C/2026/2812

21.5.2026

Objava zahtevka za zaščito imena v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2812)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe z zakonitim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

PDO-HU-02816

Datum zahtevka: 26. november 2021

1. **Ime za registracijo**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

(1) Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno z ojačenimi vini; grozdni mošt, razen mošta iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Vino z izrazom „hegybor“ (vino z gričevnatega vinorodnega območja)*

KRATEK OPIS

Barva: od svetle zelenkasto rumene do slamnato rumene.

Vonj: značilni sta diskretna sadnost in apnenčasto-kremenasta mineralnost. V sadnem vonju so zaznavne značilne note zelenega jabolka ali hruške, včasih pa tudi note kutine in agrumov.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Okus: skladna struktura kislin, ki jo spremljajo polno telo ter citrusne, slano-mineralne in apnenčaste zaznave. Med zorenjem se v vonju in okusu razvijejo mandljeve note. Glede na letnik se lahko razvijeta tudi vonj in okus po plemeniti plesni.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,8 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Vino z izrazom „dűlős bor" (vino s posamezne vinorodne lege)*

KRATEK OPIS

Barva: od svetle zelenkasto rumene do slamnato rumene.

Vonj: vina z izrazom „dűlős bor" imajo kompleksne arome z značilnimi notami belega cvetja, vlažnega kamenja in mandljev ter mineralno-apnenčastimi zaznavami. Odlikuje jih diskretna sadnost z notami zelenega jabolka ali hruške, včasih pa so zaznavne tudi note kutine in agrumov.

Okus: prevladujoče slane, mineralno-apnenčaste note lahko dopolnjujeta vonj in okus, ki se razvijeta med zorenjem v sodu. Z zorenjem postanejo note mandljev in grenkih mandljev še izrazitejše. Struktura kislin je skladna. Glede na letnik se lahko razvijeta tudi vonj in okus po plemeniti plesni.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,2 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Vinarske prakse**

(a) Osnovni enološki postopki

5.1 *Posebni enološki postopki*

Obvezni enološki postopki

Posebni enološki postopek

1. Vino z izrazom „hegybor":

— uporablja se lahko le zdravo grozdje,

— zorenje v cisterni in/ali sodu najmanj šest mesecev,

— zorenje v steklenici najmanj en mesec,

— bistrenje mošta poteka z usedanjem ali flotacijo,

— za vrenje mošta se smejo uporabljati samo kvasovke, ki ne spremenijo naravnih lastnosti vonja in okusa vin iz sorte olasz rizling,

— največji donos soka: 70 %,

— stranske sorte znašajo največ 15 % vseh uporabljenih sort. Dovoljene stranske sorte so: chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát in rajnai rizling.

2. Vino z izrazom „dűlős bor“:

— uporablja se lahko le zdravo grozdje,

— bistrenje mošta poteka z usedanjem ali flotacijo,

— zorenje v cisterni in/ali sodu šest mesecev,

— zorenje v steklenici najmanj tri mesece,

— za vrenje mošta se smejo uporabljati samo kvasovke, ki ne spremenijo naravnih lastnosti vonja in okusa vin iz sorte olasz rizling,

— največji donos soka: 70 %,

— stranske sorte znašajo največ 15 % vseh uporabljenih sort. Dovoljene stranske sorte so: chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát in rajnai rizling.

Nedovoljeni enološki postopki

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

1. Vino z izrazom „hegybor“:

— dosladkanje,

— stiskanje s kontinuirano stiskalnico,

— delež stranskih sort znaša največ 15 %.

2. Vino z izrazom „dűlős bor“:

— obogatitev,

— dokisanje,

— razkisanje,

— dosladkanje,

— stiskanje s kontinuirano stiskalnico,

— delež stranskih sort znaša največ 15 %.

Vinogradniška pravila (1)

Pridelovalna praksa

1. Pravila o gojitvenih oblikah: guyot, srednje visoki kordon, nizki kordon, kronska gojitvena oblika, gojitvena oblika na glavo in kotlasta gojitvena oblika.

