C/2024/673

9.1.2024.

Objava jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina

(C/2024/673)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Ruster Ausbruch”

PDO-AT-02769

Datum početka primjene: 26.4.2021.

1. **Naziv(i)**

Ruster Ausbruch

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

15. Vino od prosušenoga grožđa

4. **Opis vina**

„Ruster Ausbruch” (ZOI)

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Tradicionalni izraz „Ausbruch” zaštićen je za Austriju. „Ausbruch” se uglavnom proizvodi u općini Rust na obalama Nežiderskog jezera u Gradišću (Burgenland). Stoga se traži zaštita tradicionalnog izraza „Ausbruch” zajedno s oznakom izvornosti „Rust” kao „Ruster Ausbruch” (ZOI).

„Ruster Ausbruch” (ZOI) posebna je vrsta slatkog vina proizvedenog od jedne ili više kvalitetnih sorti bijelog grožđa. Gljivice *Botrytis cinerea* napadaju bijelo grožđe još dok raste na trsu. Te se gljivice najčešće javljaju na područjima gdje topla ljeta, blage jeseni i vlažnost uzrokovana maglom koja nastaje uz obližnje jezero stvaraju optimalne uvjete za njihov razvoj. Pod utjecajem gljivica zrna omekšaju i smežuraju se te dolazi do promjene u koncentraciji kiseline, šećera, ekstrakta i arome. Zbog povećanog udjela glicerola vino „Ruster Ausbruch” (ZOI) je vrlo gusto i ima karakterističnu zlatnu do jantarnožutu boju.

Koncentracija šećera u zrnima rezultira iznimno visokim udjelom prirodnog šećera u moštu za „Ruster Ausbruch” (ZOI). Vina „Ruster Ausbruch” (ZOI) nisu u potpunosti fermentirana te se stoga odlikuju i visokim udjelom neprevrelog šećera koji daje slatki okus vinu. (Udio nefermentiranog šećera mora odgovarati oznaci „slatko”.) Miris i okus vina „Ruster Ausbruch” (ZOI) odlikuju arome sušenog voća, meda, karameliziranih badema i egzotičnog voća, kao što su zrele banane.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	5,0

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Najmanja ukupna kiselost	4,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	40
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	400

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. „Ruster Ausbruch” (ZOI)

Postupak uzgoja

„Ruster Ausbruch” (ZOI) je vino koje se proizvodi od uglavnom smežuranog grožđa zaraženog botritisom, čiji sok mora imati najmanji sadržaj šećera u moštu od 30° na Baboovoj moštnoj vagi (klosterneuburška moštna vaga).

Sadržaj hlapljivih kiselina ne smije biti veći od 2,4 g/l (40 milikvivalenata po litri). Vino „Ruster Ausbruch” (ZOI) ne smije se zaslađivati, a neprevreli šećer mora biti dobiven isključivo prekidom fermentacije. „Ruster Ausbruch” (ZOI) ne smije se pojačavati.

5.2. *Najveći prinosi*

1. „Ruster Ausbruch”

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Općina Rust na obalama Nežiderskog jezera

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

„Ruster Ausbruch” (ZOI)

Tlo: za sjeverni dio općine Rust karakteristična su smeđa vapnenačka tla s debljim ili tanjim slojem ilovače u gornjim dijelovima. (Što je vinograd bliži Nežiderskom jezeru, to je deblji sloj ilovače.) Silikatna tla sastavljena od istrošenog škriljevca prevladavaju na jugu općine.

Klima: Rust se nalazi u panonskoj klimatskoj zoni, koja se u odlikuje vrućim, suhim ljetima i hladnim, suhim zimama. Posebno obilježje klime su i znatna isparavanja iz Nežiderskog jezera (vrlo plitko i toplo stepsko jezero) te visoke i stabilne jesenske temperature.

Ljudski čimbenik: i na području ZOI-ja „Ruster Ausbruch” primjenjuje se uobičajena metoda uzgoja vinograda u Austriji zvana „Hochkultur”, u kojoj se vinova loza održava uglavnom ručno (obrezivanje, održavanje krošnje, prorjeđivanje grozdova itd.) Međutim, posebnost proizvodnje vina „Ruster Ausbruch” (ZOI) proizlazi iz rada obavljenog prije i tijekom berbe.

Grožđe zaraženo botritisom ručno se odabire u više navrata jer zaraza botritisom nije uvijek ravnomjerna. Grozdovi se moraju ciljano birati i ručno otkinuti (odatle i naziv „Ausbruch” (doslovni prijevod: „izbijanje”)).

Povezanost: „Ruster Ausbruch” (ZOI) posebna je vrsta slatkog vina od grožđa koje je na trsu zaraženo gljivicama *Botrytis cinerea* i koje se selektivno bere rukom. Te se gljivice najčešće javljaju na područjima gdje topla ljeta, blage jeseni i vlažnost uzrokovana maglom koja nastaje uz obližnje jezero stvaraju optimalne uvjete za njihov razvoj. Gljivica uništava vanjske slojeve zrna, tako da tekući sastojci isparavaju u vrućim i suhim danima. Kao rezultat djelovanja te plemenite plijesni, grožđe se smežurava i suši na trsu, pri čimu nastaju visoke koncentracije aroma i šećera. Panonska klima, utjecaj jezera koji regulira vlažnost, ventilacija vinograda i blage jeseni pogoduju razvoju plemenite plijesni. Za razliku od pedoloških uvjeta, svojstva klime, osobito isparavanje iz Nežiderskog jezera, i posebni zahtjevi za berbu grožđa koji iz njih proizlaze, snažno utječu na okus i karakter vina. Hladna jutarnja magla koja nastaje uz Nežidersko jezero i koja prekrije vinograde idealna je osnova za rast tih vrlo vrijednih gljivica. Pod utjecajem gljivica zrna omekšaju i smežuraju se te dolazi do promjene u koncentraciji kiseline, šećera, ekstrakta i arome. Zbog povećanog udjela glicerola vino „Ruster Ausbruch” (ZOI) je vrlo gusto i ima karakterističnu zlatnu do jantarnožutu boju.

Stoga se može zaključiti da u općini Rust postoje uvjeti za tradicionalnu oznaku „Ausbruch”, koji zajedno s uvjetima proizvodnje vina opravdavaju kombiniranje zemljopisnog naziva „Rust” s tradicionalnim izrazom „Ausbruch” u zaštićenoj oznaci izvornosti „Ruster Ausbruch” u smislu članka 93. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

„Ruster Ausbruch” (ZOI)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vino „Ruster Ausbruch” (ZOI) mora se puniti u općini Rust. Time se osigurava da su uvjeti proizvodnje ispunjeni i provjereni. Budući da se količina vina „Ruster Ausbruch” (ZOI) koja se proizvede svake godine može znatno razlikovati zbog razlika u vremenskim uvjetima, kad bi se punjenje obavljalo izvan općine Rust, postojao bi rizik od neovlaštenih izmjena.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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