C/2026/5030

29.9.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/5030)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]).

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”

ES atsauces numurs PDO-SK-03435 – 9.6.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Slovākija

4. **Vīna klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

“Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” ir sarkanvīns, ko iegūst no svaigām Račas [*Rača*] apgabala vīnogām vai vīnogu misas, tikai pilnīgas vai daļējas spirta rūgšanas procesā. To ražo no šķirnes “Frankovka Modrá” vīnogām, kurām jāveido vismaz 90 % no apjoma; var pievienot citu sarkanogu šķirņu vīnogas, nepārsniedzot 10 % no apjoma.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vīnam “Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” ir izteiksmīgs aromāts, labs ekstraktvielu saturs un skābju saturs, kas par 20–70 % pārsniedz minimālo līmeni 3,5 g/l, tomēr vīna garša ir harmoniska. Vīnu “Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” ražo no vīnogām, kuru cukura saturs standartizētajā misas skalā ir vismaz 19 grādi (19 °NM). Misu drīkst bagātināt līdz 23 °NM, ievērojot atļautos procesus, kas noteikti grozītajā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1308/2013. Vīnkokiem atstāj tādu pumpuru skaitu, lai ražība nepārsniegtu 13 t/ha. Lielākā daļa produkcijas ietilpst sauso vīnu kategorijā. “Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” ir vidēji pilnmiesīgs līdz pilnmiesīgs vīns, kura izturēšanas potenciāls ir pieci līdz septiņi gadi.

Organoleptiskās īpašības

Dzidrums: dzidrs, ar gaisa burbulīšiem; tajā var būt atsevišķas filtrēšanas materiāla šķiedras, atsevišķas korķa daļiņas, smalki vīnakmens kristāli un nelieli pigmenta nosēdumi.

Krāsa: tumši sarkana vai tumši purpursarkana; vismaz trīs gadus izturētiem vīniem var būt brūngana nokrāsa.

Smarža: tipiska, raksturīga, ar meža ogu, saldo ķiršu, skābo ķiršu, plūmju un šokolādes aromāta niansēm.

Garša: tīra, vidēji pilnmiesīga līdz pilnmiesīga, harmoniska un izteikta, ar meža ogu, aveņu, kazeņu, plūmju ievārījuma un tumšās šokolādes garšas niansēm.

Analītiskās īpašības

Bezcukuru ekstrakta saturs: vismaz 19 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

Attiecībā uz maksimālo kopējo spirta koncentrāciju tiek piemērotas attiecīgajos tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīns “Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” jāražo noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Vīnogulājus galvenokārt audzē vidējās vai augstās špaleru sistēmās. Vīnogas novāc, kad cukuru saturs tajos ir vismaz 19 °NM.

Svaigas vīnogas, rūgstošu vīnogu misu un rūgstošu jaunvīnu drīkst stiprināt, ievērojot grozītās Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļā minētos atļautos procesus. Vīnogu audzēšanas B zonā, kurā ietilpst noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, ir atļauta stiprināšana par 2 tilp. %. Stiprināšana ir atļauta līdz 23 °NM.

Saskaņā ar iepriekš minēto tiesību aktu ir atļauti šādi stiprināšanas procesi:

a) svaigām vīnogām, rūgstošai vīnogu misai un rūgstošam jaunvīnam – saharozes pievienošana sausā veidā (šaptalizācija), koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošana;

b) rūgstošai vīnogu misai – saharozes pievienošana (šaptalizācija), koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošana; vai daļēja koncentrēšana, tostarp apgrieztās osmozes metodes izmantošana;

c) vīnu stiprināt nav atļauts.

