C/2026/2812

21.5.2026

**Uverejnenie žiadosti o ochranu názvu podľa článku 97 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva**

(C/2026/2812)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“**

**PDO-HU-02816**

**Dátum žiadosti: 26.11.2021**

1. **Názov na zápis do registra**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Hegybor [„víno z kopcov“]*

STRUČNÝ OPIS

Farba: svetlá zelenožltá až slamovožltá.

Aróma: vyznačuje sa decentnou ovocnosťou a vápnitým, kremenno-minerálnym charakterom. Ovocná aróma obsahuje tóny zeleného jablka alebo hrušky, niekedy duly a citrusových plodov.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Chuť: harmonická štruktúra kyselín s plným telom a s citrusovým, so slano-minerálnym a s vápnitým charakterom. Počas vyzrievania sa v aróme aj v chuti objavujú mandľové tóny. V závislosti od ročníka sa môžu objaviť „botrytické“ arómy a chute.

Ďalej uvedené vlastnosti, pri ktorých nie sú uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 11.5 |
| Minimálna celková kyslosť | 4,8 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 18 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

2. *Dűlős bor [„víno z konkrétneho pozemku“]*

STRUČNÝ OPIS

Farba: svetlá zelenožltá až slamovožltá.

Aróma: vína označované ako „dűlős bor“ majú komplexné arómy charakterizované tónmi bielych kvetov, mokrých kameňov, mandlí a minerálno-vápnitými arómami. Vyznačujú sa decentnou ovocnosťou s tónmi zeleného jablka alebo hrušky, niekedy duly a citrusových plodov.

Chuť: dominujú slané, minerálne, vápnité tóny, ktoré môže dopĺňať aróma a chuť z vyzrievania v sudoch. Vyzrievaním sa zvýrazňujú tóny mandlí a horkých mandlí. Vína majú harmonickú štruktúru kyselín. V závislosti od ročníka sa môžu objaviť „botrytické“ arómy a chute.

Ďalej uvedené vlastnosti, pri ktorých nie sú uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 12 |
| Minimálna celková kyslosť | 5,2 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 18 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) Základné enologické postupy

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Povinné enologické postupy

Vyzrievanie

1. Hegybor

— môže sa použiť iba zdravé hrozno,

— víno musí aspoň šesť mesiacov vyzrievať v nádrži a/alebo v sude,

— víno musí aspoň jeden mesiac vyzrievať vo fľaši,

— mušt sa musí odkaľovať buď usadzovaním alebo flotáciou,

— kvasenie muštu sa môže vykonávať len pomocou kvasiniek, ktoré nemenia prirodzené aromatické a chuťové vlastnosti vín Olasz Rizling,

— maximálna výlisnosť: 70 %,

— doplnkové odrody nesmú tvoriť viac ako 15 % všetkých použitých odrôd. Ako doplnkové odrody sú povolené: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát a Rajnai Rizling.

2. Dűlős bor

— môže sa použiť iba zdravé hrozno,

— mušt sa musí odkaľovať buď usadzovaním alebo flotáciou,

— vyzrievanie šesť mesiacov v nádrži a/alebo v sude,

— víno musí aspoň tri mesiace vyzrievať vo fľaši,

— kvasenie muštu sa môže vykonávať len pomocou kvasiniek, ktoré nemenia prirodzené aromatické a chuťové vlastnosti vín Olasz Rizling,

— maximálna výlisnosť: 70 %,

— doplnkové odrody nesmú tvoriť viac ako 15 % všetkých použitých odrôd. Ako doplnkové odrody sú povolené: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát a Rajnai Rizling.

Zakázané enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

1. Hegybor

— úprava obsahu zvyškového cukru,

— kontinuálny lis,

— podiel doplnkových odrôd nesmie presiahnuť 15 %.

2. Dűlős bor

— obohacovanie,

— zvyšovanie obsahu kyselín,

— deacidifikácia,

— úprava obsahu zvyškového cukru,

— kontinuálny lis,

— podiel doplnkových odrôd nesmie presiahnuť 15 %.

Pravidlá pestovania viniča (1)

Pestovateľský postup

1. Pravidlá týkajúce sa vedenia viniča: Guyotov rez, stredný kordón, nízky kordón, vedenie na hlavu, vedenie, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka, vedenie Gobelet.

