Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

(C/2024/673)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de dois meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ruster Ausbruch»

PDO-AT-02769

Data do pedido: 26.4.2021

1. **Nome(s) a registar**

Ruster Ausbruch

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

15. Vinho proveniente de uvas passas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

«Ruster Ausbruch» (DOP)

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

A menção tradicional «Ausbruch» é protegida na Áustria. O vinho «Ausbruch» tem sido produzido principalmente no município de Rust, nas margens do lago Neusiedlersee, na região de Burgenland. Por este motivo, é solicitada a proteção da menção tradicional «Ausbruch» combinada com a denominação de origem «Rust», para formar a denominação de origem protegida (DOP) «Ruster Ausbruch».

«Ruster Ausbruch» (DOP) é um tipo especial de vinho doce produzido a partir de uma ou mais castas de uvas brancas. As uvas brancas são afetadas pelo fungo *Botrytis cinerea* enquanto ainda estão na vinha. Este fungo surge principalmente em zonas que reúnem as condições ideais para a sua formação – verões quentes, outonos amenos e humidade causada pela formação de névoa a partir de massas de água vizinhas – e faz amolecer e engelhar os bagos, levando assim à concentração de ácidos, de açúcares, de extrato e de aroma. O maior teor de glicerol torna o «Ruster Ausbruch» (DOP) muito denso e confere-lhe a sua cor característica, entre o dourado e o amarelo-âmbar.

A concentração de açúcares nos bagos resulta no teor natural de açúcares excecionalmente elevado do mosto do «Ruster Ausbruch» (DOP). Os vinhos «Ruster Ausbruch» (DOP) não são totalmente fermentados, pelo que também se caracterizam por um elevado teor residual de açúcares, que lhes confere o seu sabor doce. (O teor de açúcares não fermentados deve corresponder à designação «doce».) O nariz e a boca do «Ruster Ausbruch» (DOP) caracterizam-se por aromas de frutos secos, de mel, de amêndoas caramelizadas e de frutos exóticos, tais como bananas maduras.

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	5,0

([1]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Acidez total mínima	4,0 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	40
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	400

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. «Ruster Ausbruch» (DOP)

Prática de cultivo

O «Ruster Ausbruch» (DOP) é um vinho obtido principalmente a partir de uvas atacadas pelo fungo *Botrytis*, muito engelhadas, a partir de cujo sumo se obtém um mosto com um teor mínimo de açúcares de 30º KMW (Klosterneuburger Mostwaage).

A acidez volátil não deve exceder 2,4 g/l (40 miliequivalentes por litro). O «Ruster Ausbruch» (DOP) não deve ser edulcorado e os açúcares residuais devem ter sido produzidos exclusivamente através da interrupção da fermentação. O «Ruster Ausbruch» (DOP) não pode ser enriquecido.

5.2. *Rendimentos máximos por hectare*

1. «Ruster Ausbruch»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Município de Rust, nas margens do lago Neusiedlersee

7. **Castas de uvas de vinho**

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. **Descrição da relação**

«Ruster Ausbruch» (DOP)

Solo: no norte do município de Rust, os terrenos caracterizam-se por solos calcários castanhos, com uma camada superior de argila de espessura variável (quanto mais próxima a vinha estiver do lago Neusiedlersee, mais espessa é a camada de argila). No sul do município, predominam os solos siliciosos compostos de xisto meteorizado.

Clima: o município de Rust localiza-se na zona climática panónica, caracterizada essencialmente por verões quentes e secos e invernos frios e secos. Além disso, a elevada taxa de evaporação do Neusiedlersee (lago de estepe de águas muito pouco profundas e tépidas), combinada com as temperaturas quentes e constantes no outono, confere ao clima uma componente especial.

Fator humano: o método habitual de cultivo das vinhas na Áustria – sistema de condução em espaldeira alta, com gestão manual das videiras (poda, gestão do coberto vegetal, desbaste dos cachos, etc.) – é igualmente utilizado na área da DOP «Ruster Ausbruch». A particularidade do modo de produção do «Ruster Ausbruch» (DOP) reside, no entanto, no trabalho efetuado antes e durante a vindima.

Uma vez que nem sempre são uniformemente atacadas pelo fungo *Botrytis*, as uvas têm de ser selecionadas manualmente, em várias passagens. Assim, os cachos em condições são selecionados e «desmembrados» à mão (daí o nome «Ausbruch») [literalmente: «desmembrar»]).

Relação: o «Ruster Ausbruch» (DOP) é um tipo especial de vinho doce produzido a partir de uvas afetadas pelo fungo *Botrytis cinerea* enquanto ainda estão na vinha e que são colhidas criteriosamente à mão. Este fungo surge principalmente em zonas que reúnem as condições ideias para a sua formação – verões quentes, outonos amenos e humidade causada pela formação de névoa a partir de massas de água vizinhas. Destrói as camadas exteriores dos bagos, levando à evaporação dos componentes líquidos nos dias quentes e secos. Graças a esta «podridão nobre», para a qual contribuem o clima panónico, o efeito regulador da humidade do lago, a ventilação das vinhas e os outonos amenos, as uvas engelham e secam na vinha, o que resulta na elevada concentração de aromas e de açúcares. Ao contrário das condições edáficas, as características do clima – nomeadamente a evaporação das águas do lago Neusiedlersee – e as exigências específicas daí resultantes para a vindima têm uma forte influência no sabor e no caráter dos vinhos. Quando as vinhas ficam encobertas pela névoa fresca da manhã proveniente do lago Neusiedlersee, criam-se as condições ideais para o surgimento do tão procurado fungo, que faz amolecer e engelhar os bagos, levando assim à concentração de ácidos, de açúcares, de extrato e de aroma. O maior teor de glicerol torna o «Ruster Ausbruch» (DOP) muito denso e confere-lhe a sua cor característica, entre o dourado e o amarelo-âmbar.

Por conseguinte, pode concluir-se que, no município de Rust, as condições da denominação tradicional «Ausbruch», conjugadas com as condições de produção dos vinhos, justificam a combinação da denominação de origem «Rust» com a menção tradicional «Ausbruch», de modo a formar a denominação de origem protegida «Ruster Ausbruch», nos termos do artigo 93.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

«Ruster Ausbruch» (DOP)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O «Ruster Ausbruch» (DOP) deve ser engarrafado em Rust, de forma a assegurar o cumprimento e a verificação das condições específicas de produção. Se o engarrafamento fosse efetuado fora deste município visto a quantidade de «Ruster Ausbruch» (DOP) produzida anualmente poder variar consideravelmente consoante as condições meteorológicas, corria-se o risco de adulteração.

Hiperligação para o caderno de especificações

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