C/2024/673

9.1.2024

Offentliggørelse af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren.

(C/2024/673)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Ruster Ausbruch"

PDO-AT-02769

Ansøgningsdato: 26.4.2021

1. **Produktets betegnelse**

Ruster Ausbruch

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

15. vin af delvis tørrede druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

"Ruster Ausbruch" (BOB)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den traditionelle betegnelse "Ausbruch" er beskyttet i Østrig. "Ausbruch" er hovedsagelig blevet fremstillet i kommunen Rust på bredden af Neusiedlersee i Burgenland. Af denne grund ansøges der om beskyttelse af den traditionelle betegnelse "Ausbruch" sammen med oprindelsesbetegnelsen "Rust" som "Ruster Ausbruch" (BOB).

"Ruster Ausbruch" (BOB) er en speciel type sød vin, der fremstilles af en eller flere hvide druesorter af høj kvalitet. De hvide druer påvirkes af *Botrytis cinerea*, mens de stadig sidder på vinstokken. Svampen dannes navnlig i områder, hvor varme somre, milde efterår og den fugtighed, der fremkommer ved dannelsen af tåge fra et nærtliggende vandområde, giver optimale betingelser. Svampen gør bærrene bløde, hvilket resulterer i en rosinlignende tørring og dermed i en koncentration af syre, sukker, ekstrakt og aroma. Det øgede glycerinindhold gør "Ruster Ausbruch" (BOB) meget tæt og giver produktet dets karakteristiske gyldne til ravgule farve.

Koncentrationen af sukker i bærrene resulterer i et usædvanligt højt naturligt sukkerindhold i mosten for "Ruster Ausbruch" (BOB). Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Ruster Ausbruch" er ikke færdiggærede og er derfor også kendetegnet ved et højt indhold af restsukker, som giver "Ruster Ausbruch" (BOB) en sød smag. (Indholdet af ugæret sukker skal svare til betegnelsen "sød".) Duften og smagen af "Ruster Ausbruch" (BOB) er kendetegnet ved aromaer af tørret frugt, honning, karamelliserede mandler og eksotiske frugter, som f.eks. bananer.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	5,0

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	40
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	400

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. "Ruster Ausbruch" (BOB)

Dyrkningsmetode

"Ruster Ausbruch" (BOB) er en vin, der hovedsagelig er fremstillet af botrytiserede, meget tørrede druer, hvoraf saften har en mostvægt på mindst 30°Klosterneuburger Mostwaage (Klosterneuburg-mostvægtskala). Indholdet af flygtige syrer må ikke overstige 2,4 g/l (40 milliækvivalenter/l).

"Ruster Ausbruch" (BOB) må ikke sødes, og restsukkerindholdet skal udelukkende være produceret ved at afbryde gæringen. "Ruster Ausbruch" (BOB) må ikke beriges.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. "Ruster Ausbruch"

10 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Kommunen Rust på bredden af Neusiedlersee

7. **DRUESORT(ER)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

"Ruster Ausbruch" (BOB)

Jordbund: jorden i den nordlige del af kommunen Rust er karakteriseret ved kalkholdig brunjord med et lerholdigt øverste lag af varierende tykkelse. (Jo tættere vinmarkerne er på Neusiedlersee, des tykkere er lerlaget.) Kiselholdig jord, der består af forvitret skifer er således fremherskende i den sydlige del af kommunen.

Klima: Rust er beliggende i det pannoniske klimaområde, der især er kendetegnet ved varme tørre somre og kolde tørre vintre. Endvidere giver den høje fordampning fra Neusiedlersee (en meget flad og varm steppesø) sammen med de varme og konstante temperaturer i efteråret klimaet et særligt element.

Den menneskelige faktor: den sædvanlige dyrkningsmetode på vingårdene i Østrig, dvs. hvor vinstokkene opbindes højt over jorden (Hochkultur), og det meste af arbejdet udføres ved håndkraft (beskæring, styring af vinstokkenes løvvæg, udtynding osv.), anvendes også i området for "Ruster Ausbruch" (BOB). Det specielle ved den måde, hvorpå "Ruster Ausbruch" (BOB) fremstilles, ses af det arbejde, der udføres før og under høsten. De botrytiserede druer plukkes ved håndkraft i flere omgange, da druerne ikke altid er botryseret på samme måde. Det er derfor vigtigt at finde de egnede druer og ved håndkraft "brække dem ud" (derfor betegnelsen "Ausbruch" [bogstaveligt talt: "udbrud"]).

Tilknytning: "Ruster Ausbruch" (BOB) er en speciel type sød vin, hvor druerne påvirkes af *Botrytis cinerea*, mens de stadig sidder på vinstokken og plukkes ved håndkraft. Svampen dannes navnlig i områder, hvor varme somre, milde efterår og den fugtighed, der fremkommer ved dannelsen af tåge fra et nærtliggende vandområde, giver optimale betingelser.

Svampen ødelægger bærrenes ydre lag, således at de flydende elementer fordamper på varme tørre dage. Som følge af denne "ædelråddenskab" tørrer druerne på vinstokken og efterlader højt koncentrerede aromaer og sukker. Det pannoniske klima, søens fugtighedsregulerende virkning, ventileringen af vinmarkerne og de milde efterår er gunstige for udvikling af ædelråddenskab. I modsætning til jordbundsforholdene har klimaegenskaberne, især fordampningen fra Neusiedlersee og de heraf specifikke krav til den måde, hvorpå druerne høstes, en stærk indflydelse på vinens smag og egenskaber. Når den kolde morgentåge stiger op fra Neusiedlersee og lægger sig på vinstokkene, er det ideelle grundlag skabt for den meget eftertragtede svamp. Svampen gør bærrene bløde, hvilket resulterer i en rosinlignende tørring og dermed i en koncentration af syre, sukker, ekstrakt og aroma. Det øgede glycerinindhold gør "Ruster Ausbruch" (BOB) meget tæt og giver produktet dets karakteristiske gyldne til ravgule farve.

Det kan derfor konkluderes, at betingelserne i kommunen Rust for den traditionelle betegnelse "Ausbruch" sammen med produktionsbetingelserne for vinene berettiger, at den geografiske betegnelse "Rust" anvendes sammen med den traditionelle betegnelse "Ausbruch" til at danne betegnelsen "Ruster Ausbruch", der er en beskyttet oprindelsesbetegnelse, jf. artikel 93, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

”Ruster Ausbruch” (BOB)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

”Ruster Ausbruch” (BOB) skal aftappes i Rust. Dette er for at sikre, at de specifikke produktionsbetingelser opfyldes og kontrolleres. Da mængden af ”Ruster Ausbruch” (BOB), der fremstilles hvert år, kan variere meget som følge af forskellige vejrforhold, er der risiko for manipulation, hvis aftapningen finder sted uden for Rust.

Link til produktspecifikationen

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