C/2024/673
9.1.2024

Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn

(C/2024/673)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Ruster Ausbruch”

PDO-AT-02769

Datum för ansökan: 26.4.2021

1. **Namn**

Ruster Ausbruch

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

15. Vin från lätt torkade druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

”Ruster Ausbruch” (SUB)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Det traditionella uttrycket ”Ausbruch” är skyddat för Österrike och ”Ausbruch” har främst framställts i kommunen Rust på Neusiedlersjöns stränder i Burgenland. Därför ansöker man om skydd för det traditionella uttrycket ”Ausbruch” i kombination med ursprungsbeteckningen ”Rust”, som ”Ruster Ausbruch” (SUB).

”Ruster Ausbruch” (SUB) är en särskild typ av sött vin som framställs av en eller flera gröna druvsorter av god kvalitet. De gröna druvorna angrips av *Botrytis cinerea* medan de sitter kvar på vinrankan. Denna svamp växer framför allt fram i områden där varma somrar och milda höstar i kombination med den fukt som orsakas av dimma från ett närliggande vattendrag skapar optimala förhållanden. Svampen gör druvorna mjukare och leder till en russinlik skrumpning, och därmed till att syran, sockret, extrakten och aromen koncentreras. Glycerolhalten ökar vilket gör ”Ruster Ausbruch” (SUB) mycket kraftigt och ger vinet dess karaktäristiska gyllene till bärnstensgula färg.

Koncentrationen av socker i druvorna ger en exceptionellt hög naturlig sockerhalt i musten för ”Ruster Ausbruch” (SUB). Viner av typen ”Ruster Ausbruch” (SUB) har inte jäst klart och kännetecknas därför också av en hög restsockerhalt, som ger ”Ruster Ausbruch” (SUB) dess söta smak (halten ojäst socker måste motsvara beteckningen ”söt”). Doften av och smaken på ”Ruster Ausbruch” (SUB) kännetecknas av aromer av torkad frukt, honung, karamelliserade mandlar och exotiska frukter, till exempel mogna bananer.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	5,0

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	40
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	400

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. ”Ruster Ausbruch” (SUB)

Odlingsmetoder

”Ruster Ausbruch” (SUB) är ett vin som framställs av i huvudsak botrytisangripna, mycket skrumpna druvor med en mustvikt på minst 30° Klosterneuburger Mostwaage (Klosterneuburgs mustviktsskala).

Halten av flyktiga syror får inte överstiga 2,4 g/l (40 milliekvivalenter per liter). ”Ruster Ausbruch” (SUB) får inte sötas och restsockerhalten måste uteslutande vara en följd av att jäsningen har avbrutits. ”Ruster Ausbruch” (SUB) får inte berikas.

5.2. *Högsta avkastning*

1. ”Ruster Ausbruch”

10 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Kommunen Rust på Neusiedlersjöns stränder.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

”Ruster Ausbruch” (SUB)

Jordmån: jorden i den norra delen av kommunen Rust kännetecknas av bruna kalkjordar med en övre lager av lera av varierande tjocklek (ju närmare Neusiedlersjön vingården ligger desto tjockare är lagret lera). Kiselhaltiga jordar som består av eroderad skiffer dominerar i de södra delarna av kommunen.

Klimat: Rust ligger i den pannoniska klimatzonen, som i huvudsak kännetecknas av varma, torra somrar och kalla, torra vintrar Dessutom gör den betydande avdunstningen från Neusiedlersjön (en mycket grund och varm stäppsjö), i kombination med de varma och stadiga temperaturerna under hösten, klimatet till ett viktigt inslag.

Mänskliga faktorer: Den gängse metoden på vingårdar i Österrike, ett uppbindningssystem där vinrankorna framför allt sköts om för hand (beskärning, uppbindning, klasgallring osv.), används också i produktionsområdet för ”Ruster Ausbruch” (SUB). Det speciella med produktionsmetoden för ”Ruster Ausbruch” (SUB) är dock det arbete som utförs före och under skörden.

De botrytisangripna druvorna väljs ut för hand i flera omgångar, eftersom druvorna inte alltid är enhetligt botrytisangripna. Lämpliga klasar måste därför väljas och ”brytas ut” för hand (därav namnet ”Ausbruch”, som bokstavligen betyder ”utbruten”).

Samband: ”Ruster Ausbruch” (SUB) är en särskild typ av sött vin där druvorna angrips av *Botrytis cinerea* medan de sitter kvar på vinrankan och sedan noggrant skördas för hand. Denna svamp växer framför allt fram i områden där varma somrar och milda höstar i kombination med den fukt som orsakas av dimma från ett närliggande vattendrag skapar optimala förhållanden. Svampen förstör druvornas yttre lager så att vätskan i dessa avdunstar under varma, torra dagar. Som ett resultat av denna ädelröta skrumpnar druvorna ihop och torkar på vinrankan, och lämnar kvar mycket koncentrerade aromer och ett mycket koncentrerat sockerinnehåll. Det pannoniska klimatet, sjöns fuktighetsreglerande effekt, vinden genom vingårdarna och de milda höstarna leder till att ädelröta utvecklas. Till skillnad från jordmånsförhållandena påverkar klimategenskaperna – i synnerhet avdunstningen från Neusiedlersjön – och de resulterande specifika kraven på hur druvorna ska skördas, i hög grad vinernas smak och karaktär. När den kyliga morgondimma som stiger från Neusiedlersjön sänker sig över vinrankorna skapas idealiska förhållanden för den mycket eftertraktade svampen. Svampen gör druvorna mjukare och leder till en russinlik skrumpning, och därmed till att syran, sockret, extrakten och aromen koncentreras. Glycerolhalten ökar vilket gör ”Ruster Ausbruch” (SUB) mycket kraftigt och ger vinet dess karaktäristiska gyllene till bärnstensgula färg.

Det kan därför slås fast att i kommunen Rust motiverar förhållandena för det traditionella uttrycket ”Ausbruch” tillsammans med förhållandena för framställning av vinerna att man kombinerar det geografiska namnet ”Rust” med det traditionella uttrycket ”Ausbruch” för att bilda ”Ruster Ausbruch”, en skyddad ursprungsbeteckning i den mening som avses i artikel 93.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

”Ruster Ausbruch” (SUB)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

”Ruster Ausbruch” (SUB) måste tappas i Rust för att garantera att de specifika produktionsförhållandena säkerställs och kontrolleras. Eftersom den mängd ”Ruster Ausbruch” (SUB) som produceras varje år kan variera kraftigt till följd av vädervariationer skulle det finnas risk för manipulering om tappningen utfördes utanför Rust.

Länk till produktspecifikationen

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