C/2026/5030

29.9.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/5030)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

Referenčné číslo EÚ PDO-SK-03435 – 9.6.2025

1. **Názov (názvy)**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Slovensko

4. **Klasifikácia vína v súlade s položkou a číselným znakom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je červené víno získané výhradne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna alebo hroznového muštu, ktorý pochádza z tejto oblasti. Vyrába sa z odrody Frankovka modrá, ktorá musí tvoriť minimálne 90 %, a do 10 % objemu je povolené pridať iné modré odrody viniča.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ má výraznú arómu, je extraktívne, s obsahom kyselín o 20 – 70 % vyšším ako minimálna hodnota 3,5 g/l, ale zostáva pritom harmonické. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ sa vyrába z hrozna s cukornatosťou minimálne 19 °NM. Mušt je povolené obohacovať do hodnoty 23 °NM v zmysle povolených postupov uvedených v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v platnom znení. Zaťaženie viniča sa necháva na takej úrovni, aby sa dosiahli úrody maximálne 13 t/ha. Väčšina produkcie spadá do kategórie suchých vín. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je stredne plné až plné víno so zrecím potenciálom 5 až 7 rokov.

Organoleptické vlastnosti

Čírosť: číre s iskrou, pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé čiastočky z korku, jemné kryštáliky vínneho kameňa a slabo vyzrážané farbivo.

Farba: tmavočervená alebo tmavofialová, v minimálne trojročných vínach sa pripúšťa hnedastý odtieň.

Aróma: typická, výrazná, po lesných plodoch, čerešniach, višniach, slivkách a čokoláde.

Chuť: čistá, stredne plná až plná, harmonická, výrazná, lesné plody, maliny, ostružiny, slivkový lekvár, horká čokoláda.

Analytické vlastnosti

Obsah bezcukorného extraktu: najmenej 19 g/l

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

Pre maximálny celkový obsah alkoholu sa uplatňujú hraničné hodnoty stanovené v príslušných právnych predpisoch.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby vína alebo vín*

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ sa musí vyrábať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Prednostne sa vinič vedie na strednom alebo vysokom vedení. Hrozno sa zberá pri minimálnej cukornatosti 19 °NM.

Čerstvé hrozno, kvasiaci hroznový mušt alebo ešte kvasiace mladé víno možno obohacovať v zmysle povolených postupov uvedených v časti 1 prílohy VIII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v platnom znení. Vo vinohradníckej zóne B, do ktorej spadá aj vymedzené územie, je možné obohacovanie o 2 obj. %. Obohacovanie je povolené do hodnoty najviac 23 °NM.

V zmysle uvedeného právneho predpisu sú povolené tieto postupy obohacovania:

a) v prípade čerstvého hrozna, kvasiaceho hroznového muštu alebo ešte kvasiaceho mladého vína pridaním sacharózy (prostredníctvom suchého cukrenia), zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu;

b) v prípade kvasiaceho hroznového muštu pridaním sacharózy (prostredníctvom suchého cukrenia), zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu. Alebo čiastočným zahustením vrátane reverznej osmózy;

c) v prípade vína – obohacovanie nie je povolené.

Výroba vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ prebieha nakvášaním rmutu na šupkách počas minimálne 10 dní, pri teplote v rozmedzí od 8 do 20 °C. V rmute alebo vo víne musí prebehnúť jablčno-mliečna fermentácia, či už spontánne, alebo zaočkovaním baktériami *Oenococcus oeni* alebo zmesami s baktériami spôsobujúcimi jablčno-mliečnu fermentáciu. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ musí zrieť minimálne 12 mesiacov. Časť zrecieho procesu musí prebiehať v drevenom sude. Na fermentáciu muštov sa používajú kvasinky a kvasenie prebieha v pivniciach pri teplote 10 až 18 °C, dokvasovanie pri nižšej teplote okolo 5 až 10 °C. Fermentácia a zrenie v pivniciach prispievajú k zachovaniu ovocnej arómy a bohatého trieslovinového profilu.

7.2. *Maximálne hektárové výnosy*

13 000 kg hrozna na hektár

8. **Muštová odroda alebo muštové odrody, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť, z ktorej musí pochádzať 100 % hrozna na výrobu vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ a v ktorej sa uskutočňuje výroba tohto vína, sa nachádza v Bratislavskom vinohradníckom rajóne, vinohradnícka obec Bratislava-Rača, v katastrálnom území Bratislava-Rača.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť je založená na špecifickej kvalite a vlastnostiach výrobku, ktoré vyplývajú z pôdnych a klimatických podmienok a ľudských faktorov prítomných v zemepisnej oblasti.

Údaje o zemepisnej oblasti

Bratislavský vinohradnícky rajón, obec Bratislava-Rača, sa nachádza na úpätí Malých Karpát, na severnom okraji Bratislavy, v nadmorskej výške približne 150 – 250 m n. m. Vinič sa tu pestuje na južných, juhovýchodných a juhozápadných svahoch a rovinách Malých Karpát.

