

**Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(2020/C 186/05)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

**ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL**

**„Hajós-Baja”**

**Hivatkozási szám PDO-HU-A1388-AM02**

**Az értesítés időpontja: 2020.2.15.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. A bor termékkategória kiegészítése új bortípusokkal**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

b) az egységes dokumentum érintett fejezetei:

- A bor(ok) leírása
- Borkészítési eljárások – Különös borászati eljárások
- Borkészítési eljárások – Maximális hozamok

c) A bortípusok bővítésével jobban kifejezhetővé és megjeleníthetővé válik a Hajós-Bajai borok egyedisége, sokfélesége. A késői szüretből származó borok testesek, a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot is tartalmazhatnak. A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző. Sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel, melyben a fahordós és palackos érlelésre jellemző illataromák dominálnak. A jégborok teltek, a maradék cukortartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes ízharmoniót mutatnak.

**2. A meglévő bortípusok érzékszervi leírásának módosítása, összhangba hozása az újonnan bevezetendő bortípusokkal**

a) a termékleírás érintett fejezete:

- II. A borok leírása

b) az egységes dokumentum érintett fejezete:

- A bor(ok) leírása

c) Az új bortípusok jelentősen kibővítik a Hajós-Bajai borok körét, így a meglévő bortípusok érzékszervi leírását is módosítani kell.

**3. A pezsgő analitikai paramétereinek módosítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

<sup>(1)</sup> HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - A bor(ok) leírása
- c) Jelenleg érvényben lévő szabályozás a hatályos jogszabályokhoz igazítjuk.

**4. Az analitikai előírások maximális összes alkoholtartalomra vonatkozó előírásainak (oszlop) törlése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - II. A borok leírása
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - A bor(ok) leírása
- c) A korábbi szabályozás nem indokolt, mert az éghajlat változás miatt több évjáratban is előfordult már, hogy magasabb volt a borok természetes összes alkoholtartalma. A törlés a borok minőségére nem gyakorol negatív hatást.

**5. Körülhatárolt területek kibővítése Bácsszentgyörgy szőlő, termőhelyi kataszter szerinti I. És II. Osztályú területeivel**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - IV. Körülhatárolt terület
  - VIII. További feltételek
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - Körülhatárolt földrajzi terület
  - További feltételek
- c) Bácsszentgyörgy település határrészei Csátalja és Dávod borvidéki településekhez illeszkednek. A településen 6,8109 ha szőlőkataszterbe sorolt terület tartanak nyilván és két egyszerűsített adóraktár működik. A terület adottságai megegyeznek a Hajós-Bajai OEM termőhely és termék kapcsolatát tartalmazó leírásával. A szőlőtermesztés az itt lakók hagyományos gazdasági tevékenységének része.

**6. Az engedélyezett szőlőfajták listájának kibővítése a boroknál: Generosa fajtával**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - Fő szőlőfajta (szőlőfajták)
- c) A Generosa fajta fagyűrő, betegségeknek ellenálló, könnyen művelhető szőlő, üde, friss, divatos bort adó fajta. Ez a szőlőfajta az utóbbi időben van terjedőben borvidékünkön, jelenleg 12,4 hektáron termesztik.

**7. Az engedélyezett szőlőfajták listájának kibővítése a pezsgónél**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - Fő szőlőfajta (szőlőfajták)
- c) Ezeknek a szőlőfajtáknak van hagyománya a borvidéken a pezsgőgyártásban. A színnek (fehér pl. Chardonnay, rosé pl. Kékfrankos, vörös pl. Kékfrankos) megfelelő elegáns, kellemes bor illattal és zamattal viszonylag magas és éles savtartalom mellett a pezsgő alapbor alkotórészei harmónikusak. A palackos erjedést követően a másodlagos illatanyagok és aromák gazdagságát bemutató tartós gyöngyözéssel rendelkező pezsgőbor. Muskotályos-illatos pezsgő (Cserszegi fűszeres) készítésekor a szőlőfajtára és termőfajra jellemző illat-és zamatanyagokkal egészül ki a neutrális gazdagságot bemutató ízvilág.

**8. A jelölési szabályok c) pontjának törlése (kifejezések használatára vonatkozó formai előírás)**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - További feltételek
- c) A bor vásárlása során a fajtanév hangsúlyosabb módon szerepel a köztudatban, ezért úgy érezzük, hogy a borértékesítést elősegítené a jelölési szabályok c) pontjának törlése.

