

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33

(2020/C 186/05)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“Hajós-Baja”

Numru ta' referenza: PDO-HU-A1388-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 15.2.2020

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Iż-żieda ta' tipi ġodda ta' nbid fil-kategorija ta' prodotti “inbid”

- a) Taqsimiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
 - II. Deskrizzjoni tal-inbejjed
 - III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi
 - V. Rendiment massimu
 - VI. Varjetajiet awtorizzati
 - VII. Rabta
- b) Taqsimiet tad-Dokument Uniku kkonċernati:
 - Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed
 - Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid — Prattiki enoloġiċi speċifiċi
 - Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid — Rendimenti massimi
- c) L-estensjoni tal-firxa tat-tipi ta' nbid se ttejjeb l-espressjoni tal-karattru uniku u d-diversità tal-inbejjed ta' Hajós-Baja, kif ukoll issaħħaħhom. L-inbejjed li ġejjin minn vendemmji tardivi għandhom volum tajjeb u huma kkaratterizzati mill-metodu ta' produzzjoni u l-maturazzjoni. Dawn jista' jkun fihom ukoll zokkor residwu. L-inbejjed premium huma nbejjed ta' kwalità superjuri, b'aromi kumplessi, b'toġhma kompluta u rikka u b'karatteristika qawwija ta' frott. F'haġfa kazijiet, jistgħu jitfaċċaw it-toġhmiet u l-aromi tipiċi ta' frott imqadded u ta' ġamm, ta' spiss ikkompletati minn karattri pikkanti qawwija, iddominati minn aromi tipiċi ta' maturazzjoni fil-btiet tal-injam u fil-fliexken. L-inbejjed tas-silġ huma qawwija u għandhom toġhma ħelwa armonjuża minħabba l-kontenut ta' zokkor residwu, l-aċidità u l-qawwa alkoħolika tagħhom.

2. Emenda meħtieġa fid-deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed eżistenti u allinjament għat-tipi ġodda ta' nbid

- a) Taqsima tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernata:
 - II. Deskrizzjoni tal-inbejjed
- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
 - Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed
- c) It-tipi ġodda ta' nbid li jestendu b'mod konsiderevoli l-firxa ta' nbejjed ta' Hajós-Baja u d-deskrizzjoni organolettika tat-tipi ta' nbejjed eżistenti għandha tinbidel ukoll.

3. Emenda fil-parametri analitiċi tal-inbejjed spumanti

- a) Taqsimiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
 - II. Deskrizzjoni tal-inbejjed

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
— Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed
- c) Qegħdin nadattaw ir-regolamenti attwali għal-leġiżlazzjoni fis-sehh.
- 4. Tnehhija tal-qawwa alkoħolika totali (kolonna) mir-reqwiziti analitiċi**
- a) Taqsimiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
— II. Deskrizzjoni tal-inbejjed
- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
— Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed
- c) Ir-regolamenti ta' qabel m'għadhomx validi peress li, minhabba t-tibdil fil-klima, il-qawwa alkoħolika naturali totali skont il-volum tal-inbejjed żdiedet minn diversi snin 'l hawn. It-tnehhija tagħhom m'għandhiex impatt negattiv fuq il-kwalità tal-inbejjed.
- 5. Estensjoni taż-żoni demarkati fil-perimetri tal-I u tat-II klassi ta' Bácsszentgyörgy skont ir-Registru tal-Vitikultura**
- a) Taqsimiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
— IV. Żona demarkata
— VIII. Rekwiziti addizzjonali
- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
— Żona geografika demarkata
— Rekwiziti addizzjonali
- c) Is-sezzjonijiet periferiċi tal-muniċipalitá ta' Bácsszentgyörgy jikkorrispondu għal-lokalitajiet ta' Csátalja u ta' Dávod tar-reġjun tal-vitikultura. Fil-muniċipalitá, l-erja taż-żona rreġistrata fir-Registru tal-Vitikultura hija ta' 6,8109 ettari u fiha joperaw żewġ imħażen tat-taxxa ssemplifikati. Il-kundizzjonijiet taż-żona jikkorrispondu għad-deskrizzjoni tar-rabta bejn iż-żona tal-produzzjoni u l-prodott tad-DOP "Hajós-Baja". Il-vitikultura hija parti mill-attività ekonomika tradizzjonali tal-abitanti ta' dan ir-reġjun.
- 6. Estensjoni tal-lista ta' varjetajiet awtorizzati għall-inbejjed: Varjetà Generosa**
- a) Taqsimiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
— VI. Varjetajiet awtorizzati
- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
— Varjetà(jiet) prinċipali
- c) Il-varjetà Generosa hija varjetà li l-gheneb tagħha huwa rezistenti għall-ġlata, rezistenti għall-mard u faċli biex jinħadem u li jagħti nbid vivaċi, frisk u mfittex ħafna. Din il-varjetà żviluppat recentement fir-reġjun tal-vitikultura tagħna u attwalment tiġi kkultivata fuq 12,4-il ettaru.
- 7. Estensjoni tal-lista tal-varjetajiet awtorizzati għall-inbejjed spumanti:**
- a) Taqsimiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
— VI. Varjetajiet awtorizzati
- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
— Varjetà(jiet) prinċipali
- c) Dawn il-varjetajiet huma tradizzjonalment użati għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti fir-reġjun tal-vitikultura. L-inbid baziku tal-inbid spumanti b'komponenti armonjużi għandu togħma u fwieha eleganti u pjaċevoli korrispondenti għall-kulur (abjad, pereżempju Chardonnay, rożè, pereżempju Kékfrankos, ahmar pereżempju Kékfrankos) u acidità relattivament qawwija. Wara l-fermentazzjoni fil-flixxun, l-inbid spumanti b'effervexxenza persistenti jiżvela r-rikkezza tat-togħmiet u tal-aromi sekondarji. Waqt il-produzzjoni tal-inbid spumanti b'riha ta' muskatell (cserszegi fűszeres), it-togħmiet u l-aromi karatteristiċi tal-varjetà u taż-żona tal-produzzjoni jikkompletaw it-togħma b'rikkezza newtrali.

