C/2026/5030

2026.9.29.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/5030)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”

Uniós hivatkozási szám: PDO-SK-03435 – 2025.6.9.

1. **Elnevezés(ek)**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Szlovákia

4. **A bor besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” olyan vörösbor, amelyet kizárólag a Récse területéről származó friss szőlő vagy must teljes vagy részleges alkoholos erjesztésével állítanak elő. A Frankovka Modrá fajtából készül, amelynek a térfogat legalább 90 %-át kell kitennie; a térfogat legfeljebb 10 %-áig egyéb kékszőlőfajták is hozzáadhatók.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” jellegzetes aromával, jó extrakcióval és a 3,5 g/l minimális mennyiségnél 20–70 %-kal magasabb savtartalommal rendelkezik, ennek ellenére harmonikus. A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” a szabványosított mustfok-skála szerinti legalább 19 fokos (19 °NM) cukortartalmú szőlőből készül. A must a módosított 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott engedélyezett gyakorlatok szerint legfeljebb 23 °NM-ig dúsítható. A rügyterhelést olyan szinten kell tartani, hogy az legfeljebb 13 t/ha terméshozamot eredményezzen. Az előállított termékek nagy része a száraz borok kategóriájába tartozik. A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” közepesen testes vagy testes bor, amelynek érlelési potenciálja 5–7 év.

Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: szikrázóan áttetsző; tartalmazhat szűrőanyagból származó egyedi rostokat, parafarészecskéket, finom borkőkristályokat és előfordulhat enyhe pigmentkicsapódás.

Szín: sötétvörös vagy sötétlila; a legalább hároméves borokban előfordulhat barnás árnyalat.

Aroma: jellegzetes, karakteres, erdei gyümölcsökre, szívcseresznyére, meggyre, szilvára és csokoládéra emlékeztető.

Íz: tiszta, a közepestől a testesig terjedő, harmonikus, karakteres, erdei gyümölcsök, málna, szeder, szilvadzsem és sötét csokoládé ízével.

Analitikai jellemzők

Cukormentes extrakttartalom: legalább 19 g/l

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

A maximális összes alkoholtartalmat illetően a vonatkozó jogszabályokban előírt értékek irányadók.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” terméket a körülhatárolt földrajzi területen kell előállítani. A szőlőt elsősorban közepes vagy magas karós rendszerekben termesztik. A szőlőt akkor szüretelik, ha cukortartalma legalább 19 °NM.

A friss szőlő, az erjedésben lévő szőlőmust és a még erjedésben lévő újbor alkoholtartalma a módosított 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VIII. mellékletének 1. részében említett engedélyezett eljárásokkal növelhető. A körülhatárolt területet is magában foglaló B. szőlőtermő övezetben 2 térfogat-százalékos alkoholtartalom-növelésre van lehetőség. Az alkoholtartalom-növelés legfeljebb 23 °NM értékig megengedett.

A fent említett jogszabály értelmében a következő alkoholtartalom-növelési eljárások engedélyezettek:

a) friss szőlő, erjedésben lévő szőlőmust, illetve még erjedésben levő újbor esetében (chaptalozással) szacharóz, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény hozzáadása;

b) az erjedésben lévő szőlőmust esetében (chaptalozással) szacharóz, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény hozzáadása. Vagy részleges sűrítés, beleértve a fordított ozmózist is;

c) bor esetében az alkoholtartalom-növelés nem megengedett.

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” bort úgy állítják elő, hogy a törkölyt héjon erjesztik legalább 10 napig 8 °C és 20 °C közötti hőmérsékleten. A malolaktikus fermentációnak a törkölyben vagy a borban kell végbemennie spontán, vagy a malolaktikus fermentációt kiváltó Oenococcus oeni baktériummal vagy baktériumelegyekkel való beoltás révén. A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” érlelési ideje legalább 12 hónap. Az érlelési folyamat egy részének fahordókban kell lezajlania. A mustok erjesztéséhez élesztőt használnak. Az erjesztés pincékben, 10 °C és 18 °C közötti hőmérsékleten, míg a második alkoholos erjesztés alacsonyabb hőmérsékleten, körülbelül 5 °C és 10 °C között történik. A pincékben történő alkoholos erjesztés és érlelés segít a gyümölcsös aroma és a gazdag tanninprofil megőrzésében.

7.2. *Hektáronkénti maximális hozamok*

13 000 kg szőlő/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A körülhatárolt földrajzi terület – ahonnan a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” bor előállításához felhasznált szőlő 100 %-ának származnia kell, és ahol a borkészítés történik – Pozsony Récse nevű kataszteri területén (a pozsonyi borvidék részét képező Récse hegyközségben) található.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az ok-okozati kapcsolat a terméknek a földrajzi terület talajtani és éghajlati viszonyaiból, valamint emberi tényezőiből eredő sajátos minőségén és jellemzőin alapul.

A földrajzi területre vonatkozó információk

A pozsonyi borvidék Récse hegyközsége a Kis-Kárpátok előhegységeiben, Pozsony északi peremén, mintegy 150–250 méteres tengerszint feletti magasságban fekszik.

A földtani szubsztrátum főként a Kis-Kárpátok patakjainak és folyóinak hordalékkúpjaiból áll; homokos vályog és mérsékelt váztalajok jellemzik; a széleken lösz és eolikus homok található.

A terület a kontinentális éghajlati övezetben fekszik. A mérsékelt éghajlatra jellemző körülményeket tükrözik a meglehetősen hosszú és meleg nyarak, amelyeken az átlaghőmérséklet 17,5 °C, valamint az enyhe, 0 °C és –5 °C közötti átlaghőmérsékletű telek. A csapadék teljes mennyisége (650 mm) viszonylag egyenletesen oszlik el az év során. A levegő átlaghőmérséklete a májustól szeptemberig tartó időszakban 13 °C és 20 °C között van, míg a vegetációs időszakban 17,5 °C. A területen a napsütéses órák száma átlagosan 2 100 óra évente.

Emberi tényezők

A borászok a hagyományos és a modern termelési gyakorlatok ötvözésével járulnak hozzá a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” sajátos jellemzőinek megőrzéséhez. Ezek a gyakorlatok a terület szőlőtermesztőinek szakértelme és ügyessége révén alakultak ki, valamint az ismeretek és tapasztalatok nemzedékről nemzedékre történő átadásának köszönhetők, amelynek hála a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” minősége és sajátos jellege stabil. A szőlőtermesztők szaktudása a szőlőültetvények gondozásában rejlik, amelybe beletartozik többek között a metszés sajátos módja, amely során a szőlőn legfeljebb 8–16 rügyet hagynak meg, valamint a szüret ideje: ezt az adott évjárat meteorológiai jellemzőihez igazítják, hogy a szüretkor a szőlő legalább 19 °NM cukortartalommal rendelkezzen. A szőlőtermesztők e döntései közvetlen hatással vannak a cukrok és a kivonható anyagok koncentrációjára a szőlőben, megteremtve a nagyobb mértékű testesség és a magasabb cukormentes kivonat előfeltételeit a borban.

A szőlő erjesztése és héjon áztatása olyan módon történik, amely lehetővé teszi, hogy közepesen testes vagy testes, intenzív színű és más fajtáknál magasabb cukormentes kivonatú borokat lehessen előállítani. A törköly héjon történő (legalább 10 napig tartó) ellenőrzött áztatása, amelyet rendszeres keveréssel és ellenőrzött hőmérsékleten (8–20 °C) hajtanak végre, elősegíti az antociánok és a fenolos anyagok extrakcióját, ami hozzájárul ahhoz, hogy a bor testesebb legyen, és nagyobb extrakciós jellemzőkkel rendelkezzen. A törköly rendszeres keverése és az áztatás időtartamára vonatkozó döntések a szőlőtermesztő tudatos, célzott beavatkozásai, amelyek alakítják a bor színintenzitását, szerkezetét és tanninprofilját. A reduktív borkészítési technológia lehetővé teszi, hogy a savtartalmat a 3,5 g/l-es minimális szinttől 30–70 %-kal magasabb szinten tartsák, még a borokban végbemenő malolaktikus átalakulást követően is. A reduktív megközelítés alkalmazása és a malolaktikus fermentáció kezelése a borásznak szintén azok a fontos döntései, amelyek hozzájárulnak a bor frissességének, gyümölcsösségének és általános egyensúlyának megőrzéséhez. Az erjesztési és érlelési feltételek megválasztása – többek között a fahordók használata – szintén befolyásolja a bor ebből eredő összetettségét, harmonikusságát és érzékszervi profilját.

Termékadatok

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” az intenzív sötétvörös vagy sötétlila színéről és a gazdag, gyümölcsös ízéről ismert vörösbor, finom csokoládés utóízzel. Az alkoholtartalma közepes vagy magas: 12,00 és 14,5 térfogatszázalék között van. A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” jellemzően meglehetősen magas extrakciós szinttel rendelkezik. A minimális cukormentes kivonata átlagosan 19 g/l; míg más borok minimális cukormentes kivonata ehhez képest átlagosan 16–17 g/l ezen a területen. A borok összes savtartalma még a malolaktikus fermentáció után is körülbelül 4,00–6,00 g/l, borkősavban kifejezve. A borok többsége száraz bor; maradékcukor-tartalmuk 3,5–5,5 g/l. A bort legalább egy évig érlelik, ennek egy részében fahordóban, aminek köszönhetően a bor bársonyosan sima, valamint közepesen testes vagy testes lesz. A borok harmonikusak és pincében való tárolásra is alkalmasak. Érlelési potenciáljuk 5–7 év.

Ok-okozati kapcsolat

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” szorosan kapcsolódik a körülhatárolt területhez, ahol a szőlőfajtát évszázadok óta termesztik. A Frankovka Modrá fajtát Récsében a helyi éghajlati és talajviszonyokhoz való alkalmazkodóképessége miatt termesztik. A lejtők meredeksége és tájolása miatt maximalizálható nappal a napfény, valamint a lejtők egyenletes felmelegedésének hatása. A domborzati viszonyok lehetővé teszik, hogy a Frankovka Modrá szőlő stabilan és fokozatosan érjen, megfelelő savszerkezet és fenolegyensúly fenntartása mellett.

A talaj váztartalma magasabb, ami miatt a szőlőtőkék gyökere mélyebbre nyúlik, növelve az ásványianyag-bevitel stabilitását és a vízkörforgás szabályozását. Ez a tényező kisebb, magasabb fenolvegyület-koncentrációjú és keményebb héjú szőlőszemeket eredményez, ami közvetlenül megmutatkozik a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" borok tanninjainak intenzitásában és színében. A fő fajta, a Frankovka Modrá jól hasznosítja a Récse földrajzi területén található agyagos talajokban található ásványokat; ezek finom, ásványos szerkezetet kölcsönöznek a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" bornak, ami miatt gyümölcsös és csokoládés jegyekkel rendelkező, sajátos ízprofilt kap.

A magasabb tengerszint feletti magasság miatt a szőlő lassabban érik, valamint összetettebb savak és aromás anyagok jönnek létre benne. Ennek eredményeként a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" bort markáns frissesség és savasság, valamint finom gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna és szilva íze) jellemzi. Récse éghajlata mérsékelten meleg, elegendő napsütéses nappal és hűvösebb éjszakákkal; ennek köszönhetően a szőlő lassan érik, így megmaradnak benne az erős aromák és a magas tannintartalom. Ezenkívül a fajta a betegségekkel szemben is ellenálló.

Récse éghajlata mérsékelt kontinentális, amelyre hatással van a Kis-Kárpátok közelsége. A meleg nyári hónapok elősegítik a cukrok és aromás fenolos anyagok képződését. A hidegebb őszi időszak lelassítja az érést, és lehetővé teszi a természetes sav megőrzését. Az átlagos éves csapadékmennyiség magasabb, mint Pozsony alacsonyan fekvő részén; ez hozzájárul a szőlő életképességéhez a vízhiány okozta jelentős stressz nélkül. E jelenségek kombinációja kiegyensúlyozott cukor-sav arányt eredményez a szőlőben, ami a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" bor jellegzetessége.

A Frankovka Modrá termesztéséről Récse térségében a 18. század óta léteznek írott anyagok. A helyi szőlőtermesztők tisztában vannak a különböző helyszínek közötti mikroklimatikus különbségekkel, és a termesztést a minőség javítása érdekében a következők révén igazítják ki: az ültetési sűrűség optimalizálása, rendszeres zöldmunkák, a szőlő szelektív metszése, valamint a fürtök kézi válogatása és szüretelése. Ezek miatt a gyakorlatok miatt alacsonyabbak a szőlőhozamok, ami az extrakciós anyagok magasabb koncentrációjához, stabilabb tanninszerkezethez és intenzív érzékszervi aromához vezet a kész borban. Az előállítási gyakorlatok közé tartozik a szabályozott hőmérsékletű erjesztés és a hagyományos érlelési módszerek, többek között a fahordóban történő érlelés, valamint kombinált módszerek, amelyek fő célja a fajtajelleg és a terroirból nyert természetes jellemzők megőrzése. Ezek a gyakorlatok javítják a fenolok és savak szerkezetét, így hosszabb élettartamot nyújtanak a bornak, valamint stabilitást az érlelés közben. Az emberi tényező nem tompítja el a bor természetes jellemzőit, inkább felerősíti őket. A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" bort tehát a terroir és az emberi munka közötti kölcsönhatás révén létrejövő friss, élénk karakter, finom fűszeresség és magasabb savtartalom jellemzi, ami ideális a hosszabb érleléshez.

A hagyományos előállítási módszerről, valamint különösen a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" bor minőségéről és sajátos jellemzőiről számos írásos és szóbeli forrás tanúskodik.

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" egykor Lampart, Limburské és Francula néven is ismert volt.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A bejegyzett elnevezéssel jelölt bor csomagolására, jelölésére és az egyéb alkalmazandó alapvető követelményekre vonatkozó külön szabályok

A további feltétel típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A feltétel leírása

A „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” palackozását a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni. Mivel a Frankovka Modrá fajtát a környező településeken is termesztik, de az nem éri el a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” borhoz használt szőlő minőségét, a palackozást a körülhatárolt területen kell elvégezni. Ezzel biztosítható a „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” bor minősége és eredete. Ez nem érinti a mobil palackozósorok használatához való jogot.

A terméknek a körülhatárolt területen történő palackozása lehetővé teszi a bor kezelése feletti közvetlen ellenőrzés fenntartását az érlelés végétől a palackok feltöltéséig; ezzel minimálisra csökkenthető annak a kockázata, hogy a bor minősége a szállítás során romoljon, és biztosítható a bor sajátos érzékszervi jellemzőinek megőrzése. Javítja továbbá a bor nyomonkövethetőségét is, és lehetővé teszi az illetékes hatóságok számára a termékleírásnak való megfelelés hatékonyabb ellenőrzését, hozzájárulva ezáltal a nagyobb átláthatósághoz, az elnevezés védelméhez és a fogyasztói bizalomhoz.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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