C/2026/2812

21.5.2026

Offentliggörande av en ansökan om skydd av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2026/2812)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

Datum för ansökan: 26.11.2021

1. **Namn som ska registreras**

Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Hegybor (vin från kullarna)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: varierar från ljust gröngul till halmgul.

Doft: Kännetecknas av en diskret fruktighet och en mineralitet med karaktär av kalk och flinta. I den fruktiga aromen ingår toner av grönt äpple eller päron, och ibland av kvittenfrukt och citrus.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smak: Vinet har en harmonisk syrastruktur med fyllighet och en citrusaktig mineralitet med sälta och kalkkaraktär. Inslag av mandel förekommer både i aromen och i smaken när vinet lagras. Beroende på årgång kan det förekomma aromer och smaker av ädelröta.

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4,8 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Dűlős bor (skiftesvin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: varierar från ljust gröngul till halmgul.

Doft: Viner som betecknas som ”dűlős bor” har komplexa aromer som kännetecknas av inslag av vita blommor, våta stenar, mandlar och mineraliska aromer av kalk. De har en diskret fruktighet med toner av grönt äpple eller päron, och ibland av kvittenfrukt och citrus.

Smak: Domineras av salta, mineraliska toner av kalk, som ibland kompletteras av aromer och smaker från lagringen på ekfat. Vid lagring förstärks inslagen av mandel och bittermandel. Syran är harmonisk. Beroende på årgång kan det förekomma aromer och smaker av ädelröta.

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	5,2 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

(a) Grundläggande oenologiska metoder

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Obligatoriska oenologiska metoder

Särskild oenologisk metod

1. Hegybor

— Endast friska druvor får användas.

— Lagring ska ske i minst sex månader i tank och/eller på fat.

— Lagring ska ske i minst en månad på flaskan.

— Musten ska klarnas, antingen genom stabilisering eller flotation.

— Musten får enbart jäsas med hjälp av jäst som inte påverkar de naturliga doft- och smakegenskaperna hos viner av olasz rizling.

— Högsta avkastning i saft: 70 %.

— De sekundära druvsorterna får utgöra högst 15 % av de använda druvsorterna. Följande druvsorter får användas som sekundära sorter: chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát och rajnai rizling.

2. Dűlős bor

— Endast friska druvor får användas.

— Musten ska klarnas, antingen genom stabilisering eller flotation.

— Lagring ska ske i sex månader i tank och/eller på fat.

— Lagring ska ske i minst tre månader på flaskan.

— Musten får enbart jäsas med hjälp av jäst som inte påverkar de naturliga doft- och smakegenskaperna hos viner av olasz rizling.

— Högsta avkastning i saft: 70 %.

— De sekundära druvsorterna får utgöra högst 15 % av de använda druvsorterna. Följande druvsorter får användas som sekundära sorter: chardonnay, furmint, juhfark, szürkebarát och rajnai rizling.

Oenologiska metoder som inte är tillåtna

Relevant restriktion för vinframställning

1. Hegybor

— Sötning

— Kontinuerlig press

— Andelen sekundära druvsorter får inte överstiga 15 %

2. Dűlős bor

— Berikning

— Syrning

— Minskning av syrahalten

— Sötning

— Kontinuerlig press

— Andelen sekundära druvsorter får inte överstiga 15 %

Bestämmelser som gäller för vinodlingen (1)

Odlingsmetod

1. Bestämmelser om beskärning och uppbindning: guyotmetoden, medelhög och låg cordonmetod, paraplybeskärning, kronbeskärning och gobeletmetoden.

