C/2024/673

9.1.2024

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(C/2024/673)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([1]) do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ruster Ausbruch“

PDO-AT-02769

Datum podání žádosti: 26. 4. 2021

1. **Název (názvy)**

Ruster Ausbruch

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

15. Víno ze zaschlých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

„Ruster Ausbruch“ (CHOP)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Tradiční výraz „Ausbruch“ je v Rakousku chráněn. Víno „Ausbruch“ se vyrábí především v obci Rust, která leží u Neziderského jezera v rakouské spolkové zemi Burgenland. Z tohoto důvodu se žádá o ochranu tradičního výrazu „Ausbruch“ ve spojení s označením původu „Rust“ jako „Ruster Ausbruch“ (CHOP).

„Ruster Ausbruch“ (CHOP) je zvláštní druh sladkého vína, které se vyrábí z jedné nebo více jakostních moštových odrůd. Bílé hrozny jsou napadené ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*, dokud jsou na rostlině. Plíseň se vytváří zejména v oblastech s optimálními podmínkami – což jsou teplá léta, mírné podzimy a vlhkost způsobená mlhou z blízkého jezera. Plíseň změkčuje bobule a způsobuje jejich sesychání do tvaru podobného rozince.

Dochází tak ke koncentraci kyseliny, cukru, extraktu a vůně; zvýší se obsah glycerolu. Díky glycerolu je výsledné víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) velmi hutné, glycerol mu také dodává charakteristickou zlatou až jantarově žlutou barvu. Koncentrace cukru v bobulích vede k mimořádně vysokému obsahu přírodního cukru v moštu. Vína „Ruster Ausbruch“ (CHOP) nejsou plně zkvašená, proto mají vysoký obsah zbytkového cukru, tedy i sladkou chuť. (Obsah nezkvašeného cukru musí odpovídat označení „sladký“.) Vůně a chuť vína „Ruster Ausbruch“ (CHOP) připomíná sušené ovoce, med, karamelizované mandle a exotické ovoce, například zralé banány.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	5,0

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Minimální celková kyselost	4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	40
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. „Ruster Ausbruch“ (CHOP)

Pěstební postupy

„Ruster Ausbruch“ (CHOP) je víno vyrobené převážně ze seschlých hroznů napadených ušlechtilou plísní, jejichž šťáva má hmotnost moštu nejméně 30° hmotnostních podle klosterneuburského moštoměru. Obsah těkavých kyselin nesmí překročit 2,4 g/l (40 miliekvivalentů na litr).

Produkt „Ruster Ausbruch“ (CHOP) se nesmí doslazovat a zbytkový cukr musí vznikat výhradně přerušením kvašení. „Ruster Ausbruch“ (CHOP) se nesmí obohacovat.

5.2. *Maximální výnosy*

1. „Ruster Ausbruch“

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Obec Rust na břehu Neziderského jezera

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

„Ruster Ausbruch“ (CHOP)

Půda: Pro severní část území obce Rust jsou typické vápencové hnědozemě s různě silnou svrchní vrstvou jílu. (Podíl jílu je tím vyšší, čím blíže k Neziderskému jezeru se vinice nachází.) V jižní části území obce převažují křemičité půdy tvořené zvětralými břidlicemi.

Klima: Obec Rust se nachází v panonském klimatickém pásmu; typická jsou především horká a suchá léta a chladné a suché zimy. Místní klima je jedinečné navíc i proto, že stepní Neziderské jezero je velmi mělké a teplé a odpařuje se z něj vysoké množství vláhy, a během podzimu je počasí teplé a teploty stálé.

Lidské faktory: V oblasti produkce „Ruster Ausbruch“ (CHOP) se používá způsob obdělávání vinic v Rakousku obvyklý – vinice se obdělávají převážně ručně (prořezávání, vedení révy, probírání hroznů atd.). Specifika produkce „Ruster Ausbruch“ (CHOP) však vyplývají z úkonů před sklizní a během ní.

Hrozny napadené ušlechtilou plísní se vybírají na několikrát, a to ručně, protože hrozny bývají zasažené plísní nerovnoměrně. Vhodné hrozny se proto musí cíleně vyhledávat a ručně „vylamovat“ (odtud tedy název *Ausbruch* neboli *vylomení*).

Souvislost: „Ruster Ausbruch“ (CHOP) je zvláštní druh sladkého vína – hrozny ještě na keři napadla plíseň *Botrytis cinerea*; vybírají se vhodné hrozny a sklízejí se ručně. Plíseň se vytváří zejména v oblastech s optimálními podmínkami – což jsou teplá léta, mírné podzimy a vlhkost způsobená mlhou z blízkého jezera. Houba ničí vnější vrstvy bobulí, takže tekuté složky se během teplých a suchých dnů odpaří. Působením „ušlechtilé hniloby“ se hrozny scvrknou a seschnou ještě na keři, a tím zůstanou aromata i cukry velmi koncentrované. K rozvoji ušlechtilé hniloby přispívá několik faktorů: panonské podnebí, vliv jezera na regulaci vlhkosti, proudění vzduchu na vinicích a mírné podzimy. Půdní podmínky ovlivňují chuť a charakter vín poměrně málo, zásadní roli však hraje podnebí, zejména pak odpařování vláhy z Neziderského jezera, a z toho vyplývající specifický způsob sklízení hroznů. Když révu poránu zahalí chladná mlha z Neziderského jezera, vytvoří se pro žádanou plíseň ideální podmínky. Plíseň změkčuje bobule a způsobuje jejich sesychání do tvaru podobného rozince. Dochází tak ke koncentraci kyseliny, cukru, extraktu a vůně; zvýší se obsah glycerolu. Díky glycerolu je výsledné víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) velmi hutné, glycerol mu také dodává charakteristickou zlatou až jantarově žlutou barvu.

Závěrem lze tedy říci, že v obci Rust podmínky pro tradiční označení „Ausbruch“ ve spojení s podmínkami produkce vín umožňují spojit zeměpisné označení „Rust“ s tradičním výrazem „Ausbruch“, čímž vznikne chráněné označení původu „Ruster Ausbruch“ ve smyslu čl. 93 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

9. **Další základní podmínky (balení, označování, další požadavky)**

„Ruster Ausbruch“ (CHOP)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

„Ruster Ausbruch“ (CHOP) se musí stáčet do lahví v obci Rust. Cílem je zajistit, aby byly splněny a ověřeny zvláštní podmínky produkce. Rok od roku jsou klimatické podmínky jiné, a tak se může značně lišit i kvalita jednotlivých ročníků „Ruster Ausbruch“ (CHOP). Aby nedocházelo k nedovoleným zásahům, plní se víno do lahví přímo v obci Rust.

Odkaz na specifikaci produktu

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