**9. A kiszerelési szabályok b) pontjának törlése (csak üvegpalackos forgalombahozatali szabály)**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - További feltételek
- c) A korszerű csomagolási technológiák bővülése lehetővé teszik a borászatok számára a 3-5-10 literes bagin-boxok használatát, melyben a minőség megóvása mellett tudják forgalomba hozni boraikat.

**10. Az illetékes helyi borbíráli bizottság kijelölésére vonatkozó pont és működésére vonatkozó rész, valamint az ellenőrző hatóság ellenőrzési körére vonatkozó rész törlése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
  - IX. Ellenőrzések
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot
- c) A Helyi Borbíráli Bizottság működése megnehezíti a termelők borainak forgalomba hozatalát, annak időbeni készlettelésével. A bizottság működésének is nehéz megfelelő technikai és pénzügyi feltételeket teremteni, ezért nem tudja rugalmasan megoldani a borászati üzemek borminősítéssel kapcsolatos igényeit.

**11. Az illetékes helyi borbíráli bizottság jegyzőkönyve alapján történő titkári határozat készítési kötelezettség törlése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot
- c) A Helyi Borbíráli Bizottság nem működik a borvidéken, ezért kérjük a törlést.

**12. A hegyközségi feladatok ellátásának rendjében az ellenőrzések felelőségének a hegybíró kijelölése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
  - A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot
- c) A hegybíró esetében adottak az ellenőrzés feltételei

**13. A hegyközségi feladatok ellátásának rendjében a forgalombahozatali eljárásra vonatkozó táblázatrészmódosítása**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
- A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot
- c) A hatályos jogszabályok alapján nem indokolt a hegybíró általi mintavétel, ezért kérjük törölni. Az érzékszervi minősítés nem a hegybíró feladata, ezért kérjük törölni. A forgalombahozatali eljáráshoz a hegybíró a bor származását igazoló dokumentumot (a bor származási bizonyítványt) adja ki.

**14. Technikai jellegű módosítás (borászati hatóság névváltozása)**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IX. Ellenőrzések
- b) az egységes dokumentum érintett fejezete:
- A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot
- c) A borászati hatóság névváltozása miatt indokolt az új név bevezetése a termékleírásba

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**1. A termék elnevezése**

Hajós-Baja

**2. A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**3. A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
4. Pezsgő

**4. A bor(ok) leírása**

*Fehér fajta és cuvée*

Színe a zöldes-fehértől a halvány szalmasárgáig terjed. Intenzív illatú, könnyű, gyakran lágy savú, virágos vagy gyümölcsös vagy citrusos jegyekkel rendelkező bor.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Rosé fajta és cuvée*

Színe a lazacszíntől a halvány pirosig terjed. Friss üde gyümölcsös zamatú, reduktív technológiával készült bor.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Vörös fajta és cuvée*

Üde, gyümölcsös vörösborok: erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, egyszerű, gyümölcsös, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően élénk savtartalommal és alacsony alkoholtartalommal.

Közepesen telt és testes vörösborok: sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres illat karakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée*

Arany színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízaromával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	23,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée*

Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízarámával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	23,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Prémium fehér fajta és cuvée*

Színe a zöldes-fehértől az aranyig terjedhet. Intenzív összetett illat és zamatanyag gazdagságával elsősorban virágos, gyümölcsös és citrusos jegyeket hordoz. Reduktív és érlelt testes borok is megjelenhetnek.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Prémium rosé fajta és cuvée*

Színe lazacszíntől a halványpirosig terjed. Elegánsan friss üde gyümölcsös illatú, reduktív technológiával készült bor.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Prémium vörös fajta és cuvée*

Sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres illatkarakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű bor, melyben a tölgyfa íz nem uralkodó. A hosszabb érlelés hatására aszaltgyümölcsre, lekvárokra jellemző illatok, zamatok fejlődnek ki benne.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Fehér jégbor*

Órany színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	23,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Vörös jégbor*

Bronz-vörös színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, aszalt gyümölcsökre emlékeztető zamatanyagokkal rendelkező bor.

