

Publicación de una Comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola contemplada en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 186/05)

La presente Comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Hajós-Baja»

Número de referencia PDO-HU-A1388-AM02

Fecha de comunicación: 15.2.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Añadir nuevos tipos de vino a la categoría de producto vitivinícola**
 - a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - II. Descripción de los vinos
 - III. Prácticas enológicas específicas
 - V. Rendimiento máximo
 - VI. Variedades de vid autorizadas
 - VII. Vínculo
 - b) Secciones del documento único de que se trate:
 - Descripción de los vinos
 - Prácticas enológicas-Prácticas enológicas específicas
 - Prácticas enológicas-Rendimientos máximos
 - c) La ampliación de la variedad de tipos de vino permitirá expresar y valorizar la singularidad y la diversidad de los vinos de Hajós-Baja. Los vinos producidos a partir de vendimias tardías tienen cuerpo y se caracterizan por el método de elaboración y envejecimiento. También pueden contener azúcar residual. Los vinos de gama alta son de calidad superior, con aromas complejos, sabor redondo y rico, con un afrutamiento intenso característico. En muchos casos, pueden aparecer aromas y sabores típicos de frutos secos y mermelada, a menudo complementados con intensos caracteres especiados, dominados por los aromas típicos del envejecimiento en barrica de madera y en botella. Los vinos de hielo son plenos y tienen una armonía gustativa debido a su contenido de azúcar residual, su acidez y su graduación alcohólica.
2. **Modificación de la descripción organoléptica de los vinos existentes y adaptación a los nuevos tipos de vino que vayan a introducirse**
 - a) Sección del pliego de condiciones:
 - II. Descripción de los vinos
 - b) Sección del documento único de que se trata:
 - — Descripción de los vinos
 - c) Puesto que los nuevos tipos de vino amplían en gran medida la gama de vinos de Hajós-Baja y la descripción organoléptica de los tipos de vino existentes también debe modificarse en consecuencia.
3. **Modificación de los parámetros analíticos de los vinos espumosos**
 - a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - II. Descripción de los vinos

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

- b) Sección del documento único de que se trata:
 - Descripción de los vinos
- c) La normativa actual se ha adaptado a la legislación vigente.

4. Eliminación del grado alcohólico total máximo (columna) de los requisitos analíticos

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - II. Descripción de los vinos
- b) Sección del documento único de que se trata:
 - Descripción de los vinos
- c) Ya no son aplicables las normas anteriores porque, debido al cambio climático, el grado alcohólico volumétrico natural del vino es más elevado desde hace varios años. La supresión no afecta negativamente a la calidad del vino.

5. Ampliación de las zonas demarcadas a los perímetros de primera y segunda clase de Bácsszentgyörgy según el catastro vitícola

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - IV. Zona demarcada
 - VIII. Condiciones adicionales
- b) Sección del documento único de que se trata:
 - Zona geográfica delimitada
 - Condiciones adicionales
- c) Las secciones periféricas del municipio de Bácsszentgyörgy corresponden a las localidades de Csátalja y Dávod de la región vitícola. En el municipio, la superficie registrada en el catastro vitícola es de 6,8109 hectáreas y en ella funcionan dos depósitos fiscales simplificados. Las condiciones de la zona corresponden a la descripción del vínculo entre la zona de producción y el producto de la DOP «Hajós-Baja». La viticultura forma parte de la actividad económica tradicional de los habitantes de esta región.

6. Ampliación de la lista de variedades de vid autorizadas para vinos: Variedad Generosa

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - VI. Variedades de vid autorizadas
- b) Sección del documento único de que se trata:
 - Variedades principales
- c) La Generosa es una variedad cuyas uvas son resistentes al hielo y las enfermedades y fácil de trabajar, lo que da lugar a un vino vivo, fresco y muy apreciado. Esta variedad se ha desarrollado recientemente en la región vitícola y en la actualidad se cultiva en 12,4 hectáreas.

