C/2026/5030

29.9.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/5030)

Organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko v treh mesecih od datuma te objave vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

Referenčna številka EU PDO-SK-03435 – 9. junij 2025

1. **Ime**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Slovaška

4. **Razvrstitev vina po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

(1) Vino

6. **Opis vina ali vin**

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je rdeče vino, pridobljeno izključno s popolnim ali delnim alkoholnim vrenjem svežega grozdja ali grozdnega mošta z območja Rače. Prideluje se iz sorte frankovka modrá, ki mora predstavljati vsaj 90 % količine; lahko se dodajo druge rdeče sorte vinske trte, in sicer do največ 10 % količine.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ ima izrazito aromo, dober ekstrakt in vsebnost kislin, ki je za 20–70 % višja od najnižje vrednosti 3,5 g/l, vendar ostaja skladno. Prideluje se iz grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 19 stopinj po normalizirani lestvici za mošt (19 °NM). Mošt se lahko z dovoljenimi postopki, določenimi v Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta, kakor je bila spremenjena, obogati do 23 ° NM. Število rodnih očes se ohranja na takšni ravni, da donos ne preseže 13 t/ha. Večina proizvodnje spada v kategorijo suhih vin. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je vino srednjega do polnega telesa s potencialom za staranje od pet do sedem let.

Organoleptične lastnosti

Bistrost: bistro in iskrivo; lahko vključuje posamezna vlakna iz filtrirnega materiala, posamezne delce plute, drobne kristale vinskega kamna in rahlo usedlino barvnih snovi.

Barva: temno rdeča ali temno škrlatna; vina, stara najmanj tri leta, imajo lahko rjavkast odtenek.

Vonj: značilen, izrazit, spominja na gozdne sadeže, češnje, višnje, slive in čokolado.

Okus: čist, srednje poln do poln, skladen, izrazit, z notami gozdnih sadežev, malin, robid, slivovega džema in temne čokolade.

Analitske lastnosti

Vsebnost ekstrakta brez sladkorja: najmanj 19 g/l

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12.

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20.

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150.

Za največji delež skupnega alkohola se uporabljajo mejne vrednosti, določene v področni zakonodaji.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin in ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se mora proizvajati na razmejenem geografskem območju. Vinske trte rastejo predvsem na srednjih ali visokih brajdah. Grozdje se trga, ko ima vsebnost sladkorja najmanj 19 °NM.

Sveže grozdje, delno prevreti grozdni mošt in mlado vino, ki je še v vrenju, se lahko obogatijo z dovoljenimi postopki iz dela 1 Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta, kakor je bila spremenjena. V vinorodni coni B, ki vključuje razmejeno območje, je mogoča obogatitev za 2 vol. %. Obogatitev je dovoljena do največ 23 °NM.

Po navedenem predpisu so dovoljeni naslednji postopki obogatitve:

(a) pri svežem grozdju, delno prevretem grozdnem moštu ali mladem vinu, ki je še v vrenju, z dodajanjem saharoze (z dosladkanjem), zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta;

(b) pri delno prevretem grozdnem moštu z dodajanjem saharoze (z dosladkanjem), zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta ali z delnim zgoščevanjem, vključno z reverzno osmozo;

(c) pri vinu obogatitev ni dovoljena.

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se prideluje z vrenjem drozge najmanj 10 dni pri temperaturi med 8 °C in 20 °C. Jabolčno-mlečnokislinsko vrenje mora potekati v drozgi ali vinu, bodisi spontano bodisi z inokulacijo z bakterijo *Oenococcus oeni* ali bakterijskimi kulturami, ki pospešujejo jabolčno-mlečnokislinsko vrenje. „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ mora zoreti najmanj 12 mesecev. Del postopka zorenja mora potekati v lesenih sodih. Za vrenje mošta se uporabljajo kvasovke. Vrenje poteka v kleteh pri temperaturi med 10 °C in 18 °C; sekundarno vrenje poteka pri nižji temperaturi – približno med 5 °C in 10 °C. Vrenje in zorenje v kleteh pomagata ohranjati sadno aromo in bogat taninski profil.

7.2 *Največji hektarski donos*

13 000 kg grozdja na hektar.

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Razmejeno geografsko območje – s katerega mora izvirati 100 % grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“, in na katerem poteka pridelava vina – je na katastrskem območju Bratislava-Rača (v vinorodni občini Bratislava-Rača, ki je del Bratislavskega vinorodnega okoliša).

10. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna zveza temelji na posebni kakovosti in značilnostih proizvoda, ki izhajajo iz talnih in podnebnih razmer ter človeških dejavnikov na geografskem območju.