8. **Tnehhija tal-punt c) tar-regoli dwar it-tikkettar (rekwiżit formali dwar l-użu ta' referenzi)**
- a) Taqsamiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
 - VIII. Rekwiżiti addizzjonali
 - b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
 - Rekwiżiti addizzjonali
 - c) Meta l-konsumaturi jixtru l-inbid, l-iktar haġa importanti ghalihom hija l-isem tal-varjetà tal-gheneb u ghalhekk naħsbu li t-tnehhija tal-punt c) tar-regoli dwar it-tikkettar tiffaċilita l-bejgħ.
9. **Tnehhija tal-punt b) tar-regoli tal-preżentazzjoni (għall-bejgħ tal-fliexken tal-ħġieġ biss)**
- a) Taqsamiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
 - VIII. Rekwiżiti addizzjonali
 - b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
 - Rekwiżiti addizzjonali -
 - c) L-izvilupp tat-teknoloġiji moderni ta' ppakkjar jippermetti lill-kultivaturi tad-dwieli li jużaw BIB (bag in box™) ta' 3, 5 u 10 litri, għall-bejgħ tal-inbejjed tagħhom waqt li jippreservaw il-kwalità tagħhom.
10. **Tnehhija tal-punt dwar in-nomina tal-kumitat lokali kompetenti għall-ewalwazzjoni tal-inbejjed u tal-parti dwar il-funzjoni tiegħu, kif ukoll tal-parti dwar il-portata tal-kontroll tal-awtorità ta' kontroll**
- a) Taqsamiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
 - VIII. Rekwiżiti addizzjonali
 - IX Kontrolli
 - b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
 - Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.
 - c) Il-funzjoni tal-kumitat lokali għall-ewalwazzjoni tal-inbejjed tikkomplika l-bejgħ tal-inbejjed mill-produtturi peress li ddewmu. Huwa wkoll diffiċli li jiġu stabbiliti l-kundizzjonijiet tekniċi u finanzjarji li jippermettu l-funzjonament xieraq tal-kumitat u għalhekk dan m'għandux il-flessibilità meħtieġa sabiex jissodisfa l-ħtiġijiet ta' klassifikazzjoni tal-imprizi tal-inbid.
11. **Tnehhija tal-obbligu li tiġi stabbilita deċiżjoni tas-segretarju fuq il-bazi tar-rapport tal-kumitat lokali kompetenti għall-ewalwazzjoni tal-inbejjed**
- a) Taqsamiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
 - VIII. Rekwiżiti addizzjonali
 - b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
 - Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.
 - c) Il-kumitat lokali għall-ewalwazzjoni tal-inbejjed ma joperax fir-reġjun tal-vitikultura, u għalhekk qegħdin nitolbu din it-tnehhija.
12. **Il-ħatra tal-President tal-Komunità tal-Inbid inkarigat mill-kontrolli sabiex jitqassmu l-kompiti tal-Komunità tal-Inbid**
- a) Taqsamiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
 - X. Tqassim tal-kompiti tal-Komunità tal-Inbid
 - b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
 - Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.
 - c) Fil-każ tal-President tal-Komunità tal-Inbid, il-kundizzjonijiet ta' kontroll huma ssodisfati.