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	23,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Fehér pezsgő*

Színe: zöldes-fehér, őszibarack, halvány szalmasárga

Illata: intenzív gyümölcsös, virágos

Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű

Gyöngyözése: egyenletes, tartós

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Rosé pezsgő*

Színe: halvány rózsaszín, hagymahéj vagy lazac szín

Illata: határozott gyümölcsre emlékeztető

Íze és zamata: harmonikus, finom savérzetű

Gyöngyözése: finom, tartós

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Vörös pezsgő*

Színe: rubin, sötét rubin

Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös illatjegyek

Íze és zamata: fűszeres, gyümölcsös, karakteres

Gyöngyözése: tartós, egyenletes

\* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5 borkősavban (g/l) kifejezve



Általános analitikai jellemzők	
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Alapvető borászati eljárások

Nem engedélyezett borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée, Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée, Fehér jégbor, Vörös jégbor: alkoholtartalom növelés, édesítés

Prémium fehér fajta és cuvée, Prémium rosé fajta és cuvée, Prémium vörös fajta és cuvée: édesítés

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások:

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Fehér jégbor, Vörös jégbor: -7 °C fok alatti hőmérsékleten kell szüretelni, szőlő préselése fagyott állapotban történik

A szőlőművelés szabályai

Művelési gyakorlat

#### 1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a) 2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
- b) 2012. január 1. után létesített ültetvény esetén: takarásos fejművelés, alacsony és közép magas kordon, bakművelés, ernyő művelés, Moser művelés, Sylvoz művelés, javított Moser művelés, egyes függőny művelés

#### 2. A szőlőültetvény tőkésűrűségére vonatkozó szabályok:

- a) 2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
- b) 2012. január 1. után létesített ültetvény esetén:
  - tőkésűrűség: legalább 3 300 tőke/ha
  - sortávolság: 1,00-3,60 m
  - tőtávolság: legalább 0,6-1,20 m (ikertőkés ültetvény esetén a tőtávolság átlagos értéke az irányadó)

#### 3. Rügyterhelés: legfeljebb 12 élő világos rügy/m<sup>2</sup>

4. A szüret időpontjának meghatározása: az illetékes hegyközség választmányának döntése alapján, amit az augusztus 1-étől heti rendszerességgel elvégzett próbaszüret alapján állapít meg.

A szőlő minimális potenciális alkohol tartalma magyar musfokban (MM) és vol% alkoholtartalomban kifejezve

Művelési gyakorlat

Fehér fajta és cuvée, Rosé fajta és cuvée, Vörös fajta és cuvée és Siller fajta és cuvée esetén: 14,9 MM, 9,0 vol%

Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée és Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée esetén: 19,0 MM, 12,08 vol%

Prémium fehér fajta és cuvée esetén: 17,5 MM, 10,97 vol%

Prémium rosé fajta és cuvée és Prémium vörös fajta és cuvée esetén: 17,4 MM, 10,89 vol%

Fehér jégbor és Vörös jégbor esetén: 25,0 MM, 16,66 vol%

Pezsgő esetén: 14,9 MM, 9,0 vol%

b) *Maximális hozamok*

Fehér fajta és cuvée, Rosé fajta és cuvée, Vörös fajta és cuvée és Siller fajta és cuvée esetén

100 hektoliter/hektár

Fehér fajta és cuvée, Rosé fajta és cuvée, Vörös fajta és cuvée és Siller fajta és cuvée esetén

14 300 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée és Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée esetén:

70 hektoliter/hektár

Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée és Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée esetén:

10 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Prémium fehér fajta, Prémium rosé fajta és cuvée és Prémium vörös fajta és cuvée esetén:

60 hektoliter/hektár

Prémium fehér fajta, Prémium rosé fajta és cuvée és Prémium vörös fajta és cuvée esetén:

8 500 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Fehér jégbor és Vörös jégbor esetén:

42 hektoliter/hektár

Fehér jégbor és Vörös jégbor esetén:

6 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Pezsgő

100 hektoliter/hektár

Pezsgő

14 300 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút, településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú területei

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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  
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. A kapcsolat(ok) leírása

*Bor és pezsgő – A körülhatárolt terület bemutatása*

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe Magyarország déli részén, a Telecskai dombok északi nyúlványain helyezkedik el. Nyugatról a Duna folyó, északról és keletről a Duna-Tisza-Közi Homokhátság, délről az országhatár határolja.

A termőtáj kialakításában a Duna folyó meghatározó szerepet játszott. A folyó szabályozását követően alakult ki a folyó jelenlegi medre.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a változatos domborzati viszonyok határozzák meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 150 m.

A domborzat jellemzően észak-nyugat, dél-kelet irányú váltakozó domb-völgy vonulatokkal jellemezhető, ami kedvező fekvéseket biztosít szőlő ültetvények számára. A szintkülönbségek a 10-20 métert is meghaladhatják. A területek lejtése 2–10 %.

