C/2024/673

9.1.2024

Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(C/2024/673)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Ruster Ausbruch“

PDO-AT-02769

Datum der Antragstellung: 26.4.2021

1. **Name(n)**

Ruster Ausbruch

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

„Ruster Ausbruch“ (g. U.)

KURZBESCHREIBUNG

Der traditionelle Begriff „Ausbruch“ ist für Österreich geschützt. „Ausbruch“ wurde vor allem in der Gemeinde Rust am Neusiedlersee im Burgenland produziert. Aus diesem Grund soll der traditionelle Begriff „Ausbruch“ gemeinsam mit der Ursprungsbezeichnung „Rust“ als „Ruster Ausbruch“ (g. U.) geschützt werden.

Der Wein mit der g. U. „Ruster Ausbruch“ ist eine spezielle Art des Süßweins, die aus einer oder mehreren weißen Qualitätsweinrebsorten bereitet wird. Die weißen Trauben werden noch am Stock hängend von *Botrytis Cinerea* befallen. Dieser Pilz entsteht besonders in Gegenden, wo warme Sommer, ein milder Herbst sowie die durch die Nebelbildung eines nahen Gewässers verursachte Feuchtigkeit optimale Voraussetzungen schaffen. Durch den Pilz werden die Beeren weich und es kommt zu einer rosinenartigen Schrumpfung und somit zur Konzentration von Säure, Zucker, Extrakt und Aroma.

Der dadurch erhöhte Gehalt an Glyzerin sorgt für die sehr hohe Dichte von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) und seine charakteristische gold- bis bernsteingelbe Farbe. Die Konzentration von Zucker in der Beere führt zu einem außerordentlich hohen natürlichen Zuckergehalt des Mosts für die „Ruster Ausbruch“ (g. U.). Die Weine mit der g. U. „Ruster Ausbruch“ gären nicht durch und weisen daher auch einen charakteristisch hohen Restzuckergehalt auf, der den süßen Geschmack von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) verursacht (der Gehalt an unvergorenem Zucker muss der Bezeichnung „süß“ entsprechen). Der Geruch und auch der Geschmack von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) ist gekennzeichnet durch die Aromen von Dörrobst, Honig, karamellisierten Mandeln und exotischen Früchten wie z. B. reife Bananen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	5,0

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	40
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400

5. **Önologische verfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. „Ruster Ausbruch“ (g. U.)

Anbauverfahren

„Ruster Ausbruch“ (g. U.) ist ein Wein aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren, deren Saft ein Mostgewicht von mindestens 30° Klosterneuburger Mostwaage aufweist.

Der Gehalt an flüchtiger Säure darf 2,4 g/l (40 Milliäquivalent/l) nicht überschreiten. Bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) darf keine Süßung vorgenommen werden und die Restsüße nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt werden. Bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) darf keine Anreicherung vorgenommen werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. „Ruster Ausbruch“

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Gemeinde Rust am Neusiedlersee.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

„Ruster Ausbruch“ (g. U.)

Boden: Der Boden im nördlichen Ruster Gemeindegebiet ist geprägt von Kalkbraunerden mit unterschiedlicher Lehmauflage (diese Lehmauflage wird umso stärker, je näher der Weingarten zum Neusiedlersee gelegen ist). Im südlichen Ruster Gemeindegebiet dominieren dann silikatische Böden aus verwittertem Schiefergestein.

Klima: Rust liegt im pannonischen Klimagebiet, das grundsätzlich durch trockene, heiße Sommer und trockene, kalte Winter geprägt ist. Zusätzlich ergibt sich eine besondere klimatische Komponente aus der hohen Verdunstung des Neusiedlersees (ein sehr seichter und warmer Steppensee) in Verbindung mit den warmen und konstanten Temperaturen im Herbst.

Menschlicher Faktor: Die in Österreich übliche Bewirtschaftungsweise der Weingärten als Hochkultur mit vorwiegend händischen Pflegemaßnahmen (Rebschnitt, Laubarbeit, Ausdünnen, ...) wird auch bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) angewendet. Die Spezifität bei der Gewinnung von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) ist jedoch bei den Arbeiten vor und bei der Lese zu sehen.

Die Selektion der von der Edelfäule befallenen Trauben erfolgt in mehreren Durchgängen per Hand, da die Trauben nicht immer gleichmäßig von der Edelfäule befallen sind. Deshalb müssen die geeigneten Traubenteile mittels Handlese gezielt „ausgebrochen“ werden (woraus sich auch der Name „Ausbruch“ ableiten lässt).

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) handelt es sich um eine spezielle Art des Süßweins, wo die Trauben noch am Stock hängend von *Botrytis Cinerea* befallen werden und die Lese dieser Trauben durch selektive Handlese durchgeführt wird. Dieser Pilz entsteht besonders in Gegenden, wo warme Sommer, ein milder Herbst sowie die durch die Nebelbildung eines nahen Gewässers verursachte Feuchtigkeit optimale Voraussetzungen schaffen. Durch diesen Pilz werden die äußeren Schichten der Beeren zerstört, sodass an trockenen, warmen Tagen die flüssigen Bestandteile verdunsten. Durch diese sogenannte Edelfäule schrumpfen und trocknen die Trauben am Stock und zurück bleiben die hochkonzentrieren Aromen und Zucker. Das pannonische Klima, der feuchtigkeitsregulierende See, die belüfteten Weingärten und der milde Herbst fördern die Entstehung der Edelfäule. Im Gegensatz zu den Bodengegebenheiten zeigen die klimatischen Eigenheiten – insbesondere die Verdunstung des Neusiedlersees – und die sich daraus ergebenden speziellen Anforderungen an die Art und Weise der Gewinnung des Lesegutes hohen Einfluss auf den Geschmack und den Charakter der Weine. Legt sich der kühle Morgennebel, der vom Neusiedlersee aufzieht, auf die Rebstöcke, so bildet sich die ideale Grundlage für den hier so begehrten Pilz. Durch den Pilz werden die Beeren weich und es kommt zu einer rosinenartigen Schrumpfung und somit zur Konzentration von Säure, Zucker, Extrakt und Aroma. Der dadurch erhöhte Gehalt an Glyzerin sorgt für die sehr hohe Dichte von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) und seine charakteristische gold- bis bernsteingelbe Farbe.

Zusammenfassend kann daher festgehalten werden, dass in der Gemeinde Rust die Bedingungen der traditionellen Bezeichnung „Ausbruch“ in Verbindung mit den Produktionsbedingungen der Weine die Verbindung des geografischen Namens „Rust“ mit dem traditionellen Begriff „Ausbruch“ zu einer geschützten Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ im Sinne des Artikels 93 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 rechtfertigen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

„Ruster Ausbruch“ (g. U.)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

„Ruster Ausbruch“ (g. U.) muss in Rust abgefüllt werden. Dies dient zur Sicherung der spezifischen Herstellungsbedingungen und der Kontrolle derselben. Da die jährliche Produktionsmenge für „Ruster Ausbruch“ (g. U.) infolge der unterschiedlichen Witterungsbedingungen stark variieren kann, wäre die Gefahr von Manipulationen bei der Abfüllung außerhalb von Rust gegeben.

Link zur Produktspezifikation

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