Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1), točka (d), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(C/2024/673)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Ruster Ausbruch“

PDO-AT-02769

Datum vloge: 26. april 2021

1. **Ime za registracijo**

Ruster Ausbruch

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

15. Vino iz sušenega grozdja

4. **Opis vina**

„Ruster Ausbruch“ (ZOP)

KRATEK OPIS

Tradicionalni izraz „Ausbruch“ je zaščiten za Avstrijo. „Ausbruch“ se proizvaja predvsem v občini Rust na bregovih Nežiderskega jezera na Gradiščanskem. Iz tega razloga se zahteva zaščita za tradicionalni izraz „Ausbruch“ v povezavi z označbo porekla „Rust“ kot „Ruster Ausbruch“ (ZOP).

„Ruster Ausbruch“ (ZOP) je posebna vrsta sladkega vina, ki se prideluje iz ene ali več kakovostnih belih sort vinske trte. Ko je belo grozdje še na trti, ga napade *Botrytis cinerea*. Ta gliva se pojavlja zlasti na območjih, kjer topla poletja, blage jeseni in vlaga, ki jo tvorijo meglice iz bližnjega vodnega telesa, ustvarjajo zanjo optimalne razmere. Gliva zmehča grozdne jagode, kar povzroči za rozine značilno ovenelost, zaradi česar dosežejo večjo koncentracijo kislin, sladkorja, ekstrakta in arom. Tako je zaradi povišane vsebnosti glicerola vino „Ruster Ausbruch“ (ZOP) zelo gosto, kar mu daje značilno zlato do jantarno rumeno barvo.

Koncentracija sladkorja v jagodah vodi do izjemno visoke vsebnosti naravnega sladkorja v moštu za „Ruster Ausbruch“ (ZOP). Vina „Ruster Ausbruch“ (ZOP) niso v celoti fermentirana, zato je zanje značilen tudi velik ostanek sladkorja, kar jim daje sladek okus. (Vsebnost nepovretega sladkorja mora ustrezati stopnji „sladko“.) Za vonj in okus vina „Ruster Ausbruch“ (ZOP) so značilne arome suhega sadja, medu, karameliziranih mandljev in eksotičnega sadja, kot so zrele banane.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5,0

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	40
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	400

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. „Ruster Ausbruch“ (ZOP)

Pridelovalna praksa

Vino „Ruster Ausbruch“ (ZOP) se prideluje predvsem iz grozdja, ki je oplemeniteno s plesnijo *Botrytis cinerea*, ki jagode močno izsuši, iz njega pridelani mošt pa mora tehtati vsaj 30° po klosterneuburški moštni tehtnici.

Vsebnost hlapnih kislin ne sme presegati 2,4 g/l (40 miliekvivalentov na liter). Vina „Ruster Ausbruch“ (ZOP) se ne smejo dosladkati, ostanek sladkorja se lahko pridobi izključno s prekinitvijo vrenja. Vina „Ruster Ausbruch“ (ZOP) se ne smejo obogatiti.

5.2. *Največji donosi*

1. „Ruster Ausbruch“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Občina Rust na bregovih Nežiderskega jezera

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

„Ruster Ausbruch“ (ZOP)

Tla – Za zemljo na severu občine Rust so značilna rjava apnenčasta tla z različno debelo vrhnjo plastjo ilovice (bližje ko je vinograd Nežiderskemu jezeru, debelejša je plast ilovice), medtem ko na jugu občine prevladujejo kremenčasta tla iz preperelega skrilavca.

Podnebje – Rust se nahaja v panonskem podnebnem pasu, za katerega so značilna vroča, suha poletja in mrzle, suhe zime. Poseben sestavni del tamkajšnjega podnebja pa je tudi visoka stopnja izhlapevanja iz Nežiderskega (zelo plitkega in toplega stepskega) jezera v povezavi s toplimi in konstantnimi jesenskimi temperaturami.

Človeški dejavnik – Na območju „Ruster Ausbruch“ (ZOP) se uporablja običajna metoda vzgoje vinogradov v Avstriji z uporabo brajd in večinoma ročno oskrbo (obrezovanje, pletev, redčenje grozdov itd.). Prava posebnost v načinu pridelave vina „Ruster Ausbruch“ (ZOP) pa se kaže v postopkih, ki se opravijo pred trgatvijo in med njo.

Grozdje, ki ga je napadla plesen, se ročno trga v več obhodih, saj je pogosto neenakomerno prekrito s plesnijo. Primerne dele grozdov je tako treba prepoznati in ročno odtrgati, kot pojasnjuje dobesedni pomen imena „Ausbruch“ (odtrgati, odluščiti).

Povezava – „Ruster Ausbruch“ (ZOP) je posebna vrsta sladkega vina, pri katerem se grozdje, ki ga je še na trti napadla *Botrytis cinerea*, ročno odbira. Ta gliva se pojavlja zlasti na območjih, kjer topla poletja, blage jeseni in vlaga, ki jo tvorijo meglice iz bližnjega vodnega telesa, ustvarjajo zanjo optimalne razmere. Gliva uniči zunanje plasti jagod, tako da tekoče sestavine ob vročih, suhih dneh izhlapijo. Zaradi te plemenite plesni grozdje na trti oveni in se izsuši, kar v njem pusti veliko koncentracijo arom in sladkorjev. Panonsko podnebje, vpliv jezera, ki uravnava vlažnost, prevetrenost vinogradov in blage jeseni, vsi ugodno vplivajo na razvoj plemenite plesni. Za razliko od talnih razmer značilnosti podnebja – še posebej izhlapevanje iz Nežiderskega jezera – in z njimi povezane zahteve pri trganju grozdja občutno vplivajo na okus in značaj vin. Ko se hladna jutranja meglica, ki se dviga iznad Nežiderskega jezera, spusti na trte, se ustvari idealna podlaga za razvoj te zaželene glive. Gliva zmehča grozdne jagode, kar povzroči za rozine značilno ovenelost, zaradi česar dosežejo večjo koncentracijo kislin, sladkorja, ekstrakta in arom. Tako je zaradi povišane vsebnosti glicerola vino „Ruster Ausbruch“ (ZOP) zelo gosto, kar mu daje značilno zlato do jantarno rumeno barvo.

Iz tega je mogoče zaključiti, da pogoji za tradicionalno poimenovanje „Ausbruch“ v povezavi s pogoji za pridelavo vin upravičujejo uporabo zemljepisnega imena „Rust“ skupaj s tradicionalnim izrazom „Ausbruch“ v novo oblikovani zaščiteni označbi porekla „Ruster Ausbruch“ v smislu člena 93(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

„Ruster Ausbruch“ (ZOP)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vino „Ruster Ausbruch“ (ZOP) se mora polniti v občini Rust. S tem se zagotovi, da so posebni pogoji proizvodnje izpolnjeni in preverjeni. Ker se količina proizvedenega vina „Ruster Ausbruch“ (ZOP) zaradi razlik v vremenskih razmerah letno zelo spreminja, bi polnjenje zunaj občine Rust pomenilo tveganje za nedovoljeno poseganje v proizvod.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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