2. Pravila o gostoti trsov v vinogradu:
   (a) za vinograde, ki so že obstajali 1. avgusta 2021:
      (i) gostota trsov: najmanj 3 300 trsov/ha;
      (ii) izpad trsov: največ 10 %;
      (iii) za vinograde, zasajene pred 1. avgustom 2021, je dovoljen tudi sistem enojne zavese;
   (b) za vinograde, zasajene po 1. avgustu 2021:
      (i) gostota trsov: najmanj 4 000 trsov/ha;
      (ii) izpad trsov: največ 10 %;
      (iii) razdalja med trsi: najmanj 0,6 metra.

3. Pri vinih z izrazom „dűlős bor“ mora biti vinograd star najmanj deset let (od leta zasaditve).

4. Način trgatve za vina z izrazom „dűlős bor“: samo ročna trgatev.

5. Kakovost grozdja (najnižja vsebnost sladkorja pri 17,5 °C, izražena po madžarski lestvici za mošt (°MM), najmanjši delež potencialnega alkohola pri 20 °C in najnižja vsebnost sladkorja, izražena v g/l):
   — za vina z izrazom „hegybor“: 18,2 °MM, 11,5 vol. %, 193,1 g/l;
   — za vina z izrazom „dűlős bor“: 19 °MM, 12 vol. %, 202,2 g/l.

Vinogradniška pravila (2)

Pridelovalna praksa

Prilagodljivost: odbor vinske skupnosti doline Nivegy se lahko s predhodnim dovoljenjem ministrstva za kmetijstvo vsako leto za vsak primer posebej odloči za odstopanje od pravil o najnižji vsebnosti sladkorja v potrganem grozdju. Odstopanje je lahko največ ± 1 °MM (± 0,74 vol. %, izraženo kot delež naravnega alkohola). Odločitev je treba sprejeti vsako leto najpozneje 15. septembra. Odločitev, ki jo odobri ministrstvo za kmetijstvo, se članom vinske skupnosti doline Nivegy sporoči po elektronski pošti in objavi na spletišču skupnosti.

5.2 *Največji donosi*

1. Največji osnovni donos za vina z izrazom „hegybor“ (novo vino na drožeh)

72 hektolitrov na hektar

2. Največji letni donos ob odstopanju za vina z izrazom „hegybor“ (novo vino na drožeh)

86,4 hektolitra na hektar

3. Največji osnovni donos za vina z izrazom „hegybor“ z največ 2,5 kilograma pridelka na trs

10 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Največji letni donos ob odstopanju za vina z izrazom „hegybor“ z največ 3 kilogrami pridelka na trs

12 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Največji osnovni donos za vina z izrazom „dűlős bor“ (novo vino na drožeh)

56,7 hektolitra na hektar

6. Največji letni donos ob odstopanju za vina z izrazom „dűlős bor“ (novo vino na drožeh)

68,04 hektolitra na hektar

7. Vina z izrazom „dűlős bor“ z največ 2 kilogramoma pridelka na trs

8 000 kilogramov grozdja na hektar

8. Največji letni donos ob odstopanju za vina z izrazom „dűlős bor“ z največ 2,4 kilograma pridelka na trs

9 600 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območja, ki so po katastru vinogradov razvrščena v razreda I in II v krajih Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon in Zánka.

7. **Sorte vinske trte**

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. **Opis povezave**

Opis razmejenega območja

(a) Naravni dejavniki

Dolina Nivegy, splošno znana kot Nivegy-völgy, leži v osrednjem delu območja severno od Blatnega jezera. Imenuje se tudi območje doline Zánka-Nivegy, ki je natančno opredeljeno geografsko območje. Dolino s treh strani omejujejo griči, na jugu pa Blatno jezero, kar prispeva k edinstveni mikroklimi. Območje zajema parcele, ki so pod vplivom tako toplejših kot tudi hladnejših zračnih tokov, kar zagotavlja stabilnejše razmere za vinogradništvo. Celotna kamninska podlaga pod plastjo gline je pretežno iz triasnega apnenca. Na tem območju je na leto povprečno 1 950–2 000 ur sonca, povprečna letna temperatura pa znaša 11–12 °C. Povprečna letna količina padavin je 650–700 mm, od tega povprečno 350 mm med rastno dobo. Na podnebje vplivata hladen zrak, ki se v doline spušča s hribovja Bakony, in Blatno jezero, ki leži južno od kotline. Vinograde obdajajo obsežna gozdnata območja. Zato se v vinogradih ob poletnih večerih vlažna toplota, ki se dviguje iz Blatnega jezera, umika hladnemu zraku, ki piha iz gozdov. Območje je zaščiteno pred točo in pozebo.

