

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2020/C 186/05)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Hajós-Baja»

**Numero di riferimento: PDO-HU-A1388-AM02**

**Data della comunicazione: 15.2.2020**

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**1. Aggiunta di nuovi tipi di vino alla categoria di prodotti «vino»**

a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione del vino (dei vini)
- III. Pratiche enologiche specifiche
- V. Rese massime
- VI. Vitigni autorizzati
- VII. Legame

b) Sezioni interessate del documento unico:

- Descrizione del vino (dei vini)
- Pratiche di vinificazione - Pratiche enologiche specifiche
- Pratiche di vinificazione - Rese massime

c) L'ampliamento della gamma dei tipi di vino consentirà di esprimere e di valorizzare meglio l'unicità e la diversità dei vini di Hajós-Baja. I vini da vendemmia tardiva sono corposi e si distinguono per il metodo di produzione e l'invecchiamento. Possono anche contenere zuccheri residui. I vini premium sono vini di qualità superiore, con aromi complessi, un sapore ricco e rotondo e un caratteristico e intenso aroma fruttato. In molti casi possono rivelare sapori e sentori tipici della frutta secca e delle confetture, spesso completati da intensi caratteri speziati, dominati dagli aromi tipici dell'invecchiamento in botti di legno e in bottiglie. I vini di ghiaccio sono vini pieni, caratterizzati dalla morbida armonia gustativa, frutto del tenore di zucchero residuo, dell'acidità e del titolo alcolometrico di questi vini.

**2. Modifica della descrizione organolettica dei vini esistenti e allineamento con i nuovi tipi di vino da introdurre**

a) Sezione interessata del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione del vino (dei vini)

b) Sezione interessata del documento unico:

- Descrizione del vino (dei vini)

c) I nuovi tipi di vino ampliano notevolmente la gamma dei vini di Hajós-Baja; per questo motivo anche la descrizione organolettica dei tipi di vino esistenti dovrebbe essere modificata.

**3. Modifica dei parametri analitici dei vini spumanti**

a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione del vino (dei vini)

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

- b) Sezione interessata del documento unico:
    - Descrizione del vino (dei vini)
  - c) La normativa attuale viene adeguata alla legislazione vigente.
- 4. Eliminazione del requisito analitico (colonna) relativo al titolo alcolometrico totale massimo**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - II. Descrizione del vino (dei vini)
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Descrizione del vino (dei vini)
  - c) La normativa precedente non è più pertinente in quanto, a causa dei cambiamenti climatici, il titolo alcolometrico volumico naturale totale dei vini è più elevato da diversi anni. Quest'eliminazione non ha alcun impatto negativo sulla qualità dei vini.
- 5. Estensione delle zone delimitate ai perimetri delle classi I e II di Bácsszentgyörgy secondo il catasto viticolo**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - IV. Zona delimitata
    - VIII. Condizioni complementari
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Zona geografica delimitata
    - Condizioni complementari
  - c) Le sezioni periferiche del comune di Bácsszentgyörgy corrispondono alle località di Csátalja e di Dávod della regione viticola. In questo comune, la superficie della zona registrata nel catasto viticolo è di 6,8109 ettari e vi operano due depositi fiscali semplificati. Le condizioni della zona corrispondono alla descrizione del legame tra la zona di produzione e il prodotto della DOP «Hajós-Baja». La viticoltura è un'attività economica tradizionale degli abitanti di questa regione.
- 6. Estensione dell'elenco dei vitigni autorizzati per i vini: Varietà Generosa**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - VI. Vitigni autorizzati
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Varietà principale/i di uve da vino
  - c) La varietà Generosa è caratterizzata da uve resistenti a gelo e malattie e facili da lavorare, da cui si ottiene un vino vivace, fresco e molto ricercato. Questa varietà si è sviluppata in questa regione viticola in tempi recenti ed è attualmente coltivata su una superficie di 12,4 ettari.
- 7. Estensione dell'elenco dei vitigni autorizzati per i vini spumanti:**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - VI. Vitigni autorizzati
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Varietà principale/i di uve da vino
  - c) Questi vitigni sono tradizionalmente utilizzati per la produzione di vini spumanti nella regione viticola. Il vino di base del vino spumante, caratterizzato da componenti armoniose, si distingue per l'eleganza e la gradevolezza del gusto e del bouquet che riflettono il colore (bianco, ad esempio Chardonnay; rosato, ad esempio Kékfrankos; rosso, ad esempio Kékfrankos) e per un'acidità marcata e relativamente elevata. Dopo la fermentazione in bottiglia, il vino spumante, con la sua sostenuta effervescenza, rivela la ricchezza dei profumi e degli aromi secondari. Quando si produce un vino spumante dall'aroma moscato (cserszegi fűszeres), i profumi e gli aromi caratteristici del vitigno e della zona di produzione completano un sapore dalla ricchezza neutra.

