C/2024/673

2024 1 9

Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimas

(C/2024/673)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Ruster Ausbruch“

PDO-AT-02769

Paraiškos pateikimo data: 2021 4 26

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Ruster Ausbruch“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

15. Vytintų vynuogių vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

„Ruster Ausbruch“ (SKVN)

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Tradicinis terminas „Ausbruch“ saugomas Austrijoje. „Ausbruch“ daugiausia gaminamas Rusto savivaldybėje Noizydlio ežero krantų Burgenlande. Dėl tos priežasties prašoma apsaugoti tradicinį terminą „Ausbruch“ kartu su kilmės vietos nuoroda „Rust“ kaip „Ruster Ausbruch“ (SKVN).

„Ruster Ausbruch“ (SKVN) yra specialios rūšies saldusis vynas, gaminamas iš vienos ar kelių baltųjų rūšinių vyninių vynuogių veislių. Dar nenuskintos baltosios vynuogės yra paveikiamos kilniuoju puviniu *Botrytis cinerea*. Šis puvinys dažniausiai atsiranda vietovėse, kuriose šiltos vasaros ir švelnus ruduo: drėgmė, susiformuojanti iš netolimų vandens telkinių kylančio rūko, sukuria optimalias sąlygas. Puvinys suminkština uogas, kurios pavirsta į razinas primenančias daug rūgšties, cukraus, ekstrakto ir aromato turinčias sudžiūvas. Dėl susidariusio padidinto glicerolio kiekio „Ruster Ausbruch“ (SKVN) tampa labai turtingo skonio ir jam būdingos aukso geltonumo spalvos.

Uogose esančio cukraus koncentracija lemia ypač didelį natūralų cukraus kiekį „Ruster Ausbruch“ (SKVN) misoje. Vynai „Ruster Ausbruch“ (SKVN) yra tik iš dalies fermentuoti, todėl jiems taip pat būdingas didelis liekamojo cukraus kiekis ir, atitinkamai, saldus skonis. (Nefermentuoto cukraus kiekis turi atitikti „saldaus“ vyno apibrėžtį.) Vynų „Ruster Ausbruch“ (SKVN) kvapui ir skoniui būdingas džiovintų vaisių, medaus, karamelizuotų migdolų ir egzotinių vaisių, pavyzdžiui, prinokusių bananų, aromatas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,0

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 g/l (išreikšto vyno rūgštimi)
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	40
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	400

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. „Ruster Ausbruch“ (SKVN)

Auginimo praktika

„Ruster Ausbruch“ (SKVN) – vynas, gaminamas iš daugiausia Botryčio kilniuoju puviniu paveiktų, stipriai suvytusių vynuogių, kurių sulčių misos svoris yra ne mažesnis kaip 30° *Klosterneuburger Mostwaage* (Klosterneuburgo misos skalė). Lakusis rūgštingumas neturi būti didesnis kaip 2,4 g/l (40 miliekvivalentų litre).

„Ruster Ausbruch“ (SKVN) neturi būti saldinamas, o liekamasis cukrus turi būti pagamintas tik nutraukiant fermentaciją. „Ruster Ausbruch“ (SKVN) negalima sodrinti.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. „Ruster Ausbruch“

10 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Rusto savivaldybė ant Noizydlio ežero krantų

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

„Ruster Ausbruch“ (SKVN)

Dirvožemis. Šiaurinėje Rusto savivaldybės dalyje esančiai žemei būdingas rudasis klintinis dirvožemis, kurio viršutinis sluoksnis yra įvairaus storio priemolis. (Kuo arčiau vynuogynai yra Noizydlio ežero krantų, tuo storesnis priemolio sluoksnis.) Siliciu praturtintas dirvožemis, kurį sudaro vėjo nugairintas skalūnas, vyrauja pietinėje savivaldybės dalyje.

Klimatas. Rustas yra Panonijos klimato zonoje, kuriai daugiausia būdingos karštos, sausos vasaros ir šaltos, sausos žiemos. Be to, Noizydlio ežero vanduo greitai garuoja (tai yra labai seklus ir šiltas stepių ežeras), o tai kartu su šilta ir pastovia rudens sezono temperatūra suteikia klimatui specifiškumo.

Žmogiškieji veiksniai. „Ruster Ausbruch“ (SKVN) vietovėje taip pat taikomas įprastas Austrijos vynuogynų auginimo metodas, pagal kurį vynmedžiai daugiausia prižiūrimi rankomis (genėjimas, medžių lajos formavimas, kekių retinimas ir t. t.). Tačiau „Ruster Ausbruch“ (SKVN) gaminimo ypatingumas atsiskleidžia iš darbo, vykdomo iki derliaus nuėmimo ir jo metu. Botryčio puviniu paveiktos vynuogės yra atrenkamos rankomis per kelis kartus, nes puvinys vynuoges paveikia nevienodai. Todėl tinkamos kekės turi būti tikslingai atrenkamos ir atskiriamos rankomis (iš to ir kilęs pavadinimas „Ausbruch“ [tiesiogiai: „pabėgimas / staigus prasiveržimas“]).

Ryšys su geografine vietove. „Ruster Ausbruch“ (SKVN) yra specialios rūšies saldus vynas, kuriam gaminti naudojamos puviniu *Botrytis cinerea* paveiktos vynuogės, o derlius selektyviai nuimamas rankomis. Šis puvinys dažniausiai atsiranda vietovėse, kuriose šiltos vasaros ir švelnus ruduo: drėgmė, susiformuojanti iš netolimų vandens telkinių kylančio rūko, sukuria optimalias sąlygas.

Grybelis sunaikina išorinius uogų sluoksnius, todėl šiltomis ir sausomis dienomis skysti komponentai tiesiog išgaruoja. Todėl vynuogės, paveiktos šio „kilnojo puvinio“, pavirsta į sudžiūvas ir toliau džiūva ant vynmedžių, išlaikydamos savyje didelę aromatų ir cukraus koncentraciją. Panonijos klimatas, drėgmę reguliuojantis ežero poveikis, vynuogynų vėdinimas ir švelnus ruduo skatina kilniojo puvinio vystymąsi. Kitaip nei dirvožemio sąlygos, klimato savybės, visų pirma Noizydlio ežero vandens garavimas ir iš to kylantys ypatingi vynuogių derliaus nuėmimo reikalavimai daro didelę įtaką vynų skoniui ir savybėms. Kai vėsus rytinis rūkas, kylantis nuo Noizydlio ežero, nusėda ant vynmedžių, susidaro idealios sąlygos susiformuoti šiam labai paklausiam puviniui. Puvinys suminkština uogas, kurios pavirsta į razinas primenančias daug rūgšties, cukraus, ekstrakto ir aromato turinčias sudžiūvas. Dėl susidariusio padidinto glicerolio kiekio „Ruster Ausbruch“ (SKVN) tampa labai turtingo skonio ir jam būdingos aukso geltonumo spalvos.

Todėl galima daryti išvadą, kad Rusto savivaldybėje tradicinės nuorodos „Ausbruch“ ir vynų gamybos sąlygos pateisina geografinės nuorodos „Rust“ ir tradicinio termino „Ausbruch“ sujungimą su nuoroda „Ruster Ausbruch“, kuri yra saugoma kilmės vietos nuoroda, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93 straipsnio 2 dalyje.

9. **Kitos svarbiausios sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

„Ruster Ausbruch“ (SKVN)

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

„Ruster Ausbruch“ (SKVN) turi būti išpilstomas į butelius Ruste. Taip siekiama užtikrinti, kad būtų laikomasi konkrečių gamybos sąlygų ir kad jos būtų patikrintos. Kadangi kiekvienais metais pagaminamas „Ruster Ausbruch“ (SKVN) kiekis gali labai skirtis dėl skirtingų oro sąlygų, kiltų pavojus, kad produktas bus išpilstytas į butelius už Rusto ribų.

Produkto specifikacijos nuoroda

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