2. Bestämmelser om planteringstätheten på vinodlingar:
   a) För befintliga vinodlingar per den 1 augusti 2021:
      i) Planteringstäthet: minst 3 300 vinstockar per hektar.
      ii) Förlust av vinstockar: högst 10 %.
      iii) För vinodlingar som planterats före den 1 augusti 2021 är även metoden med enkel gardinformning tillåten.
   b) För vinodlingar som planterats efter den 1 augusti 2021:
      i) Planteringstäthet: minst 4 000 vinstockar per hektar.
      ii) Förlust av vinstockar: högst 10 %.
      iii) Avstånd mellan vinstockarna: minst 0,6 meter.

3. För viner av typen dűlős bor ska vinodlingen vara minst tio år gammal (räknat från planteringsåret).

4. Skördemetod för viner av typen dűlős bor: endast skörd för hand.

5. Druvornas kvalitet (lägsta sockerhalt uttryckt i ungersk musvikt (°MM) vid 17,5 °C och lägsta potentiella alkoholhalt vid 20 °C samt lägsta sockerhalt uttryckt i g/l):
   — För viner av typen hegybor: 18,2 °MM, 11,5 volymprocent, 193,1 g/l.
   — För viner av typen dűlős bor: 19 °MM, 12 volymprocent, 202,2 g/l.

Bestämmelser som gäller för vinodlingen (2)

Odlingsmetod

Flexibilitet: Efter förhandsgodkännande från jordbruksministeriet får kommittén för Nivegydalens vinförening varje år fatta beslut från fall till fall om en avvikelse från bestämmelserna om de skördade druvornas lägsta sockerhalt. Avvikelsen får inte vara större än ±1 °MM (± 0,74 volymprocent uttryckt som naturlig alkoholhalt). Detta beslut måste fattas senast den 15 september varje år. Efter att beslutet har godkänts av jordbruksministeriet ska medlemmarna i Nivegydalens vinförening underrättas om detta via e-post samt via vinföreningens webbplats.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Högsta standardavkastning för vin av typen hegybor (ungt vin på sin jästfällning)

72 hektoliter per hektar

2. Högsta årliga avvikelse i fråga om avkastningen för vin av typen hegybor (ungt vin på sin jästfällning)

86,4 hektoliter per hektar

3. Högsta standardavkastning för vin av typen hegybor med högst 2,5 kg skördade druvor per vinstock

10 000 kg druvor per hektar

4. Högsta årliga avvikelse i fråga om avkastningen för vin av typen hegybor med högst 3 kg skördade druvor per vinstock

12 000 kg druvor per hektar

5. Högsta standardavkastning för vin av typen dűlős bor (ungt vin på sin jästfällning)

56,7 hektoliter per hektar

6. Högsta årliga avvikelse i fråga om avkastningen för vin av typen dűlős bor (ungt vin på sin jästfällning)

68,04 hektoliter per hektar

7. Vin av typen dűlős bor med högst 2 kg skördade druvor per vinstock

8 000 kg druvor per hektar

8. Högsta årliga avvikelse i fråga om avkastningen för vin av typen dűlős bor med högst 2,4 kg skördade druvor per vinstock

9 600 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Områden som enligt vingårdsregistret klassificeras som klass I och klass II i Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon och Zánka.