8. **Eliminazione della lettera c) delle norme in materia di etichettatura (requisito formale sull'uso delle menzioni)**
  - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - VIII. Condizioni complementari
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Condizioni complementari
  - c) Al momento dell'acquisto di un vino, è il nome del vitigno ciò che più conta nella scelta del consumatore e per questo motivo si ritiene che le vendite sarebbero incentivate dall'eliminazione della lettera c) delle norme in materia di etichettatura.
  
9. **Eliminazione della lettera b) delle norme in materia di presentazione (solo per la vendita in bottiglie di vetro)**
  - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - VIII. Condizioni complementari
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Condizioni complementari -
  - c) Lo sviluppo delle moderne tecnologie di confezionamento consente ai viticoltori di utilizzare BIB (*bag in box*<sup>TM</sup>) da 3, 5 e 10 litri per la commercializzazione dei loro vini preservando al contempo la qualità degli stessi.
  
10. **Eliminazione del punto relativo alla designazione della competente commissione locale di valutazione dei vini e della parte relativa al suo funzionamento, nonché della sezione relativa alla portata della verifica dell'autorità di controllo**
  - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - VIII. Condizioni complementari
    - IX Controlli
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
  - c) Il funzionamento della commissione locale di valutazione dei vini complica e ritarda la commercializzazione dei vini da parte dei produttori. Le condizioni tecniche e finanziarie per il corretto funzionamento della commissione sono inoltre difficili da attuare, tanto che quest'ultima non dispone della flessibilità necessaria per soddisfare le esigenze di classificazione delle aziende vitivinicole.
  
11. **Eliminazione dell'obbligo della decisione del segretario sulla base del verbale della competente commissione locale di valutazione dei vini**
  - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - VIII. Condizioni complementari
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
  - c) La commissione locale di valutazione dei vini non opera nella regione viticola e per questo si chiede l'eliminazione in questione.
  
12. **Designazione del presidente della comunità vitivinicola incaricato di effettuare i controlli ai fini della suddivisione dei compiti della comunità stessa**
  - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - X. Suddivisione dei compiti della comunità vitivinicola
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
  - c) Nel caso del presidente della comunità vitivinicola, le condizioni di controllo sono soddisfatte.

13. **Modifica della parte della tabella sulla procedura di immissione in commercio ai fini della suddivisione dei compiti della comunità vitivinicola**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - X. Suddivisione dei compiti della comunità vitivinicola
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
  - c) In virtù della legislazione vigente, il campionamento effettuato dal presidente della comunità vitivinicola non è giustificato e si intende pertanto rimuoverlo. La qualificazione organolettica non è di competenza del presidente della comunità vitivinicola e occorre pertanto procedere alla sua eliminazione. Ai fini della procedura di immissione in commercio, il presidente della comunità vitivinicola rilascia un documento attestante l'origine del vino (certificato di origine del vino).
14. **Modifica di natura tecnica (variazione del nome dell'autorità vinicola)**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
    - IX. Controlli
  - b) Sezione interessata del documento unico:
    - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
  - c) Alla luce della modifica del nome dell'autorità vinicola, è opportuno introdurre il nuovo nome nel disciplinare.

## DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del Prodotto**

Hajós-Baja

2. **Tipo Di Indicazione Geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie Di Prodotti Vitivinicoli**

- 1. Vino
- 4. Vino spumante

4. **Descrizione Del Vino (Dei Vini)***Vini monovarietali e assemblati bianchi*

Il colore di questi vini varia dal bianco verdastro al giallo paglierino pallido. Sono vini leggeri dall'aroma intenso, spesso dall'acidità morbida e con note floreali, fruttate o agrumate.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini monovarietali e assemblati rosati*

Il colore di questi vini varia dal salmone al rosso pallido. Sono vini freschi, vivaci e fruttati, ottenuti con una tecnica sottrattiva.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini monovarietali e assemblati rossi*

Vini rossi freschi e fruttati: vini rossi più potenti, di colore da rosso rubino a rosso rubino scuro, dal bouquet sobrio, fruttato e giovane, con un minimo di aromi di rovere e di tenore tannico, generalmente di vivace acidità e dal basso titolo alcolometrico.

Vini rossi mediamente corposi e carnosì: vini dal colore da rosso rubino scuro a rosso granato chiaro, con aromi speziati, gusto pieno e un tenore tannico specifico, che hanno subito un invecchiamento parziale o in botti di legno, ma senza che il gusto di rovere sia dominante.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva*

Vini dal colore dorato, complessi al naso, di consistenza piena e cremosa, con aromi ricchi e sapori di invecchiamento in botte e in bottiglia, caratterizzati da acidità e titolo alcolometrico gradevoli, spesso con zuccheri residui.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva*

Vini dal colore rosso rubino o rosso scuro, complessi al naso, di consistenza piena e cremosa, con aromi ricchi e sapori di invecchiamento in botte di legno e in bottiglia, caratterizzati da acidità e titolo alcolometrico gradevoli, spesso con zuccheri residui.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini monovarietali e assemblati bianchi premium*

Il colore di questi vini può variare dal bianco verdastro al dorato. Ricchi e con un aroma e un sapore intensi e complessi, presentano principalmente note floreali, fruttate e agrumate. Ci sono anche vini corposi, ottenuti con una tecnologia sottrattiva e invecchiati.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini monovarietali e assemblati rosati premium*

Il colore di questi vini varia dal salmone al rosso pallido. Il colore di questi vini varia dal salmone al rosso pallido. Vini dalla freschezza elegante, vivaci e di aroma fruttato, ottenuti con una tecnica sottrattiva.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini monovarietali e assemblati rossi premium*

Vini di colore da rosso rubino scuro a rosso granato chiaro, con aromi speziati, un gusto pieno e un tenore tannico specifico, che hanno subito un invecchiamento parziale o in botti di legno, ma senza che il gusto di rovere sia dominante. Con un invecchiamento più lungo, si sviluppano aromi e sapori caratteristici della frutta secca e delle confetture.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino di ghiaccio bianco*

Colore dorato invecchiato. Vino dagli aromi ricchi e complessi. Vino con un tenore zuccherino particolarmente elevato, «dolce come il miele», caratterizzato da un sapore concentrato e da una vivace acidità.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino di ghiaccio rosso*

Colore rosso bronzo. Vino dagli aromi ricchi e complessi, dal tenore zuccherino particolarmente elevato, «dolce come il miele», con un sapore concentrato e aromi che ricordano la frutta secca.

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino spumante bianco*

Colore: bianco verdastro, pesca, giallo paglierino pallido

Aroma: fruttato intenso, floreale

Gusto e bouquet: freschi, vivaci e caratterizzati da un'armoniosa acidità

Effervescenza: uniforme, sostenuta

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino spumante rosato*

Colore: rosa pallido, rosso aranciato o salmone

Aroma: richiama chiaramente la frutta

Gusto e bouquet: armoniosi, di delicata acidità

Effervescenza: delicata e sostenuta

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino spumante rosso*

Colore: rosso rubino, rosso rubino scuro

Aroma: note aromatiche intense, giovani e fruttate

Gusto e bouquet: speziati, fruttati, di carattere

Effervescenza: sostenuta e uniforme

\* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 5. Pratiche di Vinificazione

