Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/5030

29.9.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5030)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”

Referensnummer PDO-SK-03435 – 9.6.2025

1. **Namn**

Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒ SGB ☐

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Slovakien

4. **Klassificering av vinet med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” är ett rött vin som uteslutande framställs genom total eller partiell alkoholjäsning av färska druvor eller druvmust från Rača-området. Det framställs av sorten frankovka modrá, som måste utgöra minst 90 % av volymen. Andra blå druvsorter får tillsättas upp till högst 10 % av volymen.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” har en distinkt arom, god extraktion och en syrahalt som är 20–70 % högre än den lägsta halten på 3,5 g/l, men förblir trots detta harmonisk. ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” framställs av druvor med en sockerhalt på minst 19 grader på den standardiserade mustskalan (19 °NM). Musten får berikas upp till 23 °NM enligt de metoder som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013, i dess ändrade lydelse. Antalet knoppar per stock ligger kvar på en nivå som ger en avkastning på högst 13 ton/ha. Merparten av produktionen rör kategorin torra viner. ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” är ett medelfylligt till fylligt vin med en lagringspotential på fem till sju år.

Organoleptiska egenskaper

Klarhet: klar med lyster; kan innehålla enskilda fibrer från filtreringsmaterialet, enskilda korkpartiklar, små kristaller av vinsten och en viss utfällning av pigment.

Färg: mörkröd eller mörklila; en brunaktig nyans kan förekomma hos viner som är minst tre år gamla.

Doft: typisk, distinkt, med inslag av skogsbär, söta körsbär, sura körsbär, plommon och choklad.

Smak: ren, medelfyllig till fyllig, harmonisk, distinkt, skogsbär, hallon, björnbär, plommonsylt och mörk choklad.

Analytiska egenskaper

Halt av sockerfritt extrakt: minst 19 g/l

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

För den högsta totala alkoholhalten gäller de gränsvärden som anges i relevant EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” måste framställas i det avgränsade geografiska området. Vinstockarna odlas företrädesvis på medelhöga till höga spaljéer. Druvorna skördas med en sockerhalt på minst 19 °NM.

Färska druvor, delvis jäst druvmust och ungt, icke färdigjäst vin får berikas genom de processer som tillåts enligt del 1 i bilaga VIII till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013, i dess ändrade lydelse. I vinodlingszon B, som omfattar det avgränsade området, är berikning upp till 2 volymprocent möjlig. Berikning är tillåten upp till högst 23 °NM.

Följande berikningsprocesser är tillåtna enligt ovannämnda lagstiftning:

a) För färska druvor, delvis jäst druvmust och ungt, icke färdigjäst vin: tillsats av sackaros (genom chaptalisering), koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust.

b) För delvis jäst druvmust: tillsats av sackaros (genom chaptalisering), koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust, eller genom partiell koncentrering, inbegripet omvänd osmos.

c) Berikning är inte tillåten i viner.

Viner med beteckningen ”Racanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” framställs genom jäsning av de lätt pressade druvorna tillsammans med skalen och kärnorna i minst 10 dagar vid en temperatur mellan 8 °C och 20 °C. Malolaktisk jäsning måste ske i de lätt pressade druvorna eller i vinet, antingen spontant eller genom berikning med *Oenococcus oeni* eller bakterieblandningar som framkallar malolaktisk omvandling. ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” måste lagras i minst 12 månader. En del av lagringen måste äga rum på träfat. Jäst används för att jäsa musten. Jäsningen sker i källare vid en temperatur på mellan 10 °C och 18 °C. En andra jäsning sker vid en lägre temperatur: ca 5–10 °C. Jäsning och lagring i källare bidrar till att bevara den fruktiga aromen och den rika tanninprofilen.

7.2 *Högsta avkastning per hektar*

13 000 kg druvor per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

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 llevner, pinot nero

Svätovavrinecké – saint laurent

Torysa

Váh

Zweigeltrebe – zweigelt

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det avgränsade geografiska området – där alla de druvor som används för att framställa vinet ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” måste ha sitt ursprung och där vinframställningen äger rum – ligger i det område som omfattas av fastighetsregistret i Bratislava-Rača (i vingemenskapen Bratislava-Rača, som är en del av vinregionen Bratislava).

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet grundar sig på produktens särskilda kvalitet och egenskaper, som är ett resultat av mark- och klimatförhållandena och de mänskliga faktorerna i det geografiska området.

Uppgifter om det geografiska området

Vingemenskapen Bratislava-Rača i vinregionen Bratislava sträcker sig över Små Karpaternas utlöpare, i den norra utkanten av Bratislava, och ligger cirka 150–250 meter över havet.

