

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2020/C 186/05)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (*)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Hajós-Baja»

Αριθμός αναφοράς PDO-HU-A1388-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 15.2.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Προσθήκη νέων τύπων οίνων στην κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:

- II. Περιγραφή των οίνων
- III. Ειδικές οινολογικές πρακτικές
- V. Μέγιστες αποδόσεις
- VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου
- VII. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:

- Περιγραφή του/των οίνου/-ων
- Οινοποιητικές πρακτικές – Ειδικές οινολογικές πρακτικές
- Οινοποιητικές πρακτικές – Μέγιστες αποδόσεις

γ) Η διεύρυνση της γκάμας των τύπων οίνου διευκολύνει την ανάδειξη και την προβολή της μοναδικότητας και της ποικιλίας των οίνων «Hajós-Baja». Οι οίνοι όψιμου τρύγου έχουν γεμάτο σώμα και αναδεικνύουν τη μέθοδο παραγωγής και τη διαδικασία παλαίωσης. Χαρακτηρίζονται από περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα. Οι οίνοι ανώτερης ποιότητας (premium) είναι επιβλητικοί, με πολύπλοκα αρώματα και μεστή, πλούσια γεύση που χαρακτηρίζεται από έντονο φρουτώδες. Σε πολλές περιπτώσεις, μπορεί να κάνουν αισθητή την παρουσία τους γεύσεις και αρωματικές νότες αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδας, συχνά μάλιστα συνοδευόμενες από έντονο πικάντικο χαρακτήρα στον οποίο κυριαρχούν αρώματα παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια και φιάλες. Οι οίνοι του πάγου (οίνοι τύπου Eiswein) έχουν μεστή γεύση με μια ισορροπία γλυκύτητας ως αποτέλεσμα της περιεκτικότητάς τους σε υπολειμματικά σάκχαρα, της οξύτητας και του αλκοολικού τίτλου τους.

2. Τροποποίηση στην περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών υφιστάμενων τύπων οίνου με σκοπό την ευθυγράμμιση της με αυτή των νέων τύπων οίνου

α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:

- II. Περιγραφή των οίνων

β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:

- Περιγραφή του/των οίνου/-ων

γ) Οι νέοι τύποι οίνων διευρύνουν σημαντικά τη γκάμα των οίνων «Hajós-Baja» και συνεπώς η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των υφιστάμενων τύπων οίνου χρήζει προσαρμογής.

3. Τροποποίηση στις αναλυτικές παραμέτρους του αφρώδους οίνου

α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:

- II. Περιγραφή των οίνων

(*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

- β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
— Περιγραφή του/των οίνου/-ων
- γ) Οι ισχύοντες κανονισμοί ευθυγραμμίζονται με την ισχύουσα νομοθεσία.
- 4. Απαλοιφή των αναλυτικών απαιτήσεων (στήλης) που αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
— II. Περιγραφή των οίνων
- β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
— Περιγραφή του/των οίνου/-ων
- γ) Ο προηγούμενος κανονισμός δεν δικαιολογείται, δεδομένου ότι έχουν υπάρξει περιπτώσεις όπου ο φυσικός ολικός αλκοολικός τίτλος αυτών των οίνων ήταν υψηλότερος σε αρκετές σοδειές ως αποτέλεσμα της κλιματικής αλλαγής. Η απαλοιφή δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα των οίνων.
- 5. Προσθήκη των περιοχών του δήμου Bácsszentgyörgy που ταξινομούνται σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο ως περιοχές κατηγορίας I και II στην οριοθετημένη περιοχή**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
— IV. Οριοθετημένη περιοχή
— VIII. Επιπλέον προϋποθέσεις
- β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
— Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
— Επιπλέον προϋποθέσεις
- γ) Οι παραμεθόριες περιοχές του δήμου Bácsszentgyörgy αντιστοιχούν στους οινοπαραγωγούς-δήμους Csátalja και Dánod. Στο Bácsszentgyörgy, μια έκταση 6,8109 εκταρίων είναι εγγεγραμμένη στο αμπελουργικό κτηματολόγιο, και βρίσκονται σε λειτουργία εκεί δύο αποθήκες απλοποιημένης φορολόγησης. Τα χαρακτηριστικά αυτής της περιοχής ταιριάζουν στην περιγραφή του δεσμού μεταξύ της περιοχής παραγωγής ΠΟΠ «Hajós-Baja» και του προϊόντος. Η αμπελουργία αποτελεί μια από τις παραδοσιακές οικονομικές δραστηριότητες των κατοίκων της περιοχής.
- 6. Επέκταση του καταλόγου επιτρεπόμενων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου: Ενσωμάτωση της ποικιλίας Generosa**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
— VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου
- β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
— Κύρια ποικιλία αμπέλου (ποικιλίες)
- γ) Η Generosa είναι ποικιλία αμπέλου ανθεκτική στον παγετό και στις ασθένειες, καλλιεργείται εύκολα και δίνει οίνους με ζωηρό και φρέσκο χαρακτήρα που είναι πολύ δημοφιλείς. Πρόκειται για ποικιλία που τελευταία έχει κερδίσει έδαφος σε αυτή την αμπελουργική περιοχή. Σήμερα, η καλλιέργειά της καταλαμβάνει έκταση 12,4 εκταρίων.
- 7. Επέκταση του καταλόγου επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου για τον αφρώδη οίνο:**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
— VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου
- β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
— Κύρια ποικιλία αμπέλου (ποικιλίες)
- γ) Στην αμπελουργική περιοχή υπάρχει παράδοση στη χρήση αυτών των ποικιλιών αμπέλου για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Χάρη στις κομψές και ευχάριστες αρωματικές νότες και ευωδιές που αντιστοιχούν στο χρώμα του οίνου (λευκό, π. χ. Chardonnay· ροζέ, π.χ. Kékfrankos· ή ερυθρό, π.χ. Kékfrankos), αλλά και στη σχετικά υψηλή και ζωηρή του οξύτητα, τα συστατικά του οίνου βάσης για τον αφρώδη οίνο είναι καλά ισορροπημένα. Οι αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από αφρισμό μακράς διάρκειας και αντανακλούν τα πλούσια πρωτογενή και δευτερογενή αρώματα από τη ζύμωση σε φιάλη. Κατά την παραγωγή του αφρώδους οίνου με άρωμα μοσχάτου (Cserszegi fűszeres), τα πρωτογενή και δευτερογενή αρώματα της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής παραγωγής συμπληρώνουν τον ουδέτερο πλούτο της γεύσης.

