C/2024/673

9.1.2024

Uverejnenie jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2024/673)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ruster Ausbruch“

PDO-AT-02769

Dátum žiadosti: 26. 4. 2021

1. **Názov (názvy)**

Ruster Ausbruch

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

4. **Opis vína (vín)**

„Ruster Ausbruch“ (CHOP)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tradičný pojem „Ausbruch“ je chráneným pojmom Rakúska. „Ausbruch“ sa vyrába najmä v obci Rust na brehu Neziderského jazera v Burgenlande. Z toho dôvodu sa požaduje ochrana tradičného pojmu „Ausbruch“ spolu s označením pôvodu „Rust“ ako „Ruster Ausbruch“ (CHOP).

„Ruster Ausbruch“ (CHOP) je špeciálny druh sladkého vína vyrobeného z jednej alebo viacerých bielych akostných muštových odrôd. Biele hrozno napáda huba *Botrytis cinerea* ešte na kroch. Táto huba sa tvorí najmä v oblastiach, kde teplé letá, mierne jesene a vlhkosť spôsobená tvorbou hmly z neďalekého vodného útvaru vytvárajú optimálne podmienky. Huba zmäkčuje bobule a vedie k ich scvrkávaniu do tvaru hrozienok, a tým aj ku koncentrácii kyseliny, cukru, extraktu a arómy. Výsledný zvýšený obsah glycerolu spôsobuje, že víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) je veľmi husté a dodáva mu charakteristickú zlatistú až jantárovú farbu.

Koncentrácia cukru v bobuliach spôsobuje mimoriadne vysoký obsah prirodzeného cukru v mušte „Ruster Ausbruch“ (CHOP). Vína „Ruster Ausbruch“ (CHOP) nie sú úplne vykvasené, a preto sa vyznačujú aj vysokým obsahom zvyškového cukru, ktorý dodáva vínam „Ruster Ausbruch“ (CHOP) sladkú chuť. (Obsah nekvaseného cukru musí zodpovedať označeniu „sladké“.) Vôňa a chuť vína „Ruster Ausbruch“ (CHOP) sa vyznačujú arómou sušeného ovocia, medu, skaramelizovaných mandlí a exotického ovocia, ako sú zrelé banány.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	5,0

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	40
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. „Ruster Ausbruch“ (CHOP)

Pestovateľské postupy

Víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) je vyrobené prevažne z botrytizovaného, do značnej miery scvrknutého hrozna, ktorého šťava má hmotnosť muštu najmenej 30 Klosterneuburgského muštomeru (váhová stupnica muštu Klosterneuburg).

Obsah prchavých kyselín nesmie presiahnuť 2,4 g/l (40 miliekvivalentov na liter). Víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) sa nesmie prisladzovať a zvyškový cukor musí byť vyrobený výlučne prerušením kvasenia. Víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) sa nesmie obohacovať.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Ruster Ausbruch“

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Obec Rust na brehu Neziderského jazera.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

„Ruster Ausbruch“ (CHOP)

Pôda: zem na severe obce Rust sa vyznačuje hnedými vápencovými pôdami s hlinitou vrchnou vrstvou rôznej hrúbky. (Čím bližšie je vinohrad k Neziderskému jazeru, tým hrubšia je vrstva hliny.) Na juhu obce potom prevládajú kremičité pôdy zložené zo zvetraných bridlíc.

Podnebie: Obec Rust sa nachádza v panónskom klimatickom pásme, ktoré sa vyznačuje najmä horúcimi, suchými letami a studenými, suchými zimami. Okrem toho vysoká miera vyparovania z Neziderského jazera (veľmi plytké a teplé stepné jazero) v kombinácii s teplými a konštantnými teplotami na jeseň dodáva podnebiu osobitý prvok.

Ľudský faktor: aj v oblasti „Ruster Ausbruch“ (CHOP) sa využíva tradičný rakúsky spôsob obrábania vinohradov s použitím systému vysokého vedenia viniča, pri ktorom sa vinič ošetruje najmä ručne (rez, obhospodarovanie listovej steny, prerieďovanie strapcov atď.). Osobitosť spôsobu výroby vína „Ruster Ausbruch“ (CHOP) však vyplýva z práce vykonanej pred zberom a počas neho.

Botrytizované hrozno sa vyberá ručne v niekoľkých fázach, pretože hrozno nie je vždy botrytizované rovnomerne. Vhodné strapce sa preto musia cielene vybrať a „vylomiť“ ručne [odtiaľ názov „Ausbruch“ (doslova „vylomenie“)].

Súvislosť: Víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) je špeciálny druh sladkého vína, ktorého hrozno napáda huba *Botrytis cinerea* ešte na kroch a zbiera sa selektívne ručne. Táto huba sa tvorí najmä v oblastiach, kde teplé letá, mierne jesene a vlhkosť spôsobená tvorbou hmly z neďalekého vodného útvaru vytvárajú optimálne podmienky. Huba ničí vonkajšie vrstvy bobúľ, takže tekuté zložky sa počas teplých a suchých dní odparia. V dôsledku tejto „ušľachtilej hniloby“ sa hrozno na kroch scvrkne a vysuší, čo vedie ku zvýšenej koncentrácii aróm a cukrov. Panónske podnebie, vplyv jazera regulujúci vlhkosť, prevzdušnenie vinohradov a mierne jesene sú priaznivé pre rozvoj ušľachtilej hniloby. Na rozdiel od pôdnych podmienok majú na chuť a charakter vín výrazný vplyv klimatické vlastnosti, najmä vyparovanie z Neziderského jazera, a z toho vyplývajúce špecifické požiadavky na spôsob zberu hrozna. Keď chladná ranná hmla stúpajúca z Neziderského jazera sadne na viniče, vytvorí sa ideálny základ pre požadovanú hubu. Huba zmäkčuje bobule a vedie k ich scvrkávaniu do tvaru hrozienok, a tým aj ku koncentrácii kyseliny, cukru, extraktu a arómy. Výsledný zvýšený obsah glycerolu spôsobuje, že víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) je veľmi husté a dodáva mu charakteristickú zlatistú až jantárovú farbu.

Možno teda dospieť k záveru, že podmienky pre tradičné označenie „Ausbruch“ v spojení s podmienkami výroby vín v obci Rust odôvodňujú spojenie zemepisného názvu „Rust“ s tradičným pojmom „Ausbruch“ na vytvorenie chráneného označenia pôvodu „Ruster Ausbruch“ v zmysle článku 93 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

9. **Ďalšie základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

„Ruster Ausbruch“ (CHOP)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Víno „Ruster Ausbruch“ (CHOP) sa musí plniť do fliaš v obci Rust. Cieľom je zabezpečiť splnenie a overenie špecifických podmienok výroby. Keďže množstvo vyrobeného vína „Ruster Ausbruch“ (CHOP) sa môže každý rok značne líšiť v dôsledku rozdielov v poveternostných podmienkach, hrozilo by riziko manipulácie, ak by sa plnenie do fliaš vykonávalo mimo obce Rust.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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