**Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola**

(C/2024/673)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

**«Ruster Ausbruch»**

**PDO-AT-02769**

**Fecha de la solicitud: 26.4.2021**

1. **Nombre(s)**

Ruster Ausbruch

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

«Ruster Ausbruch» (DOP)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El término tradicional «Ausbruch» está protegido para Austria. El «Ausbruch» se produce principalmente en el municipio de Rust a orillas del Neusiedlersee en Burgenland. Por este motivo, se solicita la protección del término tradicional «Ausbruch» en combinación con la denominación de origen «Rust» en el término «Ruster Ausbruch» (DOP).

El «Ruster Ausbruch» (DOP) es un tipo especial de vino dulce elaborado a partir de una o varias variedades blancas de uva de vinificación de calidad. Las uvas blancas se ven afectadas por el *Botrytis cinerea* antes de ser vendimiadas. Este hongo se forma especialmente en aquellas zonas en las que los veranos cálidos, los otoños templados y la humedad causada por la formación de niebla a partir de una masa de agua cercana crean las condiciones óptimas para su aparición. El hongo suaviza las bayas y produce su pasificación y, por tanto, favorece la concentración de ácido, azúcar, extracto y aroma. El aumento del contenido de glicerol resultante hace que el «Ruster Ausbruch» (DOP) sea muy denso y tenga su característico color entre dorado y amarillo ámbar.

La concentración de azúcar en las bayas da lugar a un contenido de azúcar natural excepcionalmente elevado en el mosto con que se elabora el «Ruster Ausbruch» (DOP). Los vinos «Ruster Ausbruch» (DOP) no están totalmente fermentados y, por tanto, también se caracterizan por un elevado contenido de azúcar residual, lo que confiere al «Ruster Ausbruch» (DOP) su sabor dulce. (El contenido en azúcar no fermentado debe corresponderse con la designación «dulce») El aroma y el sabor del «Ruster Ausbruch» (DOP) se caracterizan por notas de frutos secos, miel, almendras garrapiñadas y frutos exóticos, como banana madura.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | 15 |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 5,0 |

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

| | |
|---|---|
| Acidez total mínima | 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 40 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 400 |

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. «Ruster Ausbruch» (DOP)

Práctica de cultivo

El «Ruster Ausbruch» (DOP) es un vino elaborado a partir de uvas principalmente botritizadas, en gran parte pasificadas, cuyo zumo debe tener una densidad mínima de mosto de 30.º Klosterneuburger Mostwaage (escala de peso de los mostos de Klosterneuburg). La acidez volátil no debe ser superior a 2,4 g/l (40 miliequivalentes por litro).

El «Ruster Ausbruch» (DOP) no debe edulcorarse y el azúcar residual debe haberse obtenido exclusivamente interrumpiendo la fermentación. El «Ruster Ausbruch» (DOP) no debe enriquecerse.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Ruster Ausbruch»

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

El municipio de Rust a orillas del Neusiedlersee

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Ruster Ausbruch» (DOP)

Suelo: la tierra situada al norte del municipio de Rust se caracteriza por suelos pardos calcáreos con una capa superior de suelo franco de grosor variable. (Cuanto más cerca está el viñedo del Neusiedlersee, más espesa es la capa de suelo franco). Al sur del municipio predominan los suelos silíceos compuestos por pizarra erosionada.

Clima: Rust se encuentra en la zona de clima panónico, que se caracteriza esencialmente por veranos cálidos e inviernos fríos, ambos secos. Además, la elevada tasa de evaporación del Neusiedlersee (un lago estepario poco profundo y cálido), junto con las temperaturas cálidas y constantes en otoño, confiere al clima un componente especial.

Factor humano: En la zona de la DOP «Ruster Ausbruch» también se utiliza el método de cultivo de viñedos habitual en Austria, mediante un sistema de conducción en espaldera alta en el que las vides se orientan principalmente a mano (poda, manejo de la cubierta, aclareo de racimos, etc.). Sin embargo, son las labores realizadas antes y durante la cosecha las que confieren su carácter especial a la elaboración del «Ruster Ausbruch» (DOP).

Las uvas botritizadas se seleccionan manualmente en sucesivas pasadas, ya que no siempre se botritizan uniformemente. Por lo tanto, se deben seleccionar los racimos que estén listos y «desmembrar» a mano, de donde viene el término «Ausbruch») [literalmente: «desmembrar»]).

Enlace: El «Ruster Ausbruch» (DOP) es un tipo especial de vino dulce elaborado a partir de uvas afectadas por el *Botrytis cinerea* cuando todavía se encuentran en la vid y que se recogen selectivamente a mano. Este hongo se forma especialmente en aquellas zonas en las que los veranos cálidos, los otoños templados y la humedad causada por la formación de niebla a partir de una masa de agua cercana crean las condiciones óptimas para su aparición. El hongo destruye las capas exteriores de las bayas, por lo que los componentes líquidos se evaporan en los días cálidos y secos. Como consecuencia de esta denominada «podredumbre noble», las uvas se pasifican y secan en la vid, dejando aromas y azúcares muy concentrados. El clima panónico, el efecto de regulación de la humedad del lago, la ventilación de los viñedos y los otoños suaves favorecen el desarrollo de la podredumbre noble. A diferencia de las condiciones edafológicas, las características del clima, en particular la evaporación procedente del Neusiedlersee, y los requisitos específicos resultantes de la modalidad de recolección de las uvas influyen considerablemente en el sabor y el carácter de los vinos. Cuando la fresca niebla matinal del Neusiedlersee se asienta sobre la viña, se crean las condiciones ideales para que prospere este hongo tan apreciado. El hongo suaviza las bayas y produce su pasificación y, por tanto, favorece la concentración de ácido, azúcar, extracto y aroma. El aumento del contenido de glicerol resultante hace que el «Ruster Ausbruch» (DOP) sea muy denso y tenga su característico color entre dorado y amarillo ámbar.

Por consiguiente, cabe concluir que, en el municipio de Rust, las condiciones de la denominación tradicional «Ausbruch», junto con las condiciones de producción de los vinos, justifican la combinación de la denominación geográfica «Rust» con el término tradicional «Ausbruch» para formar «Ruster Ausbruch», denominación de origen protegida en el sentido del artículo 93, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

«Ruster Ausbruch» (DOP)

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado del «Ruster Ausbruch» (DOP) debe realizarse en Rust. Se trata de garantizar el cumplimiento y la verificación de las condiciones específicas de producción. Dado que la cantidad de «Ruster Ausbruch» (DOP) producida cada año puede variar considerablemente en función de los cambios en las condiciones meteorológicas, existiría riesgo de manipulación si el embotellado se llevara a cabo fuera de Rust.

**Enlace al pliego de condiciones**

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