C/2026/5030

29.9.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/5030)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

Referenční číslo EU PDO-SK-03435 – 9.6.2025

1. **Název (názvy)**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovensko

4. **Klasifikace vína podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET;

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1) Víno

6. **Popis vína nebo vín**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je červené víno získané výhradně úplnou nebo částečnou alkoholovou fermentací čerstvých hroznů nebo hroznového moštu z oblasti Rača. Je vyrobeno z odrůdy Frankovka modrá, která musí tvořit nejméně 90 % objemu; lze přidat i jiné odrůdy červených hroznů, a to maximálně do výše 10 % objemu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se vyznačuje výraznou vůní, dobrou extrakcí a obsahem kyselin o 20–70 % vyšším než je minimální hodnota 3,5 g/l, přičemž si zachovává harmonický charakter. Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se vyrábí z hroznů s obsahem cukru nejméně 19 stupňů podle standardizované stupnice moštu (19 °NM). Hroznový mošt může být obohacen až na 23 °NM v souladu s povolenými postupy stanovenými v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, ve znění pozdějších předpisů. Počet pupenů na révě se udržuje na takové úrovni, aby výnosy nepřesáhly 13 t/ha. Většina produkce spadá do kategorie suchých vín. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je víno střední až plné chuti s potenciálem zrání pět až sedm let.

Organoleptické vlastnosti:

Čirost: čiré s jiskrou; povolena jsou ojedinělá vlákna filtračního materiálu a ojedinělé částečky korku, jemné krystalky vinného kamene a mírně vysrážené barvivo.

Barva: tmavě červená nebo tmavě fialová; u vín starších nejméně tří let se může objevit nahnědlý odstín.

Vůně: typická, charakteristická, připomínající lesní plody, třešně, višně, švestky a čokoládu.

Chuť: čistá, středně plná až plná, harmonická, výrazná, lesní ovoce, maliny, ostružiny, povidla a hořká čokoláda.

Analytické vlastnosti

Obsah bezcukerného extraktu: minimálně 19 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 12

— Minimální celková kyselost 3,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 150

Pro maximální celkový obsah alkoholu se použijí mezní hodnoty stanovené v příslušných právních předpisech.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Víno s označením „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ musí být vyráběno ve vymezené zeměpisné oblasti. Upřednostňuje se střední nebo vysoké vedení révy vinné. Hrozny se sklízejí při minimálním obsahu cukru 19 °NM.

Čerstvé hrozny, kvasící hroznový mošt a mladé víno, které ještě kvasí, mohou být obohacovány postupy povolenými v části 1 přílohy VIII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, ve znění pozdějších předpisů. Ve vinařské zóně B, do níž spadá vymezená oblast, je povoleno obohacení o 2 % objemová. Obohacování je povoleno až do maximální hodnoty 23 °NM.

Podle výše uvedených právních předpisů jsou povoleny následující procesy obohacování:

a) v případě čerstvých vinných hroznů, částečně zkvašeného hroznového moštu a mladého vína v procesu kvašení – přídavkem sacharózy (pomocí chaptalizace), zahuštěného hroznového moštu či rektifikovaného moštového koncentrátu;

b) v případě kvasícího hroznového moštu – přídavkem sacharózy (pomocí chaptalizace), zahuštěného hroznového moštu či rektifikovaného moštového koncentrátu. Nebo metodou částečné koncentrace, včetně reverzní osmózy;

c) v případě vína – obohacování není povoleno.

Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se vyrábí fermentováním rmutu na slupkách po dobu nejméně 10 dnů při teplotě mezi 8 °C a 20 °C. Jablečno-mléčná fermentace musí proběhnout ve rmutu nebo ve víně, a to buď spontánně, nebo pomocí naočkování kmenem *Oenococcus oeni* či bakteriálními směsmi, které podněcují jablečno-mléčnou přeměnu. Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ musí zrát po dobu nejméně 12 měsíců. Část procesu zrání musí probíhat v dřevěných sudech. K fermentaci moštů se používají kvasnice. Fermentace probíhá ve sklepech při teplotě mezi 10 °C a 18 °C; Druhá fermentace probíhá při nižší teplotě – přibližně 5 °C až 10 °C. Fermentace a zrání ve sklepech přispívají k zachování ovocné vůně a bohatého taninového profilu.

7.2 *Maximální výnosy na hektar*

13 000 kg hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

Alibernet

André

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Dunaj

Frankovka modrá – Frankovka

Hron

Merlot

Modrý Portugal – Kékoportó, Blauer Portugieser

Neronet

Nitria

Rimava

Rosa

Rudava

Rulandské Modré – Pinot Noir, Červený Klevner, Pinot Nero

Svätovavrinecké – Saint Laurent

Torysa

Váh

Zweigeltrebe – Zweigelt

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast – z níž musí pocházet 100 % hroznů použitých k výrobě vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ a v níž probíhá výroba vína – se nachází na katastrálním území Bratislava-Rača (ve vinařské obci Bratislava-Rača, která je součástí vinařské oblasti Bratislava).