7. **Druvsort(er)**

Chardonnay – chardonnay blanc

Furmint – furmint bianco

Juhfark – mohácsi

Olasz rizling – olaszrizling

Rajnai rizling – riesling blanc

Szürkebarát – pinot gris

8. **Beskrivning av samband**

Beskrivning av det avgränsade området

a) Naturliga faktorer

Nivegydalen – som brukar kallas ”Nivegy-völgy” på ungerska – ligger i den mittersta delen av området, norr om Balatonsjön. Den kallas också Zánka-Nivegydalen, vilket är ett väl avgränsat geografiskt område. Dalen omgärdas av kullar på tre sidor och gränsar till Balatonsjön i söder, vilket skapar ett unikt mikroklimat. I området finns skiften med både varmare och kallare luftflöden, vilket ger vinodlingsverksamheten en viss stabilitet. Berggrunden i hela området täcks av ett lerskikt och består till största delen av kalksten från trias. Området får i genomsnitt 1 950–2 000 soltimmar per år och har en årsmedeltemperatur på 11–12 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden ligger på 650–700 mm, varav i genomsnitt 350 mm faller under odlingssäsongen. Klimatet präglas dels av de kalla luftströmmar som sveper in i dalarna från Bakonybergen, dels av Balatonsjön, som ligger söder om bäckenet. Vinodlingarna ligger i områden med stora skogar. På vinodlingarna ger därför den fuktiga värme som stiger från Balatonsjön vika för svalare skogsluft från bergen på sommarkvällarna. Området är emellertid skyddat från hagel och frost.

b) Mänskliga faktorer

Det område som används för vinodling har också avsiktligen formats av människor. I tusentals år har odlarna i området valt att plantera sina vinstockar uteslutande på dessa frostfria och snabbt uppvärmda sluttningar, i stället för på de dyiga låglänta områden där risken för frost och sjukdomsangrepp är högre. Ursprungligen planterade de lokala vinodlarna till största delen olasz rizling, en senmognande grön druvsort som är väl anpassad till områdets miljöförhållanden. En av de mest framträdande egenskaperna hos olasz rizling är druvornas mandelarom, som framträder tydligt i de viner som framställs av sorten. Under vinframställningen får endast jäst som inte ändrar druvsortens typiska egenskaper användas vid jäsningen. För lokalbefolkningen är druvor och vin synonyma med olasz rizling, vilket lett till att hälften av de druvor som odlas i Nivegydalen är av denna sort. Med tiden erfor de lokala vinodlarna att de karakteristiska inslagen av kalk och mandel framträdde när en mindre mängd vin än brukligt framställdes, av uteslutande friska druvor. Därför infördes regler om en strikt begränsad avkastning och – för viner av typen dűlős bor – ett förbud mot annat skörd än manuell. Gränserna för högsta tillåtna avkastning fastställdes i enlighet med kraven för framställning av kvalitetsviner, och de har begränsats ytterligare för viner som märks med namnet på ett specifikt skifte. Under jäsningsprocessen får ingen jästkultur som skulle förändra de karakteristiska smakerna och aromerna hos vin av olasz rizling användas. Enligt traditionen bearbetas druvor av hög kvalitet i lokala vinkällare, och varje typ av vin måste lagras i minst sex månader.

Beskrivning av vinerna

Viner med beteckningen ”Nivegy-völgyi” har en diskret, behaglig doft, och de kännetecknas av sin rika bouquet och smakpalett. En framträdande egenskap som är gemensam för de olika vinerna är deras aromer och smaker som domineras av en mineralitet som härrör från den kalkrika jordmånen. Smakmässigt domineras vinerna av en mogen och komplex syrastruktur och kritaktiga inslag som kommer från berggrunden av kalksten. Viner som framställs av denna druvsort har vanligen en eftersmak av mandel som dröjer sig kvar länge.