8. **Απαλοιφή του σημείου γ) των κανόνων περί ενδείξεων (τυπική απαίτηση για τη χρήση εκφράσεων)**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
 - VIII. Επιπλέον προϋποθέσεις
 - β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
 - Επιπλέον προϋποθέσεις
 - γ) Οι ονομασίες των ποικιλιών διαδραματίζουν σχετικά εξέχοντα ρόλο στην απόφαση αγοράς ενός οίνου, επομένως φρονούμε ότι η απαλοιφή του σημείου γ) των κανόνων περί ενδείξεων θα ενισχύσει τις πωλήσεις του οίνου.
9. **Απαλοιφή σημείου β) των κανόνων περί παρουσίασης (κανόνας σχετικά με τη διάθεση στην αγορά αποκλειστικά γυάλινων φιαλών)**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
 - VIII. Επιπλέον προϋποθέσεις
 - β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
 - Επιπλέον προϋποθέσεις
 - γ) Οι βελτιώσεις στις τεχνικές συσκευασίας δίνουν στους οινοποιούς τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν περιέκτες 3, 5 και 10 λίτρων (συσκευασίες «bag-in-a-box»), ώστε αφενός να διαθέτουν τους οίνους τους στην αγορά και αφετέρου να διαφυλάττουν την ποιότητά τους.
10. **Απαλοιφή του σημείου για τον διορισμό της αρμόδιας τοπικής επιτροπής αξιολόγησης οίνων και του τμήματος σχετικά με τον τρόπο λειτουργίας της, καθώς και απαλοιφή του τμήματος σχετικά με τις αρμοδιότητες της αρχής επιθεώρησης**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
 - VIII. Επιπλέον προϋποθέσεις
 - IX. Επιθεωρήσεις
 - β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
 - Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
 - γ) Ο τρόπος λειτουργίας της τοπικής επιτροπής αξιολόγησης οίνων δυσχεραίνει τη διάθεση των οίνων από τους παραγωγούς στην αγορά, επειδή καθυστερεί τη διαδικασία. Επίσης, είναι δύσκολο να δημιουργηθούν οι κατάλληλες τεχνικές και οικονομικές προϋποθέσεις για τη λειτουργία της επιτροπής. Ως εκ τούτου, η επιτροπή δεν είναι σε θέση να αντιμετωπίζει με ευελιξία τις απαιτήσεις ταξινόμησης των οίνων των οινοποιείων.
11. **Απαλοιφή της υποχρέωσης κατάρτισης απόφασης της γραμματείας με βάση τα πρακτικά της αρμόδιας τοπικής επιτροπής αξιολόγησης οίνων**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
 - VIII. Επιπλέον προϋποθέσεις
 - β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
 - Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
 - γ) Η τοπική επιτροπή αξιολόγησης οίνων δεν λειτουργεί στην αμπελοργική περιοχή, επομένως ζητούμε την απαλοιφή της υποχρέωσης.
12. **Μεταβίβαση της ευθύνης επιθεώρησης στον πρόεδρο της αμπελοργικής κοινότητας, στο πλαίσιο της διαδικασίας εκτέλεσης των καθηκόντων της αμπελοργικής κοινότητας**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
 - X. Διαδικασία για την εκπλήρωση των καθηκόντων της αμπελοργικής κοινότητας
 - β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
 - Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
 - γ) Ο πρόεδρος της αμπελοργικής κοινότητας πληροί τις προϋποθέσεις διενέργειας επιθεωρήσεων.

