

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art 94

für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Ruster Ausbruch

b) *Beschreibung der wichtigsten analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine:*

Ruster Ausbruch ist eine spezielle Art des natürlichen Süßweines, bei dem die Trauben noch am Stock hängend von *Botrytis Cinerea* befallen werden. Dieser Pilz entsteht besonders in Gegenden, wo warme Sommer, ein milder Herbst sowie die durch die Nebelbildung eines nahen Gewässers verursachte Feuchtigkeit optimale Voraussetzungen schaffen. Durch den Pilz werden die Beeren weich und es kommt zu einer rosinenartigen Schrumpfung und somit zur Konzentration von Säure, Zucker, Extrakt und Aroma. Der dadurch erhöhte Gehalt an Glycerin sorgt für die außergewöhnliche Dichte des Weins und seine charakteristische gold- bis bernsteingelbe Farbe. Die Konzentration von Zucker in der Beere führt zu einem außerordentlich hohen natürlichen Zuckergehalt des Mosts. Die Weine gären nicht durch und weisen daher auch einen charakteristisch hohen Restzuckergehalt auf (der Gehalt an unvergorenem Zucker muss der Bezeichnung „süß“ entsprechen). Die Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ muss mit der traditionellen Bezeichnung DAC oder Districtus Austriae Controllatus verwendet werden; eine Herstellung außerhalb des Gebietes darf nur mit der Zustimmung des regionalen Komitees Burgenland erfolgen.

Eine Aufstellung über die wichtigsten analytischen Parameter ist dem Anhang zu dieser Produktspezifikation zu entnehmen.

c) *Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung:*

Der Wein muss ausschließlich aus Trauben bereitet worden sein, die in

der Freistadt Rust geerntet wurden. Ruster Ausbruch ist aus botrytisbefallenen, auf natürliche Weise am Stock geschrumpften Beeren durch selektive Handlese zu gewinnen. Für die Ursprungsbezeichnung "Ruster Ausbruch" sind alle önologischen Verfahren der VO (EU) Nr. 2019/ 934 und 2019/ 935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbitat (Anhang I A Nr. 2.4) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 2.7).

Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus dem österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung):

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 30° Klosterneuburger Mostwaage (= 22,0 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein und in der Freistadt Rust hergestellt und abgefüllt werden. Eine Herstellung und Abfüllung außerhalb des Weinbaugebietes darf nur mit Genehmigung des Bundesamtes für Weinbau in Eisenstadt nach Anhörung des Regionalen Weinkomitees Burgenland erfolgen. Eine solche Genehmigung kann insbesondere dann erteilt werden, wenn die Weingärten des Herstellers in Rust gelegen sind. Auf Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren sind Grundstücksnummer(n) und Fläche(n) anzuführen. Weiters sind dem Regionalen Weinkomitee Burgenland als Nachweis der Bewirtschaftung Pachtverträge oder Grundbuchauszüge vorzulegen.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker muss der Bezeichnung „süß“ entsprechen.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

Die Freistadt Rust bildet das Weinbaugebiet.

e) *Höchsterttrag je Hektar:*

Die Hektarhöchstmenge beträgt ab dem Erntejahr 2020 10.000 kg Weintrauben oder 7.500 l Wein je ha.

f) *Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus denen die Weine*

gewonnen werden:

Alle weißen Qualitätsweinrebsorten sind für die Erzeugung von Ruster Ausbruch zulässig.

g) *Angaben über Güte und Eigenschaften, welche die Weine überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Verhältnisse verdanken:*

- Angaben zum geografischen Gebiet:

Ruster Ausbruch liegt am Ufer des Neusiedlersees, eines Steppensees mit sehr geringer Wassertiefe, hoher Wassertemperatur und dadurch auch hoher Verdunstung. Charakteristisch ist weiters ein witterungsstabiler, sonniger Herbst.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Ruster Ausbruch ist ein natürlicher Süßwein, der aus Trauben gewonnen wird, die durch Befall mit der Edelfäule *Botrytis Cinerea* besonders konzentrierte Aromen entwickeln. Ein typisches Merkmal des Ruster Ausbruchs ist das charakteristische Verhältnis von hoher Süße und kräftiger Säure. Durch den Befall mit der Edelfäule *Botrytis Cinerea* wird die Beerenhaut durchlässig und das in der Beere enthaltene Wasser verdunstet. Dadurch kommt es zur Anreicherung der restlichen Inhaltsstoffe der Beere, vor allem Zucker. Nachdem nicht der gesamte Zucker in der Gärung in Alkohol umgewandelt wird, bleibt der für Ruster Ausbruch typische hohe Restzuckergehalt im Wein.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Die hohe Verdunstung des Neusiedlersees begünstigt in Verbindung mit den warmen und konstanten Temperaturen im Herbst die Entstehung des Pilzbefalls von *Botrytis Cinerea* auf den Weintrauben. Dieser kausale Zusammenhang führt zu der beschriebenen Konzentration von Zucker und Aromastoffen in der Beere und schlussendlich zu dem hohen Süßegrad der Weine.

h) *Geltende Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften, oder – sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen – von Organisationen, die geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geografische Angaben verwalten, wobei darauf zu achten ist, dass diese Anforderungen objektiv und nichtdiskriminierend sowie mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind:*

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) kann nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer

staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

1) *Analytische Untersuchungen:*

- relative Dichte^{*)},
- vorhandener Alkoholgehalt^{**)},
- Gesamttrockenextrakt^{*)},
- reduzierter Zucker^{*)},
- zuckerfreier Extrakt^{*)},
- titrierbare Säure^{**)},
- freie schwefelige Säure^{**)},
- gesamte schwefelige Säure^{**)},
- rückgerechnetes ursprüngliches Mostgewicht^{**)};
- MalvidindiglucoSID^{*)};
- Gesamtphosphor^{*)},
- optisches Drehvermögen^{*)};
- flüchtige Säure^{**)}.