7. Ampliación de la lista de variedades de vid autorizadas para los vinos espumosos:

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - VI. Variedades autorizadas
- b) Sección del documento único de que se trata:
 - Variedades principales
- c) Estas variedades se utilizan tradicionalmente para la producción de vinos espumosos en la región vitícola. El vino de base del espumoso con sus componentes armónicos tiene un sabor y un aroma elegantes y agradables que corresponde al color (blanco, por ejemplo Chardonnay, rosado, por ejemplo Kékfrankos, tinto, por ejemplo Kékfrankos), y un nivel de acidez relativamente elevado. Después de la fermentación en botella, el vino espumoso con una efervescencia sostenida muestra la riqueza de los perfumes y aromas secundarios. Al elaborar el vino espumoso con aroma de moscatel (Caserszegi fűszeres), los perfumes y aromas característicos de la variedad y la zona de producción complementan el sabor con una riqueza neutra.

8. **Supresión de la letra c) de las normas de etiquetado (requisito formal para el uso de las indicaciones)**
 - a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - VIII. Condiciones adicionales
 - b) Sección del documento único de que se trata:
 - Condiciones adicionales
 - c) Al comprar vino, el nombre de la variedad es lo que más cuenta en la mente del consumidor, por lo que consideramos que las ventas se verían facilitadas por la supresión de la letra c) de las normas de etiquetado.

9. **Supresión de la letra b) de las normas de presentación (solo para la venta de botellas de vidrio)**
 - a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - VIII. Condiciones adicionales
 - b) Sección del documento único de que se trata:
 - Condiciones adicionales
 - c) El desarrollo de las modernas tecnologías de envasado permite a los viticultores utilizar el sistema de envasado de «bolsas en cajas» (*bag in box*TM) de 3, 5 y 10 litros, mediante el que pueden comercializar sus vinos manteniendo la calidad.

10. **Supresión del punto relativo a la designación del comité de evaluación local para los vinos en cuestión y de la parte relativa a su funcionamiento, así como de la parte relativa al ámbito de control de la autoridad de supervisión**
 - a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - VIII. Condiciones adicionales
 - IX. Controles
 - b) Sección del documento único de que se trata:
 - El documento único no se ve afectado por la modificación.
 - c) El funcionamiento de la comisión local de evaluación del vino dificulta la comercialización del vino por parte de los productores. También resulta difícil establecer las condiciones técnicas y financieras para el correcto funcionamiento del comité y, por lo tanto, la comisión no dispone de la flexibilidad necesaria para satisfacer las necesidades de clasificación de las explotaciones vitícolas.

11. **Supresión de la obligación de que el secretario adopte una decisión basada en las actas de la comisión local competente para la evaluación de los vinos**
 - a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - VIII. Condiciones adicionales
 - b) Sección del documento único de que se trata:
 - El documento único no se ve afectado por la modificación.
 - c) La comisión local de evaluación del vino no opera en la región vitícola y, por lo tanto, solicitamos su supresión.

12. **Designación del presidente de la comunidad vitícola responsable de la realización de los controles a efectos de la atribución de las tareas de la comunidad vitícola**
 - a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
 - X. Distribución de las tareas del sector vitivinícola
 - b) Sección del documento único de que se trata:
 - El documento único no se ve afectado por la modificación.
 - c) En el caso del presidente de la comunidad vitícola, se cumplen las condiciones para la verificación.

13. Modificación de la parte del cuadro relativa al procedimiento de comercialización para la distribución de tareas del sector vitícola

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
— X. Distribución de las tareas del sector vitivinícola
- b) Sección del documento único de que se trata:
— El documento único no se ve afectado por la modificación.
- c) Según la legislación vigente, la toma de muestras por parte del presidente de la comunidad vitícola no está justificada, por lo que proponemos eliminarla. La clasificación organoléptica no es responsabilidad del presidente y, por lo tanto, debe suprimirse. A efectos del procedimiento de comercialización, el presidente expedirá un documento que certifique el origen del vino (certificado de origen para el vino).