Det geologiska substratet består huvudsakligen av alluvialkonerna vid vattendragen och floderna i Små Karpaterna. Jordmånen består av sandig lerjord och är måttligt stenig. I utkanterna förekommer lössjord och eolisk sand.

Området ligger i den kontinentala klimatzonen. De tempererade klimatförhållandena återspeglas i relativt långa och varma somrar med en medeltemperatur på 17,5 °C och milda vintrar med temperaturer på mellan 0 °C och –5 °C. Den totala nederbördsmängden på 650 mm är relativt jämnt fördelad över året. Den genomsnittliga lufttemperaturen under perioden maj–september varierar mellan 13 °C och 20 °C, medan den genomsnittliga temperaturen under odlingssäsongen är 17,5 °C. Området får i genomsnitt 2 100 soltimmar per år.

Mänskliga faktorer

Genom att kombinera traditionella och moderna framställningsmetoder bidrar vinodlarna till att bevara de särskilda egenskaperna hos ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”. Dessa metoder är resultatet av den hantverksskicklighet och konstfärdighet som vinodlarna i området besitter och utgörs av överföring av kunskap och erfarenhet mellan generationer, vilket gör att ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” har en stabil kvalitet och typisk karaktär. Vinodlarnas kunnande syns i deras omsorg om vingårdarna, bland annat i det särskilda sätt på vilket de beskär vinstockarna så att de har högst 8–16 skott samt i hur de bestämmer tidpunkten för skörden: denna justeras i enlighet med de meteorologiska förhållandena för en viss årgång för att uppnå en sockerhalt på minst 19 °NM vid skörd. Sådana beslut har en direkt inverkan på koncentrationen av socker och extraktiva ämnen i druvorna, vilket skapar förutsättningar för fylligare viner och högre halter av sockerfritt extrakt i vinet.

Jäsning och maceration av druvorna görs på ett sätt som möjliggör framställning av medelfylliga till fylliga viner med intensiv färg samt högre halter av sockerfritt extrakt än hos andra druvsorter. Kontrollerad maceration av de lätt pressade druvorna tillsammans med skalen och kärnorna (i minst 10 dagar), åtföljd av regelbunden omrörning och en kontrollerad temperatur (8–20 °C) främjar extraktion av antocyaniner och fenoliska ämnen, vilket bidrar till fylligare viner och större extraktinnehåll. Regelbunden omrörning av de lätt pressade druvorna och beslut om hur länge macerationen ska pågå utgör medvetna och ändamålsenliga åtgärder från vinodlarens sida och ligger till grund för vinets färgintensitet, struktur och tanninprofil. Den reduktiva vinframställningsmetoden gör det möjligt att bibehålla syrahalten på 30–70 % över miniminivån på 3,5 g/l, även efter den malolaktiska omvandlingen i vinerna. Att tillämpa en reduktiv metod och kontrollera den malolaktiska jäsningen är ytterligare viktiga beslut som vintillverkaren måste fatta och som bidrar till att bevara vinets friskhet, fruktighet och övergripande balans. Valet av jäsnings- och lagringsförhållanden, inbegripet lagringen på träfat, påverkar också vinets komplexitet, enhetlighet och sensoriska profil.

Produktuppgifter

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” är ett rött vin som är känt för sin intensiva mörkröda eller mörklila färg och sin rika fruktiga smak med en utsökt eftersmak av choklad. Alkoholhalten är medelhög till hög och ligger på mellan 12,00 och 14,5 volymprocent. ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” har ofta relativt stort extraktinnehåll. Den genomsnittliga halten av sockerfritt extrakt ligger på 19 g/l. Andra viner i området har ett sockerfritt extrakt som i genomsnitt uppgår till 16–17 g/l. Den totala syrahalten i vinerna, även efter malolaktisk jäsning, ligger på omkring 4,00–6,00 g/l, uttryckt som vinsyra. De flesta vinerna framställs som torra viner. Restsockerhalten i vinet ligger på 3,5–5,5 g/l. Vinet måste lagras i minst ett år, och under en del av denna tid ska detta ske på träfat, vilket ger det en sammetsliknande lenhet och en medelfyllig till fyllig smak. Vinerna är harmoniska och lämpar sig även för lagring. De har en lagringspotential på fem till sju år.

Orsakssamband

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” har ett nära samband med det avgränsade området, där druvsorten har odlats i århundraden. Druvsorten frankovka modrá odlas i Rača på grund av dess förmåga att anpassa sig till lokala klimat- och markförhållanden. Sluttningarnas lutning och orientering maximerar solljusets inverkan under dagen och leder till en jämn uppvärmning på sluttningarna. Terrängen möjliggör en stabil och gradvis mognad av frankovka modrá-druvorna, vilket medför att de får en lämplig syrastruktur och fenolbalans.