^{*)} für diese Parameter existieren keine gesetzlichen Grenzwerte, sie dienen lediglich der Gesamtbewertung des untersuchten Weines.

^{**)} Die gesetzlichen Grenzwerte finden sich im Anhang zu dieser Produktspezifikation.

2) *Organoleptische Untersuchung:*

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ hat im Bundesamt für Weinbau zu erfolgen. Sämtliche Koster der amtlichen Kostkommission müssen vom Regionalen Weinkomitee Burgenland hinsichtlich der Beurteilung des typischen Geschmacksprofils von „Ruster Ausbruch“ geschult worden sein. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3: 3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3: 3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis.

Es dürfen jedoch weitere erforderliche Untersuchungen durchgeführt werden. Ergibt die Untersuchung der Probe keinen Verdacht, dass die Anforderungen an die Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ nicht

gegeben sind, ist die staatliche Prüfnummer zu erteilen und am Etikett anzuführen.

i) Name und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben:

Österreichische Bundeskellereiinspektion, Marxergasse 3
1030 Wien
www.bundeskellereiinspektion.at

Aufgaben der Behörde laut österreichischem Weingesetz:

Der Bundeskellereiinspektion obliegt

1. die Überwachung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“,
2. die Überwachung von Weinbehandlungen und önologischen Verfahren,
3. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Weinanalysen, die von Labors (ausgenommen Labors von Untersuchungsanstalten von Gebietskörperschaften) erstellt worden sind, sowie die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Anlagen für Weinbehandlungen oder önologische Verfahren vermieten oder im Lohnverfahren betreiben,
4. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die – unabhängig davon, ob sie Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ herstellen, lagern oder transportieren – Handelsgeschäfte mit diesen Erzeugnissen vermitteln,
5. die Beratung der Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragten) mit dem Ziel der Einhaltung der für den Weinbereich anwendbaren Bestimmungen und
6. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Etiketten, Banderolen, Formulare, Verschlüsse oder Behältnisse für Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ herstellen oder diese Erzeugnisse transportieren.
7. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Geschäftsfälle mit Bezug zu einem Stützungsprogramm im Weinsektor gemäß Teil II Titel I Kapitel II Abschnitt 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ nicht den Vorschriften entsprechen, kann die Bundeskellereiinspektion – unter einer gleichzeitig zu setzenden angemessenen Frist – die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikoausschaltung anordnen, wie insbesondere

1. die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens dieser Erzeugnisse,

2. die geeignete Behandlung dieser Erzeugnisse,
3. die Verwendung dieser Erzeugnisse zu anderen als den ursprünglich vorgesehenen Zwecken,
4. die unschädliche Beseitigung dieser Erzeugnisse,
5. die Rücksendung dieser Erzeugnisse an den Ursprungsort im Falle des grenzüberschreitenden Verbringens,
6. die Rücknahme dieser Erzeugnisse vom Markt oder den Rückruf vom Verbraucher,
7. die Information der Abnehmer und Verbraucher,
8. die Anpassung der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse,
9. die Durchführung betrieblicher Verbesserungen, insbesondere bei der Herstellung, Lagerung, Dokumentation und Eigenkontrolle, einschließlich die Vorlage von Untersuchungszeugnissen in begründeten Fällen, oder
10. die unverzügliche Berichtspflicht über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen.

Diese Maßnahmen müssen verhältnismäßig sein und dürfen den Handel nicht stärker beeinträchtigen, als dies zur Erreichung des in der Gemeinschaft bestehenden hohen Gesundheitsschutzniveaus unter Berücksichtigung der technischen und wirtschaftlichen Durchführbarkeit und anderer berücksichtigungswürdiger Faktoren notwendig ist. Die jeweiligen Strafmaßnahmen für den betroffenen Produzenten sind ebenfalls im österr. Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) festgelegt.

ANHANG: Wichtige önologische und analytische Parameter für „Ruster Ausbruch“:

Parameter	Ruster Ausbruch
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	30°KMW ¹⁾ (22,0 % vol.)
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	5,0 % vol.
Mind. Gesamtsäure	4 g/l
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l
Max. gesamte schwefelige Säure	400 mg/l
Max. flüchtige Säure	40 Milliäquivalent/l
Max. Anreicherungsspanne	/
Max. Süßung	/
Max. Säuerung	Abhängig von Witterungsverhältnissen 2,5 g Weinsäure je Liter bei Wein und 1,5 g bei Trauben und Most
Max. Entsäuerung	1 g je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure

1) Grad Klosterneuburger Mostwaage