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőhelyeinek a főként a lösz alapon található meszes lepelhomoktalajok a jellemzők (humuszos és futó homok), valamint a kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok is fellelhetőek.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, és a viszonylag kis tengerszint feletti magasság miatt gyakori a tavaszi és az őszi fagyok is.

Az átlaghőmérséklet 11-12 °C körüli. A napfényes órák átlaga 2 000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

#### b) Emberi tényezők

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúra – ahogyan általában a magyarországi is – a római korra vezethető vissza.

A Hajós-Bajai borvidék területe az antik Római Birodalom határterületén feküdt (a Duna folyó jelentette a „limest”, a Birodalom határát), de annak hatása erre a térségre is kiterjedt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését és a termelés visszaesését hozta magával.

A török kiűzését követően németajkú családok – főként a sváb lakosok betelepítése volt meghatározó a szőlőtermelés újjászületésében és a termőhelyre jellemző pincekultúra és borkészítés technológiájának megteremtésében. A szőlőtermesztést a filoxéra-vész – a homokterületek filoxéra-immunitása miatt – a homokos területekre terelte, de a szőlőrekonstrukciók során kiemelkedő termőhelyi adottságú parcellák ismételt hasznosításra kerültek. 1904-ben középfokú szakoktatás indult Baján.

A II. világháború után nagy pincészetek alakultak ki és a szőlőtermesztés is átalakult. Az egykor szinte kizárólagos hagyományos fajták (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes) mellett a Kékfrankos, Leányka, Muscat Ottonel, Olaszrizling telepítése is elindult.

Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközű és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől további fajtaváltás (világfajták telepítése pl. Chardonnay, Cabernet sauvignon stb.), felületbővítés és művelésmód váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

#### *Pezsgő – A körülhatárolt terület bemutatása*

#### b) Emberi tényezők:

A fentiekben túlmenően a Hajós-Bajai pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és pezsgőkultúra területén.

A borvidék területén a Hosszúhegyi Állami Gazdaság 1975-ben kezdett pezsgőt készíteni.

A 80-as évekre a termelés elérte a 25 millió palackot évente. Ennek nagy része orosz típusú tankpezsgőként került piacra.

Készült az üzemben hosszabb érlelési idővel készített tankpezsgő is.

A Carmen pezsgőcsaládnak rosé és vörös tagja is került forgalomba.

A 2000-es évek közepétől egy családi borászat klasszikus palackérelésű pezsgőt állít elő

#### *Bor*

#### 2. A borok leírása

Az ökológiai környezet hatására testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borok készíthetők a borvidéken. A lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző. Sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel, melyben a fahordós és palackos érlelésre jellemző illataromák dominálnak.

A késői szüretből származó borok testesek, a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot is tartalmazhatnak.

A jégborok teltek, a maradék cukortartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes ízharmoniót mutatnak.

A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

### 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termett szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

A Hajós-Bajai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés gazdasági súlya mellett óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve is, hiszen a térségben fontos népességmentartó szerepe van.

A szőlő és bortermelés és az ahhoz kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is. Itt található Magyarország legnagyobb pincefaluja, a Hajósi Pincefalu.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

## Pezsgő

### 2. A borok leírása

Az alapborok elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdagok.

Az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók. A fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, zamatban gazdagok. A vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak.

### 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet jelentős hatással van az alapborok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag alapborokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termett szőlőnek, a meszes altalaj hatására az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, az alapborok zamatban gazdagok. A siller és vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti, borászati és pezsgő készítmény technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása.

#### 9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Jelölési szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A feltüntetendő kisebb földrajzi egységek neve: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csavoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

Jelölhető kifejezések: barrique, cuvée, muskotály, primőr, prémium, siller, késői szüretelésű, jégbor.

A kiszerelésre vonatkozó szabályok (minden termék kategória és bortípus esetén):

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

- a) A Hajós-Bajai borvidék területén lévő pincészetben – helyben fogyasztás esetén – a saját előállítású borokat közvetlenül a tároló edényből vagy palackból lehet forgalomba hozni.
- b) A borok palackozása csak a Hajós-Bajai borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni. A kiszerelésnek a termőhelyről való kiszállítást követő 90 napon belül meg kell történnie.

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös településeken.

#### A termékleíráshoz vezető link

[https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM\\_v3\\_standard.pdf](https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf)