Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/5030

29.9.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5030)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

EU-Nr.: PDO-SK-03435 — 9.6.2025

1. **Name(n)**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Slowakei

4. **Klassifizierung des Weins mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ ist ein Rotwein, der ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung von frischen Trauben oder Traubenmost aus dem Gebiet Rača gewonnen wird. Er wird aus der Rebsorte „Frankovka Modrá“ hergestellt, deren Anteil mindestens 90 % des Volumens ausmachen muss; andere rote Rebsorten dürfen bis zu einer Höchstmenge von 10 % des Volumens beigemischt werden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ zeichnet sich durch ein unverwechselbares Aroma, eine gute Extraktion und einen Säuregehalt aus, der 20-70 % über dem Mindestwert von 3,5 g/l liegt, dabei jedoch harmonisch bleibt. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ wird aus Trauben mit einem Zuckergehalt von mindestens 19 Grad nach der standardisierten Mostwaage (19 °NM) hergestellt. Der Most darf gemäß den in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in ihrer geänderten Fassung festgelegten zulässigen Verfahren auf bis zu 23 °NM angereichert werden. Die Zahl der Augen an den Rebstöcken wird so begrenzt, dass Erträge von höchstens 13 t/ha erzielt werden. Der Großteil der Erzeugung fällt in die Kategorie der trockenen Weine. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ ist ein Wein mit mittelkräftigem bis vollmundigem Körper und einem Ausbaupotenzial von fünf bis sieben Jahren.

Organoleptische Eigenschaften

Klarheit: klar mit Reflexen; zulässig sind vereinzelte Fasern des Filtriermaterials und vereinzelte Korkpartikel, feine Kristalle von Weinstein und eine leichte Farbausfällung.

Farbe: dunkelrot oder dunkelviolett; bei Weinen, die mindestens drei Jahre alt sind, kann ein bräunlicher Farbton auftreten.

Aroma: typisch, charakteristisch, erinnert an Waldfrüchte, Süßkirschen, Sauerkirschen, Pflaumen und Schokolade.

Geschmack: rein, mittel- bis vollmundig, harmonisch, charakteristisch, nach Waldfrüchten, Himbeere, Brombeere, Pflaumenkonfitüre und dunkler Schokolade.

Analysemerkmale

Gehalt an zuckerfreiem Extrakt: mindestens 19 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden. Die Reberziehung erfolgt vorzugsweise an mittleren oder hohen Spalieren. Die Trauben werden bei einem Mindestzuckergehalt von 19 °NM geerntet.

Frische Trauben, gärender Traubenmost und Jungwein dürfen gemäß den zulässigen Verfahren gemäß Anhang VIII Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in der geänderten Fassung angereichert werden. In der Weinbauzone B, zu der das abgegrenzte Gebiet gehört, ist eine Anreicherung um 2 Volumenprozent möglich. Die Anreicherung ist bis zu einem Höchstwert von 23 °NM zulässig.

Gemäß den oben genannten Rechtsvorschriften sind folgende Anreicherungsverfahren zulässig:

a) bei frischen Trauben, gärendem Traubenmost und Jungwein – Zugabe von Saccharose (durch Chaptalisierung), konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat;

b) bei gärendem Traubenmost – Zugabe von Saccharose (durch Chaptalisierung), konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat. Oder durch teilweise Konzentrierung, einschließlich Umkehrosmose;

c) bei Wein – eine Anreicherung ist nicht zulässig.

Der Wein „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ wird durch Gärung des Tresters auf den Schalen über einen Zeitraum von mindestens zehn Tagen bei einer Temperatur zwischen 8 °C und 20 °C erzeugt. Die malolaktische Gärung muss im Trester oder im Wein stattfinden, entweder spontan oder durch Beimpfung mit *Oenococcus oeni* oder Bakterienmischungen, die die malolaktische Umwandlung anregen. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ muss mindestens 12 Monate reifen. Ein Teil des Reifungsprozesses hat in Holzfässern zu erfolgen. Zur Gärung der Moste wird Hefe verwendet. Die Gärung erfolgt in Kellern bei einer Temperatur zwischen 10 °C und 18 °C; die zweite Gärung findet bei einer niedrigeren Temperatur statt – bei etwa 5 °C bis 10 °C. Die Gärung und Reifung in Kellern tragen dazu bei, das fruchtige Aroma und das reichhaltige Tanninprofil zu bewahren.

7.2. *Höchsterträge je Hektar*

13 000 kg Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

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. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet – aus dem 100 % der für die Erzeugung des Weins „Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače“ verwendeten Trauben stammen müssen und in dem die Weinbereitung stattfindet – befindet sich im Katastergebiet von Bratislava-Rača (in der Weinbaugemeinde Bratislava-Rača, die Teil der Weinregion Bratislava ist).

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang beruht auf der spezifischen Qualität und den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses, die sich aus den pedoklimatischen Bedingungen und den menschlichen Einflüssen in diesem geografischen Gebiet ergeben.

Angaben zum geografischen Gebiet

Die Weinbaugemeinde Bratislava-Rača in der Weinregion Bratislava erstreckt sich über die Ausläufer der Kleinen Karpaten am nördlichen Rand von Bratislava auf einer Höhe von etwa 150-250 m über dem Meeresspiegel.

Das geologische Substrat besteht hauptsächlich aus den Schwemmkegeln der Bäche und Flüsse der Kleinen Karpaten; die Böden sind sandig-lehmig und mäßig skelettiert; an den Rändern bestehen sie aus Löss und äolischem Sand.

Das Gebiet liegt in der kontinentalen Klimazone. Die gemäßigten klimatischen Bedingungen zeigen sich in recht langen und warmen Sommern mit einer Durchschnittstemperatur von 17,5 °C sowie in milden Wintern mit Durchschnittstemperaturen zwischen 0 °C und -5 °C. Die Niederschlagsmenge von insgesamt 650 mm verteilt sich relativ gleichmäßig über das Jahr. Die durchschnittlichen Lufttemperaturen im Zeitraum von Mai bis September liegen zwischen 13 °C und 20 °C, während die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode 17,5 °C beträgt. Im Durchschnitt verzeichnet das Gebiet 2 100 Sonnenstunden pro Jahr.

Menschliche Faktoren

Durch die Kombination traditioneller und moderner Erzeugungsverfahren tragen die Kellermeister dazu bei, die besonderen Merkmale von „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ zu bewahren. Diese Verfahren sind Ausdruck der Fachkenntnisse und des Geschicks der Winzer in dem Gebiet und beruhen auf der Weitergabe von Wissen und Erfahrung von einer Generation an die nächste. Dadurch weist „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ eine gleichbleibende Qualität und besondere Merkmale auf. Das Know-how der Winzer zeigt sich in der sorgfältigen Pflege der Rebflächen, insbesondere in der spezifischen Art des Rebschnitts, bei dem die Zahl der Augen auf höchstens 8-16 Augen begrenzt wird, sowie in der Wahl des Zeitpunkts für die Weinlese: Der Zeitpunkt wird entsprechend den meteorologischen Gegebenheiten eines bestimmten Jahrgangs angepasst, um bei der Lese einen Zuckergehalt von mindestens 19 °NM zu erreichen. Diese Entscheidungen der Winzer wirken sich unmittelbar auf die Konzentration von Zucker und Extraktstoffen in den Trauben aus und schaffen so die Voraussetzungen für einen volleren Körper und einen höheren zuckerfreien Extrakt im Wein.

Die Gärung und Mazeration der Trauben erfolgen auf eine Weise, die die Herstellung von mittelkräftigen bis vollmundigen Weinen mit intensiver Farbe und einem höheren zuckerfreien Extraktgehalt als bei anderen Rebsorten ermöglicht. Die kontrollierte Mazeration des Tresters auf den Schalen (mindestens 10 Tage) in Verbindung mit regelmäßigem Umrühren und einer kontrollierten Temperatur (8-20 °C) fördert die Extraktion von Anthocyanen und Phenolen und trägt so zu einem volleren Körper und einem höheren Extraktgehalt bei. Das regelmäßige Umrühren des Tresters und die Festlegung der Dauer der Mazeration sind bewusste, zielgerichtete Maßnahmen des Winzers, die die Farbintensität, die Struktur und das Tanninprofil des Weins prägen. Die reduktive Weinbereitungstechnik ermöglicht es, den Säuregehalt auch nach der malolaktischen Umwandlung in den Weinen auf einem Niveau von 30-70 % über dem Mindestgehalt von 3,5 g/l zu halten. Die Anwendung eines reduktiven Ansatzes und die Steuerung der malolaktischen Gärung sind weitere wichtige Entscheidungen des Kellermeisters, die zur Erhaltung der Frische, Fruchtigkeit und der allgemeinen Ausgewogenheit des Weins beitragen. Die Wahl der Gär- und Reifebedingungen, einschließlich der Verwendung von Holzfässern, beeinflusst ebenfalls die daraus resultierende Komplexität, Ausgewogenheit und das sensorische Profil des Weins.

Angaben zum Erzeugnis

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ ist ein Rotwein, der für seine intensive dunkelrote oder dunkelviolette Farbe und seinen edlen, fruchtigen Geschmack mit einem dezenten Nachgeschmack nach Schokolade bekannt ist. Der Alkoholgehalt ist mittel bis hoch – zwischen 12,00 % vol und 14,5 % vol. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ weist typischerweise einen recht hohen Extraktgehalt auf. Der zuckerfreie Extrakt liegt im Durchschnitt bei 19 g/l; andere Weine aus diesem Gebiet weisen einen zuckerfreien Extrakt von durchschnittlich 16-17 g/l auf. Der Gesamtsäuregehalt der Weine liegt auch nach der malolaktischen Gärung bei etwa 4,00-6,00 g/l, ausgedrückt als Weinsäure. Die meisten Weine werden als trockene Weine erzeugt; der Restzuckergehalt im Wein beträgt 3,5-5,5 g/l. Der Wein muss mindestens ein Jahr lang reifen, teilweise in Holzfässern, was ihm eine samtige Geschmeidigkeit und einen mittleren bis vollen Geschmack verleiht. Die Weine sind harmonisch und eignen sich auch zur Kellerung. Sie verfügen über ein Ausbaupotenzial von fünf bis sieben Jahren.

Ursächlicher Zusammenhang

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ ist eng mit dem abgegrenzten Gebiet verbunden, in dem die Rebsorte seit Jahrhunderten angebaut wird. „Frankovka Modrá“ wird in Rača angebaut, da sie sich gut an die lokalen pedoklimatischen Bedingungen angepasst hat. Die Neigung und Ausrichtung der Hänge sorgen dafür, dass die Sonneneinstrahlung tagsüber optimal genutzt wird und sich die Hänge gleichmäßig erwärmen. Das Geländerelief ermöglicht eine stabile und gleichmäßige Reifung der Trauben von „Frankovka Modrá“, wodurch eine angemessene Säurestruktur und ein phenolisches Gleichgewicht aufrechterhalten werden.

Der Boden weist einen höheren Anteil an Skelettmaterial auf; dadurch müssen die Reben tiefer wurzeln, was die Stabilität der Mineralstoffaufnahme und die Regulierung des Wasserhaushalts verbessert. Dies führt zu kleineren Trauben mit einer höheren Konzentration an Phenolverbindungen und einer festeren Schale, was sich unmittelbar in der Intensität der Tannine und der Farbe der Weine „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ zeigt. Die Hauptrebsorte „Frankovka Modrá“ kann die Mineralien in den Lehmböden des geografischen Gebiets Rača gut verwerten; diese verleihen dem Wein „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ eine feine mineralische Struktur und ein besonderes Geschmacksprofil mit fruchtigen und schokoladigen Noten.

Die höhere Lage bewirkt, dass die Trauben langsamer reifen und komplexere Säuren sowie Aromastoffe ausbilden. Dementsprechend weist der Wein „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ eine ausgeprägte Frische und Säure sowie eine dezente Fruchtigkeit (mit Noten von Kirsche, Sauerkirsche, Himbeere und Pflaume) auf. Rača hat ein mäßig warmes Klima mit ausreichend Sonnentagen und kühleren Nächten; dies begünstigt eine langsame Reifung der Trauben, wodurch die kräftigen Aromen und der hohe Tanningehalt erhalten bleiben. Zudem ist die Rebsorte krankheitsresistent.

Rača weist ein gemäßigtes Kontinentalklima auf, das durch die Nähe der Kleinen Karpaten beeinflusst wird. Die warmen Sommermonate begünstigen die Bildung von Zuckern und aromatischen Phenolen. Die kühlere Herbstperiode verlangsamt die Reifung und ermöglicht den Erhalt der natürlichen Säure. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge ist höher als im Tiefland von Bratislava; dies trägt zur Vitalität der Reben bei, ohne dass nennenswerter Trockenheitsstress auftritt. Das Zusammenspiel dieser Phänomene führt zu einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis in den Trauben, das für den Wein „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ typisch ist.

Der Anbau der Rebsorte „Frankovka Modrá“ ist im Gebiet von Rača seit dem 18. Jahrhundert belegt. Die lokalen Winzer sind sich der mikroklimatischen Unterschiede zwischen den verschiedenen Standorten bewusst und passen den Anbau entsprechend an, um die Qualität durch folgende Maßnahmen zu steigern: Optimierung der Pflanzdichte, regelmäßige Laubarbeiten, selektiver Rebschnitt sowie manuelle Auswahl und Lese der Trauben. Diese Verfahren führen zu geringeren Traubenerträgen, was eine höhere Konzentration an Extraktstoffen, eine stabilere Tanninstruktur und ein intensives sensorisches Aroma im fertigen Wein zur Folge hat. Zu den Erzeugungsverfahren gehören die temperaturgesteuerte Gärung und traditionelle Reifungsmethoden, darunter die Reifung in Holzfässern sowie kombinierte Verfahren, bei denen das Hauptziel darin besteht, den Sortencharakter und die natürlichen Merkmale des Terroirs zu bewahren. Diese Verfahren verbessern die Struktur der Phenole und Säuren und fördern so ein höheres Reifepotenzial des Weins sowie dessen Stabilität während des Ausbaus. Der menschliche Einfluss mildert die natürlichen Merkmale des Weins nicht ab, sondern betont sie vielmehr. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ zeichnet sich somit aufgrund des Zusammenspiels von Terroir und menschlicher Arbeit durch einen frischen, lebhaften Charakter, eine dezente Würze und einen höheren Säuregehalt aus, der sich ideal für einen längeren Ausbau eignet.

Belege für das traditionelle Erzeugungsverfahren und insbesondere für die Qualität und die besonderen Merkmale des Weins „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ finden sich in einer Vielzahl schriftlicher und mündlicher Quellen.

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ war früher auch unter den Namen Lampart, Limburské und Francula bekannt.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Besondere Vorschriften für die Aufmachung, Kennzeichnung und sonstige wesentliche Anforderungen an den Wein, auf den sich der eingetragene Name bezieht

Art der weiteren Bedingung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Beschreibung der Bedingung

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt werden. Da die Rebsorte „Frankovka Modrá“ zwar auch in den umliegenden Gemeinden angebaut wird, dort jedoch nicht die für „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ charakteristische Qualität erreicht wird, muss die Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen. Dadurch wird die Qualität gesichert und der Ursprung des Weins „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ garantiert. Das Recht auf den Einsatz einer mobilen Abfüllanlage bleibt davon unberührt.

Die Abfüllung des Erzeugnisses im abgegrenzten Gebiet ermöglicht eine direkte Kontrolle über die Behandlung des Weins vom Ende der Reifung bis zur Abfüllung in Flaschen; dadurch wird das Risiko einer Qualitätsminderung des Weins während des Transports minimiert und sichergestellt, dass seine besonderen sensorischen Merkmale erhalten bleiben. Zudem wird die Rückverfolgbarkeit des Weins verbessert und den zuständigen Behörden ermöglicht, die Einhaltung der Produktspezifikation wirksamer zu überprüfen, was zu mehr Transparenz, zum Schutz der Bezeichnung und zum Vertrauen der Verbraucher beiträgt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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