C/2026/5030

29.9.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5030)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače»

Numéro de référence UE: PDO-SK-03435 — 9.6.2025

1. **Dénomination(s)**

«Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovaquie

4. **Classement du vin conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1) Vin

6. **Description du ou des vins**

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» est un vin rouge obtenu exclusivement par fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais ou de moût de raisins provenant de la région de Rača. Il est élaboré à partir du cépage Frankovka modrá, qui doit représenter au moins 90 % du volume; d'autres cépages rouges peuvent être ajoutés, dans la limite de 10 % du volume.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» présente un arôme caractéristique, une bonne extraction et une teneur en acide supérieure de 20 à 70 % à la quantité minimale de 3,5 g/l, mais il reste harmonieux. Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» est élaboré à partir de raisins présentant une teneur en sucre d'au moins 19 degrés sur l'échelle de moût normalisée (19 °NM). Le moût peut être enrichi jusqu'à 23 °NM selon les pratiques autorisées prévues par le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, tel que modifié. Le nombre de bourgeons par pied est maintenu à un niveau permettant d'obtenir des rendements ne dépassant pas 13 t/ha. La majeure partie de la production relève de la catégorie des vins secs. Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» est un vin moyennement corsé à corsé, dont le potentiel de garde est de cinq à sept ans.

Caractéristiques organoleptiques

Limpidité: limpide avec une légère effervescence; peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, de petites particules de liège, de fins cristaux de tartre et un léger dépôt résultant de la précipitation des pigments.

Robe: rouge foncé ou violet foncé; les vins d'au moins trois ans d'âge peuvent présenter une teinte brunâtre.

Nez: typique, caractéristique, évoquant les fruits des bois, les cerises douces, les cerises acides, les prunes et le chocolat.

Bouche: propre, de moyen à ample, harmonieux, caractéristique, fruits des bois, framboise, mûre, confiture de prunes et chocolat noir.

Caractéristiques analytiques

Extrait non réducteur: 19 g/l minimum

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

En ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, les valeurs limites prévues par la législation en vigueur s'appliquent.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» doit être produit dans l'aire géographique délimitée. La conduite de la vigne est, de préférence, moyenne ou haute. Les raisins sont récoltés lorsqu'ils atteignent une teneur minimale en sucre de 19 °NM.

Les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté et le vin nouveau encore en fermentation peuvent être enrichis selon les procédés autorisés visés à l'annexe VIII, partie 1, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, tel que modifié. Dans la zone viticole B, qui comprend la zone délimitée, un enrichissement de 2 % en volume est possible. L'enrichissement est autorisé jusqu'à une valeur maximale de 23 °NM.

Les procédés d'enrichissement suivants sont autorisés en vertu de la législation susmentionnée:

a) en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, par addition de saccharose (par chaptalisation), de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié;

b) en ce qui concerne le moût de raisins partiellement fermenté, par addition de saccharose (par chaptalisation), de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié. Ou par concentration partielle, y compris l'osmose inverse;

c) en ce qui concerne le vin, l'enrichissement n'est pas autorisé.

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» est un vin produit par fermentation du marc sur les peaux pendant au moins 10 jours, à une température comprise entre 8 °C et 20 °C. La fermentation malolactique doit se dérouler dans le marc ou le vin, soit spontanément, soit par inoculation de la bactérie Oenococcus oeni ou de mélanges bactériens qui entraînent la fermentation malolactique. Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» doit vieillir pendant au moins 12 mois. Une partie du processus de maturation doit avoir lieu dans des fûts en bois. La levure est utilisée pour fermenter les moûts. La fermentation se déroule dans des caves à une température comprise entre 10 °C et 18 °C; la fermentation secondaire se déroule à une température plus basse, comprise entre 5 °C et 10 °C. La fermentation et la maturation en caves contribuent à préserver l'arôme fruité et la richesse du profil tannique.

7.2. *Rendements maximaux à l'hectare.*

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

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. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée, dont doivent provenir 100 % des raisins utilisés pour la production du «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» et dans laquelle la vinification a lieu, est située sur le territoire cadastral de Bratislava-Rača (dans la communauté viticole de Bratislava-Rača, qui fait partie de la région viticole de Bratislava).

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité est fondé sur la qualité et les caractéristiques spécifiques du produit, qui résultent des conditions pédologiques et climatiques et des facteurs humains présents dans l'aire géographique.

Informations sur la zone géographique

La communauté viticole de Bratislava-Rača, située dans la région viticole de Bratislava, s'étend sur les contreforts des Petites Carpates, à la lisière nord de Bratislava, à une altitude d'environ 150 à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Le substrat géologique se compose principalement des cônes alluviaux formés par les ruisseaux et les rivières des Petites Carpates; les sols sont limono-sableux et modérément squelettiques; aux marges, ils sont composés de lœss et de sables éoliens.

La région se situe dans la zone climatique continentale. Les conditions climatiques tempérées se traduisent par des étés relativement longs et chauds, avec une température moyenne de 17,5 °C, et par des hivers doux, avec des températures moyennes comprises entre 0 °C et – 5 °C. Le volume total des précipitations — 650 mm — est réparti de manière relativement uniforme tout au long de l'année. Les températures moyennes de l'air au cours de la période allant de mai à septembre oscillent entre 13 °C et 20 °C, tandis que la température moyenne durant la période végétative est de 17,5 °C. En moyenne, la région bénéficie de 2 100 heures d'ensoleillement par an.

Facteurs humains

En combinant les pratiques de production traditionnelles et modernes, les viticulteurs contribuent à préserver les caractéristiques spécifiques du «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače». Ces pratiques sont le résultat du savoir-faire et du talent des viticulteurs de la région et consistent en un transfert de connaissances et d'expérience d'une génération à l'autre, grâce auquel le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» présente une qualité constante et un caractère spécifique. Le savoir-faire des viticulteurs réside dans le soin qu'ils apportent à leurs vignobles, notamment dans la manière spécifique dont ils taillent les vignes en ne conservant qu'un maximum de 8 à 16 bourgeons et dans le choix du temps de la récolte: le calendrier est adapté en fonction des caractéristiques météorologiques d'un millésime particulier afin d'atteindre une teneur en sucre d'au moins 19 °NM au moment de la récolte. Ces décisions prises par les viticulteurs influencent directement la concentration en sucres et en substances extractives dans les raisins, créant ainsi les conditions préalables à l'obtention d'un vin plus charpenté et présentant un extrait non réducteur plus élevé.

La fermentation et la macération des raisins sont effectuées de manière à permettre la production de vins moyennement corsés à corsés, d'une couleur intense et présentant un extrait non réducteur plus élevé que les autres cépages. La macération contrôlée du marc avec les peaux (pendant au moins 10 jours), accompagnée d'un brassage régulier et d'une température contrôlée (entre 8 et 20 °C), favorise l'extraction des anthocyanes et des substances phénoliques, contribuant ainsi à un corps plus ample et à une extractivité plus élevée. Le brassage régulier du marc et les décisions relatives à la durée de macération constituent des interventions délibérées et ciblées du viticulteur qui déterminent l'intensité de la robe, la structure et le profil tannique du vin. La technique de la vinification réductrice permet de maintenir la teneur en acide à un niveau supérieur de 30 à 70 % au niveau minimal de 3,5 g/l, même après la conversion malolactique des vins. L'application d'une approche réductrice et la gestion de la fermentation malolactique constituent d'autres décisions importantes du viticulteur qui contribuent à préserver la fraîcheur, le fruité et l'équilibre global du vin. Le choix des conditions de fermentation et de maturation, y compris l'utilisation de fûts de bois, influe également sur la complexité, l'harmonie et le profil sensoriel du vin qui en résultent.

Données relatives au produit

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» est un vin rouge connu pour sa robe rouge foncé ou pourpre foncé intense et sa saveur fruitée et riche, avec un arrière-goût délicat de chocolat. Le titre alcoométrique volumique est moyen à élevé, entre 12,00 % et 14,5 %. Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» présente généralement des niveaux d'extraction assez élevés. La valeur moyenne de l'extrait non réducteur est de 19 g/l; les autres vins de cette région présentent un extrait non réducteur moyen entre 16 et 17 g/l. L'acidité totale des vins, même après fermentation malolactique, est d'environ 4,00 à 6,00 g/l, exprimée en acide tartrique. La plupart des vins sont produits sous forme de vin sec; le sucre résiduel dans le vin est compris entre 3,5 et 5,5 g/l. Le vin doit vieillir pendant au moins un an, dont une partie de ce temps en fût de bois, ce qui lui confère une onctuosité veloutée et une bouche moyenne à pleine. Ces vins sont harmonieux et aptes à la conservation. Le potentiel de garde de ces vins est de cinq à sept ans.

Lien de causalité

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» est étroitement lié à la zone délimitée, où ce cépage est cultivé depuis des siècles. Le Frankovka Modrá est cultivé à Rača en raison de sa capacité d'adaptation aux conditions climatiques et pédologiques locales. L'inclinaison et l'orientation des coteaux optimisent l'incidence de l'ensoleillement pendant la journée et le réchauffement uniforme des coteaux. Le relief permet une maturation stable et progressive des raisins du cépage Frankovka Modrá et maintient une structure acide et un équilibre phénolique adéquats.

