C/2026/5030

29.9.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/5030)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”

Numer referencyjny UE PDO-SK-03435 – 9.6.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☒ ChOG ☐

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Słowacja

4. **Klasyfikacja wina zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1) Wino

6. **Opis wina lub win**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” jest winem czerwonym otrzymywanym wyłącznie w drodze całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron lub moszczu winogronowego z obszaru Račy. Jest to wino wytwarzane z odmiany Frankovka Modrá, która musi stanowić co najmniej 90 % objętości; można dodawać inne czerwone odmiany winorośli, maksymalnie do 10 % objętości.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Wino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" cechuje się charakterystycznym aromatem, dobrą ekstrakcją i zawartością kwasu o 20–70 % wyższą, niż wynosi minimalna ilość 3,5 g/l, ale mimo to pozostaje harmonijne. Wino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" jest wytwarzane z winogron o zawartości cukru co najmniej 19 stopni w znormalizowanej skali moszczu (19 °NM). Moszcz można wzbogacić do 23 °NM zgodnie z dozwolonymi praktykami określonymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, ze zmianami. Obciążenie krzewów winorośli pozostawia się na takim poziomie, aby uzyskać wydajność nie większą niż 13 t/ha. Większość produkcji należy do kategorii win wytrawnych. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" jest winem o średnim lub pełnym ciele, o potencjale dojrzewania od pięciu do siedmiu lat.

Właściwości organoleptyczne

Klarowność: wino jest przejrzyste i połyskujące; może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, pojedyncze cząsteczki korka, niewielkie kryształki kamienia winnego oraz nieznaczny osad pigmentu.

Barwa: ciemnoczerwona lub ciemnopurpurowa; w winach dojrzewających przez co najmniej trzy lata może pojawić się brązowy odcień.

Aromat: typowy, charakterystyczny, przywodzący na myśl owoce leśne, czereśnie, wiśnie, śliwki i czekoladę.

Smak: czysty, od średniego do pełnego, harmonijny, charakterystyczny, owoce leśne, maliny, jeżyny, powidła śliwkowe i ciemna czekolada.

Analityczne cechy charakterystyczne

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: co najmniej 19 g/l

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

Jeśli chodzi o maksymalną całkowitą zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich przepisach.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Produkcja wina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Preferowanym sposobem prowadzenia winorośli jest system średni lub wysoki. Zbiór winogron odbywa się przy minimalnej zawartości cukru wynoszącej 19 °NM.

Świeże winogrona, moszcz winogronowy w trakcie fermentacji i młode wino w trakcie fermentacji można wzbogacać w ramach dozwolonych procesów, o których mowa w części 1 załącznika VIII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, ze zmianami. W strefie uprawy winorośli B, która obejmuje wyznaczony obszar, możliwe jest wzbogacanie o 2 % obj. Wzbogacanie jest dozwolone do maksymalnej wartości 23 °NM.

Zgodnie z wyżej wymienionymi przepisami dozwolone są następujące procesy wzbogacania:

a) w przypadku świeżych winogron, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji oraz młodego wina w trakcie fermentacji – dodanie sacharozy (poprzez szaptalizację), zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego;

b) w przypadku moszczu winogronowego w trakcie fermentacji – dodanie sacharozy (poprzez szaptalizację), zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego; lub przez częściowe zagęszczenie, łącznie z osmozą odwrotną;

c) w przypadku wina – wzbogacanie nie jest dozwolone.

Wino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” produkuje się poprzez fermentację wytłoków z winogron na skórkach przez co najmniej 10 dni w temperaturze od 8 °C do 20 °C. Fermentacja jabłkowo-mlekowa musi zajść w wytłokach lub w winie, spontanicznie albo poprzez zaszczepienie bakteriami *Oenococcus oeni* lub mieszankami bakterii, które sprzyjają fermentacji jabłkowo-mlekowej. Wino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” musi dojrzewać przez co najmniej 12 miesięcy. Część procesu dojrzewania musi odbywać się w drewnianych beczkach. Do fermentacji moszczu stosuje się drożdże. Fermentacja odbywa się w piwnicach w temperaturze od 10 °C do 18 °C; fermentacja wtórna odbywa się w niższej temperaturze – około 5 °C do 10 °C. Fermentacja i dojrzewanie w piwnicach pomagają zachować owocowy aromat i bogaty profil taninowy.

7.2. *Maksymalna wydajność z hektara*

13 000 kg winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny – z którego musi pochodzić 100 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” i na którym odbywa się produkcja wina – znajduje się na terytorium katastralnym Bratysława-Rača (w społeczności winiarskiej Bratysława-Rača stanowiącej część regionu winiarskiego Bratysława).

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy opiera się na szczególnej jakości i cechach charakterystycznych produktu, które wynikają z warunków glebowych i klimatycznych oraz czynników ludzkich występujących na obszarze geograficznym.

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Społeczność winiarska Bratysława-Rača w regionie winiarskim Bratysława leży na przedgórzu Małych Karpat, na północnych obrzeżach Bratysławy, na wysokości około 150–250 m n.p.m.

