

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2020/C 186/05)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Hajós-Baja”

Număr de referință: PDO-HU-A1388-AM02

Data comunicării: 15.2.2020

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Adăugarea unor noi tipuri de vin la categoria de produse „vin”**

(a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:

- II. Descrierea vinurilor
- III. Practici oenologice specifice
- V. Randament maxim
- VI. Soiuri de viță-de-vie autorizate
- VII. Legătura

(b) Secțiunile vizate din documentul unic:

- Descrierea vinului (vinurilor)
- Practici vitivinicole – Practici oenologice specifice
- Practici vitivinicole – Randamente maxime

(c) Extinderea gamei de tipuri de vin va permite o mai bună exprimare și punere în valoare a caracterului unic și a diversității vinurilor Hajós-Baja. Vinurile obținute din struguri recoltați târziu sunt corpolente și caracterizate de metoda de producere și de învechire. De asemenea, pot conține zaharuri reziduale. Vinurile premium sunt vinuri de calitate superioară, cu arome complexe, cu gust corpolent și bogat și cu arome fructate intense caracteristice. În numeroase cazuri, se pot resimți gusturi și arome tipice de fructe uscate și de gemuri, care sunt adesea completate de note condimentate intense, dominate de aromele tipice învechirii în butoaie din lemn și în sticle. Vinurile de gheață sunt vinuri pline și prezintă o armonie gustativă fină datorită conținutului lor de zaharuri reziduale, acidității lor și tăriei lor alcoolice.

2. **Modificarea descrierii organoleptice a vinurilor existente și alinierea cu noile tipuri de vin de introdus**

(a) Secțiunea vizată din caietul de sarcini:

- II. Descrierea vinurilor

(b) Secțiunea vizată din documentul unic:

- Descrierea vinului (vinurilor)

(c) Noile tipuri de vin extind în mod semnificativ gama de vinuri Hajós-Baja, iar descrierea organoleptică a tipurilor de vin existente ar trebui, de asemenea, să fie modificată.

3. **Modificarea parametrilor analitici ai vinurilor spumante**

(a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:

- II. Descrierea vinurilor

<sup>(1)</sup> JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

- (b) Secțiunea vizată din documentul unic:  
— Descrierea vinului (vinurilor)
- (c) Adaptăm reglementarea actuală la legislația în vigoare.
- 4. Eliminarea tăriei alcoolice totale maxime (coloană) din caracteristicile analitice**
- (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:  
— II. Descrierea vinurilor
- (b) Secțiunea vizată din documentul unic:  
— Descrierea vinului (vinurilor)
- (c) Nu mai există niciun motiv pentru menținerea reglementării anterioare deoarece, din cauza schimbărilor climatice, tăria alcoolică naturală totală în volume a vinurilor este mai mare de câțiva ani. Eliminarea nu are niciun impact negativ asupra calității vinurilor.
- 5. Extinderea arealelor delimitate la perimetrele comunei Bácsszentgyörgy clasificate în clasele I și II din cadastrul viticol**
- (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:  
— IV. Arealul delimitat  
— VIII. Condiții suplimentare
- (b) Secțiunea vizată din documentul unic:  
— Arealul geografic delimitat  
— Condiții suplimentare
- (c) Secțiunile periferice ale comunei Bácsszentgyörgy corespund localităților Csátalja și Dávod din regiunea viticolă. În comună, suprafața arealului înregistrat în cadastrul viticol este de 6,8109 hectare și există două antrepozite fiscale cu proceduri simplificate care sunt operaționale. Condițiile din areal corespund descrierii legăturii dintre arealul de producție și produsul care beneficiază de DOP „Hajós-Baja”. Viticultura face parte din activitatea economică tradițională a locuitorilor din această regiune.
- 6. Extinderea listei de soiuri de viță-de-vie autorizate pentru vinuri: Soiul Generosa**
- (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:  
— VI. Soiuri de viță-de-vie autorizate
- (b) Secțiunea vizată din documentul unic:  
— Soiul (soiurile) principal(e) de viță-de-vie
- (c) Strugurii din soiul Generosa sunt rezistenți la îngheț și la boli și sunt ușor de prelucrat, iar vinul obținut este vivace, proaspăt și foarte căutat. Acest soi s-a dezvoltat recent în regiunea noastră viticolă și este cultivat în prezent pe 12,4 hectare.
- 7. Extinderea listei de soiuri de viță-de-vie autorizate pentru vinurile spumante:**
- (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:  
— VI. Soiuri de viță-de-vie autorizate
- (b) Secțiunea vizată din documentul unic:  
— Soiul (soiurile) principal(e) de viță-de-vie
- (c) Aceste soiuri de viță-de-vie sunt utilizate în mod tradițional pentru producția vinurilor spumante în regiunea viticolă. Vinul de bază al vinului spumant are componente armonioase și prezintă un gust și un buchet elegante și agreabile, care corespund culorii (alb, de exemplu, Chardonnay; roze, de exemplu, Kékfrankos; roșu, de exemplu, Kékfrankos) și o aciditate marcată, relativ mare. După fermentarea în sticlă, vinul spumant cu o efervescentă susținută duce la apariția bogăției mirosurilor și a aromelor secundare. În timpul producerii vinului spumant cu miros de Muscat (Cserszegi fűszeres), mirosurile și aromele caracteristice soiului și arealului de producție vin în completarea gustului bogat și neutru.

8. **Eliminarea literei (c) din secțiunea referitoare la regulile de etichetare (cerință oficială legată de utilizarea mențiunilor)**
  - (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:
    - VIII. Condiții suplimentare
  - (b) Secțiunea vizată din documentul unic:
    - Condiții suplimentare
  - (c) La achiziționarea vinului, pentru consumatori contează cel mai mult soiul și considerăm, prin urmare, că vânzările ar fi facilitate prin eliminarea literei (c) din secțiunea privind regulile de etichetare.
  
9. **Eliminarea literei (b) din secțiunea referitoare la regulile de prezentare (doar pentru vânzarea recipientelor din sticlă)**
  - (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:
    - VIII. Condiții suplimentare
  - (b) Secțiunea vizată din documentul unic:
    - Condiții suplimentare
  - (c) Dezvoltarea tehnologiilor moderne de ambalare permite viticultorilor să utilizeze recipiente BIB (bag in box™) de 3, 5 și 10 litri, în care își pot comercializa vinurile menținându-le totodată calitatea.
  
10. **Eliminarea literei referitoare la desemnarea comisiei locale competente de evaluare a vinurilor și a părții referitoare la funcționarea acesteia, precum și a părții referitoare la sfera de aplicare a controlului efectuat de autoritatea de control**
  - (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:
    - VIII. Condiții suplimentare
    - IX Controale
  - (b) Secțiunea vizată din documentul unic:
    - Documentul unic nu este afectat de această modificare
  - (c) Funcționarea comisiei locale de evaluare a vinurilor complică activitatea de comercializare a vinurilor de către producători, întârziind-o. De asemenea, este dificil să se pună în aplicare condițiile tehnice și financiare care permit buna funcționare a comisiei, iar aceasta nu dispune, prin urmare, de flexibilitatea necesară pentru a răspunde nevoilor de clasificare ale întreprinderilor viticole.
  
11. **Eliminarea obligației de luare a unei decizii de către secretar pe baza procesului-verbal al comisiei locale competente de evaluare a vinurilor**
  - (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:
    - VIII. Condiții suplimentare
  - (b) Secțiunea vizată din documentul unic:
    - Documentul unic nu este afectat de această modificare
  - (c) Comisia locală de evaluare a vinurilor nu își desfășoară activitatea în regiunea viticolă și, de aceea, solicităm această eliminare.
  
12. **Desemnarea președintelui comunității viticole însărcinat cu efectuarea controalelor în vederea repartizării sarcinilor comunității viticole**
  - (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:
    - X. Repartizarea sarcinilor comunității viticole
  - (b) Secțiunea vizată din documentul unic:
    - Documentul unic nu este afectat de această modificare
  - (c) În ceea ce privește președintele comunității viticole, condițiile de control sunt îndeplinite.

**13. Modificarea părții din tabel referitoare la procedura de introducere pe piață în scopul repartizării sarcinilor comunității viticole**

- (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:  
— X. Repartizarea sarcinilor comunității viticole
- (b) Secțiunea vizată din documentul unic:  
— Documentul unic nu este afectat de această modificare
- (c) În temeiul legislației în vigoare, prelevarea de eșantioane de către președintele comunității viticole nu este justificată și, prin urmare, dorim să o eliminăm. Responsabilitatea pentru clasificarea organoleptică nu aparține președintelui comunității viticole și, prin urmare, trebuie eliminată. În scopul procedurii de introducere pe piață, președintele comunității viticole eliberează un document care atestă originea vinului (certificat de origine a vinului).

**14. Modificare de ordin tehnic (schimbarea denumirii autorității viticole)**

- (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini:  
— IX. Controale
- (b) Secțiunea vizată din documentul unic:  
— Documentul unic nu este afectat de această modificare
- (c) Având în vedere schimbarea denumirii autorității viticole, este oportun să se introducă noua denumire în caietul de sarcini

DOCUMENT UNIC

**1. Denumirea produsului**

Hajós-Baja

**2. Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

**3. Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin  
4. Vin spumant

**4. Descrierea vinului (vinurilor)**

*Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe*

Culoarea lor variază de la alb-verzui la galben-pai deschis. Vinuri ușoare cu aromă intensă, cu o aciditate adesea fină, care prezintă note florale, fructate sau de citrice.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vinuri roze cu denumire de soi și cuvée-uri roze*

Culoarea lor variază de la roz-somon la roșu deschis. Vinuri proaspete, vivace, fructate, produse prin intermediul unei tehnici de concentrare a mustului.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii*

Vinuri roșii proaspete și fructate: vinuri roșii mai puternice, a căror culoare variază de la roșu-rubiniu până la roșu-rubiniu închis, cu un buchet sobru, fructat, proaspăt, cu o cantitate minimă de arome de stejar și de taninuri, în general cu o aciditate intensă și o tărie alcoolică scăzută.

Vinuri roșii cu o corpolență și o rotunjime medie: vinuri a căror culoare variază de la roșu-rubiniu închis la grena deschis, cu arome condimentate, cu gust plin și cu un anumit conținut de taninuri, care au fost supuse unei învechiri parțiale sau în butoi din lemn, fără ca gustul de stejar să fie dominant.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe din struguri recoltați târziu*

Vinuri cu o culoare aurie, cu miros complex, care prezintă o textură plină și onctuoasă, arome bogate și mirosuri obținute în urma învechirii în butoi și în sticlă, cu o aciditate și o tărie alcoolică agreabile, care conțin adesea zaharuri reziduale.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	23,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii din struguri recoltați târziu*

Vinuri cu o culoare roșu-rubiniu sau roșu închis, cu miros complex, care prezintă o textură plină și onctuoasă, arome bogate și mirosuri obținute în urma învechirii în butoi din lemn și în sticle, cu o aciditate și o tărie alcoolică agreabile, care conțin adesea zaharuri reziduale.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	23,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vinuri albe premium cu denumire de soi și cuvée-uri albe premium*

Culoarea lor poate varia de la alb-verzui până la auriu. Bogate în aromă și mirosuri complexe și intense, acestea prezintă în principal note florale, fructate și de citrice. De asemenea, aceste vinuri pot fi corpolente, produse printr-o tehnologie de concentrare a mustului și învechite.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vinuri roze premium cu denumire de soi și cuvée-uri roze premium*

Culoarea lor variază de la roz-somon la roșu deschis. Aceste vinuri au o prospețime elegantă, sunt vivace, au un miros fructat și sunt produse prin intermediul unei tehnici de concentrare a mustului.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vinuri roșii premium cu denumire de soi și cuvée-uri roșii premium*

Vinuri cu o culoare care variază de la rubiniu închis la grenă deschis, cu arome de condimente, cu un gust plin, cu un anumit conținut de taninuri, care au fost supuse unei învechiri parțiale sau în butoi din lemn, fără ca gustul de stejar să domine. Datorită perioadei de învechire mai lungi, vinurile dezvoltă arome și mirosuri caracteristice de fructe uscate și de gemuri.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vin de gheață alb*

Aceste vinuri au culoarea aurului vechi. Vinuri cu arome bogate și complexe, cu un conținut deosebit de ridicat de zaharuri, „dulci ca mierea”, cu gust și aciditate intense.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	23,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vin de gheață roșu*

Culoare roșu-bronz. Vinuri cu arome bogate și complexe, cu un conținut deosebit de ridicat de zaharuri, „dulci ca mierea”, cu gust intens și arome care amintesc de fructe uscate.

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	23,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vin spumant alb*

Culoare: alb-verzui, culoarea piersicii, galben-pai deschis

Aromă: fructată intensă, florală

Gust și buchet: proaspete, vivace, cu o aciditate armonioasă

Efervescentă: uniformă, de durată

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vin spumant roze*

Culoare: roz-pal, culoarea cojii de ceapă sau roz-somon

Aromă: care amintește clar de fructe

Gust și buchet: armonioase, cu o aciditate delicată

Efervescentă: fină, de durată

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Vin spumant roșu*

Culoare: rubiniu, rubiniu închis

Aromă: note parfumate intense, proaspete, fructate

Gust și buchet: condimentate, fructate, cu personalitate

Efervescentă: de durată, uniformă

\* Pentru tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf se aplică limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric



Caracteristici analitice generale	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

## 5. Practici vitivinicole

### (a) Caracteristici analitice generale

Practici oenologice neautorizate

Restricție aplicabilă producerii

Vin alb cu denumire de soi și cuvée alb din struguri recoltați târziu, Vin roșu cu denumire de soi și cuvée roșu din struguri recoltați târziu, Vin de gheață alb, Vin de gheață roșu: îmbogățire, îndulcire

Vin alb premium cu denumire de soi și cuvée alb premium, Vin roze premium cu denumire de soi și cuvée roze premium, Vin roșu premium cu denumire de soi și cuvée roșu premium: îndulcire

Practici oenologice obligatorii:

Restricție aplicabilă producerii

Vin de gheață alb, Vin de gheață roșu: culesul trebuie să se facă la temperaturi mai mici de  $-7^{\circ}\text{C}$ , presarea strugurilor se efectuează în stare congelată

Reguli de viticultură

Practică de cultivare

#### 1. Reguli referitoare la tehnica de cultivare a viței-de-vie:

- (a) În cazul podgoriilor plantate înainte de 31 decembrie 2011: orice practică
- (b) În cazul podgoriilor plantate după 1 ianuarie 2012: tăiere scurtă sau lungă prin metoda „Gobelet”, tăiere de tip cordon jos, tăiere de tip cordon la o înălțime medie, palisare de tip umbrelă, conducere Moser, conducere Sylvoz, conducere Moser îmbunătățită, sistem de palisare într-un singur plan

#### 2. Reguli referitoare la densitatea de plantare:

- (a) În cazul podgoriilor plantate înainte de 31 decembrie 2011: oricare
- (b) În cazul podgoriilor plantate după 1 ianuarie 2012:
  - densitatea butucilor: cel puțin 3 300 de butuci/ha,
  - distanța între rânduri: 1,00-3,60 m
  - distanța între butuci: între minimum 0,60 m și 1,20 m (în cazul plantațiilor cu vițe jumelate, trebuie să se țină seama de distanța medie dintre vițe).

#### 3. Densitatea numărului de ochi: maximum 12 ochi/m<sup>2</sup>

4. Stabilirea datei culesului: printr-o decizie a consiliului de administrație al comunității viticole competente, în funcție de culesul de testare efectuat în fiecare săptămână începând cu 1 august.

Tăria alcoolică minimă potențială a strugurilor exprimată în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must (MM<sup>°</sup>) și în % din volume.

Practică de cultivare

Pentru vinurile albe cu denumire de soi și cuvée-urile albe, vinurile roze cu denumire de soi și cuvée-urile roze, vinurile roșii cu denumire de soi și cuvée-urile roșii și vinurile Siller cu denumire de soi și cuvée-urile Siller: 14,9 MM, 9,0 % vol.

Pentru vinurile albe cu denumire de soi și cuvée-urile albe din struguri recoltați târziu și pentru vinurile roșii cu denumire de soi și cuvée-urile roșii din struguri recoltați târziu: 19,0 MM, 12,08 % vol.

Pentru vinurile albe premium cu denumire de soi și cuvée-urile albe premium: 17,5 MM, 10,97 % vol.

Pentru vinurile roze premium cu denumire de soi și cuvée-urile roze premium și pentru vinurile roșii premium cu denumire de soi și cuvée-urile roșii premium: 17,4 MM, 10,89 % vol.

Pentru vinul de gheață alb și vinul de gheață roșu: 25,0 MM, 16,66 % vol.

Pentru vinul spumant: 14,9 MM, 9,0 % vol.

(b) *Randamente maxime*

Pentru vinurile albe cu denumire de soi și cuvée-urile albe, vinurile roze cu denumire de soi și cuvée-urile roze, vinurile roșii cu denumire de soi și cuvée-urile roșii și vinurile Siller cu denumire de soi și cuvée-urile Siller:

100 de hectolitri per hectar

Pentru vinurile albe cu denumire de soi și cuvée-urile albe, vinurile roze cu denumire de soi și cuvée-urile roze, vinurile roșii cu denumire de soi și cuvée-urile roșii și vinurile Siller cu denumire de soi și cuvée-urile Siller:

14 300 kg de struguri per hectar

Pentru vinurile albe cu denumire de soi și cuvée-urile albe din struguri recoltați târziu și pentru vinurile roșii cu denumire de soi și cuvée-urile roșii din struguri recoltați târziu:

70 de hectolitri per hectar

Pentru vinurile albe cu denumire de soi și cuvée-urile albe din struguri recoltați târziu și pentru vinurile roșii cu denumire de soi și cuvée-urile roșii din struguri recoltați târziu:

10 000 kg de struguri per hectar

Pentru vinurile albe premium cu denumire de soi, vinurile roze premium cu denumire de soi și cuvée-urile roze premium și vinurile roșii premium cu denumire de soi și cuvée-urile roșii premium:

60 de hectolitri per hectar

Pentru vinurile albe premium cu denumire de soi, vinurile roze premium cu denumire de soi și cuvée-urile roze premium și vinurile roșii premium cu denumire de soi și cuvée-urile roșii premium:

8 500 de kilograme per hectar

Pentru vinul de gheață alb și vinul de gheață roșu:

42 de hectolitri per hectar

Pentru vinul de gheață alb și vinul de gheață roșu:

6 000 de kilograme per hectar

Vin spumant

100 de hectolitri per hectar

Vin spumant

14 300 de kilograme per hectar

**6. Arealul geografic delimitat**

Arealele de producție clasificate în clasa I și clasa a II-a din cadastrul viticol al comunelor următoare: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

**7. Soiurile principale de viță-de-vie**

Kékoportó – Portugalske modré

Kadarka – Kadar

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  
Otonel muskotály – Muskat otonel  
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  
Otonel muskotály – Muscat otonel  
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  
Otonel muskotály – Misket 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. Descrierea legăturii (legăturilor)

*Vin și vin spumant – Descrierea arealului delimitat*

##### (a) Factori naturali și culturali

Arealul denumirii de origine protejate (DOP) „Hajós-Baja” este situat în partea meridională a Ungariei, pe pantele nordice ale colinelor Telecska. Acesta este limitat la vest de Dunăre, la nord și la est de platourile nisipoase care se întind între Dunăre și Tisa și la sud de frontiera țării.

Dunărea a jucat un rol determinant în dezvoltarea arealului de producție. Albia actuală a cursului de apă s-a format în urma regularizării fluviului.

Caracteristicile de mediu ale arealului de producție sunt determinate, în principal, de relieful său accidentat. Cea mai mare parte a arealului este situată la o altitudine de 150 m deasupra nivelului mării.

În general, topografia este caracterizată prin lanțuri de coline și văi succesive orientate în direcția nord-vest și sud-est, care reprezintă o amplasare propice podgoriilor. Diferențele de altitudine pot depăși 10-20 m. Înclinația este cuprinsă între 2 și 10 %.

Arealele de producție ale denumirii de origine protejate „Hajós-Baja” sunt caracterizate în principal de soluri nisipoase calcaroase, care acoperă o bază de loess (terenuri cu un conținut mare de humus și dune mișcătoare); de asemenea, în areal se regăsesc într-o măsură mai mică soluri brune forestiere, cernoziom, soluri de pajiște și aluviale.

Condițiile climatice ale arealului de producție sunt determinate de clima continentală dominantă din Ungaria. Aceasta este caracterizată, în principal, de veri calde și de ierni reci. Din cauza condițiilor climatice și a altitudinii relativ scăzute, înghețurile din timpul primăverii și al toamnei sunt frecvente.

Temperatura medie oscilează între 11 și 12 °C. Durata medie de expunere la soare este mai mare de 2 000 de ore pe an. Cantitatea medie anuală de precipitații este de 450-500 mm și răspunde astfel nevoilor viței-de-vie. Cu toate acestea, repartiția anuală a precipitațiilor nu este echilibrată.

#### (b) Factori umani

Arealul de producție se bucură de o tradiție îndelungată în domeniul vitiviniculturii. Cultura viței-de-vie în regiune, la fel ca pe întregul teritoriu al Ungariei în general, datează din epoca romană.

Regiunea viticolă Hajós-Baja era situată în zona frontalieră a vechiului imperiu roman (Dunărea reprezenta „limita” imperiului), dar influența acestuia s-a întins și peste această regiune.

Cultura viței-de-vie, înfloritoare în Evul Mediu, a suferit mult din cauza dominației otomane din secolele al XVI-lea și al XVII-lea, ceea ce a avut drept consecință reducerea în mod drastic a dimensiunii populației și a volumului de producție.

După alungarea turcilor, instalarea familiilor germanofone – în special, a coloniștilor șvabi – a jucat un rol determinant în reparația viticulturii și în crearea unei culturi de crome și a unei tehnologii de vinificare specifice arealului de producție. În timpul epidemiei de filoxeră, viticultura s-a orientat către zonele nisipoase datorită rezistenței acestui tip de soluri la boala respectivă, dar, ulterior, în timpul refacerii podgoriei, parcele înzestrate cu un potențial de producție excepțional au fost exploatate din nou. În 1904, la Baja a fost inițiată o formare profesională în cadrul învățământului secundar.

După Al Doilea Război Mondial, au fost create crome mari, iar viticultura a cunoscut o transformare. Pe lângă soiurile de viță-de-vie tradiționale utilizate aproape exclusiv în trecut (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), au fost introduse și altele: Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling (Riesling italian).

Plantațiile cu o distanță mai mare între rânduri și modurile de conducere de tip cordon înalt au devenit dominante. De la sfârșitul anilor 1970, pe lângă continuarea înlocuirii soiurilor de viță-de-vie (plantarea soiurilor cunoscute la nivel mondial, precum Chardonnay, Cabernet sauvignon etc.), creșterea suprafețelor și schimbarea tehnicii de cultivare, și-au făcut apariția mari exploatații vinicole modernizate.

#### *Vin spumant – Descrierea arealului delimitat*

#### (b) Factori umani

Pe lângă cele de mai sus, vinurile spumante Hajós-Baja prezintă caracteristicile următoare:

Arealul de producție beneficiază de o tradiție îndelungată în domeniul viticulturii și al producției vinului spumant.

În regiunea viticolă, ferma de stat din Hossúhegy a început să producă vin spumant în 1975.

În anii 1980, producția a atins 25 de milioane de sticle pe an. O mare parte a fost comercializată ca vinuri spumante produse prin fermentarea în cuve închise („metoda rusească”).

De asemenea, în cadrul exploatației a fost produs un vin spumant obținut prin fermentarea în cuve închise cu o durată de învechire mai lungă.

În plus, au fost comercializate vinuri roze și roșii din familia vinului spumant Carmen.

De la jumătatea anilor 2000, o cramă familială produce un vin spumant cu învechire în sticlă clasică.

#### *Vin*

#### 2. Descrierea vinurilor

Mediul biologic permite producerea în regiunea viticolă a unor vinuri corpolente, cu aciditate moderată, mai dulci și bogate în alcool. Aportul de nutrienți și capacitățile de retenție a apei din subsolul cu loess conferă strugurilor care sunt cultivați aici o compoziție specială și, datorită subsolului calcaros, vinurile sunt înzestrate cu atribute minerale.

Vinurile albe și roze prezintă un buchet intens și sunt bogate în arome. Vinurile roșii sunt, în general, fructate, iar culoarea lor este intensă. Taninurile lor sunt puternice și se dezvoltă lent.

Vinurile premium sunt vinuri de calitate superioară, cu arome complexe, cu gust corpolent și bogat și cu arome fructate intense caracteristice. În numeroase cazuri, se pot resimți gusturi și arome tipice de fructe uscate și de gemuri, care sunt adesea completate de note condimentate intense, dominate de aromele tipice învechirii în butoaie din lemn și în sticle.

Vinurile obținute din struguri recoltați târziu sunt corpolente și caracterizate de metoda de producere și de învechire. De asemenea, pot conține zaharuri reziduale.

Vinurile de gheață sunt vinuri pline și au un gust dulce datorat combinației specifice între conținutul de zaharuri reziduale, aciditate și tăria alcoolică.

De preferință, vinurile din arealul de producție vor fi comercializate după învechire în butoaie și sticle.

### 3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Mediul înconjurător are un impact major asupra caracteristicilor vinurilor. Această specificitate se traduce în principal prin vinuri corpolente, cu aciditate moderată, mai suple și cu o tărie alcoolică ridicată.

În general, solurile nisipoase se încălzesc rapid, iar culorile lor vii reflectă mai bine lumina soarelui, ceea ce ajută strugurii să se coacă. În același timp, aportul de nutrienți și capacitățile de retenție a apei din subsolul cu loess conferă strugurilor care sunt cultivați în areal o compoziție deosebită, iar datorită subsolului calcaros vinurile sunt înzestrate cu atribute minerale.

Datorită condițiilor geologice și climatice, vinurile albe și roze au un buchet intens și sunt bogate în arome. Vinurile roșii sunt, în general, fructate, iar culoarea lor este intensă. Taninurile lor sunt puternice și se dezvoltă lent. De preferință, vinurile din arealul de producție vor fi comercializate după învechire în butoaie și sticle.

Regiunea viticolă Hajós-Baja joacă un rol important în sectorul vitivinicol al agriculturii maghiare. Datorită importanței sale economice, viticultura are o influență foarte mare și asupra societății, deoarece contribuie la reținerea populației în regiune.

De asemenea, observăm în prezent dezvoltarea progresivă a viticulturii și a viniculturii, precum și a enoturismului legat de acestea, numărul de vizitatori fiind în creștere. În acest areal se regăsește cel mai mare sat cu crame de vin din Ungaria, denumit Hajósi Pincefalu.

Impactul factorilor umani asupra arealului de producție poate fi observat în domeniile următoare:

- dezvoltarea deliberată a unei structuri de soiuri adaptate potențialului oferit de condițiile de mediu (soiuri tradiționale și noi);
- dezvoltarea tehnicilor viticole și vinicole cu respectarea caracteristicilor de mediu specifice și a caracteristicilor pieței;
- dezvoltarea unor instalații și a unei structuri de integrare conforme cu caracteristicile de mediu și caracteristicile pieței.

#### *Vin spumant*

### 2. Descrierea vinurilor

Vinurile de bază sunt, în principal, vinuri corpolente, cu o aciditate moderată, mai suple și cu o tărie alcoolică ridicată.

Acestea prezintă note minerale. Vinurile de bază albe și roze au un buchet intens și sunt bogate în arome. Vinurile de bază roșii sunt, în general, fructate, culoarea lor este intensă, iar taninurile sunt pronunțate.

### 3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Mediul înconjurător are un impact major asupra caracteristicilor vinurilor de bază. Această specificitate se traduce în principal prin vinuri corpolente, cu aciditate moderată, mai suple și cu o tărie alcoolică ridicată.

În general, solurile nisipoase se încălzesc rapid, iar culorile lor vii reflectă mai bine lumina soarelui, ceea ce ajută strugurii să se coacă. În același timp, aportul de nutrienți și capacitățile de retenție a apei din subsolul cu loess conferă strugurilor care sunt cultivați în areal o compoziție deosebită, iar datorită subsolului calcaros vinurile sunt înzestrate cu atribute minerale.

Datorită condițiilor geologice și climatice, vinurile de bază albe și roze au un buchet intens și sunt bogate în arome. Vinurile de bază Siller și roșii sunt, în general, fructate, iar culoarea lor este intensă. Taninurile lor sunt pronunțate și se dezvoltă lent.

Impactul factorilor umani asupra arealului de producție poate fi observat în domeniile următoare:

- dezvoltarea deliberată a unei structuri de soiuri adaptate potențialului oferit de condițiile de mediu (soiuri tradiționale și noi);
- dezvoltarea unor tehnici viticole, vinicole și de vinificare a vinului spumant adaptate condițiilor de mediu și condițiilor de piață;
- dezvoltarea unor instalații și a unei structuri de integrare conforme cu caracteristicile de mediu și caracteristicile pieței.

#### 9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Reguli referitoare la mențiuni

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirile unor unități geografice mai mici care pot fi indicate: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

Mențiuni care pot fi utilizate: „barrique”, „cuvée”, „muskotály” (muscat), „primőr” (tânăr), „prémium” (premium), „siller”, „késői szüretelésű” (cules târziu), „jégbor” (vin de gheață).

Reguli de prezentare (pentru fiecare categorie de produs și pentru fiecare tip de vin):

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalare în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

- (a) Exploatațiile viticole situate în regiunea viticolă Hajós-Baja își pot comercializa propriile vinuri direct din recipientul de stocare sau în sticle dacă sunt consumate la fața locului.
- (b) Îmbutelierea vinurilor se efectuează exclusiv în locurile de îmbuteliere aprobate de comunitatea vitivinicolă din Hajós-Baja. Ambalarea în afara locului de producție nu este posibilă decât în cazul depunerii unei declarații cu cel puțin 48 de ore înainte de începerea preconizată a operațiunii. Declarația trebuie depusă la Consiliul comunității viticole din regiunea viticolă Hajós-Baja. Ambalarea trebuie să se efectueze în termen de 90 de zile de la expedierea vinului din locul de producție.

Producția în afara arealului geografic delimitat:

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

în comunele Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös.

#### Link către caietul de sarcini

[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)