C/2024/673

9.1.2024

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta

(C/2024/673)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Ruster Ausbruch”

PDO-AT-02769

Hakemuksen jättöpäivä: 26.4.2021

1. **Nimi/nimet**

Ruster Ausbruch

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

15. Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit

4. **Viini(e)n kuvaus**

”Ruster Ausbruch” (SAN)

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Perinteinen merkintä ”Ausbruch” on suojattu Itävallassa. ”Ausbruch”-viiniä on valmistettu pääasiassa Burgenlandissa Neusiedlersee-järven rannoilla sijaitsevassa Rustin kunnassa. Tästä syystä haetaan suojaa perinteisen merkinnän ”Ausbruch” ja alkuperänimityksen ”Rust” yhdistelmälle muodossa ”Ruster Ausbruch” (SAN).

Ruster Ausbruch (SAN) on erityinen makean viinin laji, joka valmistetaan yhdestä tai useammasta valkoisesta laaturypälelajikkeesta. Valkoisiin rypäleisiin tarttuu *Botrytis cinerea* -jalohometta, kun ne ovat vielä viiniköynnöksissä. Tätä homesientä kehittyy erityisesti alueilla, joilla lämpimät kesät, leudot syksyt ja läheisen vesialueen muodostaman sumun tuoma kosteus luovat sille ihanteelliset olosuhteet. Sieni pehmentää marjoja ja johtaa rusinamaiseen kuivettumiseen ja siten happojen, sokerin, nesteiden ja aromien tiivistymiseen. Tämä saa aikaan korkean glyserolipitoisuuden, joka tekee Ruster Ausbruch (SAN) -viinistä hyvin sakeaa ja antaa sille sen tyypillisen värin, joka vaihtelee kullankeltaisesta meripihkan väriin.

Rypäleisiin tiivistyneen sokerin ansiosta Ruster Ausbruch (SAN) -viiniä varten puristetun mehun luonnollinen sokeripitoisuus on poikkeuksellisen korkea. Ruster Ausbruch (SAN) -viinit eivät ole loppuun asti käyneitä, minkä vuoksi niille on tyypillistä myös korkea jäännössokeripitoisuus, joka antaa Ruster Ausbruch (SAN) -viineille niiden makean maun. (Käymättömän sokerin pitoisuuden tulee vastata nimitystä ”makea”.) Ruster Ausbruch (SAN) -viinin tuoksulle ja maulle on tunnusominaista kuivattujen hedelmien, hunajan, karamellisoitujen mantelien ja eksoottisten hedelmien (kuten kypsien banaanien) aromit.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5,0

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

Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	40
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	400

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. ”Ruster Ausbruch” (SAN)

Viljelykäytäntö

Ruster Ausbruch (SAN) on viini, joka valmistetaan pääasiassa jalohomeen rusinoimista, suurelta osin kuivettuneista rypäleistä, joiden mehun painon on oltava 30° Klosterneuburger Mostwaage -asteina (Klosterneuburgin painoasteikko rypäleen puristemehulle).

Haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 2,4 g/l (40 milliekvivalenttia litrassa). Ruster Ausbruch (SAN) -viiniä ei saa makeuttaa, ja jäännössokerin on oltava tuotettu yksinomaan keskeyttämällä käyminen. Ruster Ausbruch (SAN) -viiniä ei saa väkevöidä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. ”Ruster Ausbruch”

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rustin kunta Neusiedlersee-järven rannalla

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

”Ruster Ausbruch” (SAN)

Maaperä: Rustin kunnan pohjoisosan maaperä on tyypillisesti ruskeaa kalkkikivimaata, ja sen pinnalla on paksuudeltaan vaihteleva kerros savimaata. (Savikerros on sitä paksumpi, mitä lähempänä Neusiedlersee-järveä viinitarha sijaitsee.) Eteläosassa puolestaan on enimmäkseen silikaattipitoista maaperää, joka on muodostunut rapautuneesta liuskekivestä.

