Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/5030)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače»

Número de referência UE PDO-SK-03435 — 9.6.2025

1. **Nome(s)**

Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Eslováquia

4. **Classificação do vinho de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1) Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» é um vinho tinto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas ou de mosto de uvas da região de Rača. É produzido a partir da casta *frankovka-modrá* que deve representar pelo menos 90 % do volume; podem aditar-se outras castas de uva tinta, até um máximo de 10 % do volume.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» tem um aroma característico, boa extração e um teor de ácido 20-70 % superior à quantidade mínima de 3,5 g/l, mas não perde a harmonia. É produzido a partir de uvas com um teor mínimo de açúcares de 19 graus na escala normalizada de mosto (19.º NM). O mosto tem de ser enriquecido até 23.º NM ao abrigo das práticas permitidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, conforme alterado. Deixa-se a carga de botões da vinha a um nível que não permita obter rendimentos superiores a 13 t/ha. A maior parte da produção insere-se na categoria dos vinhos secos. O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» é um vinho medianamente encorpado a encorpado, com um potencial de envelhecimento de cinco a sete anos.

Características organoléticas

Clareza: límpido com ligeira efervescência; pode incluir fibras individuais de material de filtragem, partículas de cortiça, bons tartaratos e leves marcas de pigmento.

Cor: vermelho-escuro ou violeta escuro; os vinhos com pelo menos três anos podem apresentar uma tonalidade acastanhada.

Nariz: típico, característico, evocativo de frutos silvestres, cerejas, ginjas, ameixas e chocolate.

Sabor: limpo, médio a cheio, harmonioso, característico, frutos silvestres, framboesa, amora, compota de ameixa e chocolate escuro.

Características analíticas

Extrato não redutor: mínimo 19 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os limites de valores fixados pela legislação pertinente.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» tem de ser produzido na área geográfica delimitada. As vinhas são cultivadas preferencialmente em sistemas de treliças médios ou elevados. As uvas são vindimadas com um teor mínimo de açúcares de 19 ºNM.

As uvas frescas, o mosto em fermentação e o vinho novo ainda em fermentação podem ser enriquecidos com os processos permitidos referidos na parte 1 do anexo VIII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, conforme alterado. Na zona vitícola B, que inclui a área delimitada, é possível um enriquecimento de 2 % em volume, até um valor máximo de 23 ºNM.

Nos termos da legislação acima referida, são permitidos os seguintes processos de enriquecimento:

a) No que diz respeito às uvas frescas, ao mosto de uvas parcialmente fermentado e ao vinho novo ainda em fermentação — adição de sacarose (através de chaptalização), de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado;

b) No que diz respeito ao mosto de uvas em fermentação — adição de sacarose (através de chaptalização), de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado. Ou por concentração parcial, incluindo a osmose inversa;

c) Não é permitido o enriquecimento de vinho.

O vinho «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» é produzido por fermentação do bagaço nas peles por pelo menos 10 dias, a uma temperatura entre 8 °C e 20 °C. A fermentação maloláctica tem de ocorrer no bagaço ou no vinho, espontaneamente ou por inoculação com *Oenococcus oeni* ou misturas de bactérias que despoletam a conversão maloláctica. O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» tem de envelhecer por pelo menos 12 meses. Parte do processo de envelhecimento deve realizar-se em barricas de madeira. É utilizada levedura para fermentar os mostos. A fermentação ocorre em caves a uma temperatura entre 10 °C e 18 °C; a fermentação secundária ocorre a uma temperatura mais baixa — 5 °C a 10 °C. A fermentação e o envelhecimento em caves ajuda a preservar o aroma frutado e o perfil rico em taninos.

7.2. *Rendimentos máximos por hectare*

13 000 kg de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica delimitada — da qual devem provir 100 % das uvas utilizadas na produção do vinho «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» e na qual tem lugar a vinificação — situa-se no território cadastral de Bratislava-Rača (na comunidade vitícola Bratislava-Rača — parte da região vitícola de Bratislava).

10. **Relação com a área geográfica**

O nexo causal baseia-se na qualidade e características específicas do produto, que resultam das condições pedológicas e climáticas e dos fatores naturais e humanos da área geográfica.

Pormenores da área geográfica

A comunidade vitícola Bratislava-Rača, na região vitícola de Bratislava, situa-se no sopé dos Pequenos Cárpatos, na margem norte de Bratislava, a uma altitude de cerca de 150-250 metros acima do nível do mar.