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost vychází ze specifické kvality a vlastností produktu, které vyplývají z půdních a klimatických podmínek a z lidských faktorů přítomných v dané geografické oblasti.

Údaje o zeměpisné oblasti

Vinařská oblast Bratislava-Rača v bratislavském vinařském kraji se rozkládá v podhůří Malých Karpat, na severním okraji Bratislavy, v nadmořské výšce přibližně 150–250 metrů.

Geologický podklad tvoří převážně aluviální kužely potoků a řek Malých Karpat; půdy jsou písčito-hlinité a mírně kamenité; na okrajích se skládají ze spraše a navátých písků.

Tato oblast se nachází v kontinentální klimatické zóně. Podmínky mírného podnebí se projevují poměrně dlouhými a teplými léty s průměrnou teplotou 17,5 °C a mírnými zimami s průměrnými teplotami v rozmezí od 0 °C do −5 °C. Celkový úhrn srážek – 650 mm – je rozložen relativně rovnoměrně v průběhu celého roku. Průměrné teploty vzduchu v období od května do září se pohybují v rozmezí 13 °C až 20 °C, zatímco průměrná teplota během vegetačního období činí 17,5 °C. V této oblasti je v průměru 2 100 hodin slunečního svitu.

Lidské faktory

Díky kombinaci tradičních a moderních výrobních postupů přispívají vinaři k zachování specifických vlastností vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“. Tyto postupy jsou výsledkem dovedností a zručnosti místních vinařů a spočívají v předávání znalostí a zkušeností z generace na generaci, díky čemuž má odrůda „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ stálou kvalitu a specifický charakter. Odborné znalosti vinařů spočívají v péči o vinice, včetně specifického způsobu prořezávání révy na maximálně 8–16 pupenů a načasování sklizně: Načasování se přizpůsobuje meteorologickým podmínkám daného ročníku tak, aby při sklizni bylo dosaženo obsahu cukru nejméně 19 °NM. Tato rozhodnutí vinařů mají přímý vliv na koncentraci cukrů a extraktivních látek v hroznech, čímž vytvářejí předpoklady pro plnější tělo a vyšší obsah bezcukerného extraktu ve víně.

Fermentace a macerace hroznů probíhají tak, aby bylo možné vyrábět středně plná až plná vína, s intenzivní barvou a vyšším obsahem bezcukerného extraktu než u jiných odrůd. Řízená macerace rmutu na slupkách (po dobu nejméně 10 dnů), doprovázená pravidelným mícháním a udržováním řízené teploty (8–20 °C), podporuje extrakci antokyanů a fenolických látek, čímž přispívá k plnější chuti a vyšší extraktivitě. Pravidelné míchání rmutu a rozhodnutí o délce macerace představují vědomé a cílené zásahy vinaře, které utvářejí intenzitu barvy, strukturu a taninový profil vína. Díky redukční technologii výroby vína lze obsah kyselin udržet na úrovni o 30–70 % vyšší než je minimální hodnota 3,5 g/l, a to i po dokončení jablečno-mléčné fermentace ve vínech. Použití redukčního přístupu a řízení jablečno-mléčné fermentace představují další důležité kroky vinaře, které přispívají k zachování svěžesti, ovocnosti a celkové vyváženosti vína. Volba podmínek fermentace a zrání, včetně použití dřevěných sudů, rovněž ovlivňuje výslednou komplexnost, harmonii a senzorický profil vína.

Podrobné údaje o výrobku

Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je červené víno známé svou intenzivní tmavě červenou až tmavě fialovou barvou a bohatou ovocnou chutí s jemnou čokoládovou dochutí. Obsah alkoholu je střední až vysoký – pohybuje se v rozmezí 12,00 % až 14,5 % objemových. Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se obvykle vyznačuje poměrně vysokou mírou extrakce. Průměrný obsah bezcukerného extraktu činí 19 g/l; ostatní vína z této oblasti mají průměrný obsah bezcukerného extraktu 16–17 g/l. Celkový obsah kyselin ve vínech se i po jablečno-mléčné fermentaci pohybuje kolem 4,00–6,00 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná. Většina vín se vyrábí jako suchá vína; zbytkový cukr ve víně činí 3,5–5,5 g/l. Víno musí zrát nejméně jeden rok, z toho část doby v dřevěném sudu, což mu dodává sametovou jemnost a středně plnou až plnou chuť. Vína jsou vyvážená a hodí se také k archivaci. Mají potenciál zrání v délce pěti až sedmi let.

