C/2024/673

9.1.2024

Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, punt d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(C/2024/673)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Ruster Ausbruch”

PDO-AT-02769

Datum van aanvraag: 26.4.2021

1. **Naam/namen**

Ruster Ausbruch

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

15. Wijn van ingedroogde druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

“Ruster Ausbruch” (BOB)

KORTE BESCHRIJVING

De traditionele aanduiding “Ausbruch” is beschermd voor Oostenrijk. “Ausbruch” is voornamelijk geproduceerd in de gemeente Rust, aan de oevers van de Neusiedlersee in Burgenland. Daarom wordt verzocht om bescherming van de traditionele aanduiding “Ausbruch” in combinatie met de oorsprongsbenaming “Rust” als “Ruster Ausbruch” (BOB).

“Ruster Ausbruch” (BOB) is een speciaal soort zoete wijn van een of meer witte wijndruivenrassen van hoge kwaliteit. Nog op de wijnstok worden de witte druiven aangetast door *Botrytis cinerea*. De optimale omstandigheden voor deze schimmel zijn een warme zomer, een zacht najaar, en een bepaalde vochtigheid vanwege nevel afkomstig van een nabijgelegen watermassa. De schimmel maakt de druiven zachter en verschrompelt ze tot rozijnen met sterk geconcentreerde zuren, suikers, extracten en aroma’s. Het verhoogde glycerolgehalte dat hierdoor ontstaat, verleent de “Ruster Ausbruch” (BOB) een grote volheid en zijn kenmerkende goud- tot ambergele kleur.

Door de concentratie van suiker in de druiven heeft de most voor “Ruster Ausbruch” (BOB) een uitzonderlijk hoog gehalte aan natuurlijke suikers. Omdat de “Ruster Ausbruch” (BOB) niet volledig wordt uitgegist, heeft hij ook een hoog restsuikergehalte en dus een zoete smaak. (Het gehalte aan ongefermenteerde suikers moet overeenkomen met de aanduiding “zoet”.) De geur en smaak van “Ruster Ausbruch” (BOB) worden gekenmerkt door aroma’s van gedroogde vruchten, honing, gekarameliseerde amandelen en exotische vruchten, zoals rijpe bananen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	5,0

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Minimale totale zuurgraad	4,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	40
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	400

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. "Ruster Ausbruch" (BOB)

Teeltwijze

"Ruster Ausbruch" (BOB) is een wijn die hoofdzakelijk wordt bereid uit door botrytis aangetaste, grotendeels verschrompelde druiven waarvan het sap een mostgewicht heeft van ten minste 30° Klosterneuburger Mostwaage (schaal voor mostgewicht).

Het gehalte aan vluchtige zuren mag niet hoger zijn dan 2,4 g/l (40 milli-equivalent per liter). "Ruster Ausbruch" (BOB) mag niet worden verzoet en de restsuikers mogen uitsluitend het gevolg zijn van onderbreking van de gisting. "Ruster Ausbruch" (BOB) mag niet worden verrijkt.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Ruster Ausbruch"

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De gemeente Rust aan de oevers van de Neusiedlersee.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

"Ruster Ausbruch" (BOB)

Bodem: het noorden van de gemeente Rust wordt gekenmerkt door bruine kalksteenbodems met een lemen toplaag van wisselende dikte. (De leemlaag wordt dikker naarmate de wijngaard dichter bij de Neusiedlersee ligt.) In het zuiden van de gemeente overheersen kiezelhoudende gronden met verweerde leisteen.

Klimaat: Rust ligt in de Pannonische klimaatzone, die voornamelijk wordt gekenmerkt door hete, droge zomers en koude, droge winters. Andere speciale kenmerken van het klimaat zijn het gevolg van de hoge mate van verdamping uit de Neusiedlersee (een zeer ondiep en warm steppemeer) in combinatie met de warme en constante temperaturen in het najaar.

Menselijke factor: de gebruikelijke teeltmethode voor wijngaarden in Oostenrijk, de "Hochkultur", waarbij de wijnstokken voornamelijk met de hand worden verzorgd (snoeien, loofwandbeheer, uitdunnen van de trossen enz.), wordt ook in het gebied voor de "Ruster Ausbruch" (BOB) toegepast. Het is echter vooral het werk voor en na de oogst dat de productiewijze van "Ruster Ausbruch" (BOB) zo bijzonder maakt.

De druiven met botrytis worden met de hand geselecteerd in verschillende plukbeurten, aangezien de druiven niet altijd gelijkmatig aangetast zijn. Daarom moeten de geschikte trossen worden uitgezocht en met de hand worden "afgebroken" (vandaar de naam "Ausbruch" [letterlijk: "uitbraak"]).

Verband: "Ruster Ausbruch" (BOB) is een speciaal soort zoete wijn van druiven die zijn aangetast door *Botrytis cinerea* terwijl ze nog aan de wijnstok hangen en die selectief met de hand worden geoogst. De optimale omstandigheden voor deze schimmel zijn een warme zomer, een zacht najaar, en een bepaalde vochtigheid vanwege nevel afkomstig van een nabijgelegen watermassa. De schimmel vernietigt de buitenste lagen van de druiven, zodat het vloeibare deel er op warme, droge dagen uit verdampt. Door deze "edele rotting" verschrompelen de druiven en drogen ze uit op de wijnstok, maar worden de overblijvende aroma's en suikers sterk geconcentreerd. Het Pannonische klimaat, het vochtregulerende effect van het meer, de ventilatie van de wijngaarden en het zachte najaar zijn bevorderlijk voor de vorming van edelrot. Niet zozeer de bodemgesteldheid heeft een grote invloed op de smaak en het karakter van de wijnen, maar wel de klimatologische kenmerken — met name de verdamping uit de Neusiedlersee — en de daaruit voortvloeiende specifieke eisen voor de wijze waarop de druiven worden geoogst. Wanneer de koele ochtendnevel opstijgt van de Neusiedlersee en zich op de wijnstokken afzet, ontstaan de ideale omstandigheden voor deze zo gegeerde schimmel. De schimmel maakt de druiven zachter en verschrompelt ze tot rozijnen met sterk geconcentreerde zuren, suikers, extracten en aroma's. Het verhoogde glycerolgehalte dat hierdoor ontstaat, verleent de "Ruster Ausbruch" (BOB) een grote volheid en zijn kenmerkende goud- tot ambergele kleur.

Samenvattend kan dus worden gesteld dat in de gemeente Rust de omstandigheden voor de traditionele benaming "Ausbruch", in samenhang met de productieomstandigheden van de wijnen, een combinatie rechtvaardigen van de geografische benaming "Rust" met de traditionele aanduiding "Ausbruch" tot de beschermde oorsprongsbenaming "Ruster Ausbruch" in de zin van artikel 93, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

"Ruster Ausbruch" (BOB)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

"Ruster Ausbruch" (BOB) moet in Rust worden gebotteld. Dit moet ervoor zorgen dat de specifieke productievoorwaarden worden nageleefd en geverifieerd. Aangezien de hoeveelheid "Ruster Ausbruch" (BOB) die elk jaar wordt geproduceerd, sterk kan variëren als gevolg van verschillen in weersomstandigheden, is er een risico op fraude als het bottelen buiten Rust zou plaatsvinden.

Link naar het productdossier

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