14. Modificación de carácter técnico (cambio de nombre de la autoridad vitícola)

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
— IX. Controles
- b) Sección del documento único de que se trata:
— El documento único no se ve afectado por la modificación.
- c) Habida cuenta del cambio de nombre de la autoridad vitícola, procede añadir el nuevo nombre en el pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Hajós-Baja

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
4. Vino espumoso

4. Descripción de los vinos

Vinos varietales y vinos de mezcla blancos

Su color varía entre el blanco verdoso y el amarillo pajizo claro. Vinos ligeros de aroma intenso, a menudo de acidez dulce, con notas florales, afrutadas o cítricas.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 18 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vinos varietales y vinos de mezcla rosados

El color varía entre el salmón y el rojo pálido. Vinos frescos, vivaces, afrutados, preparados por técnica sustractiva.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 18 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vinos varietales y vinos de mezcla tintos

Vinos tintos frescos y afrutados: vinos tintos más potentes de color rubí o rubí oscuro, de sabor sobrio, joven, con un mínimo de aromas de roble y tanino, generalmente con elevada acidez y bajo grado alcohólico.

Vinos tintos medianamente fuertes y carnosos: vinos de color rubí a granate claro, con aromas especiados, sabor pleno, con un contenido en taninos determinado, y que han sido madurados parcialmente en barrica de madera, sin sabor dominante de roble.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 20 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vinos varietales y vinos de mezcla blancos, de vendimia tardía

Vinos dorados de aroma complejo y textura plena y untuosa, aromas ricos y sabores derivados del envejecimiento en barrica y botella, con una acidez y un grado alcohólico agradables, a menudo con azúcares residuales.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 23,33 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vinos varietales y vinos de mezcla tintos, de vendimia tardía

Vinos de color rubí o rojo oscuro, un aroma complejo y una textura plena y untuosa, aromas ricos y sabor a envejecimiento en bodega de madera y botella, con una acidez y un grado alcohólico agradables, a menudo con azúcares residuales.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 23,33 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vinos varietales y vinos de mezcla, blancos de gama alta

Su color puede variar entre blanco verdoso y dorado. Ricos en un aroma y un sabor complejos e intensos, presentan principalmente notas florales, afrutadas y de cítricos. También pueden existir vinos fuertes obtenidos a partir de tecnología sustractiva y de envejecimiento.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 18 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vinos varietales y vinos de mezcla, rosados de gama alta

Su color varía entre el salmón y el rojo pálido. Vinos de frescura elegante, vivos, de aroma afrutado, elaborados mediante una técnica sustractiva.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 18 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vinos varietales y vinos de mezcla, tintos de gama alta

Vinos de color rubí oscuro a granate claro, aromas especiados, sabor pleno, con un contenido en tanino determinado y que han sido sometidos a un envejecimiento parcial o en bodega de madera, sin sabor dominante de roble. Debido a la prolongación del envejecimiento, se desarrollan los aromas y sabores característicos de frutos secos y confituras.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 20 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vino blanco de hielo

Color o color envejecido. Vino con aromas ricos y complejos. Vino con un contenido de azúcar particularmente elevado, «dulce como miel», con sabor concentrado y acidez viva.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 23,33 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vino de hielo tinto

Color rojo de bronce con aromas ricos y complejos. Vino con un contenido de azúcar particularmente elevado, «dulce como miel», con sabor concentrado y aromas que recuerdan a los frutos secos.

