C/2026/2812

21.5.2026

Publicarea unei cereri de protecție a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vinicol

(C/2026/2812)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

Data cererii: 26.11.2021

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Hegybor („vin de pe dealuri”)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare: variază de la galben-verzui la galben-pai.

Aromă: caracterizată de un gust fructat discret și arome mineral-calcaroase. Aroma fructată prezintă note de mere sau pere verzi, ocazional de gutui și citrice.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gust: structura acidă este armonioasă, cu corpolență și calități citrice, salino-minerale, calcaroase. Notele de migdale apar atât în aromă, cât și în gust în timpul învechirii. În funcție de anul de recoltă, pot apărea arome și gusturi de „mucegai nobil”.

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volume)	11,5
Aciditate totală minimă	4,8 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

2. *Dűlős bor [„vin de pe o parcelă”]*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare: variază de la galben-verzui la galben-pai.

Aromă: vinurile descrise ca „dűlős bor” au arome complexe, caracterizate de note de flori albe, de pietre umede, de migdale și de arome mineral-calcaroase. Au un gust fructat discret, cu note de mere sau pere verzi, ocazional de gutui și citrice.

Gust: dominat de note sărate, minerale, calcaroase, care pot fi completate de aroma și gustul adăugate prin învechirea în butoaie. Învechirea sporește notele de migdale și de migdale amare. Acizii lor sunt armonioși. În funcție de anul de recoltă, pot apărea arome și gusturi de „mucegai nobil”.

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volume)	12
Aciditate totală minimă	5,2 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

5. **Practici vitivinicole**

(a) Practici oenologice esențiale

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practici oenologice obligatorii

Practică oenologică specifică

1. Hegybor

— se pot utiliza doar struguri sănătoși

— învechire de cel puțin patru luni în rezervor și/sau în butoi

— învechire de cel puțin o lună în sticlă

— mustul trebuie clarificat prin decantare sau flotare

— mustul poate fi fermentat folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz rizling”

— randament maxim în suc: 70 %

— soiurile secundare nu trebuie să aibă o pondere mai mare de 15 % din totalul soiurilor utilizate. Sunt permise următoarele soiuri secundare: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát și Rajnai Rizling

2. Dűlős bor

— se pot utiliza doar struguri sănătoși

— mustul trebuie clarificat prin decantare sau flotare

— învechire de cel puțin șase luni în rezervor și/sau în butoi

— învechire de cel puțin trei luni în sticlă

— mustul poate fi fermentat folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz rizling”

— randament maxim în suc: 70 %

— soiurile secundare nu trebuie să aibă o pondere mai mare de 15 % din totalul soiurilor utilizate. Sunt permise următoarele soiuri secundare: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát și Rajnai Rizling

Practici oenologice interzise

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

1. Hegybor

— îndulcirea

— presare continuă

— proporția soiurilor secundare nu trebuie să fie mai mare de 15 %

2. Dűlős bor

— îmbogățirea

— acidifierea

— reducerea acidității

— îndulcirea

— presare continuă

— proporția soiurilor secundare nu trebuie să fie mai mare de 15 %

Norme referitoare la viticultură (1)

Practică de cultivare

1. Norme privind conducerea viței-de-vie: Guyot, în cordon mediu-înalt, cordon jos, umbrelă și gobelet.

2. Norme privind densitatea butucilor de viță-de-vie pe plantația viticolă:
   (a) în cazul plantațiilor de viță-de-vie existente la 1 august 2021:
      (i) densitatea butucilor: cel puțin 3 300 de butuci/ha;
      (ii) pierdere de viță-de-vie: maximum 10 %;
      (iii) în cazul plantațiilor viticole plantate înainte de 1 august 2021, este permis, de asemenea, sistemul de cortină simplă;
   (b) în cazul plantațiilor viticole plantate după 1 august 2021:
      (i) densitatea butucilor: cel puțin 4 000 de butuci/ha;
      (ii) pierdere de viță-de-vie: maximum 10 %;
      (iii) distanța dintre butuci: cel puțin 0,6 m.

3. În ceea ce privește vinurile „Dűlős bor”, vârsta medie a plantelor de viță-de-vie trebuie să fie de cel puțin 10 ani (calculată începând cu anul plantării).

4. Metoda de recoltare în cazul vinurilor „dűlős bor”: exclusiv manuală.

5. Calitatea strugurilor [conținut minim de zahăr, exprimat în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must (°MM), la 17,5 °C și tăria alcoolică potențială minimă la 20 °C, precum și conținutul minim de zahăr exprimat în g/l]:
   — în ceea ce privește vinurile „hegybor”: 18,2 °MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l;
   — în ceea ce privește vinurile „dűlős bor”: 19 °MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Norme referitoare la viticultură (2)

Practică de cultivare

Flexibilitate: cu autorizarea prealabilă a Ministerului Agriculturii, comitetul Comunității vitivinicole din Valea Nivegy poate decide să se abată de la normele privind conținutul minim de zahăr al strugurilor recoltați în fiecare an, de la caz la caz. Abaterea nu trebuie să fie mai mare de ± 1 °MM (± 0,74 % vol., exprimată ca tărie alcoolică naturală). Decizia trebuie luată până la data de 15 septembrie a fiecărui an. Decizia, aprobată de Ministerul Agriculturii, este comunicată membrilor Comunității vitivinicole din Valea Nivegy prin e-mail și pe site-ul web al comunității vitivinicole.