O substrato geológico é constituído principalmente pelos cones aluviais das ribeiras e rios dos Pequenos Cárpatos; os solos são franco-arenosos e moderadamente esqueléticos; à margem, incluem loesse e areias eólicas.

A área situa-se na zona climática continental. As condições de clima temperado refletem-se em verões relativamente longos e quentes, com uma temperatura média de 17,5 °C, e invernos amenos com temperaturas entre 0 °C e -5 °C. O volume de precipitação total, 650 mm, distribui-se de forma relativamente constante ao longo do ano. As temperaturas médias do ar no período entre maio e setembro situam-se entre 13 °C e 20 °C, ao passo que a temperatura média na estação vegetativa é de 17,5 °C. Em média, a área recebe cerca de 2 100 horas de sol por ano.

Fatores humanos

Ao combinarem práticas de produção tradicionais e modernas, os viticultores ajudam a manter as características específicas do «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače». Estas práticas resultam da perícia e destreza dos viticultores da região e consistem na transferência de conhecimentos e experiências de geração em geração, graças às quais o «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» tem uma qualidade estável e um caráter específico. O saber dos viticultores reside no cuidado que prestam às vinhas, incluindo a forma específica de as podar até um máximo de 8-16 olhos francos e o momento da vindima: o calendário é ajustado em função das características meteorológicas de um determinado ano de colheita, de modo a atingir um teor de açúcares de, pelo menos, 19 °NM no momento da colheita. Estas decisões dos viticultores influenciam diretamente a concentração de açúcares e substâncias extrativas nas uvas, criando as condições para um vinho mais encorpado e um extrato não redutor mais elevado.

A fermentação e a maceração das uvas são efetuadas de forma a permitir a produção de vinhos medianamente encorpados a encorpados, de cor intensa e extrato não redutor mais elevado do que outras castas. A maceração controlada do bagaço nas peles (durante, pelo menos, 10 dias), acompanhada de agitação regular e de temperatura controlada (8-20 °C), promove a extração de antocianinas e substâncias fenólicas, contribuindo para um caráter mais encorpado e uma maior extratividade. A agitação regular do bagaço e as decisões sobre a duração da maceração são intervenções conscientes do viticultor, com uma intenção própria, que moldam a intensidade de cor, a estrutura e o perfil tânico do vinho. A tecnologia redutora de produção de vinho permite manter o teor de ácido entre 30 e 70 % acima do nível mínimo de 3,5 g/l, mesmo após a conversão maloláctica nos vinhos. A aplicação de uma abordagem redutora e a gestão da fermentação maloláctica são outras decisões importantes do vinicultor que contribuem para preservar a frescura, o caráter frutado e o equilíbrio global do vinho. A escolha das condições de fermentação e maturação, incluindo a utilização de barricas de madeira, influencia igualmente a complexidade, a harmonia e o perfil sensorial do vinho.

Descrição do produto

O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» é um vinho tinto conhecido pela sua cor vermelho escura ou violeta escuro e pelo seu sabor frutado rico com um gosto residual a chocolate delicado. O título alcoométrico é médio a elevado — entre 12,00 % e 14,5 % vol. O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» tem tipicamente níveis de extração elevados. O extrato não redutor é, em média, de 19 g/l; outros vinhos nesta área têm um extrato não redutor médio entre 16 e 17 g/l. O teor de acidez total nos vinhos, mesmo após a fermentação maloláctica, é de 4,00-6,00 g/l, expressa em ácido tartárico. A maior parte dos vinhos é produzida como vinho seco; o açúcar residual no vinho é de 3,5-5,5 g/l. O vinho tem de envelhecer durante pelo menos um ano (parte desse tempo em casco de madeira), o que lhe confere uma textura aveludada e um sabor médio a pleno. Os vinhos são harmoniosos e propícios a caves, com um potencial de envelhecimento de cinco a sete anos.

Relação causal

O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» está estreitamente relacionado com a área geográfica, onde a casta de uva cresce desde há séculos. A *frankovka-modrá* é cultivada em Rača devido à sua adaptabilidade às condições climáticas e pedológicas locais. O declive e a orientação das encostas maximizam o impacto da luz solar durante o dia e o seu aquecimento uniforme. O relevo permite uma maturação estável e gradual das uvas *frankovka-modrá*, mantendo uma estrutura ácida e um equilíbrio fenólico adequados.