13. **Τροποποίηση τμήματος πίνακα σχετικά με τη διάθεση στην αγορά, στο πλαίσιο της διαδικασίας εκπλήρωσης των καθηκόντων της αμπελουργικής κοινότητας**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
- Χ. Διαδικασία για την εκπλήρωση των καθηκόντων της αμπελουργικής κοινότητας
- β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
- Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
- γ) Η ισχύουσα νομοθεσία δεν απαιτεί από τον πρόεδρο της αμπελουργικής κοινότητας να λαμβάνει δείγματα και για τον λόγο αυτό ζητούμε την απαλοιφή της σχετικής αναφοράς. Η διενέργεια ελέγχων των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών δεν αποτελεί ευθύνη του προέδρου της αμπελουργικής κοινότητας, και ζητούμε ως εκ τούτου την απαλοιφή και αυτής της αναφοράς. Αρμοδιότητα του προέδρου της αμπελουργικής κοινότητας είναι η έκδοση εγγράφου που πιστοποιεί την προέλευση του οίνου (πιστοποιητικό προέλευσης οίνου) με σκοπό τη διάθεσή του στην αγορά.
14. **Τεχνική τροποποίηση (αλλαγή ονομασίας της αρμόδιας για τον οίνο αρχής)**
- α) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος:
- ΙΧ. Επιθεωρήσεις
- β) Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου:
- Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
- γ) Υπήρξε αλλαγή στην ονομασία της αρμόδιας για τον οίνο αρχής, ως εκ τούτου η νέα ονομασία πρέπει να περιληφθεί στις προδιαγραφές προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία του προϊόντος

Haјός-Baja

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος
4. Αφρώδης οίνος

4. Περιγραφή του οίνου

Λευκοί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί (cuvée) οίνοι.

Το χρώμα τους ποικίλλει από λευκοπράσινο έως ανοιχτό αχυροκίτρινο. Αυτοί οι οίνοι έχουν έντονο αρωματικό χαρακτήρα, ελαφρά και συχνά απαλή οξύτητα και νότες ανθέων, φρούτων ή εσπεριδοειδών.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που θεσπίζονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πιητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ροζέ μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι

Το χρώμα τους ποικίλλει από σομόν έως ανοιχτό κόκκινο. Αυτοί οι οίνοι είναι ζωηροί και φρέσκοι, με φρουτώδες άρωμα. Παράγονται με τη χρήση αναγωγικής τεχνικής.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθροί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι

Οι φρέσκοι και φρουτώδεις ερυθροί οίνοι έχουν έντονο ή σκούρο ρουμπινί χρώμα. Είναι απλοί, φρουτώδεις και νεανικοί, με ανεπαισθητο άρωμα δρυός και τανίνης, συνήθως ζωηρή οξύτητα και χαμηλό αλκοολικό τίτλο.

Οι ερυθροί οίνοι μεσαίου και γεμάτου σώματος έχουν σκούρο ρουμπινί χρώμα ή ανοιχτό χρώμα γρανάτη. Χαρακτηρίζονται από πικάντικο άρωμα, μεστή γεύση και διακριτή περιεκτικότητα σε τανίνη. Η παλαιώσή τους πραγματοποιείται εν μέρει ή εξολοκλήρου σε δρύινα βαρέλια, ωστόσο δεν επικρατεί η δρύινη γεύση.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Λευκοί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου

Αυτοί οι οίνοι έχουν χρυσό χρώμα, πολύπλοκο άρωμα και μεστή, ελαιώδη υφή. Χαρακτηρίζονται από πλούσια γεύση με νότες που αποκτώνται από την παλαιώση σε ξύλινα βαρέλια ή φιάλες, ευχάριστη οξύτητα και αλκοολικό τίτλο και συχνά έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	23,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθροί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου

Αυτοί οι οίνοι έχουν ρουμπινί ή σκούρο κόκκινο χρώμα, πολύπλοκο άρωμα και μεστή, ελαιώδη υφή. Χαρακτηρίζονται από πλούσια γεύση με νότες που αποκτώνται από την παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια ή φιάλες, ευχάριστη οξύτητα και αλκοολικό τίτλο και συχνά έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	23,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Λευκοί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι ανώτερης ποιότητας

Το χρώμα τους ποικίλλει από πρασινωπό λευκό έως χρυσό. Αυτοί οι οίνοι χαρακτηρίζονται πρωτίστως από νότες ανθέων, φρούτων και εσπεριδοειδών και από αφθονία έντονων και πολύπλοκων πρωτογενών και δευτερογενών αρωμάτων. Μερικοί εξ αυτών μπορεί να παράγονται με αναγωγική παλαίωση και να έχουν γεμάτο σώμα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ροζέ μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι ανώτερης ποιότητας

Το χρώμα τους ποικίλλει από σομόν έως ανοιχτό κόκκινο. Αυτοί οι οίνοι είναι κομποί, ζωηροί και φρέσκοι, με φρουτώδεις αρωματικές νότες. Παράγονται με τη χρήση αναγωγικής τεχνικής.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθροί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι ανώτερης ποιότητας