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 23,33 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vino espumoso blanco

Color: blanco verdoso, melocotón, amarillo pajizo pálido

Aroma: afrutado intenso, floral

Sabor y aroma: fresco, vivo, con acidez armoniosa

Efervescencia: uniforme, sostenida

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,33 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vino espumoso rosado

Color: rosado pálido, piel de cebolla o salmón

Aroma: recuerdo claro de frutas

Sabor y aroma: equilibrado, con delicada acidez

Efervescencia: fina y sostenida

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,33 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

Vino espumoso tinto

Color: rubí, rubí oscuro

Aroma: notas de perfume intensas, jóvenes, afrutadas

Sabor y aroma: especiado, afrutado, con carácter

Efervescencia: sostenida y uniforme

* Para el grado alcohólico total máximo y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplicarán los límites establecidos en la legislación de la Unión.

| Características analíticas generales | |
|--|---|
| Grado alcohólico total máximo (% vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 5 gramos por litro expresado en ácido tartárico |

| Características analíticas generales | |
|--|-------|
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,33 |
| Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro) | |

5. Prácticas vitivinícolas

a) Características analíticas generales

Prácticas enológicas no autorizadas

Restricción aplicable a la elaboración

Vino varietal y vino de mezcla, blanco, de añadas tardías. Vino varietal y vino de mezcla, con vendimia tardía. Vino de hielo blanco, vino de hielo tinto: enriquecimiento, edulcoración.

Vino varietal y vino de mezcla, blanco, de gama alta. Vino varietal y vino de mezcla, rosado, de gama alta. Vino varietal y vino de mezcla, tinto, de gama alta, edulcorado.

Prácticas enológicas obligatorias

Restricción aplicable a la elaboración

Vino de hielo blanco, vino de hielo tinto: la vendimia debe efectuarse a temperaturas inferiores a -7.°C. Las uvas se prensan cuando están congeladas.

Normas de viticultura

Práctica de cultivo

1. Normas relativas al cultivo de la vid

- a. En el caso de viñedos plantados antes del 31 de diciembre de 2011: cualquier práctica.
- b. En el caso de viñedos plantados después del 1 de enero de 2012: poda en vaso largo o vaso corto, poda en cordón bajo o medio, espaldera en quitasol, conducción Moser, Sylvoz, Moser mejorada, sistema con espaldera única.

2. Normas relativas a la densidad de plantación:

- a. En el caso de viñedos plantados antes del 31 de diciembre de 2011: todas
- b. En el caso de viñedos plantados después del 1 de enero de 2012:
 - densidad de cepas: al menos 3 300 cepas/ha
 - espaciado entre filas: 1,00-3,60 m
 - distancia entre cepas: de un mínimo de 0,60 m a 1,20 m (en el caso de las plantaciones de cepa doble, deberá tenerse en cuenta la separación media entre las cepas).

3. Carga en número de yemas: máximo 12 yemas francas/m²

4. Determinación de la fecha de vendimia: por decisión del consejo de administración de la comunidad vinícola competente, sobre la base de las vendimias de prueba efectuadas semanalmente desde el 1 de agosto.

Grado alcohólico potencial mínimo de las uvas, expresado en grados de mosto húngaro (MM) y en % vol

Práctica de cultivo

Para los vinos varietales y los vinos de mezcla blancos, los vinos varietales y los vinos de mezcla rosados, los vinos varietales y los vinos de mezcla tintos y los vinos varietales y los vinos de mezcla claretes: 14,9 MM, 9,0 vol %.

En el caso de los vinos varietales y los vinos de mezcla con vendimia tardía y los vinos varietales y los vinos de mezcla tintos con vendimia tardía: 19,0 MM, 12,08 vol %.

En el caso de los vinos varietales y los vinos de mezcla blancos de gama alta: 17,5 MM, 10,97 vol %.

En el caso de los vinos varietales y los vinos de mezcla rosados de gama alta y los vinos varietales y los vinos de mezcla tintos de gama alta: 17,4 MM, 10,89 vol %.

Para el vino de hielo blanco y el vino de hielo tinto: 25,0 MM, 16,66 vol %

Para el vino espumoso: 14,9 MM, 9,0 vol %

b) *Rendimiento máximo*

En el caso de los vinos varietales y vinos de mezcla blancos, rosados, tintos y claretes:

100 hectolitros por hectárea

En el caso de los vinos varietales y vinos de mezcla blancos, rosados, tintos y claretes:

14 300 kg de uvas por hectárea

En el caso de los vinos varietales y vinos de mezcla, de vendimia tardía, blancos o tintos:

70 hectolitros por hectárea

En el caso de los vinos varietales y vinos de mezcla, de vendimia tardía, blancos o tintos:

10 000 kg de uvas por hectárea

En el caso de los vinos varietales de gama alta blancos, rosados y tintos:

60 hectolitros por hectárea

En el caso de los vinos varietales de gama alta blancos, rosados y tintos:

8 500 kg por hectárea

Para el vino de hielo blanco y tinto:

42 hectolitros por hectárea

Para el vino de hielo blanco y tinto:

6 000 kg por hectárea

Vino espumoso

100 hectolitros por hectárea

Vino espumoso

14 300 kg por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Zonas de producción de las clases I y II del registro vitícola de los siguientes municipios: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd y Vaskút.

7. **Principales uvas de vinificación**

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
irsai 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
kékportó — 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 csernűj
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
kékportó — modry portugal

8. Descripción de los vínculos

Vino y vino espumoso — Descripción de la zona delimitada

a) Factores naturales y culturales

La zona de la denominación de origen protegida (DOP) «Hajós-Baja» está situada en la parte meridional de Hungría, en las laderas septentrionales de las colinas de Telecska. Limita al oeste con el Danubio, al norte y al este con la dorsal arenosa que se extiende entre el Danubio y el Tisza, y al sur con la frontera del país.

El Danubio ha desempeñado un papel fundamental en el desarrollo de la zona de producción. El actual lecho del río se formó como consecuencia de la regulación del río.

Las características medioambientales de la zona de producción la determina fundamentalmente su topografía accidentada. La mayor parte de la superficie está situada a una altitud de 150 m sobre el nivel del mar.

La topografía se caracteriza generalmente por cadenas sucesivas de colinas y valles, orientadas al noroeste-sudeste, que ofrece un entorno propicio a los viñedos. El gradiente no supera los 10-20 m y el desnivel, el 2-10 %.

Las zonas de producción de la DOP «Hajós-Baja» se caracterizan principalmente por suelos calcáreos arenosos que cubren una base de loess (tierra de humus y dunas móviles); también comprende, en menor medida, suelos forestales marrones, tierras negras, suelos de pradera y suelos aluviales.

Las condiciones climáticas de la zona de producción vienen determinadas por el clima continental de Hungría. Se caracteriza principalmente por veranos cálidos e inviernos fríos. Las condiciones climáticas y la altitud relativamente baja indican que las heladas de primavera y otoño son frecuentes.

La temperatura media oscila entre 11-12.°C. La insolación media es superior a 2 000 horas al año. La cantidad media anual de precipitaciones se sitúa entre 450 y 500 mm, lo que corresponde a las necesidades de la viña. Sin embargo, la distribución anual de las precipitaciones no es equilibrada.

b) Factores humanos

La zona de producción tiene una larga tradición de cultivo de la vid en la región y como suele suceder en Hungría, se remonta a la época romana.

La zona vitícola de Hajós-Baja se encontraba en la zona fronteriza del antiguo Imperio Romano (el Danubio fue el «límite» del Imperio), pero la influencia del Imperio también se amplió a esta región.

El cultivo de la vid, floreciente en la Edad Media, se vio gravemente afectado por el dominio otomano de los siglos XVI y XVII, lo que resultó en una drástica reducción del tamaño de la población y del volumen de producción.

Después de la expulsión de los turcos, la instalación de familias de habla alemana (en particular pobladores suabos) desempeñó un papel clave en la reaparición de la vid y la creación de una cultura de bodegas y una tecnología de vinificación propias de la zona de producción. Durante la epidemia de filoxera, la viticultura se dirigió hacia zonas arenosas debido a la resistencia de este tipo de suelos a la enfermedad, pero posteriormente, cuando se reconstituyó el viñedo, se volvieron a utilizar parcelas con un potencial de producción excepcional. La formación profesional en el marco de la enseñanza secundaria se puso en marcha en 1904 en Baja.