Vīnu “Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” ražo, vismaz 10 dienas 8–20 °C temperatūrā raudzējot izspaidas kopā ar vīnogu mizām. Ābolskābes pienskābās rūgšanai jānotiek izspaidās vai vīnā – vai inokulējot ar *Oenococcus oeni* vai baktēriju kultūru maisījumiem, kas veicina ābolskābes pārvēršanos pienskābē. “Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” jānogatavina vismaz 12 mēnešus. Daļai nogatavināšanas procesa jānotiek koka mucās. Misas raudzēšanai izmanto raugu. Raudzēšana notiek pagrabos 10–18 °C temperatūrā; otrējā raudzēšana notiek zemākā temperatūrā – aptuveni 5–10 °C. Raudzēšana un izturēšana pagrabos palīdz saglabāt augļaino aromātu un bagātīgo tanīnu profilu.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums no hektāra*

13 000 kg vīnogu no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

“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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, no kura jābūt iegūtām visām vīna “Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” ražošanai izmantotajām vīnogām un kurā notiek vīna darīšana, atrodas Bratislavas-Račas kadastrālajā teritorijā (Bratislavas-Račas vīna kopienā, kas ir daļa no Bratislavas vīnkopības reģiona).

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes pamatā ir produkta īpašā kvalitāte un īpašības, ko nosaka ģeogrāfiskajā apgabalā pastāvošie augsnes un klimatiskie apstākļi un cilvēkfaktori.

Sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu

Bratislavas vīnkopības reģionā Bratislavas-Račas vīna kopiena atrodas Mazo Karpatu pakājē, Bratislavas ziemeļu nomalē, aptuveni 150–250 metru augstumā virs jūras līmeņa.

Ģeoloģisko substrātu galvenokārt veido koniski pauguri, kas radušies no Mazo Karpatu strautu un upju straumju sanestām nogulām; augsnes ir smilšmālainas un mēreni skeletainas, bet teritorijas malās tās veidojušās uz lesa un vēju sadzītām smiltīm.

Apgabals atrodas kontinentālajā klimatiskajā zonā. Mērenie klimatiskie apstākļi atspoguļojas diezgan ilgās un siltās vasarās ar vidējo temperatūru 17,5 °C un maigās ziemās ar vidējo temperatūru no 0 °C līdz –5 °C. Kopējais nokrišņu daudzums ir 650 mm, un tas ir salīdzinoši vienmērīgi sadalīts visa gada garumā. Vidējā gaisa temperatūra no maija līdz septembrim svārstās no 13 °C līdz 20 °C, bet vidējā temperatūra augšanas sezonā ir 17,5 °C. Vidēji apgabalā ir 2 100 saules gaismas stundu gadā.

Cilvēkfaktori

Apvienojot tradicionālo un moderno ražošanas praksi, vīndari palīdz saglabāt "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" specifiskās īpašības. Šie paņēmieni balstās uz apgabala vīnkopju prasmēm un meistarību, kā arī no paaudzes paaudzē nodotām zināšanām un pieredzi, kas nodrošina vīna "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" nemainīgu kvalitāti un īpašo raksturu. Vīnkopju zinātība izpaužas rūpīgā vīna dārzu kopšanā, tostarp īpašā vīnogulāju apgriešanas paņēmienā, atstājot ne vairāk kā 8–16 pumpurus, un ražas novākšanas laika izvēlē. Ražas novākšanas laiku pielāgo konkrētā ražas gada meteoroloģiskajiem apstākļiem, lai ražas novākšanas laikā cukuru saturs būtu vismaz 19 °NM. Šie vīnkopju lēmumi tieši ietekmē cukuru un ekstraktvielu koncentrāciju vīnogās, radot priekšnosacījumus pilnmiesīgākam vīnam un augstākam bezcukuru ekstrakta saturam vīnā.

