



C/2026/2812

21.5.2026

**Pubblicazione di una domanda di protezione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi
dell'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del
Consiglio**

(C/2026/2812)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

PDO-HU-02816

Data della domanda: 26.11.2021

1. Nome da registrare

«Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1) Vino

3.1. Codice della nomenclatura combinata

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. Descrizione del vino o dei vini

1. Hegybor (vino di collina)

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: dal giallo verdolino chiaro al giallo paglierino.

Odore: contraddistinto da un carattere fruttato discreto con sentori minerali di calcare e di pietra focaia. L'aroma fruttato presenta note di mela verde o pera, talvolta di mela cotogna e agrumi.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Sapore: struttura acida armonica, con corpo pieno e note agrumate, salino-minerali, calcaree. Le note di mandorla si manifestano al naso e al palato durante l'invecchiamento. A seconda dell'annata possono comparire note olfattive e gustative «botritizzate».

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono specificati valori sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,8 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Dűlős bor (vino di parcella)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: dal giallo verdolino chiaro al giallo paglierino.

Odore: i vini con indicazione «dűlős bor» presentano aromi complessi, caratterizzati da note di fiori bianchi, pietra bagnata, mandorle e sentori minerali calcarei. Presentano un carattere fruttato discreto, con sentori di mela verde o pera, talvolta di mela cotogna e agrumi.

Sapore: dominato da note salate, minerali e calcaree, che possono essere arricchite dall'aroma e dal sapore conferiti dall'invecchiamento in botte. L'invecchiamento esalta le note di mandorle e di mandorle amare. L'acidità è equilibrata. A seconda dell'annata possono comparire note olfattive e gustative «botritizzate».

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono specificati valori sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5,2 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a) Pratiche enologiche essenziali

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratiche enologiche obbligatorie

Pratica enologica specifica

1. Hegybor

- Possono essere utilizzate solo uve sane.
- L'invecchiamento deve essere di almeno sei mesi in vasca e/o legno.

- L'affinamento deve essere di almeno un mese in bottiglia.
- Il mosto deve essere chiarificato mediante decantazione o flottazione.
- Per la fermentazione del mosto possono essere impiegati esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative dei vini prodotti con il vitigno Olasz Rizling.
- Resa massima in succo: 70 %.
- Le varietà secondarie non devono superare il 15 % del totale delle varietà impiegate. Sono ammesse le varietà secondarie seguenti: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát e Rajnai Rizling.

2. Dűlős bor

- Possono essere utilizzate solo uve sane.
- Il mosto deve essere chiarificato mediante decantazione o flottazione.
- L'invecchiamento deve essere di sei mesi in vasca e/o legno.
- L'affinamento deve essere di almeno tre mesi in bottiglia.
- Per la fermentazione del mosto possono essere impiegati esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative dei vini prodotti con il vitigno Olasz Rizling.
- Resa massima in succo: 70 %.
- Le varietà secondarie non devono superare il 15 % del totale delle varietà impiegate. Sono ammesse le varietà secondarie seguenti: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Szürkebarát e Rajnai Rizling.

Pratiche enologiche non autorizzate

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

1. Hegybor

- Dolcificazione
- Pressa continua
- La percentuale di varietà secondarie non deve essere superiore al 15 %.

2. Dűlős bor

- Arricchimento
- Acidificazione
- Riduzione dell'acidità
- Dolcificazione
- Pressa continua
- La percentuale di varietà secondarie non deve essere superiore al 15 %.

