

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 186/05)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Hajós-Baja“

Referenčna številka: PDO-HU-A1388-AM02

Datum obvestila: 15. februar 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Dodati nove vrste vina v kategorijo proizvodov „vino“

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

- II. Opis vina
- III. Posebni enološki postopki
- V. Največji donos
- VI. Dovoljene sorte vinske trte
- VII. Povezava

(b) Zadevne postavke enotnega dokumenta.

- Opis vina
- Enološki postopki – Posebni enološki postopki
- Enološki postopki – Največji donosi

(c) Z razširitvijo nabora vrst vina bo mogoče bolje izraziti in poudariti edinstvenost in raznovrstnost vin z območja Hajós-Baja. Vina pozne trgatve imajo polno telo ter značilnosti, ki so posledica metode proizvodnje in staranja. Vsebujejo lahko tudi ostanek sladkorja. Vina premium so vina višje kakovosti, s kompleksnimi aromami, zaokroženim in bogatim okusom ter značilno izrazito sadežnostjo. V številnih primerih je mogoče zaznati okuse in arome, ki so značilni za suho sadje in marmelado, pogosto dopolnjene z začimbno noto, v katerih prevladujejo značilne arome po staranju v lesenih sodih in steklenicah. Ledena vina imajo poln ter harmoničen in sladek okus zaradi vsebnosti ostanka sladkorja, vsebnosti kislin in deleža alkohola.

2. Spremembe organoleptičnega opisa obstoječih vin in uskladitev z novimi vrstami vin, ki naj bi se uvedle

(a) Zadevna postavka specifikacije proizvoda:

- II. Opis vina

(b) Zadevni oddelek enotnega dokumenta:

- Opis vina

(c) Z novimi vrstami vina se znatno poveča nabor vin z območja Hajós-Baja, zato bi bilo treba spremeniti tudi organoleptični opis vrst obstoječih vin.

3. Sprememba analitskih parametrov penecih vin

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

- II. Opis vina

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

- (b) Zadevni oddelek enotnega dokumenta:
- Opis vina
- (c) Sedanja zakonodaja je usklajena z veljavno zakonodajo.
- 4. Iz zahtev glede analitskih lastnosti je črtan največji delež skupnega alkohola (stolpec).**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- II. Opis vina
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- Opis vina
- (c) Prejšnja zakonodaja je zastarela, saj imajo vina zaradi podnebnih sprememb že več let večji skupni volumenski delež naravnega alkohola. Črtanje ne vpliva negativno na kakovost vin.
- 5. Razširitev razmejenih območij na območja iz razreda I in II v občini Bácsszentgyörgy v skladu z vinogradniškim katastrom**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- IV. Razmejeno območje
 - VIII. Dodatni pogoji
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- – Razmejeno geografsko območje
 - Dodatni pogoji
- (c) Obmestni predeli občine Bácsszentgyörgy ustrezajo krajema Csátalja in Dávod na vinorodnem območju. V navedeni občini površina registriranega območja, navedena v vinogradniškem katastru, znaša 6,8109 hektara, pri čemer sta na njem dve trošarinski skladišči, ki delujeta po poenostavljenih postopkih. Razmere na območju ustrezajo opisu povezave med območjem proizvodnje in proizvodom z ZOP „Hajós-Baja“. Vinogradništvo je sestavni del tradicionalne gospodarske dejavnosti prebivalcev v tej regiji.
- 6. Razširitev seznama dovoljenih sort vinske trte za vina: Sorta generosa**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- VI. Dovoljene sorte vinske trte
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- Glavne sorte vinske trte
- (c) Grozdje sorte generosa je odporno proti pozebi in boleznim ter enostavno za obdelavo, pri čemer se iz njega prideluje živahno in sveže vino, po katerem je veliko povpraševanje. Ta sorta se je razvila nedavno na našem vinorodnem območju in se zdaj goji na 12,4 hektara.
- 7. Razširitev seznama dovoljenih sort vinske trte za peneča vina:**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- VI. Dovoljene sorte vinske trte
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
- Glavne sorte vinske trte
- (c) Te sorte vinske trte se tradicionalno uporabljajo za proizvodnjo penečih vin na vinorodnem območju. Osnovno vino za pridelavo penečega vina s harmoničnimi sestavinami ima elegantna in prijetna okus in cvetico, ki ustrezajo barvi (bela, na primer chardonnay, rosé, na primer kékfrankos, rdeča, na primer kékfrankos), pri čemer je znatna vsebnost kislin razmeroma izrazita. V penečem vinu, ki se po fermentaciji trajno peni, je zaznati bogastvo sekundarnih vonjev in arom. Precej nevtralen okus dopolnijo vonji in arome, značilni za sorto vinske trte in območje proizvodnje, ki nastanejo pri pridelavi penečega vina z muškarnim vonjem (cserszegi fűszeres).

8. **Črtana je točka (c) iz pravil o označevanju (formalna zahteva o uporabi navedb)**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Dodatni pogoji
 - (c) Pri nakupu vina so potrošniki še najbolj pozorni na ime sorte vinske trte, zato menimo, da bi se prodaja s črtanjem točke (c) iz pravil o označevanju olajšala.
9. **Črtana je točka (b) iz pravil o predstavitvi (le za prodajo v steklenicah)**
- a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Dodatni pogoji –
 - (c) Razvoj sodobnih tehnologij pakiranja v embalaže vinogradnikom omogoča uporabo tehnologije BIB („bag in the box“™ – pakiranje v plastični vrečki v kartonski škatli) v velikosti 3, 5 in 10 litrov, v katerih lahko tržijo vina in hkrati ohranijo njihovo kakovost.
10. **Črtani so točka o imenovanju pristojnega lokalnega odbora za ocenjevanje vina, del v zvezi z njegovim delovanjem in del, ki se nanaša na obseg nadzora nadzornega organa.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - IX. Pregledi
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
 - (c) Delovanje lokalnega odbora za ocenjevanje vina proizvajalcem otežuje trženje vina, ker ga upočasnjuje. Poleg tega je težko uvesti tehnične in finančne pogoje, zaradi katerih bi lahko odbor dobro deloval, zato ta nima potrebne prožnosti, da bi se odzval na potrebe vinogradniških podjetij po razvrščanju v razrede.
11. **Črtana je obveznost tajnika, da sprejme odločitev na podlagi zapisnika pristojnega lokalnega odbora za ocenjevanje vin.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
 - (c) Lokalni odbor za ocenjevanje vina ne deluje na vinorodnem območju, zato predlagamo njegovo črtanje.
12. **Imenovan je predsednik skupnosti vinogradnikov, ki je odgovoren za izvajanje pregledov z namenom delitve dela v skupnosti vinogradnikov.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
 - X. Delitev dela v skupnosti vinogradnikov
 - (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
 - Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
 - (c) Pri predsedniku skupnosti vinogradnikov so pogoji glede pregledov izpolnjeni.

13. **Spremenjen je del preglednice, ki se nanaša na postopek dajanja na trg, z namenom delitve dela v skupnosti vinogradnikov.**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
— X. Delitev dela v skupnosti vinogradnikov
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
— Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
- (c) V skladu z veljavno zakonodajo ni upravičeno, da bi predsednik skupnosti vinogradnikov izvajal vzorčenje, zato ga želimo odpraviti. Za organoleptično opredelitev ni pristojen predsednik skupnosti vinogradnikov, zato jo je treba črtati. Predsednik skupnosti vinogradnikov za postopek dajanja na trg izda dokument, ki potrjuje poreklo vina (certifikat o poreklu vina).
14. **Tehnična sprememba (sprememba imena nadzornega organa skupnosti vinogradnikov)**
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
— IX. Pregledi
- (b) Zadevna postavka enotnega dokumenta:
— Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.
- (c) Zaradi spremenjenega imena nadzornega organa skupnosti vinogradnikov je treba v specifikacijo proizvoda vključiti novo ime.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Hajós-Baja

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
4. Peneče vino

4. **Opis vina***Bela sortna vina in zvrsti*

Njihova barva je zelenkasto bela do bleda slamnato rumena. Vina so lahka in imajo intenzivno aromo, zanje je pogosto značilna blaga kislost ter imajo cvetlične ali sadne note ali note agrumov.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Sortna vina in zvrsti rosé

So barve lososa do blede rdeče barve. Ta vina so sveža, živahna in sadna ter proizvedena s tehniko obogatitve z rektifikacijo.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča sortna vina in zvrsti

Rdeča sveža in sadna vina so močnejša rdeča vina rubinasto rdeče do temno rubinasto rdeče barve, z diskretno cvetico, so sadna in mladostna, z zelo rahlo zaznavnimi aromami po hrastu in taninih ter običajno živahnimi kislinami in majhnim deležem alkohola.

Rdeča vina s srednje polnim telesom in polna vina so temno rubinasto rdeče barve s svetlo granatno rdečimi odsevi, z začimbnimi aromami, polnega okusa in določeno vsebnostjo tanina, so delno starana v lesenem sodu, vendar ne prevladuje okus po hrastu.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Bela sortna vina in zvrsti pozne trgatve

Ta vina so zlate barve in imajo kompleksen vonj, so polne in mehke teksture, z bogatimi aromami ter okusi po staranju v sodih in steklenicah, pri čemer imajo vina glede na vsebnost kislin in delež alkohola prijeten okus in pogosto vsebujejo tudi ostanek sladkorja.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča sortna vina in zvrsti pozne trgatve

Ta vina so rubinasto rdeče ali temno rdeče barve, s kompleksnim vonjem, polne in mehke teksture, z bogatimi aromami ter okusi po staranju v lesenih sodih in steklenicah, pri čemer imajo vina glede na vsebnost kislin in delež alkohola prijeten okus in pogosto vsebujejo tudi ostanek sladkorja.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Bela sortna vina in bele zvrsti premium

Ta vina so zelenkasto bele do zlate barve. Imajo bogate intenzivne in kompleksne arome in okus, pri čemer prevladujejo cvetlične in sadne note in note agrumov. Med njimi so lahko vina s polnim telesom, ki so proizvedena s tehniko obogatitve z rektifikacijo in starana.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Sortna vina in zvrsti rosé premium

Ta vina so barve lososa do blede rdeče barve. Vina so elegantno sveža in živahna ter imajo saden vonj, proizvedena pa so s tehniko obogatitve z rektifikacijo.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium

Ta vina so temno rubinasto rdeče barve s svetlo granatno rdečimi odsevi, z začimbnimi aromami, polnega okusa in določeno vsebnostjo tanina, so delno starana v lesenem sodu, vendar ne prevladuje okus po hrastu. Zaradi daljšega zorenja se razvije značilen okus po suhem sadju in marmeladi.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo ledeno vino

Ta vina so barve starega zlata. Vino z bogatimi in kompleksnimi aromami ima posebno visoko vsebnost sladkorjev, je „sladko kot med“, ima koncentriran okus ter živahne kisline.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče ledeno vino

Bronasto rdeče vino ima bogate in kompleksne arome, posebej visoko vsebnost sladkorjev, je „sladko kot med“ ter ima koncentriran okus in arome, ki spominjajo na suho sadje.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	23,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo peneče vino

Barva: zelenkasto bela, barva breskve, bleda slamnato rumena

Aroma: izrazito sadna, cvetlična

Okus in cvetica: sveža, živahna, z uravnoteženo vsebnostjo kislin

Iskrenje: enakomerno in trajno

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino rosé

Barva: svetlo rožnata, čebulna lupina ali losos

Aroma: močno spominja na sadje

Okus in cvetica: živahna in prijetno kislina

Iskrenje: rahlo in trajno

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče peneče vino

Barva: rubinasta, temno rubinasto rdeča

Aroma: izrazite, mlade in sadne note

Okus in cvetica: začimbna in sadna, vino z značajem

Iskrenje: trajno in enakomerno

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

Splošne analitske lastnosti	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Splošne analitske lastnosti

Nedovoljeni enološki postopki

Omejitve pri pridelavi

Belo sortno vino in bela zvrst pozne trgatve, rdeče sortno vino in rdeča zvrst pozne trgatve, belo ledeno vino, rdeče ledeno vino: obogatitev, slajenje

Belo sortno vino in bela zvrst premium, sortno vino rosé in zvrst rosé premium, slajeno rdeče sortno vino in rdeča zvrst premium

Obvezni enološki postopki

Omejitve pri pridelavi

belo ledeno vino, rdeče ledeno vino: trgatav mora potekati pri temperaturah, nižjih od $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$, grozdje se stiska zamrznjeno

Pravila o vinogradništvu

Pridelovalna praksa

1. Pravila o tehniki obdelave vinograda

a. Pri vinogradih, zasajenih pred 31. decembrom 2011: vsi postopki

b. Pri vinogradih, zasajenih po 1. januarju 2012: rez v dolgi kotlasti obliki ali kratki kotlasti obliki, rez v nizkem kordonu, v srednjem kordonu, špalir v obliki senčnice, gojitvena oblika moser, gojitvena oblika sylvoz, izpopolnjena gojitvena oblika moser in sistem ene ravni vezanja

2. Pravila o gostoti zasaditve

a. Pri vinogradih, zasajenih pred 31. decembrom 2011: vsa

b. V vinogradih, zasajenih 1. januarju 2012 po 2:

— gostota zasaditve: najmanj 3 300 rastlin/ha;

— razdalja med vrstami: 1–3,6 m;

— razdalja med trsi: najmanj 0,6 m do 1,2 m (pri zasaditvah dvojnih trsov je treba upoštevati povprečno razdaljo med trsi).

3. Število oces: največ 12 oces na m^2

4. Določitev datuma trgatve: z odločitvijo pristojnega upravnega sveta skupnosti vinogradnikov na podlagi poskusnih trgatav, ki se izvajajo vsak teden od 1. avgusta.

Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju, izražen z madžarsko sladkorno stopnjo mošta (MM) in v vol. %

Pridelovalna praksa

Za bela sortna vina in bele zvrsti, za sortna vina in zvrsti rosé, za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti ter za sortna vina in zvrsti „clairet“: 14,9 MM, 9 vol. %

Za bela sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti pozne trgatve: 19 MM, 12,08 vol. %

Za bela sortna vina in zvrsti premium; 17,5 MM, 10,97 vol. %

Za sortna vina in zvrsti rosé premium ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium: 17,4 MM, 10,89 vol. %

Za belo ledeno vino in rdeče ledeno vino: 25 MM, 16,66 vol. %

Za peneče vino: 14,9 MM, 9 vol. %

(b) *Največji donosi*

Za bela sortna vina in bele zvrsti, za sortna vina in zvrsti rosé, za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti ter za sortna vina in zvrsti „clairet“:

100 hektolitrov na hektar

Za bela sortna vina in bele zvrsti, za sortna vina in zvrsti rosé, za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti ter za sortna vina in zvrsti „clairet“:

14 300 kg grozdja na hektar

Za bela sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve ter za rdeča sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve:

70 hektolitrov na hektar

Za bela sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve ter za rdeča sortna vina in bele zvrsti pozne trgatve:

10 000 kg grozdja na hektar

Za bela sortna vina premium, sortna vina in zvrsti rosé premium ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium:

60 hektolitrov na hektar

Za bela sortna vina premium, sortna vina in zvrsti rosé premium ter za rdeča sortna vina in rdeče zvrsti premium:

8 500 kilogramov na hektar

Za belo ledeno vino in rdeče ledeno vino:

42 hektolitrov na hektar

Za belo ledeno vino in rdeče ledeno vino:

6 000 kilogramov na hektar

Peneče vino

100 hektolitrov na hektar

Peneče vino

14 300 kilogramov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območja proizvodnje, razvrščena v razreda I in II vinogradniškega katastra, v naslednjih občinah: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd in Vaskút.

7. Glavne sorte vinske trte

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. Opis povezave

Vino in peneče vino – Opis razmejenega območja

(a) Naravni in kulturni dejavniki

Območje z zaščiteno označbo porekla (ZOP) „Hajós-Baja“ leži v južnem delu Madžarske, na severnih pobočjih gričevja, ki obdaja vas Telecska. Na zahodu meji na Donavo, na severu in vzhodu na gorski hrbet s peščenimi tlemi, ki se razteza med Donavo in Tiso, na jugu pa na državno mejo.

Donava je imela odločilno vlogo pri razvoju območja proizvodnje. Sedanja rečna struga se je izoblikovala po regulaciji rečnega toka.

Okoljske značilnosti območja proizvodnje večinoma določa njegovo razgibano površje. Večji del območja leži na 150 m nadmorske višine.

Za topografijo so na splošno značilne gričevnate verige in zaporedne doline, obrnjene proti severozahodu in jugovzhodu, ki so zaradi svoje lege primerne za vinograde. Višinska razlika ne presega od 10 do 20 m. Naklon znaša od 2 do 10 %.

Za območja proizvodnje z zaščiteno označbo porekla „Hajós-Baja“ so značilna zlasti apnenčasto peščena tla, ki prekrivajo podlago iz puhlice (humusna tla in gibljive sipine); na njih je v manjši meri zaslediti tudi gozdno rjavo prst, černoziom, prerijska in aluvialna tla.

Podnebne razmere na območju proizvodnje določa celinsko podnebje, ki prevladuje na Madžarskem. Zanj so značilna predvsem vroča poletja in mrzle zime. Zaradi podnebnih razmer in razmeroma nizke nadmorske višine so pogoste spomladanske in jesenske pozebe.

Povprečna temperatura se giblje okoli 11 do 12 °C. Osončenost traja v povprečju več kot 2 000 ur na leto. Povprečna letna količina padavin znaša od 450 do 500 mm, kar je v skladu s potrebami vinogradov. Vendar letna porazdelitev padavin ni enakomerna.

(b) Človeški dejavniki

Geografsko območje se ponaša z dolgo vinogradniško in vinarsko tradicijo. Vinogradništvo v regiji, kot to na splošno velja za Madžarsko, sega v rimsko dobo.

Vinorodno območje Hajós-Baja se je razprostiralo na obmejnem območju nekdanjega Rimskega cesarstva (pri čemer je Donava tvorila „mejo“ cesarstva), vendar je vpliv cesarstva segal tudi na to območje.

Obdelovanje vinogradov, ki je v srednjem veku doživelo razcvet, je utrpelo hud udarec pod otomansko vladavino v 16. in 17. stoletju, zaradi česar sta se bistveno zmanjšala število prebivalstva in obseg proizvodnje.

Naselitev nemško govorečih družin – zlasti švabskih kolonov – je imela po izgonu Turkov odločilno vlogo pri ponovni obudvi vinogradništva, razširitvi kulture vinskih kleti in tehnologiji vinifikacije, značilni za območje proizvodnje. Med epidemijo trtne uši se je vinogradništvo usmerilo na območja peščenih tal, ker so tovrstna tla odporna proti boleznem, vendar so se pozneje, po obnovitvi vinogradov, ponovno začele izkoriščati parcele z izjemnimi pridelovalnimi zmogljivostmi. Leta 1904 je bilo v Baji uvedeno poklicno usposabljanje v okviru sekundarnega izobraževanja.

Po drugi svetovni vojni so bile zgrajene velike vinske kleti in vinogradništvo je doživelo preobrazbo. Poleg tradicionalnih sort vinske trte, ki so se nekoč skoraj izključno uporabljale (ezerjő, kadarka, kövidinka, mézes), so bile uvedene tudi nove: kékfrankos, leányka, muscat ottonel, olasz rizling (italijanski riesling).

Prevladovati so začeli nasadi vinske trte z večjo razdaljo med vrstami in visoke kordonske gojitvene oblike. Od konca 70. let prejšnjega stoletja so se nadaljnemu nadomeščanju sort vinske trte (sajenje svetovno znanih sort vinske trte, kot so chardonnay, cabernet sauvignon itd.), širjenju površin in spreminjanju tehnik obdelave pridružila velika modernizirana vinogradniška gospodarstva.

Peneče vino – Opis razmejenega območja

(b) Človeški dejavniki

Peneča vina „Hajós-Baja“ imajo naslednje značilnosti:

Geografsko območje se ponaša z dolgo vinogradniško tradicijo in tradicijo proizvodnje penečega vina.

Državna kmetija Hossúhegy je na vinorodnem območju začela proizvajati peneče vino leta 1975.

Proizvodnja je v 80. letih prejšnjega stoletja dosegla 25 milijonov steklenic na leto. Velik del je bil namenjen trženju penečih vin, proizvedenih s fermentacijo v zaprtih posodah („ruska metoda“).

Na vinogradniškem gospodarstvu se je proizvajalo tudi peneče vino z daljšim zorenjem, pridelano s fermentacijo v zaprtih posodah.

Tržila so se tudi vina rosé in rdeča vina iz družine penečih vin carmen.

Od sredine prvega desetletja 21. stoletja so v neki družinski kleti proizvajali peneče vino po klasični metodi zorenja v steklenici.

Vino

2. Opis vina

Biološko okolje na vinorodnem območju omogoča proizvodnjo slajših in polnih vin z zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola. Zaradi preskrbe s hranili in sposobnosti zadrževanja vode, ki jo ima podtalje iz puhlice, ima grozdje, gojeno na njem, posebno sestavo, apnenčasto podtalje pa daje vinom mineralne lastnosti.

Bela vina in vina rosé imajo intenzivno cvetico in bogate arome. Rdeča vina so običajno sadna in temne barve. Imajo močne tanine, ki se razvijajo počasi.

Vina premium so vina višje kakovosti, s kompleksnimi aromami, zaokroženim in bogatim okusom ter značilno izrazito sadežnostjo. V številnih primerih je mogoče zaznati okuse in arome, značilne za suho sadje in marmelado, ki jih pogosto dopolnjuje močna začimbna nota, v kateri prevladujejo značilne arome po staranju v lesenih sodih in steklenicah.

Vina pozne trgatve imajo polno telo ter značilnosti, ki so posledica metode proizvodnje in staranja. Vsebujejo lahko tudi ostanek sladkorja.

Ledena vina so polna in imajo sladek okus zaradi vsebnosti ostanka sladkorja, vsebnosti kislin in deleža alkohola.

Vina z območja proizvodnje se po možnosti tržijo po staranju v sodih in steklenicah.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Ekološko okolje pomembno vpliva na lastnosti vin. Ta posebnost se izraža zlasti v mehkih vinih polnega telesa z zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola.

Peščena tla se običajno hitro segrejejo in s svojimi svetlejšimi barvami bolje odsevajo sončno svetlobo, kar pripomore k zorenju grozdja. Zaradi preskrbe s hranili in sposobnosti zadrževanja vode, ki jo ima podtalje iz puhlice, ima grozdje, gojeno na njem, hkrati posebno sestavo, apnenčasto podtalje pa daje vinom mineralne lastnosti.

Zaradi geoloških in podnebnih razmer imajo bela vina in vina rosé intenzivno cvetico in bogate arome. Rdeča vina so običajno sadna in temne barve. Imajo močne tanine, ki se razvijajo počasi. Vina z območja proizvodnje se po možnosti tržijo po staranju v sodih in steklenicah.

Vinorodno območje Hajós-Baja ima pomembno vlogo v vinskem sektorju madžarskega kmetijstva. Vinogradništvo zaradi svojega gospodarskega pomena močno vpliva tudi na družbo, saj prispeva k ohranjanju prebivalstva na zadevnem območju.

Danes je mogoče opaziti tudi postopen razvoj vinogradništva in vinarstva, pa tudi z njima povezanega enološkega turizma, saj je vse več obiskovalcev. Prav tu se nahaja največja vas z vinskimi kletmi na Madžarskem, Hajósi Pincefalu.

Vpliv človeških dejavnikov na območju proizvodnje je mogoče opaziti na naslednjih področjih:

- premišljeno razvijanje sortne strukture, prilagojene možnostim, ki jih ponujajo ekološke razmere (tradicionalne in nove sorte);
- razvoj vinogradniških in vinarskih tehnik ob upoštevanju posebnih ekoloških meril in delno značilnosti trga;
- razvoj obratov in strukture za integracijo v skladu z ekološkimi in tržnimi pogoji.

Peneče vino

2. Opis vina

Osnovna vina so zlasti mehkejša vina s polnim telesom, zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola.

Imajo mineralne note. Osnovna bela vina in vina rosé imajo intenzivno cvetico in bogate arome. Osnovna rdeča vina so običajno sadna in temne barve ter imajo izrazite tanine.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Ekološko okolje pomembno vpliva na lastnosti osnovnih vin. Ta posebnost se izraža zlasti v mehkih vinih s polnim telesom, zmerno vsebnostjo kislin in velikim deležem alkohola.

Peščena tla se običajno hitro segrejejo in s svojimi svetlejšimi barvami bolje odsevajo sončno svetlobo, kar pripomore k zorenju grozdja. Zaradi preskrbe s hranili in sposobnosti zadrževanja vode, ki jo ima podtalje iz puhlice, ima grozdje, gojeno na njem, hkrati posebno sestavo, apnenčasto podtalje pa daje vinom mineralne lastnosti.

Zaradi geoloških in podnebnih razmer imajo bela osnovna vina in osnovna vina rosé intenzivno cvetico in bogate arome. Osnovna vina „clairet“ in rdeča osnovna vina so običajno sadna in temne barve. Imajo izrazite tanine, ki se razvijajo počasi.

Vpliv človeških dejavnikov na območju proizvodnje je mogoče opaziti na naslednjih področjih:

- premišljeno razvijanje sortne strukture, prilagojene možnostim, ki jih ponujajo ekološke razmere (tradicionalne in nove sorte);
- razvoj vinogradniških in vinarskih tehnik ter tehnik predelave v peneče vino, ki so prilagojene ekološkim in deloma tržnim razmeram;
- razvoj obratov in strukture za integracijo v skladu z ekološkimi in tržnimi pogoji.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravila v zvezi z izrazi

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Navedejo se lahko naslednja imena manjših geografskih enot: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rémsökösöd in Vaskút.

Opisni izrazi: „barrique“ (barik), „cuvée“ (zvrst), „muskotály“ (muškat), „primőr“ (mlado vino), „prémium“ (premium), „siller“ (clairet), „késői szüretelésű“ (pozna trgatav), „jégbor“ (ledeno vino).

Pravila o predstavitvi (za vsako kategorijo proizvoda in za vsako vrsto vina):

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

- (a) Vinogradniška gospodarstva na vinorodnem območju Hajós-Baja lahko tržijo svoja vina neposredno iz zaloge ali v steklenicah, če se zaužijejo na kraju samem.
- (b) Vina se stekleničijo izključno v polnilnicah, ki jih je odobrila skupnost vinogradnikov in proizvajalcev vina v Hajós-Baji. Pakiranje zunaj kraja proizvodnje je mogoče le v primeru prijave v manj kot 48 urah pred predvidenim začetkom postopka. Prijavo je treba predložiti svetu skupnosti vinogradnikov v Hajós-Baji. Pakiranje je treba izvesti v 90 dneh po odpremi vina s kraja proizvodnje.

Proizvodnja zunaj razmejenega geografskega območja proizvodnje.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

v občinah Bócsa, Kecel, Kéleshalma in Kiskőrös.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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