Geologickým substrátom sú prevažne náplavové kužele malokarpatských potokov a riek, pôdy sú hlinito-piesočnaté, stredne skeletnaté, na okrajových častiach sú časté spraše, prípadne viate piesky.

Klimaticky patrí do kontinentálneho klimatického pásma. Mierne klimatické podmienky sa prejavujú dlhšími, teplejšími letami s priemernou teplotou 17,5 °C a miernymi zimami s teplotami v priemere 0 až - 5 °C. Celkový objem zrážok 650 mm je rozdelený pomerne rovnomerne počas celého roka. Priemerné teploty vzduchu v období máj až september sa pohybujú v rozmedzí 13 až 20 °C, priemerná teplota vo vegetačnom období je 17,5 °C. Priemerné ročné trvanie slnečného svitu je 2 100 hodín.

Ľudské faktory

K špecifickým vlastnostiam vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ prispievajú vinári kombináciou tradičných a moderných postupov výroby. Tieto postupy sú výsledkom zručnosti a šikovnosti vinárov z danej oblasti a prenášaním vedomostí a skúseností z generácie na generáciu, vďaka čomu má „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ stabilnú kvalitu a špecifický charakter. Ich know-how spočíva v starostlivosti o vinice vrátane špecifického rezu viniča na maximálne 8 – 16 očiek a včasného zberu, ktorý sa upravuje v súlade s meteorologickými charakteristikami daného ročníka, tak, aby bola dosiahnutá cukornatosť pri zbere minimálne 19 °NM. Tieto rozhodnutia vinárov priamo ovplyvňujú koncentráciu cukrov a extraktívnych látok v hrozne, čím vytvárajú predpoklad pre plnšie telo a vyšší bezcukorný extrakt vína.

Spôsob nakvášania a macerácie hrozna sú vedené tak, že umožňujú získavať stredne plné až plné vína, s intenzívnou farbou a vyšším bezcukorným extraktom ako iné odrody. Riadená macerácia rmutu na šupkách (min. 10 dní), sprevádzaná pravidelným premiešavaním a kontrolovanou teplotou (8 – 20 °C), podporuje extrakciu antokyánov a fenolických látok, čím prispieva k plnšiemu telu a vyššej extraktivite. Pravidelné premiešavanie rmutu a rozhodovanie o dĺžke macerácie sú pritom vedomé zásahy vinára, ktorými sa cielene ovplyvňuje intenzita farby, štruktúra a trieslovinový profil vína. Reduktívna technológia výroby vína umožňuje udržať obsah kyselín aj po jablčno-mliečnom odbúraní vo vínach na úrovni 30 – 70 % nad minimálnu hodnotu 3,5 g/l. Uplatnenie reduktívneho prístupu a riadenie jablčno-mliečnej fermentácie predstavujú ďalšie dôležité rozhodnutia vinára, ktoré prispievajú k zachovaniu sviežosti, ovocného charakteru a celkovej rovnováhy vína. Zároveň voľba podmienok kvasenia a zrenia, vrátane využitia drevených sudov, ovplyvňuje výslednú komplexnosť, harmonickosť a senzorický profil vína.

Údaje o výrobku

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je červené víno známe svojou intenzívnou tmavočervenou alebo tmavofialovou farbou a bohatou ovocnou chuťou s jemnou čokoládovou dochuťou. Obsah alkoholu je stredný až vysoký, od 12,00 do 14,5 obj. % alkoholu. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je typická vyššou extraktívnosťou. Obsah bezcukorného extraktu dosahuje v priemere hodnotu 19 g/l, pričom ostatné vína v tejto oblasti majú bezcukorný extrakt v priemer 16 –17 g/l. Celkový obsah kyselín vo vínach je aj po jablčno- mliečnej fermentácii na úrovni 4,00 – 6, 00 g/l vyjadrených ako kyselina vínna. Väčšina vín sa vyrába ako suché víno, v priemere je zvyškový cukor vína 3,5 – 5, 5 g/l. Víno musí zrieť minimálne jeden rok, z toho časť zrenia musí prebiehať v drevenom sude, vďaka čomu vykazuje zamatovú hladkosť a strednú až plnú chuť. Vína sú harmonické, vhodné aj na archiváciu. Ich zrecí potenciál je 5 až 7 rokov.

Príčinná súvislosť

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je úzko prepojená s vymedzeným územím, kde sa už stáročia pestuje daná odroda viniča. Frankovka modrá sa v Rači pestuje vďaka jej prispôsobivosti miestnym klimatickým a pôdnym podmienkam. Sklon a orientácia svahov maximalizujú dopad slnečného žiarenia počas dňa a rovnomerné zahrievanie svahov. Reliéf umožňuje stabilné a postupné dozrievanie hrozna odrody Frankovka modrá, čím sa zachováva primeraná kyselinová štruktúra a fenolová rovnováha.