Χαρακτηρίζονται από σκούρο ρουμπινί ή ανοιχτό χρώμα γρανάτη, πικάντικο άρωμα και πληρότητα στη γεύση με διακριτή περιεκτικότητα σε τανίνη. Η παλαιώσή τους πραγματοποιείται εν μέρει ή εξολοκλήρου σε δρύινα βαρέλια, ωστόσο δεν επικρατεί η δρύινη γεύση. Ως αποτέλεσμα της μακράς ζύμωσης, οι οίνοι αυτοί αναπτύσσουν ευωδιές και αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδας.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Λευκοί οίνοι του πάγου

Αυτοί οι οίνοι έχουν χρυσοκάστανο χρώμα. Χαρακτηρίζονται από πλούσιο, πολύπλοκο άρωμα, συμπυκνωμένη, ζωηρά όξινη και γλυκιά σαν μέλι γεύση και πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	23,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθροί οίνοι του πάγου

Αυτοί οι οίνοι έχουν χρώμα ορειχάλκινο. Χαρακτηρίζονται από πλούσιο, πολύπλοκο άρωμα και συμπυκνωμένη, γλυκιά σαν μέλι γεύση, με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε οξέα και γευστική αίσθηση που θυμίζει αποξηραμένα φρούτα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	23,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Λευκοί αφρώδεις οίνοι

Χρώμα: λευκοπράσινο, ροδακινί, ανοιχτό αχυροκίτρινο

Άρωμα: έντονα φρουτώδες και ανθώδες

Γεύση και άρωμα: φρεσκάδα, ζωηρότητα, με αρμονική οξύτητα

Αφρώδης αίσθηση: ισορροπημένη, μεγάλης διάρκειας

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ροζέ αφρώδεις οίνοι

Χρώμα: ανοιχτό ροζ, φλούδας κρεμμυδιού ή σομόν

Άρωμα: διακριτό, θυμίζει φρούτα

Γεύση και άρωμα: με αρμονική, απαλή οξύτητα

Αφρώδης αίσθηση: λεπτή, μεγάλης διάρκειας

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθροί αφρώδεις οίνοι

Χρώμα: ρουμπινί, σκούρο ρουμπινί

Άρωμα: έντονα, νεανικά, φρουτώδη αρώματα

Γεύση και άρωμα: πικάντικος και φρουτώδης χαρακτήρας, με γεμάτο σώμα

Αφρώδης αίσθηση: μεγάλης διάρκειας, ισορροπημένη

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	
Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινολογικές πρακτικές

α) Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου, Λευκός οίνος του πάγου· Ερυθρός οίνος του πάγου: η αύξηση του αλκοολικού τίτλου, η γλύκανση

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας· Ροζέ μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας: η γλύκανση

Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές:

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Λευκός οίνος του πάγου· Ερυθρός οίνος του πάγου: τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται σε θερμοκρασία έως -7°C και να εκθλίβονται όσο είναι παγωμένα

Κανόνες αμπελουργίας

Καλλιεργητική πρακτική

1. Κανόνες σχετικά με τη διαμόρφωση των πρέμων:

α) Για αμπελώνες που έχουν φυτευτεί πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 2011: οποιοσδήποτε

β) Για αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μετά την 1η Ιανουαρίου 2012: κλάδεμα σε σχήμα στεφάνης, χαμηλό και μεσαίο-γραμμικό κλάδεμα, κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα, κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας, κλάδεμα Moser, κλάδεμα Sylvoz, βελτιωμένο κλάδεμα Moser, μονόπλευρο κλάδεμα

2. Κανόνες σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης στον αμπελώνα:

α) Για αμπελώνες που έχουν φυτευτεί πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 2011: οποιοσδήποτε

β) Για αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μετά την 1η Ιανουαρίου 2012:

— πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 3 300 πρέμνα/εκτάριο·

— απόσταση μεταξύ των σειρών: 1,00-3,60 m

— απόσταση μεταξύ των πρέμων: τουλάχιστον 0,60 m έως 1,20 m (στην περίπτωση φύτευσης διπλών πρέμων, η μέση απόσταση μεταξύ των πρέμων πρέπει να λαμβάνεται υπόψη)

3. Αριθμός οφθαλμών: το πολύ 12 ζωντανά μπουμπούκια ανά τετραγωνικό μέτρο

4. Ορισμός της ημερομηνίας της συγκομιδής: με απόφαση του συμβουλίου της αρμόδιας αμπελουργικής κοινότητας, η οποία λαμβάνεται βάσει δοκιμαστικών τρύγων που πραγματοποιούνται σε εβδομαδιαία βάση από την 1η Αυγούστου κάθε έτους.

Ο ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών εκφράζεται σε βαθμούς γλεύκους βάσει της συγκριτικής κλίμακας (MM) και αλκοολικό τίτλο σε % vol.