### a) Caratteristiche analitiche generali

Pratiche enologiche non autorizzate

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Vino monovarietale e assemblato bianco da vendemmia tardiva, Vino monovarietale e assemblato rosso da vendemmia tardiva, Vino di ghiaccio bianco, Vino di ghiaccio rosso: arricchimento, dolcificazione

Vino monovarietale e assemblato bianco premium, Vino monovarietale e assemblato rosato premium, Vino monovarietale e assemblato rosso premium: dolcificazione

Pratiche enologiche obbligatorie:

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Vino di ghiaccio bianco, vino di ghiaccio rosso: la vendemmia deve avvenire a temperature inferiori a - 7 °C e la torchiatura è effettuata sulle uve congelate.

Norme in materia di viticoltura

Pratica culturale

1. Norme relative alla tecnica di coltivazione della vite:

a. Nel caso dei vigneti impiantati prima del 31 dicembre 2011: qualsiasi pratica.

b. Nel caso dei vigneti impiantati dopo il 1° gennaio 2012: potatura ad alberello corto o lungo, a cordone basso, a cordone ad altezza media, palizzamento a ombrello, sistema Moser, sistema Sylvoz, sistema Moser migliorato, sistema a un solo piano di palizzamento.

2. Norme relative alla densità di impianto:

a. Nel caso dei vigneti impiantati prima del 31 dicembre 2011: qualsiasi pratica.

b. Nel caso dei vigneti impiantati dopo il 1° gennaio 2012:

— densità dei ceppi: almeno 3 300 ceppi/ha;

— distanza tra i filari: 1,00 — 3,60 m

— distanza tra i ceppi: da un minimo di 0,60 m fino a 1,20 m (nel caso dei vigneti a viti doppie, si deve tenere conto della distanza media tra i ceppi).

3. Numero di gemme: massimo 12 gemme franche/m<sup>2</sup>.

4. Determinazione della data della vendemmia: è decisa dal consiglio di amministrazione della comunità vitivinicola competente, tenendo conto delle vendemmie di prova effettuate settimanalmente a partire dal 1° agosto.

Titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve espresso in gradi di mosto secondo la scala ungherese (MM) e in %.

Pratica culturale

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi, i vini monovarietali e assemblati rosati, i vini monovarietali e assemblati rossi e i vini monovarietali e assemblati chiaretti: 14,9 MM, 9,0 %.

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva e i vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva: 19,0 MM, 12,08 %.

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi premium: 17,5 MM, 10,97 %.

Per i vini monovarietali e assemblati rosati premium e i vini monovarietali e assemblati rossi premium: 17,4 MM, 10,89 %.

Per il vino di ghiaccio bianco e il vino di ghiaccio rosso: 25,0 MM, 16,66 %.

Per il vino spumante: 14,9 MM, 9,0 %.

b. *Rese massime*

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi, i vini monovarietali e assemblati rosati, i vini monovarietali e assemblati rossi e i vini monovarietali e assemblati chiaretti:

100 ettolitri per ettaro

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi, i vini monovarietali e assemblati rosati, i vini monovarietali e assemblati rossi e i vini monovarietali e assemblati chiaretti:

14 300 kg di uve per ettaro

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva e i vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva:

70 ettolitri per ettaro

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva e i vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva:

10 000 kg di uve per ettaro

Per i vini monovarietali bianchi premium, i vini monovarietali e assemblati rosati premium e i vini monovarietali e assemblati rossi premium:

60 ettolitri per ettaro

Per i vini monovarietali bianchi premium, i vini monovarietali e assemblati rosati premium e i vini monovarietali e assemblati rossi premium:

8 500 kg per ettaro

Per il vino di ghiaccio bianco e il vino di ghiaccio rosso:

42 ettolitri per ettaro

Per il vino di ghiaccio bianco e il vino di ghiaccio rosso:

6 000 kg per ettaro

Vino spumante

100 ettolitri per ettaro

Vino spumante

14 300 kg per ettaro

6. **Zona Geografica Delimitata**

Zone di produzione classificate, secondo il catasto viticolo, nelle classi I e II dei seguenti comuni: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

7. **Varietà Principale/i Di Uve Da Vino**

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. Descrizione Del Legame/dei Legami

*Vino e vino spumante - Descrizione della zona delimitata*

### a) Fattori naturali e culturali

La zona della denominazione di origine protetta (DOP) «Hajós-Baja» si trova nella parte meridionale dell'Ungheria, sulle pendici settentrionali delle colline di Telecska. È delimitata a ovest dal Danubio, a nord e a est dalla dorsale sabbiosa che si estende tra il Danubio e il Tibisco e a sud dalla frontiera del paese.

Il Danubio ha svolto un ruolo determinante nello sviluppo della zona di produzione; il suo attuale alveo si è formato a seguito della regolazione del fiume.

Le peculiarità ambientali della zona di produzione sono perlopiù riconducibili alla sua orografia accidentata. La maggior parte della zona si trova a un'altitudine di 150 m sul livello del mare.

La topografia è generalmente caratterizzata da una successione di catene collinari e di valli orientate a nord-ovest e a sud-est, che offrono una posizione favorevole ai vigneti. Le variazioni di altitudine non superano i 10-20 m, con una pendenza del 2-10 %.

Le zone di produzione della denominazione di origine protetta «Hajós-Baja» sono essenzialmente caratterizzate da suoli sabbioso-calcarei che ricoprono una base di loess (terreni umiferi e dune mobili) e, in misura minore, da suoli bruni forestali, chernozem, suoli erbosi e alluvionali.

Le condizioni climatiche della zona di produzione sono determinate dal clima continentale, predominante in Ungheria, che è caratterizzato principalmente da estati calde e inverni freddi. A causa delle condizioni climatiche e dell'altitudine relativamente bassa, sono frequenti le gelate primaverili e autunnali.

La temperatura media è di circa 11-12 °C. La zona beneficia mediamente di oltre 2 000 ore di sole all'anno, mentre le precipitazioni medie annue sono di 450-500 mm e complessivamente soddisfano le esigenze delle viti. La distribuzione annua delle precipitazioni non è tuttavia equilibrata.

#### b) Fattori umani

La zona di produzione vanta una lunga tradizione nel campo della viticoltura; la coltivazione della vite nella regione, come generalmente in Ungheria, risale all'epoca romana.

Sebbene la regione viticola di Hajós-Baja si trovasse nella zona di confine dell'ex impero romano, l'influenza di quest'ultimo si faceva sentire fino a questa regione (il Danubio rappresentava il «confine» dell'impero).

La pratica della viticoltura, fiorente nel Medioevo, ha sofferto molto sotto la dominazione ottomana nel XVI e XVII secolo, con una conseguente drastica riduzione della popolazione e dei volumi di produzione.

Dopo la cacciata dei turchi, l'insediamento di famiglie di lingua tedesca - in particolare di coloni svevi - ha svolto un ruolo decisivo nella rinascita della viticoltura e nella creazione di un'apposita cultura di cantina e di una tecnologia di vinificazione specifica della zona di produzione. Durante l'epidemia di fillossera, la viticoltura si è orientata verso le zone sabbiose per via della resistenza alla malattia di questo tipo di suoli, ma una volta che i vigneti sono stati ricostituiti, la viticoltura si è nuovamente spostata verso parcelle con un eccezionale potenziale di produzione. Nel 1904 è stata lanciata a Baja una formazione secondaria professionale.

Dopo la Seconda guerra mondiale si è assistito alla nascita di grandi cantine vinicole e alla trasformazione della viticoltura. Oltre ai vitigni tradizionali utilizzati in passato, quasi in via esclusiva (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), altri sono stati introdotti, come Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling (Riesling italiano).

Sono diventati dominanti i vigneti con una maggiore distanza tra i filari e con modalità di allevamento a cordone alto. Dalla fine degli anni 1970, oltre al proseguimento della sostituzione dei vitigni (impianto di vitigni di fama mondiale come Chardonnay, Cabernet Sauvignon ecc.), all'ampliamento delle superfici e al cambiamento della tecnica colturale, si è assistito alla costituzione di grandi e moderne aziende vitivinicole.

#### *Vino spumante - Descrizione della zona delimitata*

#### b) Fattori umani

Oltre a quanto precedentemente indicato, i vini spumanti di Hajós-Baja presentano le seguenti caratteristiche:

La zona di produzione vanta una lunga tradizione nel campo della viticoltura e nella cultura del vino spumante.

Nella regione viticola, l'azienda statale di Hossúhegy ha iniziato a produrre vino spumante nel 1975 e negli anni 1980 la produzione ha raggiunto 25 milioni di bottiglie all'anno.

Gran parte della produzione è stata commercializzata come vino spumante prodotto per fermentazione in tini chiusi («metodo russo»).

L'azienda produceva anche un vino spumante ottenuto per fermentazione in tini chiusi con una durata di invecchiamento più lunga.

Si vendevano anche vini rossi e rosati della famiglia del vino spumante Carmen.

Dalla metà degli anni 2000 una cantina vinicola a conduzione familiare produce un vino spumante con invecchiamento classico in bottiglia.

#### *Vino*

#### 2. Descrizione del vino (dei vini)

L'ambiente biologico della regione viticola permette di ottenere vini carnosi, moderatamente acidi, più dolci e ricchi di alcol. L'apporto di sostanze nutritive e la capacità di ritenzione idrica del sottosuolo di loess conferiscono una particolare composizione alle uve che sono qui coltivate e, grazie al sottosuolo calcareo, si ricavano vini dalle spiccate caratteristiche minerali.

I vini bianchi e rosati si distinguono per un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini rossi, generalmente fruttati e di colore intenso, hanno tannini forti e si sviluppano lentamente.

I vini premium sono vini di qualità superiore, con aromi complessi, un sapore ricco e rotondo e un caratteristico e intenso aroma fruttato. In molti casi possono rivelare sapori e sentori tipici della frutta secca e delle confetture, spesso completati da intensi caratteri speziati, dominati dagli aromi tipici dell'invecchiamento in botti di legno e in bottiglie.

I vini da vendemmia tardiva sono corposi e si distinguono per il metodo di produzione e l'invecchiamento. Possono anche contenere zuccheri residui.

I vini di ghiaccio sono pieni e con un sapore dolce, frutto del tenore di zucchero residuo, dell'acidità e del titolo alcolometrico di questi vini.

I vini della zona di produzione sono preferibilmente immessi in commercio dopo un periodo di invecchiamento in botti e in bottiglie.

### 3. Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e il prodotto

L'ambiente ecologico ha un forte impatto sulle caratteristiche dei vini: questa specificità si traduce essenzialmente in vini corposi, di moderata acidità, più morbidi e con un elevato titolo alcolometrico.

In genere i suoli sabbiosi si scaldano rapidamente: i loro colori brillanti riflettono meglio la luce del sole, favorendo la maturazione delle uve. Parallelamente, l'apporto di sostanze nutritive e la capacità di ritenzione idrica del sottosuolo di loess conferiscono una particolare composizione alle uve che sono qui coltivate e, grazie al sottosuolo calcareo, si ricavano vini dalle spiccate caratteristiche minerali.

I vini bianchi e rosati sviluppano, per effetto delle condizioni geologiche e climatiche, un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini rossi, generalmente fruttati e di colore intenso, hanno tannini forti e si sviluppano lentamente. I vini della zona di produzione sono preferibilmente immessi in commercio dopo un periodo di invecchiamento in botti e in bottiglie.

La regione viticola di Hajós-Baja svolge un ruolo importante nel settore vitivinicolo ungherese. Per la sua rilevanza economica, la viticoltura esercita anche una fortissima influenza sulla società, contribuendo a mantenere la popolazione nella regione.

