Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5030

29.9.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/5030)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače"

EU-referentienummer: PDO-SK-03435 – 9.6.2025

1. **Naam/namen**

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☒ BGA ☐

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Slowakije

4. **Indeling van de wijn overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" is een rode wijn die uitsluitend wordt verkregen door de volledige of gedeeltelijke alcoholische vergisting van verse druiven of druivenmost uit het gebied Rača. Hij wordt gemaakt van het ras frankovka modrá, dat ten minste 90 % van het volume moet uitmaken; er mogen andere blauwe druivenrassen worden toegevoegd, tot maximaal 10 % van het volume.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" heeft een kenmerkend aroma, een goede extractie en een zuurgehalte dat 20-70 % hoger ligt dan de minimumhoeveelheid van 3,5 g/l, maar blijft harmonieus. "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" wordt gemaakt van druiven met een suikergehalte van ten minste 19 graden op de standaardschaal voor het mostgewicht (19 °NM). De most mag worden verrijkt tot maximaal 23 °NM volgens de toegestane procedés die zijn vastgesteld bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad, zoals gewijzigd. Het aantal knoppen van de wijnstokken wordt op een zodanig niveau gehouden dat de maximale opbrengst 13 t/ha bedraagt. Het grootste deel van de productie valt onder de categorie droge wijnen. "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" is een wijn met een gemiddelde tot volle body en een rijpingspotentieel van vijf tot zeven jaar.

Organoleptische eigenschappen

Helderheid: helder en licht parelend; kan afzonderlijke vezels van het filtermateriaal, afzonderlijke kurkdeeltjes, fijne wijnsteenkristallen en een licht bezinksel van kleurstof bevatten.

Kleur: donkerrood of donkerpaars; bij wijnen van ten minste drie jaar kan de kleur soms bruinachtig zijn.

Aroma: typisch, kenmerkend, doet denken aan bosvruchten, zoete kersen, zure kersen, pruimen en chocolade.

Smaak: zuiver, middelvol tot vol, harmonieus, karakteristiek, bosvruchten, framboos, braam, pruimenjam en donkere chocolade.

Analytische kenmerken

Gehalte aan suikervrij extract: minimaal 19 g/l

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

Wat het maximaal totale alcoholgehalte betreft, zijn de in de desbetreffende wetgeving vastgestelde grenswaarden van toepassing.

7. **Oenologische procedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

"Račanská frankovka /Račianska frankovka / Frankovka z Rače" moet in het afgebakende geografische gebied worden geproduceerd. De wijnstokken worden bij voorkeur halfhoog of hoog opgebonden. De druiven worden geoogst bij een suikergehalte van ten minste 19 °NM.

Verse druiven, gedeeltelijk gegiste druivenmost en jonge, nog gistende wijn mogen worden verrijkt volgens de toegestane procedés als bedoeld in deel 1 van bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad, zoals gewijzigd. In wijnbouwzone B, die ook het afgebakende gebied omvat, is verrijking met 2 volumeprocent mogelijk. Verrijking is toegestaan tot een maximumwaarde van 23 °NM.

De volgende verrijkingsprocessen zijn toegestaan op grond van de bovengenoemde wetgeving:

a) voor druiven, gedeeltelijk gegiste druivenmost en jonge, nog gistende wijn: toevoeging van sucrose (door chaptalisatie), geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost;

b) voor gedeeltelijk gegiste druivenmost: toevoeging van sucrose (door chaptalisatie), geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost. Of door gedeeltelijke concentratie, met inbegrip van omgekeerde osmose;

c) voor wijn is verrijking niet toegestaan.

