamente aquecidas pelo sol e protegidas das geadas, em vez das zonas pantanosas das terras baixas, propensas ao gelo e às doenças. Os produtores locais começaram a cultivar principalmente *olasz-rizling*, uma casta de uvas brancas de maturação tardia, bem-adaptada às condições ambientais da região. Uma das principais características da *olasz-rizling* é o aroma de amêndoa, evidente nestes vinhos, elaborados com uvas desta casta. Durante o processo de vinificação, só podem ser utilizadas na fermentação leveduras que não alterem o caráter típico da casta. Para a população local, os termos «uva» e «vinho» são sinónimos de *olasz-rizling*, que representa metade das uvas produzidas no vale de Nivegy. Os produtores locais observaram que, se tivessem o cuidado de produzir quantidades inferiores à média e de transformar apenas as uvas sãs, os vinhos apresentavam notas especiais, calcárias e de amêndoa. É por esta razão que os rendimentos são fortemente regulamentados e, no caso dos vinhos designados por «dűlős bor», só é autorizada a vindima manual. Os rendimentos máximos permitidos foram definidos de acordo com requisitos de produção de vinho de qualidade, sendo ainda mais limitados no caso dos vinhos comercializados com a indicação do nome da parcela. O processo de fermentação não pode incluir qualquer levedura que altere os sabores e aromas específicos do vinho «Olasz Rizling». Seguindo a tradição, as uvas de alta qualidade são transformadas nas adegas locais e todo os vinhos, qualquer que seja o seu tipo, passam por um período mínimo de 6 meses de estágio.

Descrição dos vinhos

Os vinhos «Nivegy-völgyi» apresentam nariz discreto, sem dureza, distinguindo-se pela riqueza de aromas e sabores. Uma das principais características comuns dos seus aromas e sabores é a mineralidade predominante, que se deve aos solos calcários. No plano aromático, são dominados por uma estrutura ácida madura e complexa e por notas calcárias do substrato rochoso. Estes vinhos apresentam tipicamente um final de boca amendoado e persistente.

Descrição e demonstração do nexo de causalidade

Sendo produzidos num vale com um substrato rochoso preponderantemente calcário por baixo de toda a camada de argila e com um clima determinado pela proximidade das montanhas circundantes e do lago Balatão, os aromas dos vinhos desta área, especialmente da casta *olasz-rizling*, são dominados por notas minerais, calcárias e amendoadas. Estas notas emergem com o envelhecimento, razão pela qual é importante o vinho estagiar durante um período de seis meses em cuba ou barrica, seguindo-se-lhe, pelo menos, um mês em garrafa (três meses para os vinhos «dűlős bor»). No caso dos vinhos «dűlős bor» com a DOP «Nivegy-völgy», a vindima deve ser exclusivamente manual, garantindo que, na elaboração do mosto clarificado, só se utilizam uvas sãs. O processo de fermentação não pode incluir qualquer levedura que altere os sabores e aromas específicos do vinho «Olasz Rizling», características que o distinguem dos outros produtos da área. Os vinhos clássicos «Nivegy-völgyi», descritos como «hegybor» e «dűlős bor», apresentam as seguintes características: notas minerais, calcárias e amendoadas, frutado discreto e aromas calcários, minerais e de pederneira. Frescos, apresentam aromas frutados, com notas de maçã verde ou pera, por vezes de marmelo e citrinos. São vinhos encorpados e com uma estrutura ácida harmoniosa. A DOP «Nivegy-völgy» localiza-se na área da IGP «Balaton», principalmente na área da DOP «Balatonfüred-Csopak» e, em menor medida, na área da DOP «Balaton-felvidék», devendo-se as suas diferenças aos fatores naturais e humanos. O vale de Nivegy está rodeado de colinas em três dos lados e faz fronteira com o lago Balatão a sul. Fechado a norte, o microclima e a distribuição de precipitação que se registam neste vale são diferentes dos das outras zonas. O substrato rochoso da área geográfica é essencialmente constituído por calcário do período Triásico, por oposição ao basalto predominante nas outras regiões. Por conseguinte, os vinhos «Olasz Rizling» apresentam notas minerais mais proeminentes e aromas amendoados. Nos vinhos «dűlős bor» só podem ser usadas leveduras que não alterem as características de aroma e de sabor naturais dos vinhos «Olasz Rizling» (ou seja, notas de amêndoa). Os vinhos devem efetuar um estágio de, pelo menos, 6 meses, o que influencia as suas características organoléticas. O envelhecimento contribui para uma acidez harmoniosa e a venda em garrafa visa ajudar a preservar, tanto quanto possível, especificidades devidas aos fatores naturais e humanos da área de produção. A rocha tipicamente encontrada nos solos de produção da DOP «Káli» vizinha (parte da DOP «Balaton-felvidék») é o basalto vulcânico, ao passo que, no vale de Nivegy, a rocha-mãe é calcária, do período Triásico. A DOP «Nivegy-völgy» assenta na casta *olasz-rizling*.

9. **Outras condições essenciais**

Regras relativas às indicações

Quadro jurídico

Estabelecido pela organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição

1. Regras relativas às indicações

O rótulo pode incluir outras menções de uso restrito: «szűretlen» (sem filtração), «szemelt» (selecionado), «termőhelyen palackozva» (engarrafado no local de produção).

A menção «monopol dűlő» (vinhedo de monopólio) só pode constar dos rótulos dos vinhos «dűlős bor» elaborados a partir de uvas de parcelas específicas e por um único membro de uma comunidade de produtores de vinho.

O rótulo pode incluir a denominação «Balaton borrégió» (região vitícola do Balatão).

2. Regras para a demarcação e a indicação do nome das unidades geográficas mais pequenas

a) Aplicam-se apenas aos vinhos «dűlős bor» (de parcela);

b) Identidade de origem: 100 %;

c) Nomes de parcelas:

i) Balatoncsicsó: 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) e Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

Produção fora da área de produção delimitada

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de condição adicional

Derrogação para a produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

A transformação das uvas, a fermentação do mosto e o envelhecimento do vinho da DOP «Nivegy-völgyi» devem ter exclusivamente lugar nos municípios situados na área de produção delimitada ou nos seguintes municípios da região vinícola de Balatonfüred-Csopak localizados na unidade administrativa vizinha:

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 e Zánka.

Menções tradicionais protegidas

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição

Além da menção «denominação de origem protegida», é permitido utilizar, enquanto sinónimo, a seguinte menção tradicional: «védett eredetű bor» (vinho de origem protegida).

Para descrever as características do produto, é permitido utilizar a seguinte menção: «késői szüretelésű bor» (vinho de vindima selecionada).

Normas de apresentação

Quadro jurídico

Estabelecido pela organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de condição adicional

Condições de acondicionamento

Descrição da condição

Os vinhos só podem ser comercializados em garrafas de vidro coloridas (não transparentes) de tipo borgonhesa.

Hiperligação para o caderno de especificações

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