Καλλιεργητική πρακτική

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· Ροζέ μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· και μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος Siller: 14,9 MM, 9,0 % vol

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου: 19,0 MM, 12,08 % vol

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας: 17,5 MM, 10,97 % vol

Ροζέ μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας: 17,4 MM, 10,89 % vol

Λευκός οίνος του πάγου· Ερυθρός οίνος του πάγου: 25,0 MM, 16,66 % vol

Αφρώδης οίνος: 14,9 MM, 9,0 % vol

β) Μέγιστες αποδόσεις

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· Ροζέ μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· και μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος Siller:

100 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· Ροζέ μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος· και μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος Siller:

14 300 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου:

70 hl/ha

Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος όψιμου τρύγου:

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκός μονοποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας· Ροζέ μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας:

60 hl/ha

Λευκός μονοποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας· Ροζέ μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας· Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός οίνος ανώτερης ποιότητας:

8 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκός οίνος του πάγου· Ερυθρός οίνος του πάγου:

42 hl/ha

Λευκός οίνος του πάγου· Ερυθρός οίνος του πάγου:

6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Αφρώδης οίνος

100 hl/ha

Αφρώδης οίνος

14 300 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιοχές των ακόλουθων δήμων που ταξινομούνται σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο ως περιοχές κατηγορίας I και II: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rév, Sükösd, Vaskút.

7. Κυριότερες ποικιλίες αμπέλου

kékoportó – portugalske modré

kadarka – katar

rajnai rizling – rheinriesling

kadarka – jenei fekete

cabernet franc – kaberne fran

rajnai rizling – riesling

zweigelt – zweigeltrebe

cabernet franc – gros vidur

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

merlot

kövidinka – a dinka crvena

pinot noir – kék rulandi
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
kadarka – törökszőlő
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
olasz rizling – nemes rizling
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj
cabernet franc – carbonet
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
chardonnay – kereklevelű
olasz rizling – risling vlassky
pinot noir – pignula
cabernet sauvignon
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
szürkebarát – auvergans gris
chardonnay – ronci bilé
irszai olivér – zolotis
szürkebarát – grauburgunder
kékfrankos – blaufränkisch
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
szürkebarát – pinot gris
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
kadarka – negru moale
kövidinka – a dinka mala

pinot noir – pinot tinto
kékoportó – portugais bleu
irsai olivér – muskat olivér
kadarka – kadarka negra
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
kadarka – gamza
pinot noir – kisburgundi kék
kadarka – fekete budai
pinot noir – spätburgunder
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
generosa
szürkebarát – pinot grigio
kövidinka – steinschiller
rajnai rizling – riesling blanc
pinot noir – pino csernüy
chardonnay – morillon blanc
kékfrankos – moravka
zweigelt – blauer zweigeltrebe
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
kékfrankos – blauer lemlberger
cabernet franc – gros cabernet
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
chardonnay – chardonnay blanc
kékoportó – modry portugal

8. Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ών

Όινοσ και αφρώδησ οίνοσ — Περιγραφή τησ οριοθετημένησ περιοχήσ

α) Φυσικοί και πολιτισμικοί παράγοντεσ

Η περιοχή που καλύπτεται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσησ «Hajós-Baja» βρίσκεται στο νότιο τμήμα τησ Ουγγαρίασ, στο βόρειο παρακλάδι των λόφων Telecskai. Προσ τα δυτικά συνορεύει με τον ποταμό Δούναβη, προς τον βορρά και την ανατολή με τα αμμώδη οροπέδια τησ περιοχήσ Homokhátság ανάμεσα στους ποταμούσ Δούναβη και Τίσα (Tisza), και προς τον νότο με τη διεθνή συνοριακή γραμμή.

Ο ποταμόσ Δούναβησ έχει παίξει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση τησ περιοχήσ παραγωγήσ. Η σημερινή κοίτη του ποταμού σχηματίστηκε μετά από λήψη μέτρων διευθέτησ.

Τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής καθορίζονται σε μεγάλο βαθμό από την ποικιλόμορφη τοπογραφία της περιοχής. Οι περισσότερες περιοχές βρίσκονται σε υψόμετρο 150 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας.

Ως προς την τοπογραφία, η περιοχή χαρακτηρίζεται από την εναλλαγή λόφων και κοιλάδων που έχουν συνήθως βορειοδυτικό ή νοτιοανατολικό προσανατολισμό και αποτελούν ευνοϊκές τοποθεσίες για τους αμπελώνες. Οι υψομετρικές διαφορές μπορούν να υπερβαίνουν τα 10-20 μέτρα. Η κλίση στις πλαγιές είναι 2-10 %.

Τα εδάφη της περιοχής παραγωγής που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Hajós-Baja» αποτελούνται κυρίως από ασβεστολιθικά αμμώδη εδάφη (χούμο και κινούμενη άμμο) που έχουν σχηματιστεί πάνω σε βάση ασβεστόχου πηλού (loess), ενώ έως έναν βαθμό μπορεί ακόμη να συναντήσει κανείς δασικά καστανόχρωμα εδάφη, μαυρόχρωμα (chernozem), καθώς και λειμώνια και προσχωσιγενή εδάφη.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής καθορίζονται από το ηπειρωτικό κλίμα που επικρατεί στην Ουγγαρία και χαρακτηρίζονται κυρίως από θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες. Ο παγετός την άνοιξη και το φθινόπωρο είναι συχνός και οφείλεται αφενός στο κλίμα και αφετέρου στο σχετικά χαμηλό υψόμετρο.

Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται περίπου στους 11-12 °C. Ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας είναι 2 000 ώρες ετησίως. Η μέση ετήσια βροχόπτωση ανέρχεται σε 450-500 mm και καλύπτει τις ανάγκες των σταφυλιών, παρότι η κατανομή εντός του έτους δεν είναι ομοιόμορφη.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής έχει πλούσια παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή. Όπως συμβαίνει σε ολόκληρη την Ουγγαρία, η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή χρονολογείται από τη ρωμαϊκή εποχή.

Η αμπελουργική περιοχή Hajós-Baja εκτείνεται στα σύνορα της αρχαίας Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας (ο ποταμός Δούναβης οριοθετούσε τη «*limes*», τη μεθόριο της Αυτοκρατορίας), ωστόσο η επιρροή των Ρωμαίων έφτασε ακόμη και σε αυτή την περιοχή.

Η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας του Μεσαίωνα υφίσταται πλήγμα κατά τη διάρκεια της Οθωμανικής κυριαρχίας τον 16ο και 17ο αιώνα, γεγονός που οδηγεί σε απότομη μείωση του πληθυσμού και πτώση της παραγωγής.

Μετά το τέλος της Οθωμανικής κυριαρχίας, οι γερμανόφωνες οικογένειες, κυρίως Σουηβών, που εγκαθίστανται στην περιοχή, συμβάλλουν με καίριο τρόπο στην αναβίωση της παραγωγής σταφυλιών και στην εδραίωση μιας κουλτούρας κελαιρών οίνου και μιας τεχνολογίας οινοποίησης που είναι χαρακτηριστική της περιοχής παραγωγής. Η αμπελοκαλλιέργεια μεταφέρεται στις αμμώδεις περιοχές μετά από μια επιδημία φυλλοξήρας, αφού αυτές οι περιοχές δεν προσβάλλονται από φυλλοξήρα, και η ανασυγκρότηση των αμπελιών επαναφέρει στην παραγωγή μερικά αγροτεμάχια που προσφέρουν εξαιρετικές συνθήκες παραγωγής. Η δευτεροβάθμια επαγγελματική εκπαίδευση ξεκινά στην πόλη Baja το 1904.

Αμέσως μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο κάνουν την εμφάνισή τους μεγάλα οινοποιεία, οπότε και η αμπελοκαλλιέργεια μπαίνει σε φάση αναμόρφωσης. Εκτός από τις παραδοσιακές ποικιλίες που χρησιμοποιούνταν σχεδόν αποκλειστικά μέχρι αυτή τη στιγμή (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), οι παραγωγοί άρχισαν επίσης να φυτεύουν τις ποικιλίες Kékfrankos, Leányka, Muscat Ottonel και Olaszrizling.

Διάφορες μορφές καλλιερητικής τεχνικής που εφαρμόζουν μεγαλύτερες αποστάσεις μεταξύ των σειρών, καθώς και υψηλή διαμόρφωση των πρέμων, καταλήγουν να κυριαρχούν. Εκτός από μια ακόμη αλλαγή στις ποικιλίες (φύτευση παγκοσμίου φήμης ποικιλιών όπως Chardonnay ή Cabernet sauvignon), την αύξηση στο μέγεθος της καλλιεργούμενης έκτασης και μια αλλαγή της καλλιερητικής μεθόδου, τα τέλη του 1970 χαρακτηρίζονται επίσης από τη δημιουργία εκσυγχρονισμένων, υψηλού δυναμικού μονάδων παραγωγής οίνου.

Αφρώδης οίνος - Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Πέραν των ανωτέρω, τα ακόλουθα χαρακτηριστικά ισχύουν επίσης για τους αφρώδεις οίνους «Hajós-Baja»:

Η περιοχή παραγωγής έχει πλούσια παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και στην παραγωγή αφρώδους οίνου.

Η παραγωγή αφρώδους οίνου στην αμπελουργική περιοχή ξεκινά το 1975 από το Hosszúhegyi Állami Gazdaság (κρατικό αγρόκτημα Hosszúhegy).

Στη δεκαετία του 1980, η παραγωγή φτάνει τις 25 εκατομμύρια φιάλες ετησίως. Η μεγαλύτερη ποσότητα διατίθεται ως αφρώδης οίνος και παράγεται με τη χρήση ρωσικών τεχνικών ωρίμασης σε δεξαμενή.

Η μονάδα παράγει επίσης αφρώδη οίνο που ωριμάζει σε δεξαμενές για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Η οικογένεια αφρωδών οίνων Carmen περιλαμβάνει ποικιλίες ροζέ και ερυθρών οίνων.

