

# ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

žiadosť o ochranu: článok 94

## **„Račanská frankovka“/„Račianska frankovka“/„Frankovka z Rače“**

### **1. Názov**

„Račanská frankovka“/„Račianska frankovka“/„Frankovka z Rače“

### **2. Kategórie vinárskych výrobkov**

Víno

### **3. Typ zemepisného označenia**

CHOP (X)/CHZO (–)

### **4. Opis vína alebo vín**

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

Víno má výraznejšiu arómu, je extraktívne, s vyšším obsahom kyselín, 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. Víno je stredne plné až plné so zrecím potenciálom 5 až 7 rokov.

#### Analytické vlastnosti:

Minimálny skutočný obsah alkoholu	12,0 % obj.
Minimálny celkový obsah kyselín	3,5 g/l
Obsah bezcukorného extraktu	najmenej 19 g/l
Maximálny obsah prchavých kyselín	1,2 g/l/20 meq/l
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého	150 mg/l

#### 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, pripúšťa sa v minimálne trojročných vínach hnedastý odtieň.
- Vôňa: typická, výrazná, po lesných plodoch až čokoláde.
- Chuť: čistá, plná, harmonická, výrazná, lesné plody, maliny, ostružiny, slivkový lekvár, horká čokoláda.

### **5. Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína/vín, ako aj príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby vína/vín**

Víno sa musí vyrábať a plniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Prednostne sa vinič vedie na strednom alebo vysokom vedení. Hrozno sa zberá pri minimálnej cukornatosti 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. Výroba vína prebieha nakvášaním rmutu na šupkách počas minimálne 10 dní, pri teplote v rozmedzí od 8 °C do 20 °C. V rmute alebo víne musí prebehnúť jablčno-mliečna fermentácia, či už spontánne, alebo zaočkovaním baktériami *Oenococcus oeni* alebo zmesami s baktériami spôsobujúcimi jablčno-mliečnu fermentáciu. Víno 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 °C až 18 °C, dokvasovanie pri nižšej teplote okolo 5 °C až 10 °C. Fermentácia a zrenie v pivniciach prispievajú k zachovaniu ovocnej arómy a bohatého trieslovínového profilu.

## **6. Vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzené zemepisné územie, z ktorého musí pochádzať 100 % hrozna na výrobu vína a v ktorom sa uskutočňuje výroba vína, sa nachádza v Bratislavskom vinohradníckom rajóne, vinohradnícka obec Bratislava-Rača, v katastrálnom území Bratislava-Rača.

## **7. Maximálne hektárové výnosy**

13 000 kg/ha

## **8. Muštová odroda alebo muštové odrody, z ktorých sa víno(-a) vyrába(-jú)**

Hlavná odroda: Frankovka modrá

Vedľajšie odrody: iné modré odrody do 10 % objemu

## **9. Údaje o súvislosti**

Príčinná súvislosť je založená na špecifickej kvalite a vlastnostiach výrobku, ktoré vyplývajú z pôdných 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, riek, pôdy sú hlinito-piesočnaté, stredne skeletnaté, na okrajových častiach spraše, prípadne viate piesky.

Klimaticky patrí do kontinentálneho klimatického pásma. 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 °C až 20 °C, priemerná teplota vo vegetačnom období je 17,5 °C. Priemerné ročné trvanie slnečného svitu je 2 100 hodín.

Pôdny substrát s hlinitými až ílovito-hlinitým pôdami dodáva vínam vyššiu mineralitu. Vzájomná interakcia pôdy a technológie pestovania viniča sa prejavuje vyšším extraktom vín, pričom priemerné hodnoty bezcukorného extraktu tak dosahujú 19,0 g/l.

Klimatické podmienky a reduktívna technológia výroby vína umožňujú udržať obsah kyselín aj po jablčno-mliečnom odbúraní vo vínach na úrovni 4,0 až 6,0 g/l. Vďaka tomu vznikajú harmonické vína, vhodné aj na archiváciu. Ich zrecí potenciál je 5 až 7 rokov.