Vīnogu raudzēšanu un macerāciju veic tā, lai varētu ražot vidēji miesīgus līdz pilnmiesīgus vīnus ar intensīvu krāsu un augstāku bezcukuru ekstrakta saturu nekā citu šķirņu vīniem. Kontrolēta vīnogu masas macerācija uz mizām (vismaz 10 dienas), regulāri apmaisot un kontrolējot temperatūru (8–20 °C), veicina antocianīnu un fenola vielu ekstrakciju, tādējādi piešķirot vīnam pilnīgāku garšas struktūru un lielāku ekstraktvielu saturu. Regulāra izspaidu apmaisīšana un macerācijas ilguma izvēle ir apzināti un mērķtiecīgi vīnkopja izmantoti tehnoloģiskie paņēmieni, kas veido vīna krāsas intensitāti, struktūru un tanīnu profilu. Reduktīvā vīna ražošanas tehnoloģija ļauj arī pēc ābolskābes pienskābās rūgšanas procesiem saglabāt vīnos skābju saturu, kas par 30–70 % pārsniedz minimālo līmeni 3,5 g/l. Reduktīvās metodes piemērošana un ābolskābes pienskābās rūgšanas pārvaldība prasa no vīndariem būtiskus lēmumus, kas palīdz saglabāt vīna svaigumu, augļainumu un vispārējo līdzsvaru. Raudzēšanas un nogatavināšanas apstākļu izvēle, tostarp koka mucu izmantošana, ietekmē arī vīna sarežģītību, harmoniskumu un organoleptisko profilu.

Informācija par produktu

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" ir sarkanvīns, kas pazīstams ar intensīvo tumši sarkano vai tumši violeto krāsu un bagātīgo augļaino garšu, kuru papildina maiga šokolādes pēcgarša. Spirta tilpumkoncentrācija ir no vidējas līdz augstai – no 12,00 līdz 14,5 tilp. %. Vīnam "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" parasti ir diezgan augsts ekstraktvielu saturs. Bezcukuru ekstrakta vidējais saturs ir 19 g/l; citiem šā apgabala vīniem bezcukuru ekstrakta vidējais saturs ir 16–17 g/l. Kopējais skābju saturs vīnos pat pēc ābolskābes pienskābās rūgšanas, izteikts vīnskābē, ir aptuveni 4,00–6,00 g/l. Lielāko daļu vīnu ražo kā sauso vīnu; atlikumcukuru saturs vīnā ir 3,5–5,5 g/l. Vīns jānogatavina vismaz vienu gadu, daļu šā laika – koka mucā, kas tam piešķir samtainu maigumu un vidēji piesātinātu līdz piesātinātu garšu. Vīni ir harmoniski un piemēroti arī izlgstošai uzglabāšanai. To izturēšanas potenciāls ir pieci līdz septiņi gadi.

Cēloniskā saikne

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" ir cieši saistīts ar noteikto apgabalu, kurā šī vīnogu šķirne audzēta gadsimtiem ilgi. "Francovka Modrá" audzē Račas apgabalā, jo šī šķirne labi pielāgojas vietējiem klimatiskajiem un augsnes apstākļiem. Nogāžu slīpums un vērsums nodrošina maksimālu saules gaismas iedarbību dienas laikā un vienmērīgu nogāžu sasilšanu. Reljefs nodrošina šķirnes "Frankovka Modrá" vīnogu stabilu un pakāpenisku nogatavošanos, saglabājot pienācīgu skābuma struktūru un fenolisko līdzsvaru.

Augsne ir skeletaināka; tas liek vīnogulājiem iesakņoties dziļāk, tādējādi stabilizējot minerālvielu uzņemšanu un ūdens cirkulācijas regulāciju. Šā faktora ietekmē aug mazākas vīnogas ar augstāku fenola savienojumu koncentrāciju un stingrāku mizu, un tas tieši izpaužas vīna "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" tanīnu un krāsas intensitātē. Galvenā šķirne "Frankovka Modrá" spēj lietderīgi izmantot minerālvielas Račas ģeogrāfiskajā apgabalā sastopamajās mālainajas augsnēs; tās vīnam "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" piešķir smalku minerālo struktūru un īpašu garšas profilu ar augļu un šokolādes notīm.

Lielāka augstuma virs jūras līmeņa dēļ vīnogas nogatavojas lēnāk, un tajās veidojas sarežģītāks skābju un aromātisko vielu profils. Rezultātā vīnam "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" piemīt izteikts svaigums un skābums, kā arī maigs augļainums ar saldo ķiršu, skābo ķiršu, aveņu un plūmju notīm. Račā ir mēreni silts klimats ar pietiekamu skaitu saulainu dienu un vēsākām naktīm; tas veicina vīnogu lēnu nogatavošanos, tādējādi saglabājot spēcīgos aromātus un augsto tanīnu saturu. Turklāt šķirne ir arī izturīga pret slimībām.