2. Pravidlá týkajúce sa hustoty výsadby vo vinohrade:

   a) V prípade vinohradov, v ktorých bol vinič vysadený pred 1. augustom 2021:

      i) hustota výsadby: aspoň 3 300 krov/ha;

      ii) straty na úrode: maximálne 10 %

      iii) v prípade vinohradov, v ktorých bol vinič vysadený pred 1. augustom 2021, je povolený aj systém jednoduchého závesu;

   b) pre vinohrady vysadené po 1. auguste 2021:

      i) hustota výsadby: minimálne 4 000 krov/ha.

      ii) straty na úrode: maximálne 10 %

      iii) vzdialenosť medzi krami: 0,6 m alebo viac.

3. V prípade vín „dűlős bor“ musí byť vek vinohradu (počíta sa od roku výsadby) aspoň desať rokov.

4. Spôsob zberu v prípade vín „dűlős bor“: iba ručný zber.

5. Kvalita hrozna [minimálny obsah cukru vyjadrený v stupňoch maďarského muštomeru (°MM) pri 17,5 °C, minimálny potenciálny obsah alkoholu pri 20 °C a minimálny obsah cukru vyjadrený v g/l]:

   — v prípade vín „hegybor“: 18,2 °MM, 11,5 obj. %, 193,1 g/l,

   — v prípade vín „dűlős bor“: 19 °MM, 12 obj. %, 202,2 g/l.

Pravidlá pestovania viniča (2)

Pestovateľský postup

Flexibilita: výbor Vinárskeho spoločenstva údolia Nivegy môže po predchádzajúcom súhlase ministerstva poľnohospodárstva v jednotlivých prípadoch rozhodnúť o odchýlke od pravidiel týkajúcich sa minimálneho obsahu cukru v zozbieranom hrozne. Odchýlka nesmie byť väčšia ako ±1°MM (±0,74 obj. % vo vyjadrení ako prirodzený obsah alkoholu). Rozhodnutie sa musí prijať do 15. septembra každého roka. Rozhodnutie schválené ministerstvom poľnohospodárstva sa oznámi členom Vinárskeho spoločenstva údolia Nivegy e-mailom a na webovom sídle vinárskeho spoločenstva.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Maximálny štandardný výnos v prípade vín „hegybor“ (mladé víno na kaloch)

72 hektolitrov na hektár

2. Maximálna ročná odchýlka výnosu v prípade vín „hegybor“ (mladé víno na kaloch)

86,4 hektolitrov na hektár

3. Maximálny štandardný výnos v prípade vín „hegybor“ s maximálnym zozbieraným množstvom 2,5 kg na ker

10 000 kg hrozna na hektár

4. Maximálna ročná odchýlka výnosu v prípade vín „hegybor“ s maximálnym zozbieraným množstvom 3 kg na ker

12 000 kg hrozna na hektár

5. Maximálny štandardný výnos v prípade vín „dűlős bor“ (mladé víno na kaloch)

56,7 hektolitrov na hektár

6. Maximálna ročná odchýlka výnosu v prípade vín „dűlős bor“ (mladé víno na kaloch)

68,04 hektolitrov na hektár

7. Vína „dűlős bor“ s maximálnym zozbieraným množstvom 2 kg na ker

8 000 kg hrozna na hektár

8. Maximálna ročná odchýlka výnosu v prípade vín „dűlős bor“ s maximálnym zozbieraným množstvom 2,4 kg na ker

9 600 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasti zaradené podľa vinohradníckeho katastra do triedy I a II v obciach Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon a Zánka.

7. **Muštové odrody**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Opis súvislostí**