Pôda s vyšším obsahom skeletu núti vinič zakoreňovať sa do väčšej hĺbky, čím sa zvyšuje stabilita príjmu minerálnych látok a regulácia vodného režimu. Tento faktor vedie k vzniku hrozna s vyššou koncentráciou fenolických zlúčenín, drobnejšími bobuľami a pevnejšou šupkou, čo sa priamo prejavuje v intenzite tanínov a farby vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“. Hlavná odroda Frankovka modrá dokáže dobre využívať minerálne látky z ílovitých pôd Račanskej zemepisnej oblasti, ktoré dodávajú vínu „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ jemnú minerálnu štruktúru, vďaka čomu víno z tejto oblasti získava špecifický chuťový profil s ovocnými a čokoládovými tónmi.

Vyššia nadmorská výška spôsobuje, že hrozno dozrieva pomalšie, vytvára komplexnejšie kyseliny a aromatické látky. Výsledkom je „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ s výraznou sviežosťou, kyselinkou a jemnou ovocnosťou (čerešňa, višňa, malina a slivka). Rača má mierne teplé podnebie s dostatkom slnečných dní a chladnejšími nocami, čo podporuje pomalé dozrievanie hrozna, čím sa zachovávajú výrazné arómy a vysoký obsah trieslovín. Táto odroda je navyše odolná proti chorobám.

Rača má mierne kontinentálne podnebie ovplyvnené blízkosťou Malých Karpát. Teplé letné mesiace podporujú syntézu cukrov a aromatických fenolových látok. Chladnejšie jesenné obdobia spomaľujú dozrievanie a umožňujú zachovať prirodzenú kyselinu. Priemerné ročné zrážky sú vyššie než v nížinnej časti Bratislavy, čo prispieva k vitalite viniča bez výrazného stresu zo sucha. Kombinácia týchto javov vedie k vyváženému pomeru medzi cukrom a kyselinou v hrozne, ktorý je typický pre víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“.

V oblasti Rača je pestovanie Frankovky modrej dokumentované od 18. storočia. Lokálni vinohradníci poznajú mikroklimatické rozdiely jednotlivých polôh a prispôsobujú pestovanie zamerané na kvalitu: optimalizovaná hustota výsadby, pravidelné zelené práce, selektívny rez viniča a ručná zberová selekcia strapcov. Tieto postupy vedú k nižšej výnosnosti viniča, čo má za následok vyššiu koncentráciu extraktívnych látok, stabilnejšiu štruktúru tanínov a intenzívnu senzorickú aromatiku hotového vína. Výrobná prax zahŕňa fermentáciu s kontrolovanou teplotou a tradičné metódy zrenia vrátane zrenia v drevených sudoch alebo kombinovaných metód, pri ktorých je hlavným cieľom zachovať odrodový charakter a prirodzené vlastnosti získané z terroiru. Tieto postupy zvýrazňujú štruktúru fenolov a kyselín, čím sa podporuje dlhšia životnosť vína a jeho stabilita počas zrenia. Ľudský faktor nevyhladzuje prírodné vlastnosti vína, ale zvýrazňuje ich. Víno „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ sa tak vzájomným vplyvom terroiru a ľudskej práce vyznačuje sviežim, živým charakterom, jemnou korenistosťou a vyššou kyselinkou, vďaka čomu je ideálne na dlhšie zrenie.

Tradičnú výrobu, ale najmä kvalitu a špecifické vlastnosti vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ preukazujú rôzne písomné alebo ústne šírené zmienky a skutočnosti.

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ bola kedysi známa aj pod názvami Lampart, Limburské či Francula.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Špecifické pravidlá balenia, označovania a akýchkoľvek iných základných uplatniteľných požiadaviek na víno, na ktoré sa vzťahuje registrovaný názov

Druh ďalšej podmienky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Opis podmienky:

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ sa musí plniť do fliaš vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Z dôvodu, že aj v okolitých obciach sa pestuje odroda Frankovka modrá, ktorá však nedosahuje kvality vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“, sa plnenie do fliaš musí uskutočniť vo vymedzenej oblasti. Tým sa zaistí kvalita a zaručí pôvod vína „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“. Nie je tým dotknuté právo použitia mobilnej plniacej linky.

Fľašovanie vo vymedzenej oblasti umožňuje zachovať priamu kontrolu nad manipuláciou s vínom od ukončenia zrenia až po jeho uzavretie do fliaš, čím sa minimalizuje riziko zhoršenia kvality počas prepravy a zabezpečuje sa zachovanie jeho typických senzorických vlastností. Zároveň sa tým posilňuje sledovateľnosť pôvodu vína a umožňuje účinnejšia kontrola dodržiavania špecifikácie zo strany príslušných orgánov, čo prispieva k vyššej transparentnosti, ochrane zemepisného označenia a dôvere spotrebiteľa.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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