C/2024/673

9.1.2024

**Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα**

(C/2024/673)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**«Ruster Ausbruch»**

**PDO-AT-02769**

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.4.2021**

1. **Ονομασία/-ες**

Ruster Ausbruch

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

«Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η παραδοσιακή ένδειξη «Ausbruch» είναι προστατευόμενη για την Αυστρία. Ο οίνος «Ausbruch» παράγεται κυρίως στον δήμο Rust, στις όχθες της λίμνης Neusiedlersee στο Burgenland. Για τον λόγο αυτό, ζητείται η προστασία της παραδοσιακής ένδειξης «Ausbruch» σε συνδυασμό με την ονομασία προέλευσης «Rust», ως «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ).

Το προϊόν «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) είναι ειδικός τύπος γλυκού οίνου που παράγεται από μία ή περισσότερες λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου. Τα λευκά σταφύλια προσβάλλονται από τον μύκητα *Botrytis cinerea*, όσο βρίσκονται στο αμπέλι. Ο μύκητας αυτός σχηματίζεται ιδίως σε περιοχές όπου τα θερμά καλοκαίρια, οι ήπιες φθινοπωρινές περίοδοι και η υγρασία από την ομίχλη που οφείλεται σε κοντινά υδατικά συστήματα δημιουργούν βέλτιστες συνθήκες. Ο μύκητας μαλακώνει και συρρικνώνει τις ρώγες, οι οποίες αποκτούν όψη σταφίδας, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα τη συγκέντρωση οξέος, ζάχαρης, εκχυλίσματος και αρώματος. Η αυξημένη περιεκτικότητα σε γλυκερόλη που προκύπτει από την εν λόγω διαδικασία προσδίδει στον οίνο «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) υψηλή πυκνότητα και το χαρακτηριστικό χρυσοκίτρινο χρώμα του.

Η συγκέντρωση ζάχαρης στις ρώγες έχει ως αποτέλεσμα την εξαιρετικά υψηλή φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του οίνου «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ). Ο οίνος «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) διαθέτει επίσης υψηλή περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα, η οποία του προσδίδει τη γλυκιά γεύση του, καθώς δεν παράγεται με πλήρη ζύμωση. (Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα που δεν έχουν υποστεί ζύμωση πρέπει να αντιστοιχεί στην ένδειξη «γλυκός».) Η οσμή και η γεύση του οίνου «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) χαρακτηρίζονται από αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μελιού, καραμελωμένων αμυγδάλων και εξωτικών φρούτων, όπως ώριμες μπανάνες.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) | 15 |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) | 5,0 |

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

| | |
|---|---|
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | 40 |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | 400 |

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ)

Καλλιεργητική πρακτική

Το προϊόν «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) είναι οίνος παραγόμενος κυρίως από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη και έχουν υποστεί σημαντική συρρίκνωση, των οποίων ο χυμός έχει ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους 30° Klosterneuburger Mostwaage (κλίμακα πυκνότητας γλεύκους Klosterneuburg).

Η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,4 g/l (40 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο). Ο οίνος «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) δεν πρέπει να έχει υποστεί γλύκανση και τα υπολειμματικά σάκχαρα πρέπει να έχουν παραχθεί αποκλειστικά με διακοπή της ζύμωσης. Ο οίνος «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) δεν πρέπει να εμπλουτίζεται.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Ruster Ausbruch»

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Δήμος Rust, όχθες της λίμνης Neusiedlersee

7. **Οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ών**

«Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ)

Έδαφος: στο βόρειο τμήμα του δήμου Rust, αποτελείται από καστανόχρωμα ασβεστολιθικά εδάφη που καλύπτονται από στρώμα αργίλου ποικίλου πάχους. (Όσο πιο κοντά στη λίμνη Neusiedlersee βρίσκεται ο αμπελώνας, τόσο πιο παχύ είναι το στρώμα αργίλου.) Τα εδάφη στα νότια του δήμου είναι κυρίως πυριτικά και αποτελούνται από αποσαθρωμένους σχιστόλιθους.

Κλίμα: Το Rust βρίσκεται στην παννονική κλιματική ζώνη, η οποία χαρακτηρίζεται κυρίως από θερμά, ξηρά καλοκαίρια και κρύους, ξηρούς χειμώνες. Επιπλέον, η μεγάλη ταχύτητα εξάτμισης της λίμνης Neusiedlersee (λίμνη στέπας με πολύ αβαθή και θερμά νερά), σε συνδυασμό με τις θερμές και σταθερές θερμοκρασίες το φθινόπωρο, προσδίδει στο κλίμα ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Ανθρώπινος παράγοντας: Η συνήθης μέθοδος καλλιέργειας των αμπελώνων στην Αυστρία, με τη χρήση συστημάτων μόρφωσης σε σπαλιέρα, στο πλαίσιο της οποίας η φροντίδα των αμπελώνων γίνεται με το χέρι (κλάδεμα, διαχείριση καρπών, αραίωμα σταφυλιών κ.λπ.), εφαρμόζεται επίσης στην περιοχή της ΠΟΠ «Ruster Ausbruch». Ωστόσο, η ιδιαιτερότητα του τρόπου παραγωγής του οίνου «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) είναι εμφανής από το στάδιο των εργασιών που πραγματοποιούνται πριν και κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.