Norme sulla produzione delle uve (1)

Pratica colturale

1. Norme relative alla coltivazione della vite: Guyot, cordone medio-alto, cordone basso, ombrello, a spalliera e ad alberello.
2. Norme relative alla densità di impianto
 - a) Per i vigneti esistenti al 1° agosto 2021:
 - i) densità di impianto: almeno 3 300 ceppi/ha;
 - ii) fallanze: non oltre 10 %;
 - iii) per i vigneti impiantati prima del 1° agosto 2021 è consentito anche il sistema a cortina semplice;
 - b) Per i vigneti impiantati dopo il 1° agosto 2021:
 - i) densità di impianto: almeno 4 000 ceppi/ha;
 - ii) fallanze: non oltre 10 %;
 - iii) distanza tra i ceppi: almeno 0,6 m.
3. Per i vini «dúlós bor», il vigneto deve avere un'età di almeno 10 anni (a partire dall'anno di impianto).
4. Metodo di vendemmia per i vini «dúlós bor»: esclusivamente manuale.
5. Qualità delle uve (tenore di zuccheri minimo espresso in gradi di mosto secondo la scala ungherese (MM) a 17,5 °C e gradazione alcolica potenziale minima a 20 °C, e tenore di zuccheri minimo espresso in g/l)
 - Per i vini «hegybor»: 18,2 °MM, 11,5 % vol, 193,1 g/l.
 - Per i vini «dúlós bor»: 19 °MM, 12 % vol, 202,2 g/l.

Norme sulla produzione delle uve (2)

Pratica colturale

Flessibilità: previa autorizzazione del ministero dell'Agricoltura, il comitato della comunità vitivinicola della valle di Nivegy può decidere, caso per caso, di derogare alle norme sul tenore minimo di zucchero delle uve vendemmiate ogni anno. Lo deroga non deve essere superiore a ± 1 °MM ($\pm 0,74$ % vol espresso come titolo alcolometrico naturale). La decisione deve essere presa entro il 15 settembre di ogni anno. La decisione, approvata dal ministero dell'Agricoltura, è comunicata ai membri della comunità vitivinicola della valle di Nivegy per posta elettronica e sul sito web della comunità vitivinicola.

5.2. Rese massime

1. Resa massima prevista per i vini «hegybor» (vino nuovo sulle fecce)

72 ettolitri per ettaro

2. Resa massima consentita in deroga annualmente per i vini «hegybor» (vino nuovo sulle fecce)

86,4 ettolitri per ettaro

3. Resa massima prevista per i vini «hegybor» con un massimo di 2,5 kg vendemmiati per ceppo

10 000 kg di uva per ettaro

4. Resa massima consentita in deroga annualmente per i vini «hegybor» con un massimo di 3 kg vendemmiati per ceppo

12 000 kg di uva per ettaro

5. Resa massima prevista per i vini «dúlós bor» (vino nuovo sulle fecce)

56,7 ettolitri per ettaro

6. Resa massima consentita in deroga annualmente per i vini «dúlós bor» (vino nuovo sulle fecce)

68,04 ettolitri per ettaro

7. Vini «dúlós bor» con un massimo di 2 kg vendemmiati per ceppo

8 000 kg di uva per ettaro

8. Resa massima consentita in deroga annualmente per i vini «dúlós bor» con un massimo di 2,4 kg vendemmiati per ceppo

9 600 kg di uva per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le zone appartenenti alle classi I e II del catasto viticolo dei comuni di Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon e Zánka.