(b) Človeški dejavniki

Nastanek zemljišč za pridelavo grozdja je rezultat tudi namernih človekovih prizadevanj. Vinogradniki tu že tisočletja gojijo vinsko trto le na gričevnatih pobočjih, ki so zaščitena pred pozebo in se hitro segrejejo, v nasprotju z nižinskimi močvirnatimi območji, ki so nagnjena k zmrzali in boleznim. Lokalni vinogradniki so začeli gojiti predvsem pozno belo sorto olasz rizling, ki je dobro prilagojena ekološkim razmeram tega območja. V vinih, proizvedenih iz te sorte, je zaznavna aroma po mandljih, ki je ena od njenih glavnih značilnosti. Pri vinifikaciji se smejo pri vrenju uporabljati le kvasovke, ki ne spremenijo značilnih lastnosti te sorte. Lokalno prebivalstvo grozdje in vino enači s sorto olasz rizling, zato je polovica grozdja, pridelanega v dolini Nivegy, te sorte. Lokalni vinogradniki so ugotovili, da se s proizvodnjo podpovprečnih količin vina iz izključno zdravega grozdja v vinu razvijejo posebne apnenčasto-mandljeve note. Zato je donos strogo reguliran, pri čemer je pri vinih z izrazom „dűlős bor“ dovoljena le ročna trgatev. Največji dovoljeni donos je bil določen v skladu z zahtevami za proizvodnjo kakovostnega vina, pri vinih, ki se tržijo z navedbo imena parcele, pa je bil še dodatno omejen. Med vrenjem se ne smejo uporabljati kulture kvasovk, ki bi spremenile specifičen okus in vonj vina iz sorte olasz rizling. Tradicionalno se visokokakovostno grozdje predeluje v lokalnih kleteh, pri čemer mora posamezna vrsta vina zoreti najmanj šest mesecev.

Opis vin

Pri vinih „Nivegy-völgyi“ se v nosu zaznajo diskretne arome brez trpkosti. Ta vina odlikuje bogastvo vonjev in okusov, ki jim je skupna izrazita mineralnost, značilna za apnenčasta tla. V njihovem okusu prevladujejo zrela in kompleksna struktura kislin ter kredaste note, ki izvirajo iz apnenca v kamninski podlagi. Za vina iz te sorte je značilen dolg pookus po mandljih.