Ilmasto: Rust sijaitsee Pannonian ilmastovyöhykkeellä, jota leimaavat kuumat, kuivat kesät ja kylmät, kuivat talvet. Lisäksi Neusiedlersee-järven veden suuri haihtuvuus (hyvin matala ja lämmin arojärvi) yhdessä syksyn lämpimien ja tasaisten lämpötilojen kanssa on erityinen ilmastoon vaikuttava tekijä.

Ihmisiin liittyvät tekijät: Itävallassa tavallista viljelymenetelmää käytetään myös Ruster Ausbruch (SAN) -viinien alueen viinitarhoissa. Korkeaksi kasvatettavia viiniköynnöksiä hoidetaan pääasiassa käsin (leikkaus, latvustojen käsittely, terttujen harvennus jne.). Ruster Ausbruch (SAN) -viinin tuotantotapaa koskevat erityispiirteet tulevat kuitenkin esiin ennen sadonkorjuuta ja sadonkorjuun aikana tehdyssä työssä.

Jalohomeen rusinoimat rypäleet poimitaan käsin useassa erässä, koska rypäleiden rusinoituminen on yksilöllistä. Sopivat tertut pitää siksi valita ja irrottaa käsin (tästä tulee nimi ”Ausbruch” [kirjaimellisesti: ’irtirevitty’])

Yhteys maantieteelliseen alueeseen: Ruster Ausbruch (SAN) on erityinen makean viinin laji, jonka rypäleitä *Botrytis cinerea* -jalohome muokkaa niiden ollessa vielä viiniköynnöksessä. Rypäleiden korjuu tehdään valikoivasti käsityönä. Tätä homesientä kehittyy erityisesti alueilla, joilla lämpimät kesät, leudot syksyt ja läheisen vesialueen muodostaman sumun tuoma kosteus luovat sille ihanteelliset olosuhteet. Sieni tuhoaa marjojen ulkokerrokset, jolloin nestemäiset ainesosat pääsevät haihtumaan lämpiminä ja kuivina päivinä. Jalohomeen ansiosta rypäleet näivettyvät ja kuivuvat viiniköynnöksessä, ja jäljelle jäävät aromit ja sokerit ovat erittäin tiivistyneitä. Pannonian ilmasto, järven vaikutus ilman kosteuteen, viinitarhojen ilmavirtaukset ja leudot syksyt edistävät jalohomeen kehittymistä. Toisin kuin maaperäolosuhteet, ilmaston ominaispiirteet – erityisesti Neusiedlersee-järvestä haihtuva kosteus – ja niistä johtuvat rypäleiden korjuutapaan liittyvät erityisvaatimukset vaikuttavat merkittävästi viinien makuun ja luonteeseen. Halutulle homesienelle muodostuu ihanteellinen alusta, kun Neusiedlersee-järvestä nouseva viileä aamusumu laskeutuu viiniköynnöksille. Sieni pehmentää marjoja ja johtaa rusinamaiseen kuivettumiseen ja siten happojen, sokerin, nesteiden ja aromien tiivistymiseen. Tämä saa aikaan korkean glyserolipitoisuuden, joka tekee Ruster Ausbruch (SAN) -viinistä hyvin sakeaa ja antaa sille sen tyypillisen värin, joka vaihtelee kullankeltaisesta meripihkan väriin.

Näin ollen voidaan tehdä johtopäätös, että Rustin kunnassa perinteisen nimityksen ”Ausbruch” edellytykset yhdessä viinien tuotantoedellytysten kanssa oikeuttavat maantieteellisen nimityksen ”Rust” yhdistämisen perinteiseen merkintään ”Ausbruch”. Näin muodostuu nimitys ”Ruster Ausbruch”, joka on asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu suojattu alkuperänimitys.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

”Ruster Ausbruch” (SAN)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Ruster Ausbruch (SAN) -viini on pullotettava Rustissa. Näin varmistetaan erityisten tuotantoedellytysten täyttyminen ja todentaminen. Erilaisten sääolosuhteiden vuoksi Ruster Ausbruch -viinin (SAN) tuotantomäärät voivat vaihdella suurestikin vuodesta toiseen, joten vaarana olisi peukalointi, jos pullotus tapahtuisi Rustin ulkopuolella.

Linkki tuote-eritelmään

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