Podłoże geologiczne składa się głównie ze stożków aluwialnych utworzonych przez strumienie i rzeki Małych Karpat; gleby są piaszczysto-gliniaste i umiarkowanie szkieletowe; na obrzeżach znajdują się lessy i piaski eoliczne.

Obszar ten znajduje się w kontynentalnej strefie klimatycznej. Umiarkowane warunki klimatyczne znajdują odzwierciedlenie w dość długich i ciepłych latach, podczas których średnia temperatura wynosi 17,5 °C, oraz w łagodnych zimach, podczas których temperatury wynoszą średnio od 0 °C do –5 °C. Całkowita ilość opadów – 650 mm – rozkłada się stosunkowo równomiernie w ciągu roku. Średnie temperatury powietrza w okresie od maja do września wahają się od 13 °C do 20 °C, a średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi 17,5 °C. Średnie nasłonecznienie na tym obszarze wynosi 2 100 godzin rocznie.

Czynnik ludzki

Dzięki połączeniu tradycyjnych i nowoczesnych praktyk produkcyjnych producenci przyczyniają się do zachowania szczególnych cech wina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače". Praktyki te są wynikiem umiejętności i zręczności plantatorów winorośli na tym obszarze i obejmują przekazywanie wiedzy i doświadczenia z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" cechuje się stabilną jakością i specyficznym charakterem. Wiedza fachowa plantatorów winorośli znajduje wyraz w dbałości o winnice, w tym specyficznym sposobie cięcia winorośli na maksymalnie 8–16 oczek oraz na wyborze czasu zbiorów, który jest dostosowywany zgodnie z charakterystyką meteorologiczną danego rocznika, tak aby osiągnąć zawartość cukru w zbiorach na poziomie co najmniej 19 °NM. Te decyzje plantatorów winorośli bezpośrednio wpływają na stężenie cukrów i substancji ekstrakcyjnych w winogronach, tworząc warunki wstępne dla pełniejszego bukietu i wyższej zawartości ekstraktu bezcukrowego w winie.

Fermentacja i maceracja winogron odbywają się w sposób umożliwiający produkcję win o średnim lub pełnym ciele, o intensywnej barwie i wyższej zawartości ekstraktu bezcukrowego niż w przypadku innych odmian. Kontrolowana maceracja wytłoków z winogron na skórkach (przez co najmniej 10 dni), której towarzyszy regularne mieszanie i kontrolowana temperatura (8–20 °C), sprzyja ekstrakcji antocyjanów i substancji fenolowych, przyczyniając się do uzyskania pełniejszego ciała i wyższej ekstrakcji. Regularne mieszanie wytłoków i decyzje dotyczące czasu trwania maceracji są świadomymi, celowymi interwencjami plantatora winorośli, które kształtują intensywność barwy, strukturę i profil taninowy wina. Redukcyjna technologia produkcji wina umożliwia utrzymanie zawartości kwasu na poziomie 30–70 % powyżej minimalnego poziomu 3,5 g/l, nawet po fermentacji jabłkowo-mlekowej w winach. Stosowanie podejścia redukcyjnego i zarządzanie fermentacją jabłkowo-mlekową to kolejne ważne decyzje producenta wina, które przyczyniają się do zachowania świeżości, owocowości i ogólnej równowagi wina. Wybór warunków fermentacji i dojrzewania, w tym wykorzystanie drewnianych beczek, również wpływa na wynikającą z tego złożoność, harmonijność i profil sensoryczny wina.

Szczegółowe informacje o produkcie

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" jest winem czerwonym znanym z intensywnej ciemnoczerwonej lub ciemnopurpurowej barwy i bogatego owocowego smaku z delikatnym posmakiem czekolady. Zawartość alkoholu jest średnia do wysokiej – od 12,00 % do 14,5 % obj. Wino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" charakteryzuje się zazwyczaj dość wysokim poziomem ekstrakcji. Zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi średnio 19 g/l; inne wina z tego obszaru charakteryzują się zawartością ekstraktu bezcukrowego wynoszącą średnio 16–17 g/l. Całkowita zawartość kwasu w winie, nawet po fermentacji jabłkowo-mlekowej, wynosi około 4,00–6,00 g/l, wyrażona jako kwas winowy. Większość win jest produkowana jako wino wytrawne; zawartość cukru resztkowego w winie wynosi 3,5–5,5 g/l. Wino musi dojrzewać przez co najmniej rok, a przez część tego czasu w drewnianej beczce, co nadaje mu aksamitną gładkość i smak od średniego do pełnego. Wina są harmonijne i nadają się również do leżakowania. Ich potencjał dojrzewania wynosi od pięciu do siedmiu lat.

Związek przyczynowy

Wino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" jest ściśle związane z wyznaczonym obszarem, na którym od wieków uprawia się odpowiednią odmianę winorośli. Odmiana „Frankovka Modrá" jest uprawiana w Rači ze względu na jej zdolność przystosowania się do lokalnych warunków klimatycznych i glebowych. Nachylenie i orientacja zboczy maksymalizują wpływ światła słonecznego w ciągu dnia i zapewniają równomierne nagrzewanie. Ukształtowanie terenu umożliwia stabilne i stopniowe przebarwianie jagód Frankovka Modrá, przy zachowaniu odpowiedniej struktury kwasowej i równowagi fenolowej.