### ***Eudské 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 víno stabilnú kvalitu a špecifický charakter. Ich know-how spočíva v starostlivosti o vinice vrátane špecifického rezu viniča a včasného zberu. Používajú dlhodobo osvedčené postupy, ktoré sú prispôsobené podmienkam tejto oblasti.

### ***Údaje o výrobku***

„Račanská frankovka“/„Račianska frankovka“/„Frankovka z Rače“ je známa svojou intenzívnou tmavočervenou alebo tmavofialovou farbou a bohatou ovocnou chuťou s jemným čokoládovým dozvukom.

Mierne klimatické podmienky a zloženie pôdy v danej zemepisnej oblasti vytvárajú optimálne predpoklady k produkovaniu bohatého vína s vyššou buketnosťou, predovšetkým pre odrodu Frankovka modrá, jemnou minerálnou štruktúrou a charakteristickým chuťovým profilom.

Víno je typické vyššou extraktívnosťou, musí zrieť minimálne jeden rok, z toho časť zrenia musí prebiehať v drevenom sude, vďaka čomu vykazuje zamatovú hladkosť a plnosť.

### ***Príčinná súvislosť***

„Račanská frankovka“/„Račianska frankovka“/„Frankovka z Rače“ je úzko prepojená s vymedzeným územím, kde sa už stáročia pestuje odroda hrozna. Frankovka modrá sa v Rači pestuje vďaka jej prispôsobivosti miestnym klimatickým a pôdnym podmienkam. 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 a dokáže dobre využívať minerálne látky z ílovitých pôd zemepisnej oblasti,

ktoré dodávajú vínu jemnú minerálnu štruktúru, vďaka čomu víno z tejto oblasti získava špecifický chuťový profil s ovocnými a čokoládovými tónmi.

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

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

Výnimočnosť vína „Račianska frankovka“ bola potvrdená zápisom do vnútroštátneho registra, registra Svetovej organizácie duševného vlastníctva (WIPO) v Ženeve v roku 1976 a bilaterálnymi dohodami s Rakúskom a Portugalskom.

„Račianska frankovka“ bola predmetom ochrany aj na základe bilaterálnych dohôd: zmluvou medzi Československou socialistickou republikou a Rakúskou republikou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných označení poľnohospodárskych a priemyselných výrobkov odkazujúcich na pôvod z 20. januára 1981 a dohodou medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a obdobných označení z 18. mája 1987.

„Račianska frankovka“ bola chránená ako označenie pôvodu na vnútroštátnej úrovni (zákon č. 159/1973 Zb. o ochrane označení pôvodu výrobkov) od 1. 6. 1976 a 15. 12. 1976 bola zapísaná do medzinárodného registra označení pôvodu, ktorý vedie Svetová organizácia duševného vlastníctva v Ženeve.

**10. Požiadavky ustanovené v právnych predpisoch Únie alebo vo vnútroštátnych právnych predpisoch, alebo ak tak ustanovia členské štáty, uplatniteľné požiadavky ustanovené organizáciou, ktorá riadi udeľovanie chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia, so zreteľom na skutočnosť, že takéto požiadavky sú objektívne, nediskriminačné a v súlade s právom Únie**

Neuvádzajú sa žiadne ďalšie požiadavky.

**11. Názov a adresy orgánov alebo subjektov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami v špecifikácii výrobku a ich osobitné úlohy:**

## **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky**

Dobrovičova 12

812 66 Bratislava

- Riadi a kontroluje výkon štátnej správy v oblasti vinohradníctva a vinárstva.
- Posudzuje špecifikáciu pri uznávaní ochrany označenia pôvodu vín a zemepisného označenia vín.

## **Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky v Bratislave**

Matúškova 21

833 16 Bratislava 37

- Vykonáva kontrolu údajov uvedených vo vinohradníckom registri.
- Vykonáva certifikáciu vinárskych produktov a vydáva certifikát pred ich uvádzaním na trh.

## **Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky**

Botanická 17

842 13 Bratislava 4

- Vykonáva kontrolu dodržiavania špecifikácií vín s chráneným označením pôvodu a vín s chráneným zemepisným označením po ich uvedení na trh.