C/2024/673

2024.1.9.

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó egységes dokumentumnak és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele

(C/2024/673)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Ruster Ausbruch”

PDO-AT-02769

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.4.26.

1. **Elnevezés(ek)**

Ruster Ausbruch

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

15. Szárított szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

„Ruster Ausbruch” (OEM)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az „Ausbruch” hagyományos kifejezés oltalom alatt álló osztrák termékek jelölésére szolgál. Az „Ausbruch” előállítása legfőképpen a burgenlandi Neusiedlersee (Fertő-tó) partján található Ruszt településhez köthető. Ezért kérelmezik az „Ausbruch” hagyományos kifejezés és a „Rust” eredetmegjelölés együttes használatát „Ruster Ausbruch” oltalom alatt álló eredetmegjelölésként.

A „Ruster Ausbruch” (OEM) egy különleges típusú édesbor, amelyet egy vagy több fehér minőségi borszőlőfajtából készítenek. A fehér szőlőt még a tőkén megfertőzi a *Botrytis cinerea* gomba. Ez a gomba különösen azokon a területeken alakul ki, ahol a meleg nyár, az enyhe ősz és a közeli víztestekből származó páraképződés következtében kialakuló páratartalom optimális feltételeket teremt. A gomba megpuhítja a szőlőszemeket és a mazsolára jellemző töppedést okoz, ezáltal létrejön a sav-, cukor-, extraktum- és aromakoncentráció. Az így megnövekedett glicerintartalom miatt a „Ruster Ausbruch” (OEM) nagyon sűrűvé válik, és jellegzetes aranysárga színt kap.

A szőlőszemekben kialakult cukorkoncentráció miatt a „Ruster Ausbruch” (OEM) mustjának természetes cukortartalma kivételesen magas. A „Ruster Ausbruch” (OEM) borok nem teljesen erjedt borok, ezért magas maradékcukor-tartalom jellemzi őket, és ez adja a „Ruster Ausbruch” (OEM) édes ízét. (A nem erjesztett cukortartalomnak meg kell felelnie az „édes” megjelölésben meghatározott feltételeknek.) Aszalt gyümölcsök, méz, karamellizált mandula és egzotikus gyümölcsök, például érett banán jegyei jellemzik a „Ruster Ausbruch” (OEM) illatát és ízét.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	5,0

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Minimális összes savtartalom	4,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	40
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	400

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. „Ruster Ausbruch” (OEM)

Művelési gyakorlat

A „Ruster Ausbruch” (OEM) elsősorban botritizált, nagyrészt töpörödött szőlőből készült bor, amelynek musttartalma legalább 30° Klosterneuburger Mostwaage (klosterneuburgi mustmérő).

Az illósavtartalom nem haladhatja meg a 2,4 g/l-t (40 milliekvivalens/liter). A „Ruster Ausbruch” (OEM) bort tilos édesíteni, a maradékcukor-tartalmat kizárólag az erjedés megszakításával lehet előállítani. A „Ruster Ausbruch” (OEM) nem dúsítható.

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Ruster Ausbruch”

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Ruszt település a Fertő-tó partján

7. **Borszőlőfajták**

Blütenmuskateller

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner – Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauer Burgunder – Pinot Gris

Grauer Burgunder – Ruländer

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscaris

Muscat 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

„Ruster Ausbruch” (OEM)

Talaj: Ruszt település északi részén a földet változó vastagságú barna mészkőtalajok jellemzik. (Minél közelebb van a szőlőültetvény a Fertő-tóhoz, annál vastagabb az agyagos réteg.) A település déli részén a mállott palából álló szilikátos talajok dominálnak.

Éghajlat: Ruszt a pannon éghajlati zónában fekszik, amelyet elsősorban a meleg, száraz nyarak és a hideg, száraz telek jellemeznek. Ezenkívül a Fertő-tó (egy nagyon sekély és meleg sztyeppető) nagy fokú párolgása, valamint az őszi meleg és egyenletes hőmérséklet különleges éghajlati feltételeket biztosít.

Emberi tényező: A „Ruster Ausbruch” OEM területén az ausztriai szőlőültetvények művelésének hagyományos módszerét is alkalmazzák, amely olyan magasművelésű rendszert használ, amelyben a szőlőt elsősorban kézzel gondozzák (metszés, a lombozat gondozása, fürtritkítás stb.). A „Ruster Ausbruch” (OEM) előállításának különlegessége azonban a szüret előtti és alatti munkában nyilvánul meg.

A botritizált szőlőt kézzel, több menetben válogatják, mivel a szőlőszemek nem mindig egyformán botritizáltak. Ezért a megfelelő fürtöket kézzel kell kiválasztani és „kitörni” (innen az „Ausbruch” elnevezés [szó szerint: „kitörés”]).

Kapcsolat: A „Ruster Ausbruch” (OEM) olyan különleges édes bortípus, amely esetében a *Botrytis cinerea* még a szőlőtőkén megfertőzi a szőlőt, és a termést kézzel, válogatva szüretelik. Ez a gomba különösen azokon a területeken alakul ki, ahol a meleg nyár, az enyhe ősz és a közeli víztestekből származó páraképződés következtében kialakuló páratartalom optimális feltételeket teremt. A gomba elpusztítja a szőlőszemek külső rétegeit, így a folyékony összetevők a meleg, száraz napokon elpárolognak. Ennek a „nemes rothadásnak” köszönhetően a szőlő összetöpped és szárad a tőkén, ennek következtében erősen koncentrálódnak az aromák és a cukrok. A pannon éghajlat, a tó páratartalom-szabályozó hatása, a szőlőültetvények szellőzése és az enyhe ősz kedvez a nemes rothadás kialakulásának. A talajviszonyoktól eltérően az éghajlati jellemzők – különösen a Fertő-tó párolgása – és az ebből eredő, a szőlő szüretelésére vonatkozó különleges követelmények erősen befolyásolják a borok ízét és jellegét. Amikor a Fertő-tóból származó hűvös reggeli köd rátelepszik a szőlőre, ez ideális feltételeket teremt az értékes gomba számára. A gomba megpuhítja a szőlőszemeket és mazsolára jellemző töppedést okoz, ezáltal létrejön a sav-, cukor-, extraktum- és aromakoncentráció. Az így megnövekedett glicerintartalom miatt a „Ruster Ausbruch” (OEM) nagyon sűrűvé válik, és jellegzetes aranysárga színt kap.

Ezért megállapítható, hogy Ruszt településen az „Ausbruch” hagyományos elnevezés feltételei a borok előállítási körülményeivel összefüggésben indokolják a „Rust” földrajzi név és az „Ausbruch” hagyományos elnevezés kombinációját, hogy ezáltal a „Ruster Ausbruch” az 1308/2013/EU rendelet 93. cikkének (2) bekezdése értelmében vett oltalom alatt álló eredetmegjelölés legyen.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

„Ruster Ausbruch” (OEM)

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A „Ruster Ausbruch” (OEM) palackozása kizárólag Ruszt településen történhet. Ennek a feltételnek az a célja, hogy biztosítsák a különleges előállítási feltételek teljesülését és ellenőrizhetőségét. Mivel az egyes években előállított „Ruster Ausbruch” (OEM) mennyisége az időjárási viszonyok változása miatt jelentősen ingadozhat, fennállna a hamisítás veszélye, ha a palackozást Ruszt településen kívül végeznék.

A termékleíráshoz vezető link

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