13. Emenda tal-parti tat-tabella dwar il-proċedura ta' tqeghid fis-suq sabiex jitqassmu l-kompiti tal-Komunità tal-Inbid

- a) Taqsimiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
— X. Tqassim tal-kompiti tal-Komunità tal-Inbid
- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
— Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.
- c) Skont il-leġislazzjoni fis-sehħ, it-tehid ta' kampjuni mill-President tal-Komunità tal-Inbid mhuwiex iġġustifikat u għaldaqstant nixtiequ nnehħuh. Iċ-ċertifikazzjoni organolettika mhijiex ir-responsabbiltà tal-President tal-Komunità tal-Inbid u għaldaqstant għandha titnehħa. Għall-finijiet tal-proċedura ta' tqeghid fis-suq, il-President tal-Komunità tal-Inbid johroġ ukoll dokument li jiċċertifika l-oriġini tal-inbid (ċertifikat tal-oriġini tal-inbid).

14. Emenda teknika (tibdil fl-isem tal-awtorità tal-inbid)

- a) Taqsimiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ikkonċernati:
— IX Kontrolli
- b) Taqsima tad-Dokument Uniku kkonċernata:
— Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.
- c) Minhabba li l-isem tal-awtorità tal-inbid inbidel, l-isem il-ġdid jenhtieg li jiġi introdott fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

DOKUMENT UNIKU

1. Isem tal-prodott

Hajós-Baja

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid
4. Inbid spumanti

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée bojod

Il-kulur tagħhom ivarja minn abjad hadrani għal isfar lewn it-tiben ċar. Inbejjed hfief b'aroma intensa, hafna drabi b'acidità helwa, b'noti ta' fjuri, ta' frott jew ta' frott taċ-ċitru.

* Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġislazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa faċidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée rožè

Il-kulur tagħhom ivarja minn lewn is-salamun għal aħmar ċar. Inbejjed friski, vivaċi, b'toġhma ta' frott, prodotti bl-użu ta' teknika ta' tnaqqis.

* Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa f'aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée ħomor

Inbejjed ħomor friski u b'toġhma ta' frott: inbejjed ħomor aktar qawwija b'kulur lewn ir-rubin jew rubin skur, bi fwieha sempliċi, ta' frott, żgħażuġha, b'aromi minimi ta' ballut u tannini, ġeneralment b'aċidità qawwija u qawwa alkoħolika baxxa.

Inbejjed ħomor b'volum medjanament tajjeb u magħquda Inbejjed lewn ir-rubin skur sa granata ċara, b'aromi pikkanti, b'toġhma kompluta, b'kontenut speċifiku ta' tannini, maturati parzjalment jew fil-bettija tal-injam, iżda mingħajr toġhma dominanti tal-ballut.

* Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa f'aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée bojod vendemmji tardivi

Inbejjed lewn id-deheb, b'riħa kumplessa, b'sawra mimlija u kremuża, aromi rikki u toġhmiet li ġejjin mill-maturazzjoni fil-btieti u fil-flixkun, b'aċidità u qawwa alkoħolika pjaċevoli, li ta' spiss ikun fihom zokkor residwu.

* Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa f'aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	23,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée homor vendemmji tardivi

Inbejjed lewn ir-rubin jew aħmar skur, b'riħa kumplessa, b'sawra mimlija u kremuża, aromi rikki u toghmiet li ġejjin mill-maturazzjoni fil-btieti u fil-fliexken, b'aċidità u qawwa alkoħolika pjaċevoli, li ta' spiss ikun fihom zokkor residwu.

- * Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa f'aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	23,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée bojod premium

Il-kulur tagħhom jista' jvarja minn abjad ħadrani għal dehbi. Huma rikki b'aroma u b'toġhma kumplessi intensi, u jipprezentaw l-aktar noti ta' fjuri, ta' frott u ta' frott taċ-ċitru. Jista' jkun hemm ukoll inbejjed b'volum tajjeb prodotti b'teknoloġija ta' tnaqqis u mmaturati.

- * Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa f'aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée rozè premium

Il-kulur ivarja minn lewn is-salamun għal aħmar ċar. Inbejjed bi freskezza eleganti, vivaci, bi fwieħa ta' frott, prodotti b'teknika ta' tnaqqis.

- * Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa f'aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejded ta' varjetà u ta' cuvée ħomor premium

Inbejded lewn ir-rubin skur sa granata ċara, b'aromi pikkanti, b'toghma kompluta, b'kontenut speċifiku ta' tannini, maturati parzjalment jew fil-bettija tal-injam, iżda mingħajr toghma dominanti tal-ballut. Minhabba maturazzjoni aktar fit-tul, jiżviluppaw l-aromi u t-toghmi karatteristiċi ta' frott imqadedd u ta' ġamm.

- * Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa faċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbid tas-silġ abjad

b'lewn deħbi jew maturat. Inbid b'aromi rikki u kumplessi Inbid b'kontenut partikolarment għoli ta' zokkor, "ħelu bħall-ghasel", li jippreżenta toghma konċentrata u aċidità qawwija.

- * Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa faċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	23,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbid tas-silġ aħmar

Inbid b'kulur aħmar lewn il-bronż Inbid b'aromi rikki u kumplessi Inbid b'kontenut ta' zokkor partikolarment għoli, "ħelu bħall-ghasel", li jippreżenta toghma konċentrata u aromi li jfakkru fil-frott imqadedd.

- * Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru, espressa faċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	23,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbid spumanti abjad

Lewn: abjad fl-ahdar, hawh, abjad tiben pallidu

Aroma: ta' frott, intensa, iffjurita

Toghma: friska, qawwija, b'acidità armonjuża

Effervexenza: uniformi, persistenti

* Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru, espressa f'acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbid spumanti rozè

Lewn: Kulur: roża ċar, lewn il-qoxra tal-basal jew is-salamun

Aroma: Aroma: li tfakkrek mill-ewwel fil-frott

Toghma: armonjuża, b'acidità delikata

Effervexenza: fina, persistenti

* Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru, espressa f'acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbid spumanti ahmar

Lewn: rubin, rubin skur

Aroma: noti ta' fwieħa qawwija, mhux maturati u ta' frott

Toghma: imhawra, ta' frott, b'karattru

Effervexenza: persistenti, uniformi

* Għall-qawwa alkoħolika totali massima u l-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, japplikaw il-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru, espressa f'acidu tartariku

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a) Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni

Inbid ta' varjetà u ta' cuvée bojod vendemmji tardivi, Inbid ta' varjetà u ta' cuvée ħomor vendemmji tardivi, Ice wine abjad, Ice wine aħmar: arrikkiment, taħlil

Inbid ta' varjetà u ta' cuvée bojod premium, Inbid ta' varjetà u ta' cuvée rozè premium, Inbid ta' varjetà u ta' cuvée ħomor premium taħlil

Prattiki enoloġiċi obligatorji:

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni

tal-ice wine abjad u l-ice wine aħmar: il-ħsad irid isir f'temperaturi taħt -7°C taħt iż-żero, u l-gheneb jingħasar xhin ikun għadu ffrizant

Regoli tal-vitikultura

Prattika tal-kultivazzjoni

1. Regoli dwar it-teknika ta' kultivazzjoni tal-vinja:

a. Fil-każ tal-vinji mhawla qabel il-31 ta' Diċembru 2011: kwalunkwe prattika

b. Fil-każ tal-vinji mhawla wara l-1 ta' Jannar 2012: żabra f'forma ta' sġajra għolja jew baxxa, żabra fuq il-habel fil-baxx, fuq il-habel f'għoli medju, fuq il-kannizzata mimduda, tharriġ Moser (fuq zokk twil), tharriġ Sylvos (fuq zokk twil fl-għoli b'ħafna rimjiet), tharriġ Moser imtejjeb, sistema ta' kannizzati fuq livell wiehed

2. Regoli dwar id-densità tat-tħawwil:

a. Fil-każ tal-vinji mhawla qabel il-31 ta' Diċembru 2011: kollha

b. Fil-każ tal-vinji mhawla wara l-1 ta' Jannar 2012:

— densità tal-pjanti: tal-anqas 3 000 pjanta kull ettaru,

— distanza bejn ir-ringieli: 1,00 — 3,60 m

— distanza bejn il-pjanti: minn minimu ta' 0,60 m sa 1,20 m (f'każ ta' pjantaġġuni bi dwieli doppji, huwa l-ispazju medju bejn id-dwieli li għandu jiġi kkunsidrat).

3. Ammont ta' blanzuni: massimu ta' 12-il blanzuna kull m^2

4. Stabbiliment tad-data tal-ħsad: b'deċiżjoni tal-kunsill ta' ġestjoni tal-komunità vitikola kompetenti, abbażi tal-ħsad ta' prova li jsir kull ġimgha mill-1 ta' Awwissu 'l quddiem.