Από τα μέσα της δεκαετίας του 2000, ένα οικογενειακό οινοποιείο παράγει αφρώδη οίνο χρησιμοποιώντας τις κλασικές τεχνικές ωρίμασης σε φιάλη.

Οίνος

2. Περιγραφή των οίνων

Το οικολογικό περιβάλλον της αμπελουργικής περιοχής επιτρέπει την παραγωγή οίνων με γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα, απαλή γεύση και υψηλό αλκοολικό τίτλο. Η παρουσία θρεπτικών συστατικών και η ικανότητα συγκράτησης ύδατος του υπεδάφους ασβεστόχου πηλού προσδίδει μοναδικό χαρακτήρα στα σταφύλια που παράγονται εδώ, με αποτέλεσμα τη δημιουργία οίνων με μεταλλικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στο ασβεστολιθικό υπέδαφος.

Οι λευκοί και ροζέ οίνοι έχουν έντονες αρωματικές νότες και γευστικό πλούτο. Οι ερυθροί οίνοι είναι συνήθως φρουτώδεις, με βαθύ χρώμα, αισθητή περιεκτικότητα σε τανίνη και ωριμάζουν με αργούς ρυθμούς.

Οι οίνοι ανώτερης ποιότητας είναι επιβλητικοί, με πολύπλοκα αρώματα και μεστή, πλούσια γεύση που χαρακτηρίζεται από έντονο φρουτώδες. Σε πολλές περιπτώσεις, μπορεί να κάνουν αισθητή την παρουσία τους γεύσεις και αρωματικές νότες αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδας, συχνά μάλιστα συνοδευόμενες από έντονο πικάντικο χαρακτήρα στον οποίο κυριαρχούν αρώματα παλαιώσης σε ξύλινα βαρέλια και φιάλες.

Οι οίνοι όψιμου τρύγου έχουν γεμάτο σώμα και αναδεικνύουν τη μέθοδο παραγωγής και τη διαδικασία παλαιώσης. Χαρακτηρίζονται από περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Οι οίνοι του πάγου (οίνοι τύπου Eiswein) έχουν μεστή γεύση με μια ισορροπία γλυκύτητας ως αποτέλεσμα της περιεκτικότητάς τους σε υπολειμματικά σάκχαρα, της οξύτητας και του αλκοολικού τίτλου τους.

Συνιστάται οι οίνοι από την περιοχή παραγωγής να διατίθενται στην αγορά μετά την παλαιώσή τους σε βαρέλια και φιάλες.

3. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Το οικολογικό περιβάλλον ασκεί καθοριστική επίδραση στα χαρακτηριστικά των οίνων. Αυτός ο διακριτός χαρακτήρας καταλήγει πρωτίστως σε οίνους με γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα, απαλή γεύση και υψηλό αλκοολικό τίτλο.

Ένα από τα χαρακτηριστικά των αμμωδών εδαφών είναι ότι θερμαίνονται γρήγορα καθώς τα φωτεινά χρώματά τους αντανακλούν καλύτερα το ηλιακό φως, γεγονός που συμβάλλει στην ωρίμαση των σταφυλιών. Ταυτόχρονα, η παρουσία θρεπτικών συστατικών και η ικανότητα συγκράτησης ύδατος του υπεδάφους ασβεστούχου πηλού προσδίδει μοναδικό χαρακτήρα στα σταφύλια που παράγονται στην περιοχή, με αποτέλεσμα τη δημιουργία οίνων με μεταλλικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στο ασβεστολιθικό υπέδαφος.

Χάρη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι λευκοί και ροζέ οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα και πλούσια γεύση. Οι ερυθροί οίνοι είναι συνήθως φρουτώδεις, με βαθύ χρώμα, αισθητή περιεκτικότητα σε τανίνη και ωριμάζουν με αργούς ρυθμούς. Συνιστάται οι οίνοι από την περιοχή παραγωγής να διατίθενται στην αγορά μετά την παλαιώσή τους σε βαρέλια και φιάλες.

Η αμπελοργική περιοχή Hajós-Baja αποτελεί σημαντικό τμήμα του κλάδου αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής της ουγγρικής γεωργίας. Εκτός από την οικονομική της διάσταση, η οινοπαραγωγή διαδραματίζει επίσης σημαντικό κοινωνικό ρόλο καθώς συμβάλλει στη συγκράτηση του τοπικού πληθυσμού.

Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή, καθώς και ο σχετικός κλάδος του οινοτουρισμού, αναπτύσσονται με σταθερό ρυθμό μέχρι σήμερα. Αυτή η περιοχή φιλοξενεί το Hajósi Pincefalu, το μεγαλύτερο χωριό με κελάρια οίνου στην Ουγγαρία.