Račā ir mērens kontinentālais klimats, ko ietekmē Mazo Karpatu tuvums. Siltie vasaras mēneši veicina cukuru un aromātisko fenola vielu veidošanos. Aukstākais rudens periods palēnina ogu nogatavošanos un ļauj saglabāt dabisko skābi. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir lielāks nekā Bratislavas zemienes daļā; tas veicina vīnogulāju dzīvotspēju bez ievērojama sausuma stresa. Šo parādību apvienojums nodrošina labi līdzsvarotu cukuru un skābju attiecību vīnogās, un šāda attiecība ir raksturīga "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" vīnam.

Šķirnes "Frankovka Modrá" audzēšana Račas apgabalā ir dokumentēta kopš 18. gadsimta. Vietējie vīnkopji pārzina mikroklimatiskās atšķirības dažādās vietās un pielāgo audzēšanas paņēmienus, lai uzlabotu kvalitāti: optimizē stādījumu blīvumu, regulāru veido vīogulāju lapotni, selektīvi apgriež vīnogulājus un ar rokām atlasa un novāc ķekarus. Šīs prakses rezultātā samazinās vīnogu raža, tādējādi gatavajā vīnā palielinās ekstraktvielu koncentrācija, veidojas stabilāka tanīnu struktūra un intensīvs aromāts. Ražošanas prakse ietver raudzēšanu kontrolētā temperatūrā un tradicionālās nogatavināšanas metodes, tostarp nogatavināšanu koka mucās, kā arī kombinētas metodes, kuru galvenais mērķis ir saglabāt šķirnes raksturu un teruāra noteiktās dabiskās īpašības Šī prakse uzlabo fenolu un skābju struktūru, veicinot lielāku vīna ilgmūžību un stabilitāti nogatavināšanas laikā. Cilvēkfaktors nemazina vīna dabisko īpašību izteiksmīgumu, bet gan to izceļ. Tādējādi teruāra un cilvēka darba mijiedarbība piešķir produktam "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" svaigu, dzīvīgu raksturu, izsmalcinātu pikantumu un paaugstinātu skābumu, kas to padara ideāli piemērotu ilgākai izturēšanai.

Liecības par tradicionālo ražošanas metodi un jo īpaši par vīna "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" kvalitāti un specifiskajām īpašībām ir atrodamas dažādos rakstiskos un mutiskos avotos.

Vīns "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" kādreiz bija pazīstams arī ar nosaukumiem "Lampart", "Limburské" un "Francula".

11. **Citas piemērojamās prasības**

Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā vīna iepakošanas un marķēšanas īpašie noteikumi un citas piemērojamās pamatprasības

Papildu nosacījuma veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Nosacījuma apraksts

Vīns "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" jāiepilda pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tā kā šķirni "Frankovka Modrá" audzē arī apkārtējo pašvaldību teritorijās, bet tur audzētās vīnogas nesasniedz vīnā "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" izmantoto vīnogu kvalitāti, vīns jāiepilda pudelēs noteiktajā apgabalā. Tas nodrošina vīna "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" kvalitāti un garantē tā izcelsmi. Tas neskar tiesības izmantot mobilo pudeļu pildīšanas līniju.

Vīna iepildīšana pudelēs noteiktajā apgabalā ļauj saglabāt tiešu kontroli pār vīna apstrādi visā laikposmā no nogatavināšanas beigām līdz pudeļu piepildīšanai; tas samazina vīna kvalitātes pasliktināšanās risku transportēšanas laikā un nodrošina, ka tiek saglabātas tā savdabīgās organoleptiskās īpašības. Tas arī uzlabo vīna izsekojamību un ļauj kompetentajām iestādēm efektīvāk pārbaudīt atbilstību specifikācijai, tādējādi veicinot lielāku pārredzamību, nosaukuma aizsardzību un patērētāju uzticēšanos.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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