Qawwa alkoħolika potenzjali minima tal-gheneb espressa fi gradi ta' most Ungeriz (MM) u f% tal-volum.

Prattika tal-kultivazzjoni

Għall-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée bojod, l-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée rozè, l-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée ħomor u l-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée klaret: 14,9 MM, 9,0 % vol.

Għall-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée bojod vendemmji tardivi u l-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée ħomor vendemmji tardivi: 19,0 MM, 12,08 % vol.

Għall-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée bojod premium: 17,5 MM, 10,97 % vol.

Għall-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée rozè premium u l-inbejded ta' varjetà u ta' cuvée ħomor premium: 17,4 MM, 10,89 % vol.

Għall-inbid tas-silġ abjad u l-inbid tas-silġ aħmar: 25,0 MM, 16,66 % vol.

Għall-inbid spumanti: 14,9 MM, 9,0 % vol.

b) *Rendimenti massimi*

Għall-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée bojod, l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée rozè, l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée ħomor u l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée klaret:

100 ettoltru għal kull ettaru

Għall-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée bojod, l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée rozè, l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée ħomor u l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée klaret:

14 300 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Għall-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée bojod vendemmji tardivi u l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée ħomor vendemmji tardivi:

70 ettoltru għal kull ettaru

Għall-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée bojod vendemmji tardivi u l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée ħomor vendemmji tardivi:

10 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Għall-inbejjed ta' varjetà bajda premium, l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée rozè premium u l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée ħomor premium:

60 ettoltru għal kull ettaru

Għall-inbejjed ta' varjetà bajda premium, l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée rozè premium u l-inbejjed ta' varjetà u ta' cuvée ħomor premium:

8 500 kilogramma għal kull ettaru

Għall-inbid tas-silġ abjad u l-inbid tas-silġ aħmar:

42 ettoltru għal kull ettaru

Għall-inbid tas-silġ abjad u l-inbid tas-silġ aħmar:

6 000 kilogramma għal kull ettaru

Inbid spumanti

100 ettoltru għal kull ettaru

Inbid spumanti

14 300 kilogramma għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żoni ta' produzzjoni elenkati fil-klassi I u II tar-Registru tal-Vitikultura tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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
kékoportó — portugais bleu
irsai olivér — muskat olivér
kadarka — kadarka negra
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
kadarka — gamza
pinot noir — kisburgundi kék
kadarka — fekete budai
pinot noir — spätburgunder
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
generosa
szürkebarát — pinot grigio
kövidinka — steinschiller
rajnai rizling — riesling blanc
pinot noir — pino 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
kékoportó — modry portugal

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Inbid u nbid spumanti — Deskrizzjoni taż-żona demarkata

a) Il-fatturi naturali u kulturali

Iż-żona tad-Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta (DOP) "Hajós-Baja" tinsab fil-parti tan-Nofsinhar tal-Ungerija, fuq l-gholjiet tat-Tramuntana ta' Telecska. Fil-Punent tmiss mad-Danubju, fit-Tramuntana u fil-Lvant hija mdawra bl-istrixxa ramlija li testendi bejn id-Danubju u t-Tisza, u fin-Nofsinhar tmiss mal-fruntiera tal-pajjiż.

Id-Danubju kellu rwol determinanti fl-iżvilupp taż-żona tal-produzzjoni. Il-qiegħ attwali tax-xmara fforma wara ċaqliq fil-pożizzjoni tax-xmara.

Il-karatteristiċi ambjentali taż-żona tal-produzzjoni huma ddeterminati prinċipalment mit-terren irregolari tagħha. Il-parti l-kbira taż-żona tinsab f'altitudni ta' 150 m 'il fuq mil-livell tal-baħar.

It-topografija hija ġeneralment ikkaratterizzata minn ktajjen ta' għoljiet u widien suċċessivi f'direzzjoni mill-Majjistral għax-Xlokk, li joffru pożizzjoni ideali għall-vinji. Id-dizlivell ma jaqbiżx 10 sa 20 m. Il-gradjent huwa minn 2 sa 10 %.

Iż-żoni ta' produzzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta «Hajós-Baja» huma kkaratterizzati l-iktar minn hamrija ramlja kalkarja li tkopri sies tal-loess (art umifera u għaram mixjin); insibu wkoll, avolja inqas, hamrija samra tal-foresta, tal-kernożem, hamrija tal-bwar u alluvjali.

Il-kundizzjonijiet tal-klima taż-żona tal-produzzjoni huma ddeterminati mill-klima kontinentali prevalenti fl-Ungerija. Din hija kkaratterizzata prinċipalment minn sjuf shan u xtiewi keshin. Il-kundizzjonijiet klimatiċi u l-elevazzjoni relattivament baxxa jfissru li l-ġlata tar-rebbiegħa u tal-harifa huma komuni.

It-temperatura medja titla' madwar 11-12 °C. It-tul medju ta' sigħat ta' xemx huwa ta' aktar minn 2 000 siegħa fis-sena. L-ammont annwali medju ta' xita huwa ta' 450 sa 500 mm, li jissodisfa l-bżonnijiet tad-dwieli. Madankollu, l-ammont ta' xita mhux imqassam b'mod bilanċjat matul is-sena kollha.

b) Il-fatturi umani

Iż-żona tal-produzzjoni għandha tradizzjoni twila fis-settur tal-vitivinikultura. Il-kultivazzjoni tad-dwieli fir-reġjun, tmur lura għal żmien ir-Rumani, bħalma huwa ġeneralment il-każ fl-Ungerija kollha.

Ir-reġjun tal-vitikultura ta' Hajós-Baja kien jinsab qrib iż-żona tal-fruntiera tal-Imperu Ruman (id-Danubju kien il-“konfini” tal-Imperu), iżda l-influenza tal-Imperu kienet waslet f'dan ir-reġjun ukoll.

Il-kultura tad-dwieli, li kompliet tikber fil-Medju Evu, batiet hafna taht il-hakma Ottomana fis-sekli sittax u sbatax, u għalhekk il-popolazzjoni u l-volum ta' produzzjoni naqsu drastikament.

Wara li t-Torok ġew imkeċċija, l-istabiliment ta' familji Germanofoni – b'mod partikolari tal-kolonji ta' Swabia – kellu rwol deċiżiv fil-qawmien mill-ġdid tal-vitikultura u fil-holqien ta' fabbriki tal-inbid u ta' teknoloġija ta' vinifikazzjoni karatteristiċi għaž-żona tal-produzzjoni. Matul l-epidemija tal-*Phylloxera*, il-vitikultura mxiet għaž-żoni ramlja minhabba r-reżistenza ta' dan it-tip ta' hamrija għall-marda, iżda wara, meta l-vinja reġgħet bdiet tiżviluppa, bdew jithawlu rqajja' ta' art b'potenzjal ta' produzzjoni eċċezzjonali. Fl-1904, beda t-taħriġ vokazzjonali fl-iskejjel sekondarji f'Baja.

Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, inholqu fabbriki kbar tal-inbid u l-vitikultura nbidlet. Minbarra l-varjetajiet tradizzjonali użati kważi esklużivament fil-passat (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), ġew introdotti wkoll varjetajiet oħrajn: Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling (Riesling Taljan).

Il-pjantaġġuni b'distanza akbar bejn ir-ringieli u l-metodi ta' tharriġ fuq ħbula fl-ġholi saru l-aktar popolari. Mill-ahħar tas-snin sebgħin, minbarra li ġew sostitwiti l-varjetajiet (thawwil ta' varjetajiet magħrufa mad-dinja, bħax-Chardonnay, il-Cabernet sauvignon, eċċ.), tkabbbru ż-żoni u nbidlu t-tekniki ta' kultivazzjoni, tfaċċaw ukoll azjendi tal-inbid moderni u kbar.

Inbid spumanti — Deskrizzjoni taż-żona demarkata

b) Il-fatturi umani

Minbarra dak li ntqal hawn fuq, l-inbejjed spumanti ta' Hajós-Baja għandhom il-karatteristiċi li ġejjin:

Iż-żona tal-produzzjoni għandha tradizzjoni twila fil-qasam tal-vitikultura u tal-kultivazzjoni tal-inbid spumanti.

Fir-reġjun tal-vitikultura, ir-razzet tal-Istat ta' Hossúhegy beda jipproduċi nbid spumanti fl-1975.

Fis-snin tmenin, il-produzzjoni lahqet il-25 miljun flixkun fis-sena. Parti kbira nbiegħet bhala nbejjed spumanti prodotti b'fermentazzjoni f'tankijiet magħluqa (“metodu Russu”).

F'din l-azjenda ġie prodott ukoll inbid spumanti miksub b'fermentazzjoni f'tankijiet magħluqa bi żmien itwal ta' maturazzjoni.

Inbiegħu wkoll inbejjed rožè u homor tal-familja ta' nbejjed spumanti Carmen.

Fabbrika ta' familja ilha tipproduċi nbid spumanti b'maturazzjoni fil-flixkun klassiku min-nofs is-snin 2000.

Inbid

2. Deskrizzjoni tal-inbejjed

L-ambjent bijoloġiku fir-reġjun tal-vitikultura jippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed magħquda, b'acidità moderata, aktar helwin u rikki fl-alkohol. Il-kontenut ta' nutrijenti u l-kapaċità li għandu s-sottoswol ta' trab fin li jżomm l-ilma, jagħtu lill-gheneb imkabbar fil-kompożizzjoni partikolari, u bis-saħha tas-sottoswol tal-franka, l-inbejjed huma mogħnija b'attributi minerali.

L-inbejjed bojod u rožè għandhom fwieħa intensa u aromi rikki. L-inbejjed homor ġeneralment għandhom toghma ta' frott u kulur skur. It-tannini tagħhom huma qawwijin u jiżviluppaw bil-mod.

L-inbejjed premium huma nbejjed ta' kwalità superjuri, b'aromi kumplessi, b'toghma kompluta u rikka u b'karatteristika qawwija ta' frott. F'hafta kazijiet, jistgħu jitfaċċaw it-toghmiel u l-aromi tipiċi ta' frott imqadded u ta' ġamm, ta' spiss ikkompletati minn karattri pikkanti qawwija, iddominati minn aromi tipiċi ta' maturazzjoni fil-btieti tal-injam u fil-fliexken.

L-inbejjed li ġejjin minn vendemmji tardivi għandhom volum tajjeb u huma kkaratterizzati mill-metodu tal-produzzjoni u l-maturazzjoni. Dawn jista' jkun fihom ukoll zokkor residwu.

L-ice wines huma kompluti u għandhom toghma helwa minhabba l-kontenut ta' zokkor residwu, l-aċidità u l-qawwa alkoholika tagħhom.

L-inbejjed taż-żona tal-produzzjoni preferibbilment jinbiegħu wara maturazzjoni fil-btieti u fil-fliexken.

3. Rabta bejn iż-żona tal-produzzjoni, il-fatturi umani u l-prodott

L-ambjent ekoloġiku għandu impatt kbir fuq il-karatteristiċi tal-inbejjed. Din l-ispeċifità hija riflessa prinċipalment fi nbejjed b'volum tajjeb, b'aċidità moderata, aktar fini u b'qawwa alkoholika għolja.

Il-hamrija ramlja ġeneralment tishon malajr, il-kulur jgħajjat tagħha jirrifletti aħjar ix-xemx, u dan jgħin l-gheneb isir. Fl-istess hin, il-kontenut ta' nutrijenti u l-kapaċità li għandu s-sottoswol ta' trab fin li jżomm l-ilma, jagħtu lill-gheneb imkabbar fih kompożizzjoni partikolari, u bis-saħħa tas-sottoswol tal-franka, l-inbejjed huma mogħnija b'attributi minerali.

Bis-saħħa tal-kundizzjonijiet ġeoloġiċi u klimatiċi, l-inbejjed bojod u rožè għandhom fwieħa intensa u aromi rikki. L-inbejjed homor ġeneralment għandhom toghma ta' frott u kulur skur. It-tannini tagħhom huma b'saħħithom u jiżviluppaw bil-mod. L-inbejjed taż-żona tal-produzzjoni preferibbilment jinbiegħu wara maturazzjoni fil-btieti u fil-fliexken.

Ir-reġjun tal-vitikultura ta' Hajós-Baja għandu rwol importanti fis-settur tal-vitivinikultura tal-agrikoltura Ungeriza. Minhabba l-valur ekonomiku tagħha, il-vitikultura għandha impatt kbir ukoll fuq is-soċjetà, peress li tikkontribwixxi biex iżżomm lill-popolazzjoni fir-reġjun.

Illum nistgħu nosservaw ukoll l-iżvilupp progressiv tal-vitikultura u tal-vinikultura, kif ukoll tat-turiżmu tal-inbid li huwa marbut magħhom, biż-żieda fin-numru ta' viżitaturi. Huwa hawnhekk li jinsab l-akbar villaġġ ta' kantini tal-inbid fl-Ungerija, imsejjah Pincefalu de Hajós.

L-impatt tal-fatturi umani fuq iż-żona tal-produzzjoni jista' jkun osservat fl-oqsma li ġejjin:

- l-iżvilupp intenzjonat ta' struttura ta' varjetajiet adattati għall-potenzjal li joffru l-kundizzjonijiet ekoloġiċi (varjetajiet tradizzjonali u godda),
- l-iżvilupp ta' tekniki tal-vitikultura u tal-inbid b'konformità mal-kriterji ekoloġiċi speċifiċi u parzjalment mal-karatteristiċi tas-suq,
- l-iżvilupp ta' faċilitajiet u ta' struttura ta' integrazzjoni skont il-kundizzjonijiet ekoloġiċi u kummerċjali.