7. Varietà di uve da vino

Chardonnay – Chardonnay Blanc

Furmint – Furmint Bianco

Juhfark – Mohácsi

Olasz Rizling – Olaszrizling

Rajnai Rizling – Riesling Blanc

Szürkebarát – Pinot Gris

8. Descrizione del legame o dei legami

Descrizione della zona delimitata

a) Fattori naturali

La valle di Nivegy, comunemente nota come «Nivegy-völgy», è situata nella parte centrale della zona a nord del lago Balaton. L'area è chiamata anche distretto Zánka-Nivegy, che è una zona geografica ben definita. La valle è circondata su tre lati da colline e a sud dal lago Balaton. Questa situazione crea un microclima unico. In questa area si trovano appezzamenti esposti sia a flussi d'aria più mite che a brezze più fresche, il che garantisce una certa stabilità alla viticoltura. La roccia madre che si trova sotto lo strato argilloso è costituita in prevalenza da calcare del Triassico. La zona registra una media annua di 1 950-2 000 ore di luce solare e una temperatura media annua di 11-12 °C. La media delle precipitazioni annue è di 650-700 mm, di cui 350 mm in media sono registrati durante la stagione vegetativa. Il clima è determinato dall'aria fredda che scende a valle dalle colline di Bakony e dalla presenza del lago Balaton, che si estende sul versante meridionale del bacino. I vigneti si trovano in vaste aree boschive; pertanto nelle serate estive, il caldo umido che risale dal lago Balaton lascia il posto, tra i filari, all'aria fresca delle foreste proveniente dalle montagne. La zona è protetta dalla grandine o dal gelo.

b) Fattori umani

La predisposizione del terreno per la coltivazione è anche il risultato di sforzi umani consapevoli: da millenni i vignaioli locali coltivano la vite solo sui pendii collinari protetti dalle gelate, che si riscaldano rapidamente, anziché nelle zone paludose più basse esposte a gelate e malattie. I viticoltori locali hanno iniziato a coltivare principalmente l'Olasz Rizling, una varietà bianca a maturazione tardiva che si adatta bene alle condizioni ecologiche della zona. Una delle caratteristiche principali della varietà Olasz Rizling è l'aroma di mandorla, che si manifesta in questi vini dal momento che sono ottenuti da questo vitigno. Durante il processo di vinificazione, per la fermentazione possono essere utilizzati soltanto lieviti che non alterino le caratteristiche tipiche della varietà. Per la popolazione locale, l'uva e il vino sono sinonimi di Olasz Rizling, che difatti rappresenta la metà dell'uva coltivata nella valle di Nivegy. I viticoltori locali hanno notato che il vino sviluppava le peculiari note minerali e di mandorla se prestavano attenzione a produrlo in quantità inferiori alla media e a lavorare solo uve sane. Le rese sono pertanto rigorosamente regolamentate e, per i vini designati come «dűlős bor», la vendemmia può essere effettuata solo a mano. Le rese massime consentite sono state definite in base all'esigenza di produrre vini di qualità e sono state ulteriormente limitate per i vini commercializzati con l'indicazione del nome della parcella. Nel processo di fermentazione non possono essere utilizzate colture di lieviti che alterino i sapori e gli aromi specifici del vino Olasz Rizling. Le uve di alta qualità sono tradizionalmente vinificate nelle cantine locali e ogni tipo di vino deve essere invecchiato per almeno sei mesi.

Descrizione dei vini

I vini «Nivegy-völgyi» hanno un odore discreto, privo di note aspre, e si distinguono per la ricchezza aromatica e gustativa. Una caratteristica comune fondamentale del loro odore e sapore è la predominanza delle note minerali, dovuta al suolo calcareo. Al palato prevale una struttura acida matura e complessa accompagnata da note calcaree, derivanti dal calcare presente nella roccia madre. Caratteristico dei vini ottenuti da questa varietà è il finale di mandorla, che perdura a lungo dopo la degustazione.