Występuje wyższa zawartość gleby szkieletowej; zmusza to winorośle do zakorzenienia się na większej głębokości, przez co zwiększa się stabilność poboru minerałów i poprawia się regulacja obiegu wody. Dzięki temu uzyskuje się mniejsze winogrona o wyższym stężeniu związków fenolowych i bardziej zwartej skórce, co jest bezpośrednio widoczne w intensywności tanin i barwie win „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače". Główna odmiana, Frankovka Modrá, jest w stanie dobrze wykorzystać minerały obecne w glebach gliniastych występujących na obszarze geograficznym Rača; nadają one winu „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" delikatną strukturę mineralną, co przekłada się na specyficzny profil smakowy z nutami owocowymi i czekoladowymi.

Położenie winnic na większej wysokości sprawia, że przebarwianie jagód następuje wolniej oraz wytwarzają się bardziej złożone kwasy i substancje aromatyczne. W rezultacie „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" charakteryzuje się wyraźną świeżością i kwasowością oraz delikatną owocowością (z czereśnią, wiśnią, maliną i śliwką). Klimat Račy jest umiarkowanie ciepły, z wystarczającą liczbą słonecznych dni i chłodniejszymi nocami; sprzyja to powolnemu dojrzewaniu winogron, co pozwala zachować wyraziste aromaty i wysoką zawartość tanin. Ponadto odmiana ta jest również odporna na choroby.

Rača charakteryzuje się umiarkowanym klimatem kontynentalnym, na który wpływ ma bliskość Małych Karpat. Ciepłe miesiące letnie sprzyjają powstawaniu cukrów i aromatycznych substancji fenolowych. Chłodniejszy okres jesienny spowalnia dojrzewanie i umożliwia zachowanie naturalnego kwasu. Średnie roczne opady są wyższe niż w nizinnej części Bratysławy; przyczynia się to do żywotności winorośli bez znacznego stresu spowodowanego suszą. Połączenie tych czynników skutkuje zrównoważonym stosunkiem cukru do kwasu w winogronach, co jest typowe dla wina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače".

Uprawa odmiany Frankovka Modrá jest udokumentowana na obszarze Račy od XVIII wieku. Lokalni plantatorzy winorośli są świadomi różnic mikroklimatycznych występujących między poszczególnymi lokalizacjami i dostosowują uprawę w celu poprawy jakości poprzez: optymalizację gęstości nasadzeń, regularne zabiegi pielęgnacyjne w zakresie prowadzenia, selektywne przycinanie winorośli oraz ręczną selekcję i zbiór kiści. Praktyki te skutkują niższymi zbiorami winogron, co prowadzi do większego stężenia substancji ekstrakcyjnych, bardziej stabilnej struktury tanin oraz intensywnego aromatu sensorycznego w gotowym winie. Praktyki produkcyjne obejmują fermentację o kontrolowanej temperaturze i tradycyjne metody dojrzewania, w tym dojrzewanie w drewnianych beczkach i metody łączone, których głównym celem jest zachowanie charakteru odmianowego i naturalnych cech charakterystycznych uzyskiwanych z *terroir*. Praktyki te poprawiają strukturę fenolową i kwasową, sprzyjając wydłużeniu żywotności wina i stabilności podczas dojrzewania. Czynnik ludzki nie łagodzi naturalnych cech wina; wręcz przeciwnie, uwypukla je. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" charakteryzuje się zatem, dzięki interakcji między *terroir* a pracą człowieka, świeżym, dynamicznym charakterem, delikatną pikantnością i wyższą kwasowością, co sprawia, że nadaje się idealnie do dłuższego dojrzewania.

O tradycyjnej metodzie produkcji, a w szczególności o jakości i szczególnych cechach wina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače", świadczą różne źródła pisane i ustne.

Wino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" było kiedyś znane również pod nazwami Lampart, Limburské i Francula.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, etykietowania i wszelkich innych zasadniczych, mających zastosowanie wymogów dotyczących wina, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Rodzaj wymogów dodatkowych

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

Określone w przepisach krajowych

Opis wymogu

Butelkowanie wina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače" musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ponieważ odmiana Frankovka Modrá jest również uprawiana w sąsiednich gminach, ale nie osiąga jakości „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače", butelkowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze. Zapewnia to jakość i gwarantuje pochodzenie wina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače". Pozostaje to bez uszczerbku dla prawa do korzystania z mobilnej linii butelkującej.

Butelkowanie produktu na wyznaczonym obszarze umożliwia utrzymanie bezpośredniej kontroli nad obchodzeniem się z winem od końca dojrzewania do napełnienia butelek; minimalizuje to ryzyko pogorszenia jakości wina podczas transportu i zapewnia zachowanie jego charakterystycznych cech sensorycznych. Poprawia to również identyfikowalność wina i umożliwia właściwym organom skuteczniejszą kontrolę zgodności ze specyfikacją, przyczyniając się w ten sposób do zwiększenia przejrzystości, ochrony nazwy i zaufania konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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