Příčinná souvislost

Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je úzce spjato s vymezenou oblastí, kde se tato odrůda pěstuje již po staletí. Frankovka modrá se v Rači pěstuje díky své přizpůsobivosti místním klimatickým a půdním podmínkám. Sklon a orientace svahů zajišťují maximální využití slunečního záření během dne a rovnoměrné prohřívání svahů. Relief terénu umožňuje stabilní a postupné zrání hroznů odrůdy Frankovka modrá, přičemž se zachovává vhodná kyselost a fenolická rovnováha.

Půda má vyšší podíl skeletu; to nutí révu zakořenit se hlouběji, čímž se zvyšuje stabilita příjmu minerálů a regulace koloběhu vody. Díky tomuto faktoru vznikají menší bobule s vyšší koncentrací fenolických látek a pevnější slupkou, což se přímo projevuje v intenzitě taninů a barvě vín odrůdy „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“. Hlavní odrůda, Frankovka modrá, dokáže dobře využívat minerály obsažené v jílovitých půdách, které se vyskytují v geografické oblasti Rača; tyto vlastnosti dodávají vínu „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ jemnou minerální strukturu a propůjčují mu specifický chuťový profil s ovocnými a čokoládovými tóny.

Díky vyšší nadmořské výšce dozrávají hrozny pomaleji a vytvářejí komplexnější kyseliny a aromatické látky. Výsledkem je, že víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se vyznačuje výraznou svěžestí a kyselostí a jemnou ovocností (s tóny třešní, višní, malin a švestek). Rača má mírně teplé podnebí s dostatkem slunečných dnů a chladnějšími nocemi; díky tomu hrozny dozrávají pomalu, čímž se zachovají své intenzivní aroma a vysoký obsah taninů. Kromě toho je tato odrůda také odolná vůči chorobám.

V Rači panuje mírné kontinentální podnebí, na které má vliv blízkost Malých Karpat. Teplé letní měsíce podporují tvorbu cukrů a aromatických fenolických látek. Chladnější podzimní období zpomaluje zrání a umožňuje zachovat přirozenou kyselost. Průměrné roční srážky jsou vyšší než v nížinné části Bratislavy; to přispívá k vitalitě vinné révy, aniž by docházelo k výraznému stresu způsobenému suchem. Kombinace těchto jevů vede k vyváženému poměru cukru a kyselin v hroznech, který je pro víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ typický.

Pěstování odrůdy Frankovka modrá je v oblasti Rača doloženo již od 18. století. Místní vinaři si uvědomují rozdíly v mikroklimatu mezi jednotlivými lokalitami a přizpůsobují pěstování tak, aby zvýšili kvalitu, a to následujícími způsoby: optimalizace hustoty výsadby, pravidelná péče o listoví, selektivní prořezávání révy a ruční výběr a sklizeň hroznů. Tyto postupy vedou k nižším výnosům hroznů, což má za následek vyšší koncentraci extraktivních látek, stabilnější strukturu taninů a intenzivní senzorickou vůni hotového vína. Mezi výrobní postupy patří fermentace při regulované teplotě a tradiční metody zrání, včetně zrání v dřevěných sudech a kombinovaných metod, jejichž hlavním cílem je zachovat odrůdový charakter a přirozené vlastnosti dané územím (terroir). Tyto postupy posilují strukturu fenolů a kyselin, čímž přispívají k delší trvanlivosti vína a jeho stabilitě během zrání. Lidský faktor přirozené vlastnosti vína nepřekrývá; naopak je ještě více zdůrazňuje. Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se tak díky součinnosti terroir a lidské práce vyznačuje svěží a živou chutí, jemnou kořenitostí a vyšší kyselostí – což jsou vlastnosti ideální pro delší zrání.

Důkazy o tradičním způsobu výroby a zejména o kvalitě a specifických vlastnostech vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ lze nalézt v celé řadě písemných i ústních zdrojů.

Odrůda „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ byla kdysi známá také pod názvy Lampart, Limburské a Francula.

11. **Další použitelné požadavky**

Zvláštní pravidla týkající se balení, označování a dalších použitelných základních požadavků na víno, na které se zapsaný název vztahuje

Druh dalších podmínek

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Popis podmínky

Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ musí být plněno do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti. Vzhledem k tomu, že odrůda Frankovka modrá se pěstuje i v okolních obcích, avšak nedosahuje kvality vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“, musí se plnění do lahví uskutečnit ve vymezené oblasti. Tím je zaručen původ vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ a zajištěna jeho kvalita. Tím není dotčeno právo na používání mobilní lahvovací linky.

Plnění produktu do lahví ve vymezené oblasti umožňuje udržovat přímou kontrolu nad manipulací s vínem od ukončení zrání až po naplnění lahví; tím se minimalizuje riziko zhoršení kvality vína během přepravy a zajistí se zachování jeho charakteristických senzorických vlastností. Zlepšuje také sledovatelnost vína a umožňuje příslušným orgánům účinněji kontrolovat dodržování specifikace, čímž přispívá ke zvýšení transparentnosti, ochraně označení a důvěře spotřebitelů.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA_RACIANSKA_FRANKOVKA.pdf