Τα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη συγκομίζονται χειρωνακτικά με διαδοχικούς τρύγους, καθώς η συρρίκνωση που προκύπτει από τον μύκητα δεν γίνεται πάντα ομοιόμορφα. Ως εκ τούτου, τα κατάλληλα τσαμπιά πρέπει να εντοπίζονται και να «αποσπώνται» με το χέρι (εξ ου και η ονομασία «Ausbruch» [κυριολεκτικά: απόσπαση]).

Σύνδεσμος: Το προϊόν «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) είναι ένας ιδιαίτερος τύπος γλυκού οίνου στον οποίο τα σταφύλια προσβάλλονται από τον μύκητα *Botrytis cinerea*, όσο βρίσκονται στο αμπέλι, και συγκομίζονται επιλεκτικά με το χέρι. Ο μύκητας αυτός σχηματίζεται ιδίως σε περιοχές όπου τα θερμά καλοκαίρια, οι ήπιες φθινοπωρινές περίοδοι και η υγρασία από την ομίχλη που οφείλεται σε κοντινά υδατικά συστήματα δημιουργούν βέλτιστες συνθήκες. Ο μύκητας καταστρέφει τα εξωτερικά στρώματα των ρογών και, ως εκ τούτου, τα υγρά συστατικά εξατμίζονται τις θερμές, ξηρές ημέρες. Ως αποτέλεσμα αυτής της «ευγενούς σήψης», τα σταφύλια συρρικνώνονται και αποξηραίνονται στο αμπέλι, διατηρώντας την υψηλή συγκέντρωση τους σε αρώματα και σάκχαρα. Το παννονικό κλίμα, η επίδραση της λίμνης στη ρύθμιση της υγρασίας, ο αερισμός των αμπελώνων και το ήπιο φθινόπωρο ευνοούν την ανάπτυξη της ευγενούς σήψης. Σε αντίθεση με τις εδαφολογικές συνθήκες, τα χαρακτηριστικά του κλίματος —ιδίως η εξάτμιση της λίμνης Neusiedlersee— και οι επακόλουθες ειδικές απαιτήσεις όσον αφορά τον τρόπο συγκομιδής των σταφυλιών επηρεάζουν σημαντικά τη γεύση και τον χαρακτήρα του οίνου. Η πρωινή δροσερή πάχνη που σχηματίζεται από τη λίμνη Neusiedlersee και εναποτίθεται στα αμπέλια δημιουργεί τις ιδανικές συνθήκες για τον περιζήτητο μύκητα. Ο μύκητας μαλακώνει και συρρικνώνει τις ρώγες, οι οποίες αποκτούν όψη σταφίδας, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα τη συγκέντρωση οξέος, ζάχαρης, εκχυλίσματος και αρώματος. Η αυξημένη περιεκτικότητα σε γλυκερόλη που προκύπτει από την εν λόγω διαδικασία προσδίδει στον οίνο «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) υψηλή πυκνότητα και το χαρακτηριστικό χρυσοκίτρινο χρώμα του.

Ως εκ τούτου, μπορεί να συναχθεί το συμπέρασμα ότι, στον δήμο Rust, οι προϋποθέσεις της παραδοσιακής ονομασίας «Ausbruch», σε συνάρτηση με τον τρόπο παραγωγής των οίνων, δικαιολογούν τον συνδυασμό της γεωγραφικής ονομασίας «Rust» με την παραδοσιακή ένδειξη «Ausbruch», η οποία αποτελεί προστατευόμενη ονομασία προέλευσης κατά την έννοια του άρθρου 93 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπες απαιτήσεις)**

«Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το προϊόν «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) πρέπει να εμφιαλώνεται στο Rust. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι πληρούνται και επαληθεύονται οι ειδικές συνθήκες παραγωγής. Δεδομένου ότι η ποσότητα του οίνου «Ruster Ausbruch» (ΠΟΠ) που παράγεται κάθε χρόνο μπορεί να ποικίλλει σημαντικά λόγω διαφορών στις καιρικές συνθήκες, θα υπήρχε κίνδυνος παραποίησης εάν η εμφιάλωση πραγματοποιούνταν εκτός του Rust.

**Σύνδεσμος για τις προδιαγραφές προϊόντος**

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