C/2026/5030

29.9.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5030)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«

EU-referencenummer: PDO-SK-03435 – 9.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Slovakiet

4. **Klassificering af vinen i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1) Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« er en rødvin, som fremstilles udelukkende ved alkoholisk fuldstændig eller delvis gæring af friske druer eller druemost fra Rača-området. Den fremstilles af sorten Frankovka Modrá, som skal udgøre mindst 90 % af sammensætningen. Andre røde druesorter kan tilsættes i en mængde på højst 10 % af sammensætningen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« har en karakteristisk aroma, god ekstraktion og et syreindhold, der er 20-70 % højere end minimumsværdien på 3,5 g/l, samtidig med at den forbliver harmonisk. »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« fremstilles af druer med et sukkerindhold på mindst 19 grader på den standardiserede mostskala (19 °NM). Mosten må beriges op til 23 °NM efter de tilladte fremgangsmåder som fastsat i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, som ændret. Antallet af knopper pr. plante holdes på et sådant niveau, at udbyttet ikke overstiger 13 t/ha. Hovedparten af produktionen henhører under kategorien tør vin. »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« er en fyldig til meget fyldig vin med et lagringspotentiale på fem til syv år.

Organoleptiske egenskaber

Klarhed: klar med perledannelse, kan indeholde enkelte fibre af filtermateriale, enkelte korkpartikler, fine krystaller af vinsten og et let pigmentbundfald.

Farve: mørkerød eller mørkelilla. Der kan forekomme en brunlig nuance i vine, der er mindst tre år gamle.

Duft: typisk, karakteristisk, med noter af skovfrugter, søde kirsebær, surkirsebær, blommer og chokolade.

Smag: ren, fyldig til meget fyldig, harmonisk, karakteristisk, med noter af skovfrugter, hindbær, brombær, blommesyltetøj og mørk chokolade.

Analytiske kendetegn

Indhold af sukkerfrit ekstrakt: mindst 19 g/l

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt alkoholindhold (% vol.) -

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.) 12

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 150

For det maksimale totale alkoholindhold gælder de grænseværdier, der er fastsat i den relevante lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« skal fremstilles i det afgrænsede geografiske område. Vinstokkene dyrkes fortrinsvis på mellemhøje eller høje opbindingssystemer. Druerne høstes ved et minimumssukkerindhold på 19 °NM.

Friske druer, delvis gæret druemost og ung ikkefærdiggæret vin kan beriges ved hjælp af de tilladte fremgangsmåder, der er omhandlet i del I i bilag VIII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, som ændret. I vindyrkningszone B, som omfatter det afgrænsede område, er berigelse med 2 % vol. mulig. Berigelse er tilladt op til en maksimumsværdi på 23 °NM.

Følgende berigelsesfremgangsmåder er tilladt i henhold til ovennævnte lovgivning:

a) for friske druer delvis gæret druemost eller ung ikkefærdiggæret vin ved tilsætning af sakkarose (gennem tørsukring), koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost

b) for delvis gæret druemost ved tilsætning af sakkarose (gennem tørsukring), koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost eller ved delvis koncentrering, herunder omvendt osmose

c) for vin – berigelse er ikke tilladt.

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«-vin fremstilles ved gæring af druekvaset sammen med drueskallerne i mindst ti dage ved en temperatur på mellem 8 °C og 20 °C. Malolaktisk gæring skal finde sted i druekvaset eller vinen, enten spontant eller ved tilsætning af Oenococcus oeni eller bakterieblandinger, som fremmer malolaktisk omdannelse. »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« skal lagres i mindst 12 måneder. En del af lagringsprocessen skal foregå på træfade. Der anvendes gær til at gære mosten. Gæringen foregår i kældre ved en temperatur på mellem 10 °C og 18 °C. Eftergæringen finder sted ved en lavere temperatur – ca. 5-10 °C. Gæring og lagring i kældre bidrager til at bevare den frugtige aroma og den rige tanninprofil.

7.2. *Maksimalt udbytte pr. hektar*

13 000 kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område – hvorfra 100 % af de druer, der anvendes til fremstilling af vinen »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«, skal stamme, og hvor vinfremstillingen finder sted – er beliggende i matrikelområdet Bratislava-Rača (i vinkommunen Bratislava-Rača – en del af vinregionen Bratislava).

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen er baseret på produktets særlige kvalitet og karakteristika, der skyldes jordbunds- og klimaforholdene og de menneskelige faktorer i det geografiske område.

Oplysninger om det geografiske område

Vinkommunen Bratislava-Rača i vinregionen Bratislava ligger i forbjergene til Malé Karpaty i den nordlige udkant af Bratislava, i en højde af ca. 150-250 meter over havets overflade.

Den geologiske undergrund består hovedsagelig af alluvialkegler fra Malé Karpaty-bjergenes vandløb og floder. Jordbunden er sandet lerjord med et moderat indhold af skeletjord. I randområderne består den af løss og flyvesand.

Området ligger i den kontinentale klimazone. De tempererede klimaforhold afspejler sig i forholdsvis lange og varme somre med en gennemsnitstemperatur på 17,5 °C og i milde vintre med gennemsnitstemperaturer på mellem 0 °C og -5 °C. Den samlede nedbørsmængde – 650 mm – er forholdsvis jævnt fordelt over året. De gennemsnitlige lufttemperaturer i perioden fra maj til september ligger mellem 13 °C og 20 °C, mens gennemsnitstemperaturen i vækstsæsonen er 17,5 °C. Området får i gennemsnit 2 100 soltimer om året.

Menneskelige faktorer

Ved at kombinere traditionelle og moderne produktionsmetoder bidrager vinproducenterne til at bevare de særlige karakteristika ved »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«. Disse metoder er resultatet af områdets vinavleres kompetencer og håndelag og omfatter overførsel af viden og erfaring fra én generation til den næste, hvilket har sikret »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« en stabil kvalitet og et særpræg. Vinavlernes knowhow kommer til udtryk i den omhu, de udviser ved dyrkningen af vinmarkerne, herunder den specifikke måde, hvorpå de beskærer vinstokkene til højst otte til 16 knopper, og fastsættelsen af høsttidspunktet: Høsttidspunktet tilpasses den pågældende årgangs meteorologiske karakteristika med henblik på at opnå et sukkerindhold på mindst 19 °NM ved høsten. Disse beslutninger fra vinavlernes side påvirker direkte koncentrationen af sukker og ekstraktstoffer i druerne og skaber forudsætningerne for en fyldigere vin og et højere indhold af sukkerfrit ekstrakt i vinen.

Gæringen og udblødningen af druerne foretages på en måde, der gør det muligt at fremstille fyldige til meget fyldige vine med en intens farve og et højere indhold af sukkerfrit ekstrakt end andre sorter. Kontrolleret udblødning af druekvaset på skallerne (i mindst ti dage), ledsaget af regelmæssig omrøring og en kontrolleret temperatur (8-20 °C), fremmer ekstraktionen af anthocyaniner og fenolforbindelser, hvilket bidrager til en fyldigere vin og et højere ekstraktindhold. Regelmæssig omrøring af druekvaset og beslutninger om udblødningens varighed er bevidste, målrettede foranstaltninger fra vinavlerens side, som former vinens farveintensitet, struktur og tanninprofil. Med den reduktive vinfremstillingsteknologi kan syreindholdet opretholdes på et niveau, der ligger 30-70 % over minimumsniveauet på 3,5 g/l, selv efter den malolaktiske omdannelse i vinene. Anvendelsen af en reduktiv tilgang og styringen af den malolaktiske gæring er yderligere vigtige beslutninger fra vinproducenternes side, som bidrager til at bevare vinens friskhed, frugtighed og samlede balance. Valget af gærings- og lagringsbetingelser, herunder anvendelsen af træfade, påvirker også vinens endelige kompleksitet, harmoni og sensoriske profil.

Produktoplysninger

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« er en rødvin, der er kendt for sin intense mørkerøde eller mørkelilla farve og sin rige frugtagtige smag med en delikat eftersmag af chokolade. Alkoholindholdet er moderat til højt – mellem 12,00 % vol. og 14,5 % vol. »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« har typisk et forholdsvis højt ekstraktindhold. Det sukkerfrie ekstrakt udgør i gennemsnit 19 g/l. Andre vine i dette område har et sukkerfrit ekstraktindhold på gennemsnitligt 16-17 g/l. Det samlede syreindhold i vinene er, selv efter malolaktisk gæring, ca. 4,00-6,00 g/l, udtrykt som vinsyre. De fleste vine fremstilles som tør vin. Restsukker-indholdet i vinen er 3,5-5,5 g/l. Vinen skal lagres i mindst et år og i en del af denne periode i træfade, hvilket giver den en fløjlsagtig blødhed og en moderat til fyldig smag. Vinene er harmoniske og egner sig også til lagring. De har et lagringspotentiale på fem til syv år.

Årsagssammenhæng

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« er nært knyttet til det afgrænsede område, hvor druesorten er blevet dyrket i århundreder. Frankovka Modrá dyrkes i Rača på grund af sortens tilpasningsevne til de lokale klima- og jordbundsforhold. Skråningernes hældning og orientering maksimerer sollysets indvirkning i løbet af dagen og opvarmningen af skråningerne om aftenen. Terrænets relief muliggør en stabil og gradvis modning af Frankovka Modrá-druerne, hvorved en passende syrestruktur og fenolisk balance bevares.