Beskrivning och fastställande av orsakssamband

Den leriga jordmånen, som vilar på en berggrund huvudsakligen av kalksten, och dalens klimat som präglas av närheten till de omgivande bergen och till Balatonsjön innebär att aromen och smaken hos de viner som framställs här – i synnerhet de som framställs av druvsorten olasz rizling – domineras av mineraliska, kritaktiga toner och inslag av mandel. Eftersom dessa toner uppstår vid lagringen är det av stor vikt att vinet lagras i sex månader antingen i tankar eller på fat och därefter lagras i minst en månad på flaska (eller i tre månader för viner av typen dűlős bor). För viner av typen dűlős bor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Nivegy-völgy” måste skörden ske för hand, för att säkerställa att endast friska druvor används vid framställningen av klarnad must. Vid jäsningen får ingen jästkultur som skulle förändra de karakteristiska smakerna och aromerna hos vin av olasz rizling användas. Detta är skälet till att de viner som framställs i detta område är så unika. De klassiska viner med beteckningen ”Nivegy-völgyi” som beskrivs med uttrycken ”hegybor” och ”dűlős bor” är mineraliska och kalkhaltiga med mandeltoner, en diskret fruktighet och en mineralisk arom med inslag av kalk och flinta. De unga vinerna har fruktiga aromer med toner av grönt äpple eller päron, och ibland av kvittenfrukt och citrus. De har en harmonisk syrastruktur som kombineras med fyllighet. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Nivegy-völgy” ingår i området för den skyddade geografiska beteckningen ”Balaton”, till största delen i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Balatonfüred-Csopak” och, i mindre utsträckning, i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Balaton-felvidék”. Skillnaden mellan beteckningarna avgörs av naturliga och mänskliga faktorer. Nivegydalen är omgiven av kullar på tre sidor och gränsar till Balatonsjön på den fjärde. Eftersom dalen är skyddad mot norr råder det ett annat mikroklimat här än i andra områden, och nederbörden fördelas på ett annat sätt. Berggrunden i det geografiska området består huvudsakligen av kalksten från trias, i motsats till den basalt som dominerar i de andra områdena. Dessa viner, som framställs av druvsorten olasz rizling, har följaktligen mer framträdande mineraliska inslag och en smak av mandel. För viner av typen dűlős bor får endast jäst som inte förändrar den naturliga aromen och smakegenskaperna hos viner av olasz rizling (dvs. mandeltoner) användas. Vinerna måste lagras i minst sex månader, vilket påverkar deras organoleptiska egenskaper. Vid lagringen uppstår den harmoniska syran, och vinet saluförs i flaskor för att i största möjliga mån bevara produktionsområdets naturliga och mänskliga faktorer. Jordmånen i det angränsande området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Káli” (som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Balaton-felvidék”) innehåller oftast den vulkaniska bergarten basalt, medan berggrunden i Nivegydalen till största delen består av kalksten från trias. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Nivegy-völgy” framställs huvudsakligen av druvsorten olasz rizling.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Bestämmelser om beteckningar

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, bestämmelserna från den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

1. Bestämmelser om beteckningar

Andra uttryck med begränsad användning som får anges: ”szűretlen” (ofiltrerat), ”szemelt” (utvalt), ”termőhelyen palackozva” (tappat på produktionsstället).

Uttrycket ”monopol dűlő” (monopolvinodling) får enbart anges på etiketten för dűlős bor-viner om druvorna har odlats på ett avgränsat skifte av en enda av vinföreningens medlemmar.

Beteckningen ”Balaton borrégió” (vinregionen Balaton) får anges på etiketten.

2. Bestämmelser rörande mindre geografiska enheters namn och avgränsning:

a) Får endast anges på dűlős bor-viner.

b) Ursprungsidentitet: 100 %.

c) Följande skiftesnamn får anges:

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

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

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

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

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

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

Produktion i angränsande kommuner utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vid produktionen av viner med beteckningen Nivegy-völgyi får bearbetningen av druvorna, jäsningen av musten och lagringen av vinet endast ske i kommuner i det avgränsade produktionsområdet eller i följande vinproduktionskommuner i vinregionen Balatonfüred-Csopak i den angränsande administrativa enheten:

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 och Zánka.

Skyddade traditionella uttryck

Rättslig ram:

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande traditionella uttryck får användas som synonym till uttrycket ”skyddad ursprungsbeteckning”: ”védett eredetű bor” (vin med skyddat ursprung).

För att beskriva produktens egenskaper: ”válogatott szüretelésű bor” (vin från utvald skörd).

Bestämmelser om presentation

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, bestämmelserna från den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Villkor för förpackning

Beskrivning av villkoret:

Vinerna får endast säljas i färgade (icke-transparenta) glasflaskor av Bourgogne-typ.

Länk till produktspecifikationen

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