C/2024/673

9.1.2024 г.

Публикуване на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор.

(C/2024/673)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Ruster Ausbruch“

PDO-AT-02769

Дата на подаване на заявката: 26.4.2021 г.

1. **Наименование/наименования**

Ruster Ausbruch

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

15. вино от стафидирано грозде

4. **Описание на виното или вината**

„Ruster Ausbruch“ (ЗНП)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Традиционното наименование „Ausbruch“ е защитено за Австрия. „Ausbruch“ се произвежда предимно в община Руст (Rust) на брега на езерото Neusiedlersee в провинцията Бургенланд. По тази причина се иска закрила на традиционното наименование „Ausbruch“ заедно с наименованието за произход „Rust“ като „Ruster Ausbruch“ (ЗНП).

Виното със ЗНП „Ruster Ausbruch“ е специален вид сладко вино, който се произвежда от един или повече лозови сортове за бяло качествено вино. Бялото грозде е засегнато от *Botrytis cinerea*, още докато е на лозата.

Тази гъба се образува специално в райони, в които топлите лета, меките есени и влажността, дължаща се на образуването на мъгли от близък воден обект, създават оптимални условия. От гъбата гроздовите зърна омекват и се сбръчкват подобно на стафиди, което води до концентрация на киселина, захар, екстракт и аромат. На увеличеното по този начин съдържание на глицерол се дължат много високата плътност на „Ruster Ausbruch“ (ЗНП) и характерният му златистожълт до кехлибареножълт цвят. Концентрацията на захар в гроздовите зърна води до изключително високо естествено съдържание на захар в мъстта за винаta „Ruster Ausbruch“ (ЗНП). Винаta със ЗНП „Ruster Ausbruch“ не са напълно ферментирали и поради това се характеризират с високо съдържание на остатъчна захар, което им придава сладкия вкус. (Съдържанието на неферментиралите захари трябва да отговаря на обозначението „сладко“). Миризмата и вкусът на „Ruster Ausbruch“ ЗНП се характеризират с аромати на сушени плодове, мед, карамелизирани бадеми и екзотични плодове, например зрели банани.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	5,0

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

Минимална обща киселинност	4,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	40
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	400

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. „Ruster Ausbruch“ (ЗНП)

Агротехническа практика

„Ruster Ausbruch“ (ЗНП) е вино, което се произвежда главно от покрито с благородна плесен грозде, до голяма степен стафидирано, чийто сок е с тегло на мъстта най-малко 30° по скалата Klosterneuburger Mostwaage. Съдържанието на летливи киселини не може да надвишава 2,4 g/l (40 милиеквивалента на литър).

Вината със ЗНП „Ruster Ausbruch“ не трябва да бъдат подсладени, а остатъчната захар трябва да е получена изключително чрез прекъсване на ферментацията. Вината „Ruster Ausbruch“ (ЗНП) не се подлагат на обогатяване.

5.2. *Максимални добиви*

1. „Ruster Ausbruch“

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Община Rust на брега на Neusiedlersee

7. **Винени сортове грозде**

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

Souvignier 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. **Описание на връзката или връзките**

„Ruster Ausbruch“ (ЗНП)

Почва: Земята в северната част на община Руст се характеризира с кафяви варовикови почви с горен слой глина, който е с различна дебелина. (Дебелината на слоя расте с близостта на лозето към езерото Neusiedlersee). В южната част на община Руст пък преобладават силикатни почви, съставени от изветрели шисти.

Климат: Руст се намира в панонската климатична зона, която се характеризира основно с горещи, сухи лета и студени, сухи зими. Допълнителен климатичен аспект е бързото изпаряване от Neusiedlersee, което представлява много плитко и топло безотточно езеро, съчетано с топлите и постоянни температури през есента.

Човешки фактор: Традиционният метод за отглеждане на вина в Австрия чрез използване на висока формировка, при която лозите се отглеждат основно на ръка (резитба, оформяне на листната маса, прореждане на гроздовете и т.н.), се използва и по отношение на винata със ЗНП „Ruster Ausbruch“. Специфичното на производството на „Ruster Ausbruch“ (ЗНП) обаче е начинът на работа преди и по време на гроздобера. Засегнатото от благородна плесен грозде се подбира ръчно и се бере на няколко пъти, тъй като невинаги е покрито равномерно с *Botrytis cinerea*. Поради това подходящите гроздове трябва да бъдат целенасочено „изтръгнати“ (оттук и наименованието „Ausbruch“ [буквално: „изтръгнато“]).

Връзка: Виното със ЗНП „Ruster Ausbruch“ е специален вид сладко вино, при който гроздето е засегнато от *Botrytis cinerea*, докато все още е на лозата, а гроздоберът се извършва селективно на ръка. Тази гъба се образува специално в райони, в които топлите лета, меките есени и влажността, дължаща се на образуването на мъгли от близък воден обект, създават оптимални условия. Гъбата унищожава външните слоеве на гроздовите зърна, така че в топли и сухи дни течните им съставни части се изпаряват. Под действието на благородната плесен гроздето се сбръчква и съхне на лозата, като остават силно концентрираните аромати и захари.

Панонският климат, влиянието на контролиращото влажността езеро, проветрените лозя и меката есен благоприятстват развитието на благородната плесен. За разлика от почвените условия особеностите на климата — по-специално изпаряването от Neusiedlersee — и произтичащите от това специфични изисквания за начина на гроздобера оказват голямо влияние върху вкуса и характера на винata. Когато студената сутрешна мъгла, вдигаща се от Neusiedlersee, попада върху лозите, се образува идеалната основа за толкова желаната тук гъбичка. От гъбата гроздовите зърна омекват и се сбръчкват подобно на стафиди, което води до концентрация на киселина, захар, екстракт и аромат. На увеличеното по този начин съдържание на глицерол се дължат много високата плътност на „Ruster Ausbruch“ (ЗНП) и характерният му златистожълт до кехлибареножълт цвят.

В заключение, условията за традиционното наименование „Ausbruch“ в съчетание с условията за производство на винata в община Руст оправдават комбинацията на географското наименование „Rust“ и традиционното наименование „Ausbruch“, така че да се получи „Ruster Ausbruch“ — защитено наименование за произход по смисъла на член 93, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

„Ruster Ausbruch“ (ЗНП)

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината със ЗНП „Ruster Ausbruch“ трябва да бъдат бутилирани в Rust. Целта е да се спазват специфичните условия за производство и спазването да се контролира. Тъй като количеството „Ruster Ausbruch“ (ЗНП), произвеждано всяка година, може да варира значително в резултат на различните метеорологични условия, бутилирането извън община Руст би довело до риск от манипулиране.

Връзка към спецификацията на продукта

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