Oggi si assiste inoltre al progressivo sviluppo della vini- e viticoltura e dell'enoturismo ad esse collegato, con un incremento del numero di visitatori. È qui che si trova Pincefalu de Hajó, il comune di cantine vinicole più grande di tutta l'Ungheria.

L'impatto dei fattori umani sulla zona di produzione si manifesta nei seguenti aspetti:

- sviluppo volontario di una struttura varietale idonea al potenziale offerto dalle condizioni ecologiche (varietà tradizionali e nuove varietà);
- sviluppo di tecniche vitivinicole nel rispetto di specifici criteri ecologici e, in parte, delle caratteristiche del mercato;
- sviluppo di impianti e di una struttura di integrazione in linea con le condizioni ecologiche e commerciali.

#### *Vino spumante*

### 2. Descrizione del vino (dei vini)

I vini di base sono essenzialmente corposi, di moderata acidità, più morbidi e con un elevato titolo alcolometrico.

Si distinguono per le loro note minerali. I vini di base bianchi e rosati presentano un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini di base rossi sono generalmente fruttati, con un colore intenso e tannini pronunciati.

### 3. Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e il prodotto

L'ambiente ecologico ha un forte impatto sulle caratteristiche dei vini di base: questa specificità si traduce essenzialmente in vini corposi, di moderata acidità, più morbidi e con un elevato titolo alcolometrico.

In genere i suoli sabbiosi si scaldano rapidamente: i loro colori brillanti riflettono meglio la luce del sole, favorendo la maturazione delle uve. Parallelamente, l'apporto di sostanze nutritive e la capacità di ritenzione idrica del sottosuolo di loess conferiscono una particolare composizione alle uve che sono qui coltivate e, grazie al sottosuolo calcareo, si ricavano vini dalle spiccate caratteristiche minerali.

I vini di base bianchi e rosati sviluppano, per effetto delle condizioni geologiche e climatiche, un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini di base chiaretti e rossi sono generalmente fruttati e di colore intenso. Hanno tannini pronunciati e si sviluppano lentamente.

L'impatto dei fattori umani sulla zona di produzione si manifesta nei seguenti aspetti:

- sviluppo volontario di una struttura varietale idonea al potenziale offerto dalle condizioni ecologiche (varietà tradizionali e nuove varietà);
- sviluppo di tecniche vitivinicole e di vinificazione del vino spumante in linea con le condizioni ecologiche e, in parte, con quelle di mercato;
- sviluppo di impianti e di una struttura di integrazione in linea con le condizioni ecologiche e commerciali.

#### 9. Ulteriori Condizioni Essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Norme relative alle menzioni

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Possono essere indicati i seguenti nomi di unità geografiche più piccole: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rémsökösöd, Vaskút.

Menzioni qualificative «*barrique*», «*cuvée*», «*muskotály*» (Moscato), «*primőr*» (primeur), «*premium*» (premium), «*siller*» (chiaretto), «*késői szüretelésű*» (vendemmia tardiva), «*jégbor*» (vino di ghiaccio).

Norme in materia di presentazione (per ogni categoria di prodotto e per ogni tipo di vino):

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

- a) Le aziende vitivinicole situate nella regione viticola di Hajós-Baja possono commercializzare i loro vini prelevandoli direttamente dal contenitore di stoccaggio o dalle bottiglie, se il consumo avviene sul posto.
- b) I vini vengono imbottigliati esclusivamente nei centri appositamente approvati dalla comunità vitivinicola di Hajós-Baja. È possibile effettuare il confezionamento all'esterno del luogo di produzione solo in caso di dichiarazione effettuata almeno 48 ore prima dell'inizio previsto dell'operazione. Tale dichiarazione deve essere presentata al consiglio della comunità vitivinicola della regione viticola di Hajós-Baja. Il confezionamento deve avere luogo entro 90 giorni dalla spedizione del vino dal luogo di produzione.

Produzione all'esterno della zona geografica delimitata:

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

nei comuni di Bócsa, Kecel, Kéleshalma e Kiskőrös.

#### Link Al Disciplinare del Prodotto

[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)