Después de la II Guerra Mundial se crearon grandes bodegas y la viticultura se transformó. Además de las variedades tradicionales de vid anteriormente utilizadas casi exclusivamente (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), se introdujeron también las Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel y Olasz rizling (Riesling italiano).

Las plantaciones con mayor distancia entre filas y conducción en cordón alto pasaron a ser dominantes. A finales de los años 1970, además de la continuación de la sustitución de variedades (plantación de variedades conocidas mundialmente, como Chardonnay, Cabernet sauvignon, etc.), se produjo la ampliación de las superficies y la modificación de las técnicas de cultivo, así como la constitución de grandes explotaciones vitícolas modernizadas.

Vino espumoso — Descripción de la zona delimitada

c) Factores humanos

Además de lo anterior, los vinos espumosos de Hajós-Baja tienen las siguientes características:

La zona de producción tiene una larga tradición en la zona vitícola y en el vino espumoso.

En la zona vitícola, la explotación estatal de Hosúhegy comenzó a producir vino espumoso en 1975.

En la década de 1980, la producción alcanzó los 25 millones de botellas al año. Una parte importante se comercializó como vino espumoso producido por fermentación en cubas cerradas («método ruso»).

También se produjo en la explotación un vino espumoso obtenido por fermentación en cubas cerradas con un período de maduración más largo.

Los vinos rosados y tintos de la familia de vinos espumosos Carmen también se han comercializado.

Desde mediados de la década de 2000, una bodega familiar produce un vino espumoso en botella clásica.

Vino

2. Descripción de los vinos

El entorno ecológico permite la producción en la región vitícola de vinos carnosos, de acidez moderada, más dulces y ricos en alcohol. El aporte de nutrientes y la capacidad de retención de agua en el subsuelo de tierras negras confiere a las uvas cultivadas una determinada composición y, gracias al subsuelo calcáreo, los vinos están dotados de atributos minerales.

Los vinos blancos y rosados presentan un gusto intenso y son ricos en aromas. Los tintos son en general afrutados, con un color profundo. Sus taninos son fuertes y se desarrollan lentamente.

Los vinos de gama alta tiene mayor calidad, aromas complejos, sabor intenso y rico, con un afrutamiento intenso característico. En muchos casos, pueden aparecer aromas y sabores típicos de frutos secos y mermeladas, a menudo complementados con intensos caracteres especiados, dominados por los aromas típicos del envejecimiento en bodega de madera y en botella.

Los vinos producidos a partir de vendimias tardías tienen cuerpo y se caracterizan por el método de elaboración y envejecimiento. También pueden contener azúcar residual.

Los vinos de hielo son plenos y tienen un sabor dulce debido a su contenido residual de azúcar, su acidez y su graduación alcohólica.

Los vinos de la zona de producción se comercializarán preferiblemente, tras su envejecimiento, en bodega y botella.

3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

El entorno ecológico tiene una gran repercusión en las características de los vinos. Esta especificidad se traduce principalmente en vinos con cuerpo, acidez moderada, más flexibles y con elevado grado alcohólico.

Los suelos arenosos suelen calentarse rápidamente, ya que sus colores vivos reflejan mejor la luz solar, lo que ayuda a madurar las uvas. Al mismo tiempo, el aporte de nutrientes y la capacidad de retención de agua en el subsuelo de tierras negras confiere a las uvas cultivadas una composición particular y, gracias al subsuelo calcáreo, los vinos están dotados de atributos minerales.

Gracias a las condiciones geológicas y climáticas, los vinos blancos y rosados gozan de un sabor intenso y son ricos en aromas. Los tintos son en general afrutados y de color profundo. Sus taninos son fuertes y crecen lentamente. Los vinos de la zona de producción se comercializan preferiblemente, tras su envejecimiento, en bodega y botella.

La zona vitícola de Hajós-Baja desempeña un papel importante en el sector vitivinícola en la agricultura húngara. Como consecuencia de su importancia económica, la viticultura también tiene una gran influencia en la sociedad, ya que contribuye a conservar la población en la región.

En la actualidad se observa también el desarrollo gradual de la viticultura, así como el enoturismo asociado, con el aumento del número de visitantes. Es aquí donde se encuentra el mayor pueblo de bodegas de Hungría, Pincefalu de Hajós.

El impacto de los factores humanos en la zona de producción se puede observar en los siguientes ámbitos:

- el desarrollo intencional de una estructura varietal adaptada al potencial que ofrecen las condiciones ecológicas (variedades tradicionales y nuevas);
- el desarrollo de técnicas de producción de vino con arreglo a criterios ecológicos específicos y en parte a las características del mercado;
- el desarrollo de instalaciones y una estructura de integración en consonancia con las condiciones ecológicas y comerciales.

Vino espumoso

2. Descripción de los vinos

Los vinos de base son principalmente vinos con cuerpo, acidez moderada, más flexibles y alto grado alcohólico.

Presentan notas minerales. Los vinos de base blancos y rosados tienen un sabor intenso y son ricos en aromas. Los vinos de base tintos son afrutados, su color es profundo y sus taninos, pronunciados.

3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

El entorno ecológico tiene una gran repercusión en las características de los vinos. Esta especificidad se traduce principalmente en vinos con cuerpo, acidez moderada, más flexibles y con elevado grado alcohólico.

Los suelos arenosos suelen calentarse rápidamente, ya que sus colores vivos reflejan mejor la luz solar, lo que ayuda a madurar las uvas. Al mismo tiempo, el aporte de nutrientes y la capacidad de retención de agua en el subsuelo de tierras negras confiere a las uvas cultivadas una composición particular y, gracias al subsuelo calcáreo, los vinos están dotados de atributos minerales.

Gracias a las condiciones geológicas y climáticas, los vinos de base blancos y rosados gozan de un sabor intenso y son ricos en aromas. Los vinos de base claretes y tintos son en general afrutados y de color profundo. Sus taninos son fuertes y se desarrollan lentamente.

El impacto de los factores humanos en la zona de producción se puede observar en los siguientes ámbitos:

- el desarrollo intencional de una estructura varietal adaptada al potencial que ofrecen las condiciones ecológicas (variedades tradicionales y nuevas);
- el desarrollo de técnicas de vinificación adaptadas a las condiciones ecológicas y, en parte, a las condiciones del mercado;
- el desarrollo de instalaciones y de una estructura de integración en consonancia con las condiciones ecológicas y comerciales.

9. Otras condiciones esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Normas relativas a las indicaciones

Marco jurídico:

en la legislación nacional

Tipo de condición adicional:

disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Nombres de unidades geográficas menores: Baja, Bátmonostor, Bácszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Réms, Sükösd, Vaskút.

Menciones cualificativas: «barrica», «vino base», «muskotály» (moscatel), «primőr» (primeur), «premium», «siller» (clarete), «késői szüretelésű» (vendimias tardías), «jégbor» (vino de hielo).

Reglas de presentación (para cada categoría de producto y para cada tipo de vino):

Marco jurídico:

en la legislación nacional

Tipo de condición adicional:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

- a) Las bodegas situadas en la zona vitícola de Hajós-Baja pueden comercializar sus propios vinos directamente desde el recipiente de almacenamiento o de botella si se consumen *in situ*.
- b) El embotellado de los vinos se realiza exclusivamente en las plantas de embotellado aprobadas por la comunidad vitícola de Hajós-Baja. El envasado fuera del lugar de producción solo será posible si se presenta una declaración al menos 48 horas antes del inicio previsto de la operación. La declaración debe presentarse al consejo de la comunidad vitícola de Hajós-Baja. El envasado tendrá lugar en un plazo de 90 días a partir del envío del vino desde el lugar de producción.

Producción fuera de la zona geográfica delimitada:

Marco jurídico:

en la legislación nacional

Tipo de condición adicional:

excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

en los municipios de Bósa, Kecel, Keeshalma, Kiskőrös.

Enlace al pliego de condiciones

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