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" wordt verkregen door vergisting van de druivendraf op de schil voor ten minste 10 dagen, bij een temperatuur tussen 8 °C en 20 °C. In de druivendrap of de wijn moet melkzuurgisting plaatsvinden, hetzij spontaan, hetzij door enting met Oenococcus oeni of mengsels van bacteriën die melkzuurgisting teweegbrengen. "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" moet ten minste twaalf maanden rijpen. Een deel van het rijpingsproces moet plaatsvinden in houten vaten. Er wordt gist gebruikt om de most te doen gisten. De gisting vindt plaats in kelders bij een temperatuur tussen 10 °C en 18 °C; de tweede gisting vindt plaats bij een lagere temperatuur: ongeveer tussen 5 °C en 10 °C. De gisting en rijping in kelders dragen bij tot het behoud van het fruitige aroma en het rijke tannineprofiel.

7.2. *Maximumopbrengst per hectare*

13 000 kg druiven per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

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, cervený klevner, pinot nero

Svätovavrinecké – saint laurent

Torysa

Váh

Zweigeltrebe – zweigelt

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied — waaruit 100 % van de druiven die worden gebruikt voor de productie van de wijn "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" afkomstig moeten zijn en waar de wijnbereiding plaatsvindt — bevindt zich in het kadastrale gebied Bratislava-Rača (in de wijngemeenschap Bratislava-Rača — onderdeel van de wijnregio Bratislava).

10. **Verband met het geografische gebied**

Het causale verband is gebaseerd op de specifieke kwaliteit en kenmerken van het product, die voortvloeien uit de bodemkundige en klimatologische omstandigheden en de menselijke factoren in het geografische gebied.

Informatie over het geografisch gebied

De wijngemeenschap Bratislava-Rača in de wijnregio Bratislava ligt aan de voet van de Kleine Karpaten, aan de noordrand van Bratislava, op een hoogte van ongeveer 150-250 meter boven zeeniveau.

Het geologische substraat bestaat voornamelijk uit de alluviale kegels van de Kleine Karpaten en rivieren; de bodem bestaat uit zanderig leem en een zekere mate van skeletgrond; aan de randen bevinden zich lössen eolisch zand.

Het gebied bevindt zich in de continentale klimaatzone. De gematigde klimaatomstandigheden komen tot uiting in vrij lange en warme zomers met een gemiddelde temperatuur van 17,5 °C, en in zachte winters met temperaturen die gemiddeld tussen 0 °C en – 5 °C liggen. Het totale neerslagvolume — 650 mm — is relatief gelijkmatig over het jaar verdeeld. De gemiddelde luchttemperatuur in de periode mei-september ligt tussen 13 °C en 20 °C, terwijl de gemiddelde temperatuur in het groeiseizoen 17,5 °C bedraagt. Het gebied krijgt gemiddeld 2 100 uur zonneschijn per jaar.

Menselijke factoren

Door traditionele en moderne productiemethoden te combineren, helpen wijnmakers de specifieke kenmerken van "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" te behouden. Deze methoden zijn het resultaat van de vakkennis en bedrevenheid van de wijnbouwers in het gebied en bestaan in de overdracht van kennis en ervaring van de ene generatie op de andere, waardoor "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" een constante kwaliteit en een specifiek karakter heeft. De knowhow van de wijnbouwers komt tot uitdrukking in de zorg die zij aan de wijngaarden besteden, met inbegrip van de specifieke manier waarop zij de wijnstokken tot maximaal 8-16 ogen snoeien en hoe zij de oogst plannen: de timing wordt aangepast aan de meteorologische kenmerken van elk oogstjaar, zodat het suikergehalte bij de oogst ten minste 19 °NM bedraagt. Deze beslissingen van de wijnbouwers zijn rechtstreeks van invloed op de concentratie van suikers en extractieve stoffen in de druiven en scheppen de voorwaarden voor wijn met een vollere body en een hoger suikervrij extract.