Predstavitev in prikaz vzročne povezave

Ker v kamninski podlagi pod celotno plastjo gline prevladuje apnenec, na podnebje v dolini pa vpliva bližina okoliškega gričevja in Blatnega jezera, v vonju in okusu vin s tega območja – zlasti vin iz sorte olasz rizling – prevladujejo mineralne, kredaste in mandljeve note. Te note se razvijejo z zorenjem, zato je pomembno, da vino zori šest mesecev v cisternah ali sodih, nato pa še vsaj en mesec v steklenici (vino z izrazom „dűlős bor“ pa tri mesece). Pri vinih z ZOP „Nivegy-völgy“ z izrazom „dűlős bor“ je treba grozdje trgati ročno. To pripomore k temu, da se bistri mošt pridobi le iz zdravega grozdja. Med vrenjem se ne smejo uporabljati kulture kvasovk, ki bi spremenile specifičen okus in vonj vina iz sorte olasz rizling, zaradi česar so vina, pridelana na tem območju, tako posebna. Značilnosti klasičnih vin „Nivegy-völgyi“ z izrazoma „hegybor“ in „dűlős bor“: mineralne, apnenčaste in mandljeve note, diskretna sadnost ter apnenčasta, kremenasto mineralna aroma. Pri svežih vinih so v sadnem vonju zaznavne značilne note zelenega jabolka ali hruške, včasih pa tudi note kutine in agrumov. Imajo skladno strukturo kislin in polno telo. Območje ZOP „Nivegy-völgy“ leži na območju ZGO „Balaton“, predvsem na območju ZOP „Balatonfüred-Csopak“, v manjši meri pa tudi na območju ZOP „Balaton-felvidék“, pri čemer je razlika med vini rezultat naravnih in človeških dejavnikov. Dolino Nivegy s treh strani omejujejo griči, na eni strani pa Blatno jezero. Ker je dolina s severne strani zaprta, sta mikroklima in razporeditev padavin drugačni kot na drugih območjih. Kamninska podlaga tega geografskega območja je pretežno iz triasnega apnenca, medtem ko na drugih območjih prevladuje bazalt. Zato imajo ta vina iz sorte olasz rizling izrazitejše mineralne note in okus po mandljih. Pri vinih z izrazom „dűlős bor“ se smejo uporabljati le kvasovke, ki ne spremenijo naravnih lastnosti vonja in okusa (tj. mandljevih not) vin iz sorte olasz rizling. Vina morajo zoreti najmanj šest mesecev, kar vpliva na njihove organoleptične lastnosti. Zorenje prispeva k skladni strukturi kislin, s trženjem vina v steklenici pa se ohrani čim več naravnih značilnosti območja proizvodnje in značilnosti, ki so rezultat človeškega dejavnika. Za tla sosednjega območja ZOP „Káli“ (ki je del območja ZOP „Balaton-felvidék“) je značilen ognjeniški bazalt, medtem ko v dolini Nivegy prevladuje kamninska podlaga iz triasnega apnenca. Vino z ZOP „Nivegy-völgy“ temelji na sorti olasz rizling.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Pravila o navedbah

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar tako določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

1. Pravila o navedbah

Drugi omejeni izrazi, ki se lahko navedejo: „szűretlen“ (nefiltrirano), „szemelt“ (izbrano), „termőhelyen palackozva“ (ustekleničeno na kraju proizvodnje).

Izraz „monopol dűlő“ (monopolni vinograd) se na etiketah vina „dűlős bor“ lahko uporabi samo, če je vino proizvedeno iz grozdja, ki ga je na razmejeni parceli pridelal en sam član vinske skupnosti.

Na etiketi se lahko navede izraz „Balaton borrégió“ (vinska regija Balaton).

2. Pravila za razmejitev in navedbo imen manjših geografskih enot:

(a) samo za vina z izrazom „dűlős bor“;

(b) istovetnost porekla: 100-odstotna;

(c) imena parcel, ki se lahko navedejo:

(i) Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek in Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb in Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik in Péter kuta) in Szent György-hegy;

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

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

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

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

(vi) Tagyon: Tag in Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka in Tóhely);

(vii) Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű in Hosszú-földek), Várhegy in Vörös-föld (Kerítés in Temetői-dűlő).

Proizvodnja v sosednjih občinah zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Za proizvodnjo vina „Nivegy-völgyi“ lahko predelava grozdja, vrenje grozdnega mošta in zorenje vina potekajo le v občinah na razmejenem pridelovalnem območju ali v naslednjih vinorodnih občinah v sosednji upravni enoti, ki spadajo v vinsko regijo Balatonfüred-Csopak:

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 in Zánka.

Zaščiteni tradicionalni izrazi

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kot sopomenka za izraz „zaščitena označba porekla“ se lahko uporablja naslednji tradicionalni izraz: „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Za opis lastnosti proizvoda se lahko uporablja izraz: „válogatott szüretelésű bor“ (vino izbrane trgatve).

Pravila o predstavitvi

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar tako določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

pogoj o polnjenju

Opis pogoja:

Vina se lahko prodajajo le v barvnih (neprozornih) burgundskih steklenicah.

Povezava do specifikacije proizvoda

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