Podatki o geografskem območju

Vinorodna občina Bratislava-Rača v Bratislavskem vinorodnem okolišu se razprostira na vznožju Malih Karpatov, na severnem obrobju Bratislave, na nadmorski višini približno 150–250 metrov.

Geološko podlago sestavljajo predvsem aluvialni stožci potokov in rek Malih Karpatov; tla so peščenoilovnata in zmerno skeletna; na obrobju vsebujejo puhlico in eolske peščene nanose.

Območje je v celinskem podnebnem pasu. Zmerne podnebne razmere se odražajo v precej dolgih in toplih poletjih s povprečno temperaturo 17,5 °C ter milih zimah s povprečnimi temperaturami med 0 °C in –5 °C. Skupna količina padavin – 650 mm – je razmeroma enakomerno porazdeljena skozi vse leto. Povprečna temperatura zraka v obdobju od maja do septembra znaša od 13 °C do 20 °C, povprečna temperatura v rastni dobi pa 17,5 °C. Na tem območju je povprečno 2 100 sončnih ur letno.

Človeški dejavniki

Vinogradniki tradicionalne proizvodne postopke združujejo s sodobnimi in s tem prispevajo k ohranjanju posebnih značilnosti vina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“. Ti postopki so sad znanja in spretnosti vinogradnikov na območju ter vključujejo prenos znanja in izkušenj iz roda v rod, zaradi česar ima vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ stalno kakovost in poseben značaj. Znanje vinogradnikov se kaže v skrbi za vinograde, vključno s posebnim načinom obrezovanja trt na največ 8–16 očes in določanjem časa trgatve, ki se prilagodi vremenskim značilnostim posameznega letnika, da se ob trgatvi doseže vsebnost sladkorja vsaj 19 °NM. Vinogradniki s temi odločitvami neposredno vplivajo na koncentracijo sladkorjev in ekstraktnih snovi v grozdju, ki so predpogoj za polnejše telo in večji ekstrakt brez sladkorja v vinu.

Vrenje in maceracija grozdja potekata tako, da omogočata pridelavo vin srednjega do polnega telesa z intenzivno barvo in večjim ekstraktom brez sladkorja kot pri drugih sortah. Nadzorovana maceracija drozge (vsaj 10 dni) ob rednem mešanju pri nadzorovani temperaturi (8–20 °C) spodbuja izločanje antocianov in fenolnih snovi ter prispeva k polnejšemu telesu in večjemu ekstraktu. Redno mešanje drozge in odločitve o trajanju maceracije so zavestni in načrtni ukrepi vinogradnika, ki vplivajo na intenzivnost barve, strukturo in taninski profil vina. Reduktivna tehnologija pridelave vina omogoča, da se ohrani vsebnost kislin, ki je 30–70 % višja od najnižje ravni 3,5 g/l, tudi po jabolčno-mlečnokislinskem vrenju v vinih. Uporaba reduktivnega pristopa in uravnavanje jabolčno-mlečnokislinskega vrenja sta nadaljnji pomembni odločitvi vinarja, ki prispevata k ohranjanju svežine, sadnosti in splošne uravnoteženosti vina. Izbira pogojev vrenja in zorenja, vključno z uporabo lesenih sodov, vpliva tudi na posledično kompleksnost, skladnost in senzorični profil vina.

Podatki o proizvodu

„Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je rdeče vino, znano po svoji intenzivni temno rdeči ali temno škrlatni barvi ter bogatem sadnem okusu z nežnim čokoladnim pookusom. Delež alkohola je srednji do velik – med 12,00 % in 14,5 vol. %. Za vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je običajno značilna precej visoka stopnja ekstrakcije. Ekstrakt brez sladkorja v povprečju znaša 19 g/l; pri drugih vinih s tega območja je ekstrakt brez sladkorja povprečno 16–17 g/l. Delež skupnih kislin v vinih tudi po jabolčno-mlečnokislinskem vrenju znaša približno 4,00–6,00 g/l, izraženih kot vinska kislina. Večina vin se prideluje kot suho vino; ostanek sladkorja v vinu znaša 3,5–5,5 g/l. Vino mora zoreti vsaj eno leto, od tega del časa v lesenem sodu, s čimer pridobi žametno mehkobo in srednje poln do poln okus. Ta vina so skladna in primerna tudi za staranje v kleti. Imajo potencial za staranje od pet do sedem let.

Vzročna povezava

Vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je tesno povezano z razmejenim območjem, na katerem se ta sorta vinske trte goji že stoletja. Frankovko modro v Rači gojijo zaradi njene prilagodljivosti tamkajšnjim podnebnim in talnim razmeram. Naklon in usmerjenost pobočij omogočata največji izkoristek sončne svetlobe čez dan ter enakomerno segrevanje pobočij. Oblikovitost pokrajine omogoča stanovitno in postopno zorenje grozdja sorte frankovka modrá, pri čemer se ohranita ustrezna struktura kislin in fenolna uravnoteženost.