Presentazione e dimostrazione del legame causale

Poiché al di sotto dello strato argilloso la roccia madre è ovunque in prevalenza calcarea e il clima della valle è determinato dalla vicinanza delle montagne circostanti e del lago Balaton, nell'aroma e nel sapore dei vini prodotti in questa zona, in particolare dalla varietà Olasz Rizling, prevalgono note minerali, calcaree e mandorlate. Dato che queste note si manifestano con l'invecchiamento, è importante che il vino sia invecchiato per sei mesi in vasche o botti e lasciato poi affinare almeno un mese in bottiglia (tre mesi per i vini «dűlős bor»). Nel caso dei vini «dűlős bor» della DOP «Nivegy-völgy», la vendemmia deve avvenire esclusivamente a mano, garantendo così che il mosto chiarificato sia ottenuto solo da acini sani. Nel processo di fermentazione non possono essere utilizzate colture di lieviti che alterino i sapori e gli aromi specifici del vino Olasz Rizling, il che rende i vini prodotti in questa zona così speciali. Caratteristiche dei vini «Nivegy-völgyi» classici descritti come «hegybor» (vino di collina) e «dűlős bor» (vino di parcella): note minerali, calcaree, di mandorla, un carattere fruttato discreto al naso con sentori minerali di calcare e di pietra focaia. Nei vini giovani, l'aroma fruttato è caratterizzato da note di mela verde o pera, talvolta di mela cotogna e agrumi. Questi vini hanno una struttura acida equilibrata, con corpo pieno. La DOP «Nivegy-völgy» è situata all'interno della zona IGP «Balaton», principalmente nell'area della DOP «Balatonfüred-Csopak» e, in misura minore, in quella della DOP «Balaton-felvidék». La differenza è dovuta a fattori naturali e umani. La valle di Nivegy è delimitata su tre lati da colline e sul quarto lato dal lago Balaton. Poiché la valle è chiusa a nord, il microclima e la distribuzione delle precipitazioni sono diversi dalle altre zone. A differenza delle altre zone, in cui la roccia madre è costituita soprattutto da basalto, in questa zona geografica prevale il calcare del Triassico. Di conseguenza, questi vini prodotti dal vitigno Olasz Rizling presentano note minerali e di mandorla più marcate. Per i vini «dűlős bor» possono essere utilizzati solo lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative dei vini ottenuti dal vitigno Olasz Rizling (note di mandorla). I vini devono essere invecchiati per almeno sei mesi, il che incide sulle loro caratteristiche organolettiche. L'invecchiamento fa emergere un'acidità armoniosa e la vendita in bottiglia intende contribuire a preservare il più possibile i fattori naturali e umani della zona di produzione. La roccia che caratterizza il suolo della vicina DOP «Káli» (che fa parte della DOP «Balaton-felvidék») è il basalto vulcanico, mentre nella valle di Nivegy la roccia madre predominante è il calcare del Triassico. La DOP «Nivegy-völgy» è incentrata sulla varietà Olasz Rizling.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Norme relative alle menzioni

Quadro giuridico di riferimento

Tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

1. Norme relative alle menzioni

Altre menzioni a uso limitato che possono essere indicate: «szűretlen» (non filtrato), «szemelt» (acini selezionati), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione).

La menzione «monopol dűlő» (vigneto in monopolio) può figurare solo sulle etichette dei vini «dűlős bor» se le uve sono coltivate in una parcella delimitata da un solo membro di una comunità vitivinicola.

La dicitura «Balaton borrégió» (regione viticola del Balaton) può figurare in etichetta.

2. Norme che disciplinano la delimitazione e l'indicazione dei nomi di unità geografiche più piccole:

- a) solo per i vini «dűlős bor»;
- b) identità dell'origine: 100 %;
- c) nomi di parcelle che possono essere indicati:
 - i) Balatoncsicsó: Bád, Berkenyész (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, Tőhely);
 - vii) Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy e Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő).

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Per produrre il vino «Nivegy-völgyi», la lavorazione delle uve, la fermentazione del mosto e l'invecchiamento del vino possono avvenire esclusivamente nei comuni situati nella zona di produzione delimitata o nei comuni vitivinicoli appartenenti alla regione vinicola Balatonfüred-Csopak nell'unità amministrativa limitrofa elencati di seguito:

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.

Menzioni tradizionali protette

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La menzione tradizionale seguente può essere utilizzata come sinonimo della menzione «denominazione di origine protetta»: «védett eredetű bor» (vino di origine protetta).

Per descrivere le caratteristiche del prodotto: «válogatott szüretelésű bor» (vino da uve selezionate).

Norme relative al confezionamento dei prodotti

Quadro giuridico di riferimento

Tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Condizioni di confezionamento

Descrizione della condizione

I vini possono essere venduti solo in bottiglie borgognotte di vetro colorato (non trasparenti).

Link al disciplinare del prodotto

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