De gisting en maceratie van de druiven vinden plaats op een manier die het mogelijk maakt wijnen te maken met een gemiddelde tot volle body, een intense kleur en een hoger suikervrij extract dan andere rassen. Gecontroleerde maceratie van de draf op de schil (gedurende ten minste 10 dagen), in combinatie met regelmatig roeren en een gecontroleerde temperatuur (8-20 °C) bevordert de extractie van anthocyanen en fenolische stoffen, wat bijdraagt tot een vollere body en een hoger extractieniveau. Het regelmatig roeren van de draf en de beslissingen over de duur van de maceratie zijn bewuste, doelgerichte interventies van de wijnbouwer die de kleurintensiteit, de structuur en het tanninepofiel van de wijn bepalen. Dankzij de reductieve wijnproductietechnologie kan het zuurgehalte worden gehandhaafd op 30-70 % boven het minimumniveau van 3,5 g/l, zelfs na de melkzuurgisting in de wijnen. De toepassing van een reductieve aanpak en het controleren van de melkzuurgisting zijn andere belangrijke beslissingen van de wijnmaker die bijdragen tot het behoud van de frisheid, fruitigheid en het algehele evenwicht van de wijn. De keuze van de gistings- en rijpingsomstandigheden, waaronder het gebruik van houten vaten, is ook van invloed op de uiteindelijke complexiteit, het harmonieuze karakter en het sensorische profiel van de wijn.

Productgegevens

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" is een rode wijn die bekendstaat om zijn intense donkerrode of donkerpaarse kleur en zijn rijke fruitige smaak met een delicate chocolade-achtige afdronk. Het alcoholgehalte is gemiddeld tot hoog: tussen 12,00 % en 14,5 % vol. "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" heeft doorgaans een vrij hoog extractieniveau. Het suikervrije extract bedraagt gemiddeld 19 g/l; andere wijnen uit dit gebied hebben gemiddeld een suikervrij extract van 16-17 g/l. Het totale zuurgehalte van de wijnen bedraagt zelfs na de melkzuurgisting ongeveer 4,00-6,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur. De meeste hier geproduceerde wijnen zijn droge wijnen; de restsuiker in de wijn bedraagt 3,5-5,5 g/l. De wijn moet ten minste één jaar rijpen, en gedurende een deel van die tijd in een houten fust, wat de wijn een fluweelzachte en middelvolle tot volle smaak geeft. De wijnen zijn harmonieus en ook geschikt voor bewaring in kelders. Ze hebben een verouderingspotentieel van vijf tot zeven jaar.

Causaal verband

"Račanská frankovka /Račianska frankovka / Frankovka z Rače" is nauw verbonden met het afgebakende gebied, waar het druivenras al eeuwenlang wordt geteeld. Frankovka Modrá wordt in Rača geteeld vanwege zijn vermogen tot aanpassing aan de plaatselijke klimatologische en bodemomstandigheden. De helling en oriëntatie van de bodem zorgen ervoor dat de wijngaarden overdag optimaal zonlicht krijgen en gelijkmatig worden verwarmd. Het reliëf maakt een stabiele en geleidelijke rijping van de Frankovka Modrá-druiven mogelijk, met behoud van de juiste zuurstructuur en fenolische balans.

De bodem heeft een hoger skeletgehalte; dit dwingt de wijnstokken om dieper te wortelen, waardoor de opname van mineralen stabieler is en de watercirculatie beter wordt gereguleerd. Deze factor zorgt voor kleinere druiven met een hogere concentratie fenolverbindingen en een stevigere schil, wat direct blijkt uit de intensiteit van de tanninen en de kleur van de wijnen "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače". Het belangrijkste ras, Frankovka Modrá, is in staat de mineralen in de kleibodem van het geografische gebied van Rača goed op te nemen; dit geeft een fijne minerale structuur aan de wijn "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače", waardoor deze een specifiek smaakprofiel krijgt met fruitige en chocolade-achtige toetsen.

De hogere ligging zorgt ervoor dat de druiven langzamer rijpen en complexere zuren en aromatische stoffen produceren. Het resultaat is dat "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" een uitgesproken frisheid en zuurte en een delicate fruitigheid heeft (met de smaak van kersen, zure kersen, frambozen en pruimen). Rača kent een gematigd warm klimaat, met voldoende zonnige dagen en koelere nachten; dit stimuleert de langzame rijping van de druiven, waardoor de sterke aroma's en het hoge tanninegehalte behouden blijven. Bovendien is het ras ook resistent tegen ziekten.