5.2. *Randamente maxime*

1. Randamentul maxim implicit pentru vinurile „hegybor” (vin nou pe drojdii)

72 de hectolitri pe hectar

2. Randamentul maxim anual în cazul abaterilor pentru vinurile „hegybor” (vin nou pe drojdii)

86,4 hectolitri pe hectar

3. Randamentul maxim implicit pentru vinurile „hegybor” cu maximum 2,5 kg recoltate per butuc

10 000 kg de struguri la hectar

4. Randamentul maxim anual în cazul abaterilor pentru vinurile „hegybor” cu maximum 3 kg recoltate per butuc

12 000 kg de struguri la hectar

5. Randamentul maxim implicit pentru vinurile „dűlős bor” (vin nou pe drojdii)

56,7 hectolitri pe hectar

6. Randamentul maxim anual în cazul abaterilor pentru vinurile „dűlős bor” (vin nou pe drojdii)

68,04 hectolitri pe hectar

7. Vinuri „dűlős bor” cu maximum 2 kg recoltate per butuc

8 000 kg de struguri la hectar

8. Randamentul maxim anual în cazul abaterilor pentru vinurile „dűlős bor” cu maximum 2,4 kg recoltate per butuc

9 600 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealurile clasificate în conformitate cu cadastrul viticol ca făcând parte din clasele I și II în Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon și Zánka.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Descrierea arealului delimitat

(a) Factorii naturali

Valea Nivegy, cunoscută sub denumirea de „Nivegy-völgy”, este situată în partea centrală a arealului, la nord de lacul Balaton. Aceasta este denumită, de asemenea, valea Zánka-Nivegy, un areal geografic bine delimitat. Valea este mărginită de dealuri pe trei laturi și de lacul Balaton la sud, creând un microclimat unic. Arealul cuprinde parcele cu fluxuri de aer mai calde și mai răcoroase, ceea ce conferă o anumită stabilitate viticulturii. Întregul strat de rocă de bază de sub stratul de argilă este format în principal din calcar din perioada triasică. Acest areal are o medie anuală de 1 950-2 000 de ore de soare și o temperatură medie anuală de 11-12 °C. Precipitațiile medii anuale sunt de 650-700 mm, din care în medie 350 mm cad în perioada de vegetație. Clima este determinată de aerul rece care coboară spre văile dealurilor Bakony și de lacul Balaton, care se află la sud de bazin. Plantațiile viticole se află în zone împădurite întinse. Acesta este motivul pentru care, în serile de vară, căldura umedă care se ridică de pe lacul Balaton face loc aerului răcoros de pădure din munți, printre vii. Zona este protejată împotriva grindinei sau a înghețului.

(b) Factorii umani

Oamenii care locuiesc în zonă au amenajat aceste terenuri în vederea cultivării viței-de-vie; de mii de ani, viticultorii care trăiau aici au cultivat viță-de-vie doar pe dealurile însorite, protejate de îngheț, și nu în zonele joase mlăștinoase, expuse la îngheț și boli. Viticultorii locali au început să cultive în principal Olasz Rizling, un soi alb cu coacere târzie, care este bine adaptat la condițiile ecologice ale zonei. Una dintre principalele caracteristici ale soiului Olasz Rizling este aroma de migdale, care este evidentă în aceste vinuri, deoarece sunt produse din acest soi. În timpul procesului de vinificație, pot fi utilizate în fermentație numai drojdiile care nu modifică caracterul tipic al soiului. Pentru localnici, strugurii și vinul sunt sinonime cu Olasz Rizling, care, prin urmare, reprezintă jumătate din strugurii cultivați în valea Nivegy. Viticultorii locali au observat că notele speciale de migdale calcaroase apar în vinuri dacă au grijă să producă vin în cantități mai mici decât media și să prelucreze doar struguri sănătoși. Prin urmare, randamentele sunt puternic reglementate și, pentru vinurile descrise ca „dűlős bor", este permisă numai recoltarea manuală. Randamentele maxime admisibile au fost definite în conformitate cu cerințele producției de vin de calitate și au fost limitate și mai mult pentru vinurile comercializate cu indicarea denumirii parcelei. În procesul de fermentare nu poate fi utilizată nicio cultură de drojdie care ar modifica gusturile și aromele specifice ale vinului Olasz Rizling. În mod tradițional, strugurii de înaltă calitate sunt prelucrați în pivnițele locale, iar fiecare tip de vin trebuie învechit timp de cel puțin șase luni.

Descrierea vinurilor

Vinurile „Nivegy-völgyi" au un miros discret, fără note aspre, și se caracterizează printr-o bogăție a buchetului și a aromelor. O caracteristică comună esențială a aromelor și gusturilor lor este mineralitatea predominantă, datorată solului calcaros. Aromele lor sunt dominate de o structură acidă matură și complexă și de note calcaroase, care provin din calcarul din roca de bază. Vinurile din acest soi au, de regulă, un postgust de migdale, care persistă mult timp după degustare.

Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Întrucât calcarul este roca de bază dominantă de sub întregul strat de argilă, iar clima văii este determinată de apropierea munților din jur și a lacului Balaton, aroma și gustul vinurilor produse aici – în special soiul Olasz Rizling – sunt dominate de note minerale, calcaroase și de migdale. Aceste note apar odată cu învechirea, motiv pentru care este important ca vinul să fie învechit timp de șase luni în rezervoare sau butoaie, urmate de cel puțin o lună în sticlă (trei luni pentru vinurile „dűlős bor"). În cazul vinurilor „dűlős bor" cu DOP „Nivegy-völgy", recoltarea trebuie să se realizeze exclusiv manual, ceea ce asigură utilizarea exclusivă a strugurilor sănătoși pentru producerea mustului limpezit. În procesul de fermentare nu poate fi utilizată nicio cultură de drojdie care ar modifica gusturile și aromele specifice ale vinului Olasz Rizling, ceea ce face ca vinurile produse aici să fie atât de unice. Caracteristicile vinurilor clasice „Nivegy-völgyi", denumite „hegybor" și „dűlős bor": note minerale, calcaroase și de migdale, un caracter fructat discret și o aromă mineral-calcaroasă. Atunci când vinurile sunt proaspete, aroma fructată prezintă note de mere sau pere verzi, ocazional de gutui și citrice. Au o structură acidă armonioasă, însoțită de corpolență. DOP „Nivegy-völgy" este situată în IGP „Balaton", în principal în arealul DOP „Balatonfüred-Csopak" și, într-o mai mică măsură, în arealul DOP „Balaton-felvidék", diferența datorându-se factorilor naturali și umani. Valea Nivegy este mărginită de dealuri pe trei laturi și de lacul Balaton pe a patra. Întrucât valea este închisă spre nord, microclimatul și distribuția precipitațiilor sunt diferite față de alte zone. Roca de bază a arealului geografic este formată în principal din calcar din perioada triasică, spre deosebire de bazalt, care domină în celelalte zone. Prin urmare, aceste vinuri „Olasz Rizling" prezintă note minerale mai proeminente și un gust de migdale. În cazul vinurilor „dűlős bor", se pot utiliza doar drojdii care nu modifică aroma naturală și caracteristicile gustative ale vinurilor Olasz Rizling (și anume note de migdale). Vinurile trebuie învechite timp de cel puțin șase luni, ceea ce are un impact asupra caracteristicilor organoleptice ale vinurilor. Învechirea scoate în evidență aciditatea armonioasă, iar comercializarea în sticlă are rolul de a contribui la păstrarea, pe cât posibil, a caracteristicilor naturale și umane ale zonei de producție. Roca prezentă de obicei în solul arealului vecin cu DOP „Káli" (parte a DOP „Balaton-felvidék") este bazaltul vulcanic, în timp ce în valea Nivegy, roca de bază predominantă este calcarul din perioada triasică. DOP „Nivegy-völgy" se bazează pe soiul Olasz Rizling.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Norme privind indicațiile

Cadru juridic:

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

1. Norme privind indicațiile

Mențiuni cu uz restricționat care pot fi indicate: „szűretlen” (nefiltrat), „szemelt” (selectat), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat la locul de producție).

Mențiunea „monopol dűlő” („plantație viticolă monopol”) poate apărea pe etichetele „dűlős bor” numai dacă strugurii sunt cultivați pe o parcelă delimitată de un singur membru al unei comunități vitivinicole.

Denumirea „Balaton borrégió” (regiunea vitivinicolă Balaton) poate figura pe etichetă.

2. Norme pentru delimitarea și indicarea unităților geografice mai mici:

(a) numai pentru vinurile „dűlős bor”;

(b) identitatea originii: 100 %;

(c) denumirile parcelelor care pot fi indicate:

(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) și Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

Producția în comunele învecinate din afara arealului de producție delimitat

Cadru juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pentru producerea vinului Nivegy-völgyi, prelucrarea strugurilor, fermentarea mustului și învechirea vinului pot avea loc numai în localitățile situate în arealul de producție delimitat sau în următoarele localități producătoare de vin care aparțin regiunii viticole Balatonfüred-Csopak din unitatea administrativă învecinată:

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 și Zánka

Mențiuni tradiționale protejate

Cadru juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Următoarea mențiune tradițională poate fi utilizată ca sinonim pentru mențiunea „denumire de origine protejată”: „védett eredetű bor” (vin de origine protejată)

pentru a descrie caracteristicile produsului: „válogatott szüretelésű bor” (vin de recoltă selecționată).

Norme referitoare la prezentare

Cadru juridic:

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Condiție privind ambalajul

Descrierea condiției:

Vinurile pot fi comercializate numai în sticle de sticlă de tip Burgundia, colorate (netransparente).

Link către caietul de sarcini

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