Η επίδραση του ανθρώπινου παράγοντα στην περιοχή παραγωγής παρατηρείται στους ακόλουθους τομείς:

- στη συνειδητή ανάπτυξη μιας ποικιλιακής δομής (που περιλαμβάνει τόσο παραδοσιακές όσο και νέες ποικιλίες) που συνάδει με το οικολογικό δυναμικό της περιοχής·
- στην ανάπτυξη τεχνολογίας αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής σύμφωνα με τα οικολογικά χαρακτηριστικά και τα χαρακτηριστικά της αγοράς·
- στην ανάπτυξη δομής παραγωγής και ενσωμάτωσης κατάλληλης για τις οικολογικές συνθήκες και τις συνθήκες αγοράς.

Αφρώδης οίνος

2. Περιγραφή των οίνων

Οι οίνοι βάσης χαρακτηρίζονται κυρίως από γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα, απαλή γεύση και υψηλό αλκοολικό τίτλο.

Επίσης, έχουν μεταλλικά χαρακτηριστικά. Οι λευκοί και ροζέ οίνοι βάσης χαρακτηρίζονται από έντονο άρωμα και πλούσια γεύση. Οι ερυθροί οίνοι βάσης είναι συνήθως φρουτώδεις, με βαθύ χρώμα και αισθητή περιεκτικότητα σε τανίνη.

3. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Το οικολογικό περιβάλλον ασκεί καθοριστική επίδραση στα χαρακτηριστικά των οίνων βάσης. Αυτός ο διακριτός χαρακτήρας δίνει κυρίως οίνους βάσης με γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα, σχετική απαλότητα και υψηλό αλκοολικό τίτλο.

Ένα από τα χαρακτηριστικά των αμμωδών εδαφών είναι ότι θερμαίνονται γρήγορα καθώς τα φωτεινά χρώματά τους αντανακλούν καλύτερα το ηλιακό φως, γεγονός που συμβάλλει στην ωρίμαση των σταφυλιών. Ταυτόχρονα, η παρουσία θρεπτικών συστατικών και η ικανότητα συγκράτησης ύδατος του υπεδάφους ασβεστούχου πηλού προσδίδει μοναδικό χαρακτήρα στα σταφύλια που παράγονται εδώ, με αποτέλεσμα τη δημιουργία οίνων βάσης με μεταλλικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στο ασβεστολιθικό υπέδαφος.

Χάρη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι λευκοί και ροζέ οίνοι βάσης χαρακτηρίζονται από έντονο άρωμα και πλούσια γεύση. Οι οίνοι βάσης Siller και οι ερυθροί οίνοι βάσης είναι συνήθως φρουτώδεις, με βαθύ χρώμα, αισθητή περιεκτικότητα σε τανίνη και ωριμάζουν με αργούς ρυθμούς.

Η επίδραση του ανθρώπινου παράγοντα στην περιοχή παραγωγής παρατηρείται στους ακόλουθους τομείς:

- στη συνειδητή ανάπτυξη μιας ποικιλιακής δομής (που περιλαμβάνει τόσο παραδοσιακές όσο και νέες ποικιλίες) που συνάδει με το οικολογικό δυναμικό της περιοχής·
- στην ανάπτυξη τεχνολογίας αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής σύμφωνα με τα οικολογικά χαρακτηριστικά και τα χαρακτηριστικά της αγοράς·
- στην ανάπτυξη δομής παραγωγής και ενσωμάτωσης κατάλληλης για τις οικολογικές συνθήκες και τις συνθήκες αγοράς.

9. Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ονόματα των μικρότερων σε έκταση γεωγραφικών περιοχών που μπορούν να αναφέρονται στην ετικέτα: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csánoly, Dánod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduddvar, Rétm, Sükösd, Vaskút.

Εκφράσεις που μπορούν να αναφέρονται: barrigue, cuvée, muskotály [Muscat], primör [primeur], prémium [ανώτερης ποιότητας], siller, késői szüretelésű [όψιμου τρύγου], jégbor [οίνος του πάγου].

Κανόνες σχετικά με την εμφιάλωση (ισχύουν για όλες τις κατηγορίες προϊόντων και τους τύπους οίνου):

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Στα κελάρια οίνου που βρίσκονται εντός της αμπελουργικής περιοχής Hajós-Baja, οι οίνοι ίδιας παραγωγής μπορούν να πωλούνται απευθείας από το δοχείο ή τη φιάλη στην περίπτωση επιτόπιας κατανάλωσης.
- β) Η εμφιάλωση των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται αποκλειστικά σε μονάδες εμφιάλωσης καταχωρισμένες από την αμπελουργική κοινότητα της αμπελουργικής περιοχής Hajós-Baja. Η παρουσίαση ενδέχεται να εκτελείται εκτός της περιοχής παραγωγής μόνο εφόσον υποβάλλεται σχετική κοινοποίηση 48 ώρες πριν από την παρουσίαση. Η κοινοποίηση πρέπει να υποβάλλεται στο συμβούλιο της αμπελουργικής κοινότητας της αμπελουργικής περιοχής Hajós-Baja (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa). Η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται εντός 90 ημερών από τη μεταφορά του οίνου από τον τόπο παραγωγής του.

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής:

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

στους δήμους Bócsa, Kecel, Kéleshalma και Kiskőrös.

Σύνδεσμος για τις προδιαγραφές προϊόντος

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf