



C/2024/673

9.1.2024

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(C/2024/673)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ruster Ausbruch”

PDO-AT-02769

Data rozpoczęcia stosowania: 26.4.2021

1. Nazwa lub nazwy

Ruster Ausbruch

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

„Ruster Ausbruch” (ChNP)

KRÓTKI OPIS

Określenie tradycyjne „Ausbruch” jest w Austrii chronione. „Ausbruch” produkuje się głównie w Burgenland, w gminie Rust na brzegach Neusiedlersee. Z tego względu wnioskuje się o ochronę określenia tradycyjnego „Ausbruch” w połączeniu z nazwą pochodzenia „Rust” jako „Ruster Ausbruch” (ChNP).

„Ruster Ausbruch” (ChNP) jest szczególnym rodzajem wina słodkiego produkowanego z co najmniej jednej białej odmiany winorośli nadającej się na wina gatunkowe. Białe winogrona są dotknięte przez *Botrytis cinerea* jeszcze na krzewach winorośli. Pleśń ta powstaje w szczególności na obszarach, gdzie ciepłe lata, łagodne jesienie i wilgotność spowodowana powstawaniem mgieł nad pobliskimi zbiornikami wodnymi tworzą optymalne warunki. Pleśń ta zmiękcza grona i powoduje wędnięcie, przypominające proces tworzenia się rodzynek, powodując tym samym wzrost stężenia kwasu, cukru, ekstraktu i aromatu.

Wynikająca z tego zwiększona zawartość glicerolu sprawia, że „Ruster Ausbruch” (ChNP) jest bardzo gęste i ma charakterystyczną barwę, złotą do żółtej bursztynowej. Stężenie cukru w jagodach powoduje wyjątkowo wysoką naturalną zawartość cukru w moszczu do produkcji „Ruster Ausbruch” (ChNP). Wina „Ruster Ausbruch” (ChNP) są niedofermentowane i w związku z tym charakteryzują się wysoką zawartością cukru resztkowego, co nadaje „Ruster Ausbruch” (ChNP) słodki smak. (Stężenie cukru przed fermentacją musi odpowiadać określeniu „słodkie”.) Zapach i smak „Ruster Ausbruch” (ChNP) charakteryzują aromaty bakalii, miodu, karmelizowanych migdałów i owoców egzotycznych, takich jak dojrzałe banany.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5,0

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Minimalna kwasowość ogólna	4,0 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	40
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. „Ruster Ausbruch” (ChNP)

Praktyka uprawy

„Ruster Ausbruch” (ChNP) to wino produkowane głównie ze zbotrytyzowanych, w dużej mierze pomarszczonych winogron, masa moszczu soku z których wynosi co najmniej 30° w skali wagowej moszczu Klosterneuburga. Kwasowość lotna nie może przekraczać 2,4 g/l (40 miliekwiwalentów na litr).

„Ruster Ausbruch” (ChNP) nie może być słodzone, a cukier resztkowy musi powstawać wyłącznie w wyniku przerwania fermentacji. Wina „Ruster Ausbruch” (ChNP) nie można wzbogacać.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. „Ruster Ausbruch”

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Gmina Rust na brzegach Neusiedlersee

7. **Odmiany winorośli**

Blütenmuskateller

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner – Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauer Burgunder – Pinot Gris

Grauer Burgunder – Ruländer

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscaris

Muskat-Ottonel

Muskateller – Gelber Muskateller

Muskateller – Roter Muskateller

Müller-Thurgau – Rivaner

Neuburger

Roter Veltliner

Rotgipfler

Sauvignon Blanc

Scheurebe – Sämling 88
Sovignier gris
Sylvaner – Grüner Sylvaner
Traminer – Gelber Traminer
Traminer – Gewürztraminer
Traminer – Roter Traminer
Weißer Burgunder – Klevner
Weißer Burgunder – Pinot Blanc
Weißer Burgunder – Weißburgunder
Weißer Riesling – Rheinriesling
Weißer Riesling – Riesling
Welschriesling
Zierfandler – Spätrot

8. Opis związku lub związków

„Ruster Ausbruch” (ChNP)

Gleba: podłoże na północy gminy Rust charakteryzuje się brunatnymi glebami wapiennymi z górną warstwą gliny o różnej grubości. (Im bliżej Neusiedlersee leży dana winnica, tym warstwa gliny jest grubsza.) Na południu gminy dominują gleby krzemionkowe, złożone ze zwietrzałych łupków.

Klimat: Rust leży w panońskiej strefie klimatycznej, charakteryzującej się zasadniczo gorącymi, suchymi latami oraz zimnymi, suchymi zimami. Ponadto wysoki stopień parowania Neusiedlersee (bardzo płytkiego i ciepłego jeziora stepowego) w połączeniu z ciepłymi i stałymi temperaturami jesienią wnosi do klimatu szczególny komponent.

Czynnik ludzki: na obszarze „Ruster Ausbruch” (ChNP) stosowana jest również zwyczajowa w Austrii metoda uprawy winnic z wysokim prowadzeniem winorośli, w której większość prac (prycinanie, prowadzenie, przeredzanie skupisk itp.) wykonuje się ręcznie. Specyfika produkcji „Ruster Ausbruch” (ChNP) wynika jednak z pracy wykonywanej przed zbiorem i w jego trakcie. Zbotrytyzowane winogrona zbiera się ręcznie w kilku etapach, ponieważ winogrona nie zawsze są jednolicie zbotrytyzowane. W związku z tym odpowiednie kiście trzeba wybierać i zrywać ręcznie (stąd nazwa „Ausbruch” [dosłownie: „oddzielanie”).

Związek: „Ruster Ausbruch” (ChNP) jest szczególnym rodzajem wina słodkiego, produkowanym z winogron dotkniętych przez *Botrytis cinerea* jeszcze na krzewach winorośli i zbieranych ręcznie. Pleśń ta powstaje w szczególności na obszarach, gdzie ciepłe lata, łagodne jesienie i wilgotność spowodowana powstawaniem mgieł nad pobliskimi zbiornikami wodnymi tworzą optymalne warunki.

Pleśń ta niszczy zewnętrzne warstwy jagód, w związku z czym składniki ciekłe odparowują podczas ciepłych i suchych dni. W wyniku dotknięcia tą szlachetną pleśnią winogrona marszczą się i wysychają na krzewie winorośli, powodując wysoką koncentrację aromatów i cukrów. Klimat panoński, wpływ regulującego wilgotność jeziora, wentylacja winnic i łagodne jesienie sprzyjają rozwojowi szlachetnej pleśni. W przeciwieństwie do warunków glebowych cechy klimatu – w szczególności odparowanie Neusiedlersee – oraz wynikające z nich szczególne wymogi dotyczące sposobu zbioru winogron mają silny wpływ na smak i charakter win. Chłodna poranna mgła unosząca się znad Neusiedlersee osiadająca na winorośli tworzy idealne warunki do rozwoju bardzo pożądanej szlachetnej pleśni. Pleśń ta zmiękcza grona i powoduje wędnięcie, przypominające proces tworzenia się rodzynek, powodując tym samym wzrost stężenia kwasu, cukru, ekstraktu i aromatu. Wynikająca z tego zwiększona zawartość glicerolu sprawia, że „Ruster Ausbruch” (ChNP) jest bardzo gęste i ma charakterystyczną barwę, złotą do żółtej bursztynowej.

Można zatem stwierdzić, że w gminie Rust warunki związane z wytwarzaniem produktu objętego tradycyjną nazwą „Ausbruch” w połączeniu z warunkami produkcji win uzasadniają połączenie nazwy geograficznej „Rust” z tradycyjnym określeniem „Ausbruch” w celu utworzenia chronionej nazwy pochodzenia „Ruster Ausbruch” w rozumieniu art. 93 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

„Ruster Ausbruch” (ChNP)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Wino „Ruster Ausbruch” (ChNP) musi być butelkowane w Rust. Ma to na celu zapewnienie spełnienia i weryfikacji szczególnych warunków produkcji. Ponieważ ilość „Ruster Ausbruch” (ChNP) produkowana każdego roku może się znacznie różnić ze względu na różnice w warunkach pogodowych, gdyby butelkowanie odbywało się poza Rust istniałoby ryzyko fałszowania.

Link do specyfikacji produktu

<https://info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>