*Opis vymedzenej zemepisnej oblasti*

a) Prírodné faktory

Údolie Nivegy, všeobecne známe ako „Nivegy-völgy“, sa nachádza v centrálnej časti oblasti severne od Balatonu. Nazýva sa aj oblasť údolia Zánka-Nivegy, čo je presne vymedzená zemepisná oblasť. Údolie je z troch strán ohraničené kopcami a z juhu Balatonom, vďaka čomu tu vzniká jedinečná mikroklíma. Oblasť zahŕňa pozemky s teplejším aj chladnejším prúdením vzduchu, čo vnáša do pestovania viniča určitú stabilitu. Celý skalný podklad pod vrstvou ílu tvoria prevažne vápence z obdobia triasu. V oblasti je ročný priemerný slnečný svit 1 950 až 2 000 hodín a priemerná ročná teplota 11 – 12 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 650 – 700 mm, z čoho počas vegetačného obdobia spadne v priemere 350 mm. Klímu určuje studený vzduch prúdiaci do údolí pohoria Bakonský les a jazero Balaton ležiace južne od kotliny. Vinohrady sa nachádzajú v rozsiahlych zalesnených oblastiach. Preto vlhké teplo tlačiace sa od Balatonu počas letných večerov ustupuje chladnému lesnému vzduchu z kopcov medzi vinohradmi. Oblasť je chránená pred krupobitím alebo mrazom.

b) Ľudské faktory

Pestovanie viniča je takisto výsledkom cielenej ľudskej činnosti – miestni vinohradníci tu už niekoľko tisícročí pestujú výlučne viničˇ na rýchlo sa otepľujúcich svahoch chránených pred mrazom, ktoré uprednostňujú pred močaristými, nízko položenými oblasťami náchylnými na mrazy a ochorenia. Miestni vinohradníci začali pestovať najmä neskoro dozrievajúcu bielu odrodu Olasz Rizling, ktorá je dobre prispôsobená ekologickým podmienkam oblasti. Jednou z hlavných charakteristík odrody Olasz Rizling je mandľová aróma, ktorá je v týchto vínach zjavná, pretože sa vyrábajú z tejto odrody. Počas procesu výroby vína sa môžu pri kvasení používať len kvasinky, ktoré nemenia typický charakter odrody. Pre miestnych obyvateľov je hrozno a víno synonymom odrody Olasz Rizling, ktorá tvorí polovicu hrozna dopestovaného v údolí Nivegy. Miestni vinohradníci si všimli, že ak dbajú na výrobu vína v množstve menšom ako priemer a spracúvajú len zdravé hrozno, vo vínach sa objavujú osobitné vápnito-mandľové tóny. Výnosy sú preto prísne regulované a v prípade vín označovaných ako „dűlős bor“ je povolený len ručný zber. Maximálne prípustné výnosy boli stanovené v súlade s požiadavkami na výrobu akostného vína a v prípade vín uvádzaných na trh s označením názvu pozemku sú ešte obmedzenejšie. Pri procese kvasenia sa nesmú používať žiadne kultúry kvasiniek, ktoré by zmenili špecifické chute a arómy vína z odrody Olasz Rizling. Hrozno vysokej kvality sa tradične spracúva v miestnych prevádzkach na výrobu vína a každý druh vína musí vyzrievať najmenej šesť mesiacov.

*Opis vín*

Vína „Nivegy-völgyi“ majú decentnú vôňu bez známok drsnosti a vyznačujú sa bohatým buketom a arómami. Hlavným spoločným znakom ich aróm a chutí je prevažujúca mineralita, ktorú spôsobuje vápnitá pôda. V ich arómach dominuje zrelá a komplexná štruktúra kyselín a kriedové tóny, ktoré pochádzajú z vápenca v skalnom podklade. Vína z tejto odrody majú zvyčajne mandľovú dochuť, ktorá pretrváva ešte dlho po ochutnaní.

*Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti*

Keďže vápenec je dominantným skalným podkladom pod celou vrstvou ílu a klímu údolia ovplyvňuje blízkosť okolitých kopcov a Balatonu, v aróme a chuti tunajších vín – najmä z odrody Olasz Rizling – dominujú minerálne, kriedové a mandľové tóny. Tieto tóny sa objavujú počas vyzrievania, preto je dôležité, aby víno vyzrievalo šesť mesiacov v nádržiach alebo sudoch a potom aspoň jeden mesiac vo fľaši (tri mesiace v prípade vín „dűlős bor“). V prípade vín „dűlős bor“ s CHOP „Nivegy-völgy“ sa zber musí vykonávať výlučne ručne, čím sa zabezpečuje, aby sa na výrobu odkaleného muštu používalo len zdravé hrozno. Pri procese kvasenia sa nesmú používať žiadne kultúry kvasiniek, ktoré by zmenili špecifické chute a arómy vína z odrody Olasz Rizling, čo je faktor, vďaka ktorému sú tunajšie vína také jedinečné. Klasické vína „Nivegy-völgyi“ označované ako „hegybor“ a „dűlős bor“ majú tieto vlastnosti: minerálne, vápnité, mandľové tóny, decentná ovocnosť a vápnitá, kremenno-minerálna aróma. Keď sú vína svieže, v ovocnej aróme sú prítomné tóny zeleného jablka alebo hrušky, niekedy duly a citrusových plodov. Majú harmonickú štruktúru kyselín sprevádzanú plným telom. Oblasť CHOP „Nivegy-völgy“ sa nachádza v oblasti CHZO „Balaton“, predovšetkým v oblasti CHOP „Balatonfüred-Csopak“ a v menšej miere v oblasti CHOP „Balaton-felvidék“, pričom rozdiel vyplýva z prírodných a ľudských faktorov. Údolie Nivegy z troch strán ohraničujú kopce a na juhu Balaton. Keďže údolie je zo severu uzavreté, má odlišnú mikroklímu a rozloženie zrážok ako ostatné oblasti. Skalný podklad zemepisnej oblasti tvoria prevažne vápence z obdobia triasu, pričom v ostatných oblastiach prevláda čadič. Preto majú tieto vína z odrody Olasz Rizling výraznejšie minerálne tóny a mandľovú chuť. Na výrobu vín „dűlős bor“ sa môžu používať len kvasinky, ktoré nemenia prirodzené aromatické a chuťové vlastnosti vín z odrody Olasz Rizling (t. j. mandľové tóny). Vína musia vyzrievať najmenej šesť mesiacov, čo má vplyv na ich organoleptické vlastnosti. Vyzrievaním sa zvýrazňuje harmonická kyslosť a predaj vo fľašiach má pomôcť čo najviac zachovať prírodné a ľudské faktory tejto oblasti výroby. Hornina, ktorá sa zvyčajne nachádza v pôde susednej oblasti CHOP „Káli“ (súčasť CHOP „Balaton-felvidék“), je vulkanický čadič, zatiaľ čo v údolí Nivegy prevláda vápencový skalný podklad z obdobia triasu. CHOP „Nivegy-völgy“ je založené na odrode Olasz Rizling.

9. **Ďalšie základné podmienky**

*Pravidlá označovania*

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia výrobcov CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

1. Pravidlá označovania

Ďalšie vyhradené pojmy, ktoré možno uviesť: „szűretlen“ [nefiltrované], „szemelt“ [výberové], „termőhelyen palackozva“ [plnenie do fliaš na mieste výroby].

Výraz „monopol dűlő“ [monopolný vinohrad] sa môže uvádzať len na etiketách „dűlős bor“ v prípade, že hrozno vypestoval jeden člen vinohradníckej komunity na vymedzenom pozemku.

Na etikete sa môže uvádzať označenie „Balaton borrégio“ [vinohradnícky región Balaton].

2. Pravidlá pre vymedzovanie a uvádzanie názvov menších zemepisných jednotiek:

a) iba v prípade vín „dűlős bor“;

b) identita pôvodu: 100 %;

c) názvy pozemkov, ktoré sa môžu uvádzať:

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) a Szent György-hegy;

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

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

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

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

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

*Výroba v susedných obciach mimo vymedzenej oblasti výroby*

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Pri výrobe vína Nivegy-völgyi sa spracovanie hrozna, kvasenie muštu a vyzrievanie vína môžu vykonávať len v obciach, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej oblasti výroby, alebo v týchto vinohradníckych obciach patriacich do vinohradníckeho regiónu Balatonfüred-Csopak v susednej administratívnej jednotke:

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 a Zánka.

*Chránené tradičné pojmy*

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Ako synonymum pojmu „chránené označenie pôvodu“ sa môže používať tento tradičný pojem: „védett eredetű bor“ [víno s chráneným pôvodom].

Na opis vlastností výrobku: „válogatott szüretelésű bor“ [víno z vybraného zberu]:

*Pravidlá prezentácie*

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia výrobcov CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

Stav balenia

Opis podmienky:

Vína sa môžu uvádzať na trh len v burgundských fľašiach z farebného (nepriehľadného) skla.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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