Jordbunden har et højere indhold af skeletjord. Vinstokkene slår således rødder i større dybde, hvilket øger stabiliteten i mineraloptagelsen og reguleringen af vandcirkulationen. Denne faktor giver mindre druer med en højere koncentration af fenolforbindelser og en fastere skal, hvilket kommer direkte til udtryk i tanninernes og farvens intensitet i »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«-vinene. Den primære sort, Frankovka Modrá, er velegnet til at udnytte mineralerne i lerjorderne i det geografiske område Rača. Mineralerne giver »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«-vinen en fin mineralstruktur og giver den en specifik smagsprofil med frugt- og chokoladenoter.

Den større højde får druerne til at modne langsommere og danne mere komplekse syrer og aromastoffer. Dette giver »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« en udpræget friskhed og syrlighed og en delikat frugtighed (med noter af kirsebær, surkirsebær, hindbær og blomme). Rača har et moderat varmt klima med tilstrækkeligt mange solrige dage og køligere nætter. Dette fremmer en langsom modning af druerne, så de kraftige aromaer og det høje tanninindhold bevares. Desuden er sorten også modstandsdygtig over for sygdomme.

Rača har et tempereret kontinentalt klima med indvirkning fra Malé Karpaty-bjergene i nærheden. De varme sommermåneder fremmer dannelsen af sukkerstoffer og aromatiske fenolforbindelser. Den koldere efterårsperiode bremser modningen og gør det muligt at bevare den naturlige syre. Den gennemsnitlige årlige nedbør er højere end i den lavtliggende del af Bratislava. Dette bidrager til vinstokkenes vitalitet uden betydelig tørkestress. Kombinationen af disse fænomener giver et velafbalanceret sukker-syre-forhold i druerne, hvilket er typisk for »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«-vin.

Dyrkningen af Frankovka Modrá har været dokumenteret i Rača-området siden det 18. århundrede. Lokale vinavlere kender til de mikroklimatiske forskelle mellem forskellige lokaliteter og tilpasser dyrkningen for at øge kvaliteten ved hjælp af følgende: optimering af plantetætheden, regelmæssig forvaltning af kronedækket, selektiv beskæring af vinstokkene samt manuel udvælgelse og høst af klaser. Disse metoder resulterer i lavere drueudbytter, hvilket fører til en højere koncentration af ekstraktstoffer, en mere stabil tanninstruktur og en intens sensorisk aroma i den færdige vin. Produktionsmetoderne omfatter temperaturstyret gæring og traditionelle lagringsmetoder, herunder lagring på træfade og kombinerede metoder, hvor hovedformålet er at bevare sortens særlige karakter og de naturlige områdespecifikke egenskaber. Disse metoder styrker strukturen af fenoler og syrer og fremmer dermed vinens lagringsevne og stabilitet under lagring. Den menneskelige faktor udvisker ikke vinens naturlige egenskaber, idet den nærmere fremhæver dem. »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« er således som følge af samspillet mellem område og menneskeligt arbejde kendetegnet ved sin friske og livlige karakter, sin delikate krydrede smag og sit højere syreindhold, hvilket gør den ideel til længerevarende lagring.

Forskellige skriftlige og mundtlige kilder dokumenterer den traditionelle produktionsmetode og navnlig kvaliteten og de særlige egenskaber ved »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«-vin.

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« var tidligere også kendt under navnene Lampart, Limburské og Francula.

11. **Yderligere gældende krav**

Særlige regler for emballering, mærkning og andre væsentlige gældende krav for vinen med den registrerede betegnelse

Type supplerende betingelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Retlig ramme

National lovgivning

Beskrivelse af betingelsen

»Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače« skal aftappes i det afgrænsede geografiske område. Da sorten Frankovka Modrá også dyrkes i de omkringliggende kommuner, men i disse kommuner ikke opnår den kvalitet, som den har i »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«-vin, skal aftapningen finde sted i det afgrænsede område. Dette sikrer kvaliteten og garanterer oprindelsen af »Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače«-vin. Retten til at anvende et mobilt aftapningsanlæg berøres ikke heraf.

Aftapning af produktet i det afgrænsede område gør det muligt at opretholde direkte kontrol med håndteringen af vinen fra lagringsperiodens afslutning, indtil flaskerne fyldes. Dette minimerer risikoen for, at vinens kvalitet forringes under transporten, og sikrer, at dens karakteristiske sensoriske egenskaber bevares. Det forbedrer også vinens sporbarhed og giver de kompetente myndigheder mulighed for mere effektivt at kontrollere overholdelsen af produktspecifikationen, hvilket bidrager til øget gennemsigtighed, til beskyttelsen af betegnelsen og til forbrugernes tillid.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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