C/2024/673

9.1.2024

# Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol

(C/2024/673)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de două luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Ruster Ausbruch”**

**PDO-AT-02769**

**Data cererii: 26.4.2021**

1. **Denumirea (denumirile)**

Ruster Ausbruch

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

15. Vin din struguri stafidiți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

„Ruster Ausbruch” (DOP)

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Mențiunea tradițională „Ausbruch” este protejată pentru Austria. Vinul „Ausbruch” este produs mai ales în localitatea Rust, de pe malul lacului Neusiedlersee, din Burgenland. Din acest motiv, se solicită protejarea mențiunii tradiționale „Ausbruch” în combinație cu denumirea de origine „Rust” ca „Ruster Ausbruch” (DOP).

„Ruster Ausbruch” (DOP) este un tip special de vin dulce obținut din unul sau mai multe soiuri de struguri de vin albi de calitate. Strugurii albi sunt afectați de *Botrytis cinerea* când încă se află pe plantă. Această ciupercă se formează mai ales în zone în care verile calde, toamnele blânde și umiditatea generată de formarea ceții deasupra unui corp de apă din apropiere creează condiții optime în acest sens. Ciuperca înmoaie boabele, făcându-le să se zbârcească precum stafidele și concentrând acidul, zaharurile, extractul și aroma lor. Conținutul sporit de glicerol rezultat face ca vinul „Ruster Ausbruch” (DOP) să fie foarte dens și îi conferă culoarea caracteristică, ce variază de la auriu la galben-chihlimbariu.

Concentrarea zaharurilor în boabe face ca mustul utilizat pentru producția de „Ruster Ausbruch” (DOP) să aibă un conținut de zaharuri naturale excepțional de ridicat. Vinul „Ruster Ausbruch” (DOP) nu este complet fermentat și, prin urmare, este caracterizat de un conținut ridicat de zahăr rezidual, datorită căruia „Ruster Ausbruch” are un gust dulce. (Conținutul de zaharuri nefermentate trebuie să corespundă indicației „dulce”.) Mirosul și gustul tipice pentru „Ruster Ausbruch” (DOP) sunt caracterizate de aromele de fructe uscate, miere, migdale caramelizate și fructe exotice, precum bananele coapte.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | 15 |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 5,0 |

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

| | |
|---|---|
| Aciditatea totală minimă | 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 40 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | 400 |

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. „Ruster Ausbruch” (DOP)

Practică de cultivare

„Ruster Ausbruch” (DOP) este un vin produs din struguri în mare parte afectați de putregai nobil și stafidiți, al căror must are o densitate de cel puțin 30° Klosterneuburger Mostwaage (scara Klosterneuburg pentru densitatea mustului). Aciditatea volatilă nu trebuie să depășească 2,4 g/l (40 de miliechivalenți per litru).

Îndulcirea vinului „Ruster Ausbruch” (DOP) este interzisă, iar zahărul rezidual trebuie să fie obținut doar prin întreruperea fermentației. Îmbogățirea vinului „Ruster Ausbruch” (DOP) este interzisă.

5.2. *Producții maxime*

1. „Ruster Ausbruch”

10 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Localitatea Rust, aflată pe malul lacului Neusiedlersee

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Ruster Ausbruch” (DOP)

Solul: în nordul localității Rust, terenurile sunt caracterizate de soluri brune calcaroase cu un strat superior lutos de grosime variabilă. (Cu cât plantația de viță-de-vie este mai aproape de Neusiedlersee, cu atât este mai gros stratul de lut.) În sudul localității predomină solurile silicioase formate din șisturi erodate.

Clima: Localitatea Rust este situată în zona climatică a Panoniei, caracterizată, în esență, de veri foarte calde și uscate și de ierni reci și uscate. În plus, datorită ratei ridicate a evaporării apei din Neusiedlersee (un lac de stepă foarte superficial și cald) și temperaturilor calde și constante din timpul toamnei, clima are o caracteristică specială.

Factorul uman: metoda obișnuită de cultivare a viței-de-vie în Austria, bazată pe o formă de conducere înaltă, în care vița-de-vie este îngrijită mai ales manual (tăiere, gestionarea coroanei, rărirea ciorchinilor etc.), este utilizată și în arealul „Ruster Ausbruch” (DOP). Particularitatea modului în care este produs vinul „Ruster Ausbruch” (DOP) constă, însă, în operațiunile efectuate înaintea și în timpul recoltării strugurilor.

Strugurii afectați de putregai nobil sunt selectați manual în mai multe runde, pentru că putregaiul nu afectează întotdeauna strugurii în mod uniform. Așadar, ciorchinii potriviți trebuie selectați și „desfăcuți” manual [de unde și denumirea „Ausbruch” (literalmente: „izbucnire”, „erupție”)].

Legătura: „Ruster Ausbruch” (DOP) este un tip special de vin dulce, obținut din struguri care sunt afectați de putregai nobil (*Botrytis cinerea*) când se află încă pe plantă și care sunt apoi culeși manual, în mod selectiv. Această ciupercă se formează mai ales în zone în care verile calde, toamnele blânde și umiditatea generată de formarea ceții deasupra unui corp de apă din apropiere creează condiții optime în acest sens. Ciuperca distruge straturile externe ale boabelor, astfel încât componentele lichide se evaporă în zilele calde și uscate. Drept consecință a acestui „putregai nobil”, strugurii se zbârcesc și se usucă pe vița-de-vie, aromele și zaharurile devenind astfel foarte concentrate. Clima panonică, efectul de reglare a umidității datorat prezenței lacului, circulația aerului prin plantații și toamnele blânde favorizează dezvoltarea putregaiului nobil. Spre deosebire de condițiile pedologice, caracteristicile climei – în special evaporarea apei din Neusiedlersee – și, prin urmare, cerințele specifice referitoare la modul de culegere a strugurilor au o influență puternică asupra gustului și a caracterului vinurilor. Când ceața rece matinală înălțată din Neusiedlersee ajunge pe vița-de-vie, se formează baza ideală pentru dezvoltarea mult doritei ciuperci. Ciuperca înmoaie boabele, făcându-le să se zbârcească precum stafidele și concentrând acidul, zaharurile, extractul și aroma lor. Conținutul sporit de glicerol rezultat face ca vinul „Ruster Ausbruch” (DOP) să fie foarte dens și îi conferă culoarea caracteristică, ce variază de la auriu la galben-chihlimbariu.

Așadar, se poate concluziona că, în localitatea Rust, condițiile aferente mențiunii tradiționale „Ausbruch”, împreună cu condițiile aferente producerii vinurilor, justifică combinarea denumirii geografice „Rust” cu mențiunea tradițională „Ausbruch” pentru a forma „Ruster Ausbruch”, o denumire de origine protejată în sensul articolului 93 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

„Ruster Ausbruch” (DOP)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinul „Ruster Ausbruch” (DOP) trebuie să fie îmbuteliat în Rust. Această obligație este menită a garanta îndeplinirea și verificarea îndeplinirii condițiilor de producție specifice. Deoarece cantitatea de vin „Ruster Ausbruch” (DOP) produsă în fiecare an poate varia mult din cauza condițiilor meteorologice diferite, ar exista riscul de manipulare frauduloasă dacă îmbutelierea ar fi efectuată în afara localității Rust.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

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