Marken har ett relativt högt steninnehåll, vilket tvingar vinstockarna att slå rot djupare i marken, vilket i sin tur leder till ett stabilare mineralupptag och förbättrar regleringen av vattencirkulationen. Denna faktor ger upphov till mindre druvor med en högre koncentration av fenolföreningar och starkare skal, vilket direkt framgår av tanninernas intensitet och färgen på viner med beteckningen ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”. Den huvudsakliga druvsorten, frankovka modrá, är bra på att utnyttja mineralerna i lerjordarna i det geografiska området Rača. Mineralerna ger ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” en fin mineralstruktur, som i sin tur ger en särskild smakprofil med toner av frukt och choklad.

Den höga höjden gör att druvorna mognar långsammare och får mer komplexa syror och aromatiska ämnen. Till följd av detta får ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” en tydlig friskhet och syra samt en utsökt fruktighet (med inslag av körsbär, sura körsbär, hallon och plommon). Rača har ett måttligt varmt klimat med ett tillräckligt antal soliga dagar och svalare nätter. Detta gör att druvorna mognar långsamt och att de starka aromerna och den höga tanninhalten bevaras. Dessutom har druvsorten hög resistens mot sjukdomar.

Rača har ett tempererat inlandsklimat som påverkas av närheten till Små Karpaterna. De varma sommarmånaderna främjar bildandet av sockerarter och aromatiska fenolämnen. Den kallare höstperioden bromsar mognaden så att den naturliga syran bevaras. Den genomsnittliga årsnederbörden är högre än i Bratislavas lågländer, vilket bidrar till vinstockarnas livskraft och låg torkstress. Sammantaget ger dessa förhållanden upphov till en fin balans mellan socker och syra i druvorna, vilket är typiskt för viner med beteckningen ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”.

Odling av druvsorten frankovka modrá i Rača-området är dokumenterad sedan så tidigt som 1700-talet. De lokala vinodlarna är medvetna om de mikroklimatiska skillnaderna mellan olika platser och anpassar odlingen för att höja kvaliteten genom optimering av planteringstätheten, regelbunden skötsel av bladverken, selektiv beskärning av vinstockar samt manuellt urval och manuell skörd av klasar. Dessa metoder leder till lägre druvavkastning, vilket medför en högre koncentration av extraktionsämnen, en stabilare tanninstruktur och en intensiv sensorisk arom i det färdiga vinet. Framställningsmetoderna omfattar temperaturkontrollerad jäsning och traditionella lagringsmetoder, inbegripet lagring på träfat och kombinerade metoder med det huvudsakliga syftet att bevara druvsortens karaktär och de naturliga egenskaper som erhålls från områdets terroir. Dessa metoder förbättrar fenolernas och syrorna struktur, vilket ger vinet längre livslängd och stabilitet under lagringen. Den mänskliga faktorn hämmar inte vinets naturliga egenskaper, utan snarare förstärker dem. Således kännetecknas ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”, på grundval av samspelet mellan terroir och den mänskliga arbetskraften, av sin friska och livliga karaktär, sin delikata kryddighet och sin höga syrahalt – vilken är idealisk för längre lagring.

Åtskilliga skriftliga och muntliga källor vittnar om den traditionella framställningsmetoden och särskilt om kvaliteten och de särskilda egenskaperna hos viner med beteckningen ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”.

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” var en gång i tiden även känt under namnen Lampart, Limburské och Francula.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Särskilda regler som gäller för förpackning och märkning samt andra väsentliga tillämpliga krav för det vin som det registrerade namnet avser

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Beskrivning av villkoret

”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” måste tappas i det avgränsade geografiska området. Eftersom sorten frankovka modrá också odlas i de omgivande kommunerna men där inte når upp till kvaliteten hos vin med beteckningen ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače” måste tappningen äga rum i det avgränsade området. Detta säkerställer kvaliteten och ursprunget för ”Račanská frankovka / Račianska frankovka / Frankovka z Rače”. Detta påverkar inte rätten att använda en mobil tappningskolonn.

Tappning av produkten i det avgränsade området gör det möjligt att bibehålla direkt kontroll över hanteringen av vinet från slutet av mognadslagringen till dess att flaskorna tappas och minimerar risken för att vinets kvalitet försämras under transporten, samt säkerställer att dess distinkta sensoriska egenskaper bibehålls. Det förbättrar också vinets spårbarhet och gör det möjligt för de behöriga myndigheterna att kontrollera efterlevnaden av specifikationen på ett effektivare sätt, vilket bidrar till ökad öppenhet, skydd av beteckningen och förtroende hos konsumenterna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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