O solo tem um maior teor esquelético, o que obriga as vinhas a enraizarem-se em maior profundidade, aumentando a estabilidade da ingestão de minerais e a regulação da circulação da água. Este fator dá origem a uvas mais pequenas, com uma maior concentração de compostos fenólicos e uma pele mais firme, o que é diretamente evidente na intensidade dos taninos e na cor dos vinhos «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače». A casta principal, a *frankovka-modrá*, é capaz de valorizar os minerais dos solos argilosos da área geográfica de Rača, conferindo uma estrutura mineral fina ao vinho «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače», com um perfil gustativo específico com notas frutadas e de chocolate.

A elevação mais elevada faz com que as uvas amadureçam mais lentamente e produzam substâncias aromáticas e ácidos mais complexos. Assim, o «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» apresenta uma frescura e acidez acentuadas e um frutado delicado (com cereja, ginja, framboesa e ameixa). A região de Rača tem um clima moderadamente quente, com dias soalheiros suficientes e noites mais frescas, o que favorece a maturação lenta das uvas, preservando os aromas fortes e o elevado teor de taninos. A casta é também resistente às doenças.

Rača tem um clima continental temperado, influenciado pela proximidade dos Pequenos Cárpatos. Os meses quentes de verão incentivam a formação de açúcares e de substâncias fenólicas aromáticas. O período de outono mais frio abranda a maturação e permite a conservação do ácido natural. A precipitação média anual é mais elevada do que na zona de planície de Bratislava, o que contribui para a vitalidade das vinhas sem grande stress hídrico. A combinação destes fenómenos resulta numa relação açúcar/ácido equilibrada nas uvas, típica do vinho «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače».

O cultivo da *frankovka-modrá* está documentado na região de Rača desde o século XVIII. Os viticultores locais estão cientes das diferenças microclimáticas entre os diferentes locais e adaptam o cultivo para aumentar a qualidade através da otimização da densidade de plantação, da gestão regular das copas, da poda seletiva das vinhas e da seleção e colheita manual dos cachos. Estas práticas resultam em rendimentos de uvas mais baixos, o que conduz a uma maior concentração de substâncias de extração, a uma estrutura de taninos mais estável e a um aroma sensorial intenso no vinho acabado. As práticas de produção incluem a fermentação a temperatura controlada e os métodos tradicionais de maturação, incluindo a maturação em cascos de madeira e métodos combinados em que o principal objetivo é preservar o caráter varietal e as características naturais obtidas do terroir. Estas práticas melhoram a estrutura dos fenóis e dos ácidos, promovendo uma maior longevidade do vinho e a estabilidade durante o envelhecimento. O fator humano não atenua as características naturais do vinho, pelo contrário, acentua-as. O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» caracteriza-se, assim, pela interação entre o terroir e o trabalho humano, pelo seu caráter fresco e vivo, pela seu delicado travo picante e pela sua acidez mais elevada — ideal para um envelhecimento mais longo.

Um testemunho do método de produção tradicional e, em especial, da qualidade e das características específicas do vinho «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» está patente numa variedade de fontes escritas e orais.

O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» também costumava ser conhecido pelas designações de Lampart, Limburské e Francula.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Regras específicas relativas ao acondicionamento, à rotulagem e outros requisitos essenciais aplicáveis ao vinho a que o nome registado se refere

Tipo de condição adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Descrição da condição

O «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače» tem de ser engarrafado na área geográfica delimitada. Uma vez que a casta *frankovka-modrá* também é cultivada nos municípios circundantes, mas não atinge a qualidade do vinho «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače», o engarrafamento deve ter lugar na área delimitada, o que garante a qualidade e a origem do vinho «Račanská frankovka/Račianska frankovka/Frankovka z Rače». Tal não prejudica o direito de utilizar uma linha móvel de engarrafamento.

O engarrafamento do produto na área delimitada permite manter um controlo direto sobre o manuseamento do vinho desde o termo do envelhecimento até ao enchimento das garrafas, minimizando o risco de deterioração da qualidade do vinho durante o transporte e assegurando a manutenção das suas características sensoriais distintivas. Melhora igualmente a rastreabilidade do vinho e permite que as autoridades competentes verifiquem mais eficazmente o cumprimento do caderno de especificações, contribuindo assim para uma maior transparência, a proteção da denominação e a confiança dos consumidores.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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