Le sol présente une teneur squelettique plus élevée; les vignes sont ainsi amenées à s'enraciner plus profondément, ce qui accroît la stabilité de l'apport en minéraux et la régulation de la circulation de l'eau. Ce facteur donne lieu à des raisins plus petits présentant une concentration plus élevée de composés phénoliques et une peau plus ferme, directement visible dans l'intensité des tanins et la robe des vins «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače». Le cépage principal, Frankovka Modrá, peut tirer pleinement parti des minéraux présents dans les sols argileux de l'aire géographique de Rača; ceux-ci confèrent une fine structure minérale au vin «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače», lui donnant un profil gustatif spécifique avec des notes fruitées et chocolatées.

En raison de l'altitude plus élevée, les raisins mûrissent plus lentement et produisent des acides et des substances aromatiques plus complexes. Il en résulte que le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» présente une fraîcheur et une acidité marquées, ainsi qu'un fruité délicat (avec des arômes de cerise, de cerise acide, de framboise et de prune). Rača jouit d'un climat modérément chaud, avec suffisamment de journées ensoleillées et des nuits plus fraîches; cela favorise une maturation lente des raisins et permet de préserver leurs arômes puissants et leur forte teneur en tanins. En outre, ce cépage est également résistant aux maladies.

Rača bénéficie d'un climat continental tempéré, influencé par la proximité des Petites Carpates. Les mois d'été chauds favorisent la formation de sucres et de substances phénoliques aromatiques. La période automnale plus froide ralentit la maturation et permet de préserver l'acide naturel. Les précipitations annuelles moyennes sont plus élevées que dans la zone de plaine de Bratislava; cela contribue à la vitalité des vignes sans stress hydrique important. La combinaison de ces phénomènes se traduit par un rapport sucre/acide équilibré dans les raisins, caractéristique du vin «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače».

La culture du Frankovka Modrá est attestée dans la région de Rača depuis le XVIII^{e} siècle. Les viticulteurs locaux sont conscients des divergences microclimatiques entre les différentes zones et adaptent la culture afin d'améliorer la qualité par les moyens suivants: optimisation de la densité de plantation, gestion régulière des frondaisons, taille sélective des vignes, sélection et récolte manuelles des grappes. Ces pratiques se traduisent par une baisse des rendements des raisins, ce qui entraîne une concentration plus élevée de substances d'extraction, une structure tannique plus stable et un arôme sensoriel intense dans le vin fini. Les pratiques de production comprennent la fermentation à température contrôlée et les méthodes de vieillissement traditionnelles, notamment le vieillissement en fûts de bois et des méthodes combinées dont l'objectif principal est de préserver le caractère variétal et les caractéristiques naturelles obtenues à partir du terroir. Ces pratiques améliorent la structure des phénols et des acides, favorisant une plus grande longévité du vin et sa stabilité pendant le vieillissement. Le facteur humain n'atténue pas les caractéristiques naturelles du vin; au contraire, il les accentue. Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» se caractérise ainsi, grâce à l'interaction entre le terroir et le travail humain, par son caractère frais et vif, ses notes épicées délicates et son acidité plus élevée, qualités idéales pour un vieillissement prolongé.

Diverses sources écrites et orales témoignent de la méthode de production traditionnelle et, en particulier, de la qualité et des caractéristiques spécifiques du vin «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače».

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» était autrefois également connu sous les noms de Lampart, Limburské et Francula.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Règles spécifiques concernant le conditionnement, l'étiquetage et toute autre exigence essentielle applicable au vin auquel la dénomination fait référence.

Type de condition supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique

Législation nationale

Description de la condition

Le «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače» doit être mis en bouteilles dans l'aire géographique délimitée. Étant donné que le cépage Frankovka Modrá est également cultivé dans les communes environnantes, mais qu'il n'atteint pas la qualité de celui utilisé pour le vin «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače», la mise en bouteilles doit avoir lieu dans la zone délimitée. Cela garantit et la qualité et l'origine du vin «Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače». Cette disposition est sans préjudice du droit d'utiliser une ligne de mise en bouteille mobile.

La mise en bouteille du produit dans la zone délimitée permet d'exercer un contrôle direct sur la manipulation du vin, depuis la fin de la maturation jusqu'au remplissage des bouteilles; cela réduit au minimum le risque de détérioration de la qualité du vin pendant le transport et garantit le maintien de ses caractéristiques sensorielles distinctives. Elle améliore également la traçabilité du vin et permet aux autorités compétentes de contrôler plus efficacement le respect du cahier des charges, contribuant ainsi à une plus grande transparence, à la protection de l'appellation et à la confiance des consommateurs.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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