Inbid spumanti

2. Deskrizzjoni tal-inbejjed

L-inbejjed bażiċi huma prinċipalment inbejjed b'volum tajjeb, b'aċidità moderata, aktar fini u b'qawwa alkoholika għolja.

Dawn fihom noti minerali. L-inbejjed bażiċi bojod u rožè għandhom fwieħa intensa u aromi rikki. L-inbejjed bażiċi homor ġeneralment għandhom toghma ta' frott, b'kulur skur u tannini prominenti.

3. Rabta bejn iż-żona tal-produzzjoni, il-fatturi umani u l-prodott

L-ambjent ekoloġiku għandu impatt kbir fuq il-karatteristiċi tal-inbejjed bażiċi. Din l-ispeċifità hija riflessa prinċipalment fi nbejjed b'volum tajjeb, b'aċidità moderata, aktar fini u b'qawwa alkoholika għolja.

Il-hamrija ramlja ġeneralment tishon malajr, il-kulur jgħajjat tagħha jirrifletti aħjar ix-xemx, u dan jgħin l-gheneb isir. Fl-istess hin, il-kontenut ta' nutrijenti u l-kapaċità li għandu s-sottoswol ta' trab fin li jżomm l-ilma, jagħtu lill-gheneb imkabbar fih kompożizzjoni partikolari, u bis-saħħa tas-sottoswol tal-franka, l-inbejjed huma mogħnija b'attributi minerali.

Bis-sahha tal-kundizzjonijiet ġeoloġiċi u klimatiċi, l-inbejjed bażiċi bojod u rožè għandhom fwieħa intensa u aromi rikki. L-inbejjed bażiċi klaret u homor generalment għandhom toghmiet ta' frott u l-kulur tagħhom huwa skur. It-tannini tagħhom huma evidenti u jiżviluppaw bil-mod.

L-impatt tal-fatturi umani fuq iż-żona tal-produzzjoni jista' jkun osservat fl-oqsma li ġejjin:

- l-iżvilupp intenzjonat ta' struttura ta' varjetajiet adattati għall-potenzjal li joffru l-kundizzjonijiet ekoloġiċi (varjetajiet tradizzjonali u godda),
- l-iżvilupp ta' tekniki tal-vitikultura, tal-inbid u tal-vinifikazzjoni tal-inbid spumanti adattati għall-kundizzjonijiet ekoloġiċi u, parzjalment għall-kundizzjonijiet tas-suq,
- l-iżvilupp ta' faċilitajiet u ta' struttura ta' integrazzjoni skont il-kundizzjonijiet ekoloġiċi u kummerċjali.

9. Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti oħra)

Regoli dwar ir-referenzi

Qafas ġuridiku:

fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Ismijiet ta' unitajiet ġeografiki iżgħar li jistgħu jiġu indikati: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

Kwalifiki "barrique", "cuvée", "muskotály" (muscat), "primőr" (bikri), "prémium" (premium), "siller" (klaret), "késői szüretelésű" (vendemmji tardivi), "jégbor" (inbid tas-silġ).

Regoli ta' preżentazzjoni (għal kull kategorija ta' prodott u għal kull tip ta' nbid):

Qafas ġuridiku:

fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

- a) L-azjendi tal-inbid li jinsabu fir-reġjun tal-vitikultura ta' Hajós-Baja jistgħu jbiegħu l-inbejjed tagħhom direttament mill-kontenitur fejn ikun maħżuna jew mill-fliexken jekk jiġu kkunsmati fuq il-post.
- b) L-ibbottiljar tal-inbejjed isir esklużivament fis-siti tal-ibbottiljar approvati mill-Komunità tal-Inbid ta' Hajós-Baja. L-ippakkjar barra mill-post ta' produzzjoni huwa possibbli biss jekk jiġi ddikjarat mill-inqas 48 siegħa qabel ma huwa maħsub li jibda l-proċess. Id-dikjarazzjoni trid tiġi pprezentata lill-Kunsill tal-Komunità tal-Inbid tar-reġjun tal-vitikultura ta' Hajós-Baja. L-ippakkjar irid isir fi żmien 90 jum mill-kunsinna tal-inbid mill-post ta' produzzjoni.

Produzzjoni barra ż-żona ġeografika demarkata:

Qafas ġuridiku:

fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

fil-municipalitajiet ta' Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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