Ker imajo tla večjo vsebnost skeleta, se trte ukoreninjajo globlje, s čimer se izboljšata enakomernost črpanja mineralov in uravnavanje kroženja vode. Zaradi tega dejavnika so grozdne jagode manjše, z večjo koncentracijo fenolnih spojin in čvrstejšo kožico, kar se neposredno odraža v intenzivnosti taninov in barve vin „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“. Glavna sorta, frankovka modrá, ima dobro zmožnost izkoriščanja mineralov v glinenih tleh na geografskem območju Rače, ki dajejo vinu „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ fino mineralno strukturo ter značilen profil okusa s sadnimi in čokoladnimi notami.

Na večji nadmorski višini grozdje zori počasneje, v njem pa nastajajo kompleksnejše kisline in aromatične snovi. Zato ima vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ izrazito svežino in kisline ter nežno sadnost (z notami češnje, višnje, maline in slive). Rača ima zmerno toplo podnebje z dovolj sončnimi dnevi in hladnejšimi nočmi, kar spodbuja počasno zorenje grozdja, zato se ohranijo močne arome in visoka vsebnost taninov. Poleg tega je sorta tudi odporna proti boleznim.

V Rači je zmerno celinsko podnebje, na katero vpliva bližina Malih Karpatov. Topli poletni meseci spodbujajo tvorjenje sladkorjev in aromatičnih fenolnih snovi. V hladnejšem jesenskem obdobju se zorenje upočasni, kar omogoča ohranjanje naravnih kislin. Povprečna letna količina padavin je večja kot v nižinskem delu Bratislave, kar prispeva k vitalnosti trt brez znatnega stresa zaradi suše. Zaradi prepleta teh pojavov ima vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ zanj značilno dobro uravnoteženo razmerje med sladkorji in kislinami v grozdnih jagodah.

Gojenje sorte frankovka modrá na območju Rače je bilo prvič dokumentirano v 18. stoletju. Tamkajšnji vinogradniki poznajo razlike v mikroklimi različnih lokacij ter pridelavo prilagajajo z naslednjimi ukrepi, da bi dosegli večjo kakovost: optimizacija gostote zasaditve, redno upravljanje listne stene, selektivno obrezovanje vinske trte ter ročno odbiranje in trganje grozdov. Zaradi teh praks je donos grozdja manjši, kar povzroči večjo koncentracijo ekstraktnih snovi, stabilnejšo taninsko strukturo in intenzivne senzorične arome v končnem vinu. Proizvodni postopki vključujejo vrenje pri nadzorovani temperaturi in tradicionalne metode zorenja, vključno z zorenjem v lesenih sodih in s kombiniranimi metodami, katerih glavni cilj je ohraniti sortni značaj in naravne značilnosti, ki izhajajo iz območja. S temi praksami se izboljšuje struktura fenolov in kislin ter spodbujata obstojnost vina in stabilnost med zorenjem. Zaradi človeškega dejavnika niso značilnosti vina nič manj izrazite, temveč še poudarjene. Vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ zaradi medsebojnega vpliva območja in človeškega dela zaznamujejo značilni svež, živahen značaj, nežne začimbne note in večja kislost – lastnosti, idealne za daljše staranje.

O tradicionalnem načinu proizvodnje ter zlasti o kakovosti in posebnih značilnostih vina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ pričajo različni pisni in ustni viri.

Vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ je bilo nekoč znano tudi pod imeni *lampart*, *limburské* in *francula*.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Posebna pravila za pakiranje, označevanje in vse druge bistvene veljavne zahteve za vino, za katero se uporablja registrirano ime

Vrsta dodatnega pogoja:

Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Opis pogoja:

Vina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“ se morajo polniti na razmejenem geografskem območju. Ker se sorta frankovka modrá goji tudi v okoliških občinah, vendar se tam ne dosega kakovosti, značilne za vino „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“, mora polnjenje potekati na razmejenem območju. S tem se zagotovi kakovost in jamči poreklo vina „Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače“. To ne posega v pravico do uporabe mobilne polnilne linije.

Polnjenje proizvoda na razmejenem območju omogoča neposreden nadzor nad ravnanjem z vinom od konca zorenja do stekleničenja; s tem se čim bolj zmanjša tveganje poslabšanja kakovosti vina med prevozom in zagotovi, da se ohranijo senzorične lastnosti, značilne za to vino. Prav tako se izboljša sledljivost vina, pristojnim organom pa se omogoči učinkovitejše preverjanje skladnosti s specifikacijo, kar prispeva k večji preglednosti, zaščiti označbe in zaupanju potrošnikov.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

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