Rača heeft een gematigd continentaal klimaat, dat wordt beïnvloed door de nabijheid van de Kleine Karpaten. De warme zomermaanden stimuleren de vorming van suikers en aromatische fenolische stoffen. De koudere herfstperiode vertraagt de rijping en zorgt ervoor dat het natuurlijke zuur behouden blijft. De gemiddelde jaarlijkse neerslag is hoger dan in het laagland van Bratislava; dit draagt bij tot de vitaliteit van de wijnstokken zonder significante droogtestress. De combinatie van deze factoren leidt tot een evenwichtige suiker-zuurverhouding in de druiven, die kenmerkend is voor de wijn "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače".

De teelt van Frankovka Modrá in het Rača-gebied is sinds de 18e eeuw gedocumenteerd. De plaatselijke wijnbouwers zijn zich bewust van de microklimatologische verschillen tussen de verschillende locaties en passen de teelt aan om de kwaliteit te verhogen door middel van: optimalisering van de beplantingsdichtheid, regelmatig loofwandbeheer, de selectieve snoei van wijnstokken en de handmatige selectie en oogst van trossen. Deze praktijken leiden tot lagere druivenopbrengsten, wat leidt tot een hogere concentratie van geëxtraheerde stoffen, een stabielere tanninestructuur en een eindproduct met een intens sensorisch aroma. De productiemethoden omvatten temperatuurgestuurde gisting en traditionele rijpingsmethoden, met inbegrip van rijping in houten vaten en gecombineerde methoden waarbij het hoofddoel is het karakter van het ras en de natuurlijke kenmerken van het terroir te behouden. Met deze praktijken wordt de structuur van de fenolen en zuren versterkt, de levensduur van de wijn verlengd en de stabiliteit tijdens de rijping vergroot. De menselijke factor zwakt de natuurlijke kenmerken van de wijn niet af; deze worden hierdoor juist geaccentueerd. "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" wordt dus, door de wisselwerking tussen terroir en menselijke arbeid, gekenmerkt door zijn frisse, levendige karakter, zijn delicate kruidigheid en zijn hogere zuurgraad — ideaal voor een langere rijping.

Diverse schriftelijke en mondelinge bronnen getuigen van de traditionele productiemethode en met name van de kwaliteit en de specifieke kenmerken van "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače".

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" stond ooit ook bekend onder de namen Lampart, Limburské en Francula.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Specifieke voorschriften inzake verpakking, etikettering en andere essentiële toepasselijke vereisten van de wijn waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Soort aanvullende voorwaarde

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Beschrijving van de voorwaarde

"Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" moet worden gebotteld in het afgebakende geografische gebied. Omdat het ras Frankovka Modrá ook in de omliggende gemeenten wordt geteeld, maar niet de kwaliteit bereikt van de wijn "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače", moet de botteling plaatsvinden in het afgebakende gebied. Dit garandeert de kwaliteit en de oorsprong van "Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače". Dit laat het recht om gebruik te maken van een mobiele bottellijn onverlet.

Het bottelen van het product in het afgebakende gebied maakt het mogelijk de behandeling van de wijn rechtstreeks te blijven controleren vanaf het einde van de rijping tot het vullen van de flessen; dit beperkt het risico dat de kwaliteit van de wijn tijdens het vervoer achteruitgaat en zorgt ervoor dat de onderscheidende sensorische kenmerken van de wijn behouden blijven. Het verbetert ook de traceerbaarheid van de wijn en stelt de bevoegde autoriteiten in staat de naleving van het productdossier doeltreffender te controleren, wat bijdraagt tot meer transparantie, de bescherming van de benaming en vergroting van het consumentenvertrouwen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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